

BENDA BORBÁLA

Uradalmi étrend Csejtéről 1623–1625-ből

A Magyar Országos Levéltárban a Magyar Kamara Archívumában lévő Nádasdy-levéltárban található három étrend. Ezek közül ebedre és vacsorára feltalált fogások felsorolását tartalmazza. A harmadik pedig két évet fog át: 1623. november 1-től 1625. október 31-ig.¹ Ez utóbbi első évének (1623. november 1-től 1624. október 31-ig) ismertetését és néhány részének forrásközlését adjuk az alábbiakban.² Hasonlóan hosszú időtartamot felölelő étrendet ismereteim szerint még nem adtak ki és nem is elemeztek Magyarországon. A Radvánszky Béla által megjelentetett 1603. évi Thurzó-étlap³ és a Kumorovitz L. Bernát és M. Kállai Erzsébet⁴ közölte Nádasdy-étrend egyaránt csupán egy-egy hónapot ölel fel.

Az itt tárgyalandó hosszabb étrend elején pontosan feltüntették azt, hogy mettől meddig vezették, de azt nem, hogy hol. Valaki utólag írta rá ceruzával, hogy „Csejte”. E helyszínt mellett érvelnek a lejegyző olyan megjegyzései is mint „Csejtére jöttek úramék” vagy „prefectus uram vendighlen Forgacz uram eo nagysagat itt csejteit kasztiban” is. Csejtének ekkor Nádasdy Pál⁵ az ura, akinek nem ez volt az állandó tartózkodási helye. Amikor ide látogatott feleségével, Révay Judittal néhány napra, megszakad az étrend, annyit közölvén, hogy az úr megérkezett szolgálóival. Tehát Nádasdy nemcsak, hogy saját szakácsaival saját konyhát vezetett Csejtére látogatásakor, de bizonyára az étrendben szereplő személyeket is asztalához hívta. Különben folytatódnia kellett volna a feljegyzésnek Nádasdyék otléte alatt is.

Az étrendet két vékony, összesen százhuszonnégy számozatlan oldalú hosszúkás füzetbe írták, amelyeknek a borítóján az évszámok mellett az is szerepel, hogy másolatról van szó. A füzetben pedig minden napra található feljegyzés arról, hogy ebéden és vacsorán — a korszak két főétkezésén⁶ — mit ettek és kik fogyasztották

1 Magyar Országos Levéltár (=MOL) Magyar Kamara Archívuma (=MKA) E 185 64. cs.

2 Itt szeretnék köszönetet mondani Péter Katalinnak, aki kezdetektől tanácsokkal segített, valamint Kisbán Eszternek, akinek lelkesedése és táplálkozástörténeti ismeretei nélkül nem kezdtem volna hozzá ahhoz a hosszú kutatáshoz, amelynek a kezdeti eredményeit vázoló fel ebben a bevezetőben.

3 Gróf Thurzó Szaniszló étlapja Galgóc várában 1603. január havában. In: *Radvánszky Béla: Régi magyar szakácskönyvek*. Bp. 1893. 325–391.

4 Kultúrtörténeti szemelvények a Nádasdiak[!] 1540–1550-es számadásából. Közli: Kumorovitz[!] L. Bernát és M. Kállai Erzsébet. Bp. 1959.

5 Nádasdy Pál 1598-ban született, apja Nádasdy Ferenc, anyja Báthory Erzsébet volt. 1604-ben Vas vármegye főispánja, 1622-ben a dunántúli részek országos főkapitánya lett, ezenkívül királyi tanácsos és királyi főudvarmester volt. 1625-ben grófi rangot szerzett. Első felesége Forgách Judit, második Révay Judit volt. 1633-ban halt meg.

6 Az ebédet rendszerint reggel 10-kor, a vacsorát délután 5-kor fogyasztották. Reggelit még csupán elvélve ettek. *Kisbán Eszter: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Eu-*

el ezeket az étkeket. Mivel az állandóan jelenlévők többsége uradalmi tisztviselő volt, egyértelmű, hogy Csejte uradalmi konyhájáról van szó. Katonák és tisztek csak egy-két kivételes alkalommal voltak jelen, ami arra enged következtetni, hogy a csejteiek várnak külön konyhája volt. Ezt támasztja alá az a tény is, hogy bár Forgách Zsigmond 400 lovassal és 250 gyalogossal a várban tartózkodott — 1624. június 21-től augusztus 3-ig —, sem ő, sem tisztek nem étkeztek ezen a konyhán,⁷ kivéve, amikor a prefectus nagy ebédet adott Forgáchék tiszteletére július 26-án.

A lejegyző tisztsége vagy neve sehol sem szerepel az étrenden és a kézírás alapján csupán annyi állapítható meg, hogy a másolatot két személy írta. Ugyanis 1623. november 22-én (tehát az étrend elején) megváltozik az íráskép és a nevek írásának módja is. Ezenkívül ekkortól kezdve többé nincs feltüntetve az étkezéshez elfogyasztott bor mennyisége, és megváltoznak a mennyiségek rövidítései is. Az ételek felsorolása előtt a lejegyző a „főztem”⁸ kifejezést használja. Ezenkívül nincs semmi más utalás a lejegyző személyére, sem pedig arra, hogy milyen tisztséget töltött be az uradalomban. Mivel olyan uradalom konyhájáról van szó, ahol összesen egy asztalnál étkeztek és ha a birtokos nagy ritkán ide jött, hozta saját konyhaszemélyzetét, valószínűleg nem alkalmaztak konyhamestert. Inkább feltételezhető, hogy a kulcsár készítette ezeket a feljegyzéseket. Azokban az uradalmakban ugyanis, ahol nem töltötték be a konyhamester tisztségét, a kulcsárra vagy a sáfárra rótták ki feladatuk, hogy a „konyhára és szakácsra reá vigyázzon”, törődjön a konyhával, étkezéssel kapcsolatos teendőkkel.⁹ A jelenléti listákon azonban nincs nyoma annak, hogy alkalmaztak volna sáfárt Csejten.

Ezt a feltevést erősíti az is, hogy gyakran találhatók olyan feljegyzések az étrendben, amelyek a kulcsárok számára kiadott utasításokban kifejezetten kötelességként vannak előírva. Így megtudható, hogy egy-egy napon ki érkezett, vagy ki távozott, időnként az is, hogy honnan jöttek, vagy hová mentek.¹⁰ Rendszertelenül bár, de szerepel, hogy mikor kezdtek meg egy szalonnát vagy egy vendel¹¹ vaját, feljegyezve azt is, hogy mennyi volt a súlyuk.¹² Bizonyos hanyagság jellemzi azonban a feljegyz-

rópában. Ethnographia 95(1984) 390. Nádasdy Ferencnek, Nádasdy Pál fiának egy 1657-ben kelt utasítása is ezt a két időpontot jelöli meg mint „szokot”-at. Despoth Pal asztalnokunk instructioja 1657. (Nádasdy Ferenc) MOL MKA E 185 62. doboz.

7 Adatok Csejte történetéhez. Közli: Komáromy András. Történelmi Tár 1899. 722–724.

8 *Gundel Károly* a *Radvánszky B.* által kiadott Szakácstudomány című 16. századi szakácskönyvet elemezve állapítja meg, hogy írja „nem tesz különbséget a sütés és főzés lényege között” és „gyakran használja az egyik kifejezést a másik helyett”. *Gundel Károly: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a XVIII. század végéig.* In: *A magyar vendéglátóipar története. I. A honfoglalás századától az 1848/49. szabadságharcig.* Szerk. Ballai Károly. Bp. 1943. (A magyar vendéglátóipar története a honfoglalás századától napjainkig) 287–371.

9 Utasítás 1701-ből a nagykirályi kulcsár részére. Közli: Horváth Sándor. *Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle (=MGSz) 8(1901) 307.*

10 Nagykirályi utasítás: „ezt felszámlálván és a napját felírván, mikor érkezett meg az úr, meddig mulatott itthon, mely nap ment el hányadmagával”. Utasítás 1701-ből i. m. 305.

11 Vö. *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. III. Főszerk. Benkő Loránd.* Bp. 1976. 1114.

12 Nagykirályi utasítás: „Midőn szalonnát kezd meg, Fekete Ferencz, vagy Szathmári uraimék előtt másálja meg, és ő kegyelmelettől mindenkor czédulát kérjen, mely napon kezdette meg a szalonnát, hány font volt, benne, s mikor fogyott el.” Utasítás 1701-ből i. m. 306.

zést a disznók és a bárányok leölésének számontartásában.¹³ Ha a várban élőknek vagy az éppen ott vendégeskedőknek, vagy bárkinek élelmiszert, bort vagy zabot szolgáltatott ki, a feljegyzés készítője felírta az illető nevét és a pontos mennyiséget is,¹⁴ hozzátéve, hogy a prefectus úr (esetleg néha más) parancsára tette.¹⁵

Mennyiséget egyes fogások után is feltüntetett. A húсок közül a tehénhúsnál librában,¹⁶ a szárnyasoknál, és a túrósejteknél darabszámban,¹⁷ a lencsénél, a borsónál és a kásánál iccében¹⁸ adja meg a felhasznált alapanyag mennyiségét. Viszont a bárányhúsnál, a nyúlnál, a disznóhúsnál és egyéb húsféleségeknél, illetve a káposztánál, az idényjellegű zöldségeknél és a hálnál nem tájékoztat a feltálatl mennyiségekről.

Az étrend egy évét, 1623 novemberétől 1624 októberéig, számítógépre vittük és a *Stator* nevű program segítségével elemeztük. „A *Stator* — létrehozója, Torma István definíciója szerint — hálós, hierarchikus, relációs, szöveg orientált adatbáziskezelő program. Hálós, mert az adatbázisban szereplő szöveges objektumok tetszés szerint összekapcsolhatók. Hierarchikus, mert a fogalmak hierarchiába kapcsolva, hierarchikus rendben kifejezhetők. Relációs, mert a szöveg objektumok ábécé szerint rendezettek. Szöveg objektumon fogalmakat, gyűjtőfogalmakat, megjegyzéseket, idézeteket, (nem numerikusan értelmezett) számokból álló karakter-sorozatokat (pl. leltári szám), stb. értünk.”¹⁹ A *Stator*, mivel segítségével szövegeket lehet rendszerben tárolni és tetszés szerint csoportosítani, nagy segítséget nyújt adatok gyűjtésében és elemzésében.

A fogásokat hústelekre, hústalan ételekre és húsos zöldségre osztottuk fel. A második csoportba soroljuk többek között a halakból készült ételeket is. A hal ugyanis a hústalan napoknak is nevezett böjti napok kedvelt eledele volt.

13 A munkácsi udvarbíró 1616. évi utasítása: „és azmikor bárányt avagy juhót metsznek, az kulcsárója fel”. A munkácsi udvarbíró 1616-iki utasítása. Közli: Ö. MGSz 4(1897) 512.

14 Nagykárolyi utasítás: „Mínhogy mindennemű legumináknak és boroknak az kolcsár keze és gondviselése alá kell mindenünnen adminisztráltatni, és ő általa erogáltatni, ahoz képest megkívántatik, hogy szorgalmatos vigyázással légyen, maga dolgainak legjobb módjaival való folytatására. Mindennemű perceptiókat és erogátiokat distincte magának felírjon, és aki mit adminisztrál, arról quietantiát adjon; ellenben magának recognitiót extrahálljon.” Utasítás 1701-ből i. m. 304. „Hasonlóképpen lajstromban legyen nála suscriptió alatt, hány paripára, szekeres és gyermeklovakra ad ki abrakot; úgy, hány katonalovára jár ki az abrak. A lovászmesterrel rovást tartson és minden szombaton ossza ki az abrakot annak jelenlétében. Mely rovásnak egyike magánál, másikja peniglen az lovászmesternél álljon. Ha mikor vendégek jűnek, külön rovásra messe fel és magának maga is felírja hogy idejében jobban folyhasson számadása.” I. m. 305.

15 Nagykárolyi utasítás: „Commissio nélkül senkinek semmit se erogálljon, mert számadásörk nem fog tulle acceptáltatni.” Utasítás 1701-ből i. m. 304.

16 Libra, font — országos mérték, középérték: 0,4675–0,5612 kb. fél kiló. *Bogdán István*: Magyarországi űr-, térfogat-, súly- és darabmértékek 1874-ig. Bp. 1991. (A Magyar Országos Levéltár kiadványai IV. Levéltártan és történeti forrástudományok 7.) 448.

17 I. Rákóczi György birtokainak leltáraiban is darabszámban adták meg a túró mennyiségét. „100 vesling túró 5 fenyődeszkán”, „54 apró vesling-túró”, „46 db tehéntúró”. I. Rákóczi György birtokainak gazdasági iratai. Szerk. Makkai László. Bp. 1953. 333., 332., 241.

18 *Bogdán I.* az icce latin elnevezéseként említi a justát. A Ju rövidítés tehát az icce. *Bogdán I.*: i. m. 188.

19 A program készítőjének, *Torma Istvánnak* definíciója a program útmutatójából.

Az év nagyobbik felében a húsos ételek uralták az étrendet 50% körüli aránnyal. Ezen belül pedig a marha (az étrendben tehénhúsként van megnevezve) és a tyúk képviselte a legnagyobb százalékot: az előbbi 4% és 21% közötti (átlagosan évi 12%-os), az utóbbi 4% és 15% közötti (átlagosan évi 9%-os) arányban szerepelt az étkezéseken. A marha öt hónapban érte el a 15%-os arányt, a tyúk csupán egyben. A marha a nyári húsfogyasztásban játszott jelentős szerepet, a tyúk inkább a téliben.

Ami a mennyiséget illeti, a tehénhúsos fogások elkészítéséhez többnyire (52%-ban) két librát, vagyis körülbelül egy kilót használtak fel, de igen gyakran (42%-ban) három librát, vagyis másfél kilót, ennél többet elvétele. A napi adagok havi átlaga 2,5–3 libra, vagyis 1,4–2 kg között mozgott,²⁰ kivéve júliusban, amikor 5,8 libra, vagyis majdnem 3 kg, illetve márciusban és júniusban, amikor 1 kiló alatti. Az egy személyre eső napi átlag 0,3 és 0,6 libra, vagyis 15 és 30 dkg között ingadozott. Júliusban 0,8 libra, vagyis 40 dkg volt. (Ez egybevág N. Kiss István számításával, aki Sopronban és Kassán egy-egy polgárra 17–18 dkg körüli értékeket számított ki, a katonai fejadagra pedig 30–35 dkg-ot.)²¹

A hús mennyisége nem függött egyértelműen az étkezésen részt vevő személyek számától: azokon az étkezéseken, ahol három librányi tehénhúst tálaltak fel, átlagban ugyanannyian vettek részt mint máskor; igaz, viszont mindig legalább öt ember volt jelen. Az adagok súlya a személyek előkelőségével sem volt szoros összefüggésben: nem jellemző, hogy a *prefectus* vagy nemesek jelenlétekor nagyobb lett volna. Nem mutatható ki semmilyen kapcsolat a három librányi húsadagok és a tehénhús százalékaránya között sem. Vagyis nem azokban a hónapokban tartalmaztak a tehénhúsos fogások többször három librányi húst, amelyekben a tehénhúsnak nagy volt az arányszáma.²²

A feltálat marhahúsról vonatkozó adatok háromnegyedénél csak annyi szerepel az étrendben, hogy tehénhús és annak mennyisége. Ezek elkészítési módjáról nem tudható meg semmi. Viszont egynegyedénél feltünteteti, hogy pecsenyéről van szó. (A pecsenye nem csak a hús elkészítésének egyik módját jelentheti, hanem a tehén, illetve a disznó hújának egyik fajtáját is.)²³

A nyári húsfogyasztásra jellemző volt még a bárányhús nagy aránya. Novembertől májusig előfordulása csupán 5% százalék alatti volt. Júniusban viszont 23%-ot ért el, majd fokozatosan csökkenve bár, de az arány októberig jelentős maradt.

20 Decembertől januárig és áprilisban 2,5 libra, vagyis 1,4 kg. Augusztusban, októberben és májusban 3 libra, vagyis másfél kiló.

21 N. Kiss István: Húsfogyasztás (katonai és közfogyasztás) a XVI–XVII. századi Magyarországon. Agrártörténeti Szemle 15(1973) 92–114.

22 A három librányi adag decemberben és januárban, illetve májusban, júniusban és júliusban múlt felül a két librányi adag arányát. A két téli hónapra az évszaknak megfelelő alacsony, a nyári hónapokra pedig magas tehénhús-fogyasztás volt a jellemző. Júniusban pedig 5% alatt volt.

23 Pecsenye: Rendszerint zsírosabb (frissen) sült hús; 2. (gyakran összetételben): Valamely állatnak ételül alkalmas, étkül fogyasztott húsa. A magyar nyelv értelmező szótára. V. Bp. 1966. 695. A Radvánszky-féle szakácskönyvben pedig a szerző figyelmezteti olvasóit, hogy ha disznót öletnek „az pecsenyét is más tiszta cseber vízbe hányjad, mert az disznókban is vadnak nevezetes pecsenyék, csuka pecsenye, czemkos pecsenye, édes pecsenye”. Radvánszky B.: i. m. 63.

Júniusban és augusztusban megelőzte a tehénhúst, amelynek fogyasztása ezekben a hónapokban alacsonyabb volt a nyári átlagánál.²⁴ A bányahúst is leginkább pecsenyeként fogyasztották, de gyakran ízesítették ecettel is, és az egres idénye idején (júniustól augusztusig) egressel is.

A téli húsfogyasztásra a tyúkhús és a disznóhús volt a jellemző. A disznó fogyasztása sok tekintetben eltért a tyúkéétól és a marháétól. Az utóbbiaknak a húsát ették, a „tyúk”, illetve „tehenhús” kifejezést használták a velük készült ételek megnevezésekor. Ami a disznót illeti, elvétve fordult elő disznóhús pecsenye, illetve a disznó húsos részének számítható sódor (sonka) és oldalas. Többnyire a disznó belső részeit dolgozták fel (kolbász, aprólék, gyomor) és fejét, körmét ették, vagy szalonnával ízesítették a zöldségeket. Ezeket a szalonnás ételeket azonban nem számoltam a disznóhúsos ételek közé. Az étrendben is „szalonnával” kifejezést alkalmaztak a velük készült ételekre, míg a disznóköröm vagy az aprólék esetén például „disznó kerem ecettel”, illetve „aprolék sütve” kifejezés áll. Vagyis a szalonna nem mint önálló étel szerepelt az étrendben. Fontos tehát figyelembe venni a disznónak a viszonylag magas téli arányakor (18% körüli), hogy ez főleg aprólékból, kolbászból és disznókörömből állt, csupán egy-két százalék volt maga a tiszta disznóhús. Az apróléket, kolbászt és gyomrot a téli hónapokon kívül csak márciusban ették, egy-egy disznóvágás után néhány napig. Így például március 2. és 18. között szinte naponta táltak fel, többnyire sütve, kolbászt és apróléket. Számarányuk azonban ezekben a hónapokban is csupán néhány százalék, akárcsak a szintén csak télen fogyasztott pirított húsé.

A tyúkfogyasztás viszonylag egyenletesnek mondható: júliustól februárig 10–15% (kivéve november, amikor 4%), márciustól júniusig 6–7% (kivéve április, amikor 12%). A legmagasabb százalékarányt — 15%-ot — februárban érte el.²⁵ Nyáron az étrendben a tyúkhús mellett, azt arányban megelőzve, jelen volt a tyúkfű, vagyis a csirke is.

Ami a mennyiséget illeti, a megfőzött ételek kétharmada egy, a többi két tyúkból készült. Az egressel ízesített tyúk elkészítésekor szinte mindig kettőt használtak fel. Ez az elkészítési mód — akárcsak a bányahús esetén — idényjellegű volt. Viszont egész évben kedvelték „tisztá borssal”, egyfajta fűszeres mártással való elkészítését. E mártásnak csupán egyik alkotóeleme a bors, a fokhagyma, a gyömbér, a szerecsendióvirág, a petrezselyemlevél és a petrezselyemgyökér mellett.²⁶ Gundel szerint

24 Mást tapasztalt *Sugár István* az egri vár 1594–1595. évi számadását vizsgálva. Ő arra a megállapításra jutott, hogy „a bányahús tavaszi idénycikk volt” és a marha háttérbe szorult fogyasztása mellett. Az utóbbi jelenségnek az lehetett az oka, hogy az egri uradalomba 5812 dézsmabányát hajtottak be ebben az évben, aminek ha el is adták a nagy részét, így is bőven juthatott a konyha szükségére. *Sugár István*: Az egri vár gazdálkodása az 1594–95. évi számadás tükrében. Agrártörténeti Szemle 24(1982) 518.

25 Az egri várban viszont „a szárnyasok meglehetősen ritkán és kis mennyiségben kerültek asztalra, ami arra utal, hogy nem becsülték nagyra.” *Sugár I.*: i. m. 516.

26 *Király Erzsébet*: Szavak és kifejezések magyarázata. In: Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv. Sajtó alá rend., jegyz., mutató: Király Erzsébet. Bev. Kovács Sándor Iván. Bp. 1981. (Magyar Hírmondó) 468.; *Gundel K.*: i. m. 304.

a húsneműeket „magyar szokás szerint híg lére eresztve” tálalták. „A különféle hússokhoz, különféle, erősen fűszerezett levet készítettek.”²⁷ Ebben az étrendben ez csak a szárnyasokra igaz. A marhát egyáltalán nem, a malacot, illetve a disznóból készített húsételeket elvételek ilyen formában. A szárnyasokat is csak néhány százalékban, ezen belül is törött,²⁸ kásás, kaszás²⁹ és éles lével,³⁰ illetve vérével fogyasztották. Ez utóbbi a fekete léhez lehetett hasonló, ugyanis ennek az elkészítésénél használták fel az állat saját véréét szitán áttört fekete kenyérral, borral, hagymával és szekfűszeggel fűszerezve.³¹

Februárban a növekvő arányú hústalan ételek egyenlő arányba kerültek a fokozatosan csökkenő húsételekkel (40-40%). Majd az előbbieket a következő három tavaszi hónapban fokozatosan emelkedő aránnyal felül is múlták azokat. Májusban a hústalan ételek 52%-on elérték a legmagasabb számarányukat, miközben a húsos ételek 35%-ra estek vissza.

A hústalan ételek tavaszi magas aránya a zöldségek és a hal megnövekedett fogyasztásának tudható be.³² A szokásos káposzta, borsó³³ és lencse mellett megjelent a bab, majd a paraj és a gomba is. (Százalékarányukat lásd a mellékelt táblázatban.) Babot márciusban és áprilisban ettek. Márciusi nagy mennyiségük jelentős mértékben hozzájárult ahhoz, hogy a zöldségek 16%-ot értek el, ami a legmagasabb százalékarányuk az év folyamán. A tavaszi, viszonylag magas 14%-os arányuk júliusban csökkent 10%-ra, majd szeptemberben 2%-ra. Őszel és télen 6% alatt maradt. Mennyiségükről csak a lencse és a borsó esetén tudható, hogy általában két „icce”, vagyis körülbelül két liternyi³⁴ volt.

A hal fogyasztása februártól ápriliséig volt a legmagasabb: 11-14%, áprilisban érve el a maximális 14%-át. Májustól októberig 7-10%, novembertől januárig igen alacsony — 3-4% — volt. Halból készítették a böjti ételek 37-48%-át (átlagban 42%-át), kivéve novembertől januárig, amikor csupán a 20-30%-át. Ez utóbbi három hónapban szinte kizárólag csak böjti napokon ettek halat, a többi hónapban a húsos napokra is jutott, méghozzá egyharmad részük. Áprilistól szeptemberig rákot is ettek, májustól júniusig 6% arányban.³⁵

27 *Gundel K.*: i. m. 290.

28 *Király E.* szerint áttört mártás, *Gundel K.* hozzáteszi, hogy vízben megfőzött vereshagymát és cipót kell áttörni és petrezselyemmel tovább főzni. Majd a kész lét átszűrve hozzáadni a halhoz és fűszerezve tovább főzni. *Király E.*: i. m. 469.; *Gundel K.*: i. m. 304.

29 *Gundel K.*-nak az említett szakácskönyv alapján megállapított definíciója: „Kaszáslé: 6-7 tojás ecetben felverve.” *Gundel K.*: i. m. 302.

30 *Király E.* szerint savanykás-csípős ízű mártás, almával, hagymával, borssal és savanyúfűszerekkel készítve. *Király E.*: i. m. 456.

31 *Gundel K.*: i. m. 303. *Király E.* a vérme kifejezést egyenesen azonosítja a fekete lével, amely szerinte „vérrel készült mártás”. *Király E.*: i. m. 470.

32 A húsos ételek fogyasztásának visszaesése pedig összefüggésben lehetett azzal, hogy a lábajószárgokat nehéz volt átteleltetni.

33 A borsó alatt a fejtett babot, az időnként fogyasztott hüvelyes borsó alatt pedig a zöldborsót érti.

34 *Bogdán I.* szerint 1 csejte icce = 1,0582 l. *Bogdán I.*: i. m. 195.

35 *Ethey Gyula* írja a csejteit uradalomról írt munkájában, hogy 1617-ben már mindkét csejteit tó üres volt, halasításra várt. Ekkor javasolta Nádasdy Pál halasításukat (nem sok sikerrel), illetve parancsolta meg, hogy a pisztrángos és a miavai rákos patakok csak az urak szükségére tartassanak. *Ethey Gyula*: A csejteit uradalom élete. Bp. 1943. 73.

A hal fajtáját nem nevezték meg, csak ha pisztrángról vagy csukáról volt szó, viszont ezek igen ritkán kerültek az asztalra. Az 1628. évi urbárium szerint a csejtei patakban kövihal és fehérhal volt található.³⁶

Ami a hal elkészítési módját illeti, a tyúkhoz hasonlóan leggyakrabban „tisztá borsossal” ették, de kedvelték sóban főzve is.³⁷ Elvétve tálták saját fűszerezett levében.

A túrósételt aszalt, vagyis szárított túróból készítették. Méghozzá úgy, hogy vajjal és tojással összekeverték, apróra vágott vöröshagymát tettek bele, majd folytonos kevergetés közben megfőzték.³⁸ Arányára a 6–8% volt a jellemző. (Januárban és májusban szokatlanul magas volt: 14%.) Böjti napokon azonos arányban szerepelt a kásával, és a különböző vajas zöldségekkel. Ellentétben azonban az utóbbiakkal, amelyeket szinte csak böjtkor készítettek, a túrósételt többnyire húsos napokon ették. Ez mondható el a kásáról is, amely viszonylag állandó 5% körüli arányban fordult elő étkezésenként 2 icce mennyiségben. Viszonylag ritkán szerepelt az étrendben gyümölcs: decembertől februárig 1–2%-ban, márciusban 5%-ban, méghozzá többnyire aszalt gyümölcs. Frissen csupán februárban és áprilisban szilvát, júniusban pedig meggyet ettek, méghozzá két-két alkalommal.

A húsos zöldségek megkülönböztetést az indokolta, hogy ezek az ételek nem tekinthetők kifejezetten húsos ételeknek, hanem inkább szalonnával (nagy ritkán orjával)³⁹ ízesített zöldségeknek. A zöldségeknél — amelyeknek elkészítési módja jóval kevésbé volt változatos, mint a húsöké vagy akár a halé — ez volt a legnépszerűbb elkészítési forma. A húsos zöldségek aránya szeptembertől februárig 18–22%, márciustól májusig 11–12% volt, júniustól augusztusig pedig 8%-ról 5%-ra csökkent. Ha összehasonlítjuk a téli étrendet a nyárral, megfigyelhető, hogy bár a hús fogyasztás mindkét időszakban magas, nyáron a zöldséges húсок helyett inkább friss zöldséget, halat ettek. A gombát, parajt és hüvelyes borsót pedig nem ették szalonnával, csak a télre is eltehető lencsét, borsót és káposztát.

Végül érdemes megemlíteni egy-két ritkán evett ételt is. Néhány százalékos arányban ettek tojást márciustól májusig és szeptemberben, kendermagot áprilisban, csíkmákot (vagyis metélt tésztát⁴⁰) pedig egy-egy alkalommal decemberben, janu-

36 I. h.

37 *Gundel K.* a már említett *Szakácsstudomány* című szakácskönyv alapján így határozza meg: egy-harmad ecet, kétharmad vízben, sóval főzve. *Gundel K.*: i. m. 317.

38 *Radvánszky B.*: i. m. 218.

39 „Orrja vagy órja alatt ma az állatnak (nevezetesen a disznónak) egészében hagyott gerinccsontját értjük, lefejtett húsa és lemetszett bordacsontjai nélkül. A régi fogalom ettől különbözik”. *Gundel K.*: i. m. 298. A régi jelentése: „levágott disznó, ritkábban birka, marha gerince húsosul, illetőleg ebből készült húsétel”. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. II. Bp. 1970. 1091.

40 Csíkmák — csik jelentése: metélt. A magyar nyelv értelmező szótára. I. Bp. 1959. 884.

árban és márciusban. A kendermagból zsfát, vagyis fűszeres, savanyú, ételt készítettek.⁴¹ Nyáron podlubka,⁴² márciusban keszőce⁴³ tűnik fel néhányszor az étrendben.

Egyes ételeket vagy csak ebédre, vagy csak vacsorára fogyasztottak. Előbbiek közé tartozik a káposzta és a borsó szalonnával, vajjal vagy orjával, a répa szalonnával. Az utóbbiak közé pedig a lencse szalonnával, a kása vajjal, vörös káposzta, túrósétel két darab túróból, illetve fél túróval, az utóbbit — bár elvétve — ették ebédre is. A tehénhús jelentős többségét pedig ebédre tálalták fel.

Az egy étkezésre eső fogások számát vizsgálva megállapítható, hogy 2 és 18 között váltakozott, havi átlagot számolva 3-4 fogás.⁴⁴ Két hónapban — áprilisban és júliusban — az ebéden tálalt fogások átlaga elérte a 4-et. Ennek oka áprilisban a húsvétkor tartott nagy étkezések, ahol az átlagnál jóval több ember vett részt, júliusban pedig a Forgách Zsigmond tiszteletére adott ebéden feltálalt 18 fogás növeli meg az átlagot.

Havi átlagot tekintve a fogások számának változása a résztvevők számának változásával párhuzamos. Két hónap — a december és a szeptember — kivétel ez alól. Ekkor ugyanis a jelenlévők számának növekedése nem vonta maga után a fogások számának emelkedését. Egyes napokat figyelve viszont az állapítható meg, hogy a személyek számát nem követte automatikusan a fogások száma. Január 19-én például 8 jelenlévőnek csupán 2 fogást tálaltak fel, viszont december 21-én 8 jelenlévőnek 8-at. Erre számos példát lehetne még találni.

Átlagban 5-6 ember evett együtt, de például úriszék idején ez a szám 10 fölé is emelkedett.

Egy-egy uradalom konyháján az uraság vendégeit leszámítva csupán olyanok étkezhettek, akiknek szolgálataik, munkájuk fejében „asztal” vagy „főzött éték”, vagy egyszerűen csak „étel” járt,⁴⁵ vagyis prebendások⁴⁶ voltak. Az étrendben a lejegyző

-
- 41 *Király E.*: i. m. 470. *Gundel K.* sodornak megfelelő lének definiálja. *Gundel K.*: i. m. 298.; Zsufa — fakó sárga lé. *Mollay Károly*: Német–magyar nyelvi érintkezések a XVI. század végéig. Bp. 1982. 575.; *Halász Péter*: A moldvai magyarok egy régi ételle. *Zsufa. Ethnographia* 84(1973) 341–345.
- 42 A magyar tájszótár (II. Szerk. Szinnyei József. Bp. 1897–1901. 180.) szerint karalábélevélből, zöld káposztalevélből, szőlőlevélből, répalevélből vagy marti-lapuból készült főzelék. Egyéb adatot még nem találtam.
- 43 A keszőcét a szótárak a ciberelevessel azonosítják. Az erdélyi magyar szótörténeti tár (VI. Szerk. Szabó T. Attila. Bp.–Bukarest, 1993. 533.) pl. korpacibere leves meghatározást ad. A már említett két korabeli szakácskönyvben nem szerepel a receptje.
- 44 Ez az átlag 2 és 10 fogás közötti váltakozást takar.
- 45 A Nádasdy-levéltár sárvári számadásai között található egy irat, amely 1614-ben készült és azok neveit tartalmazza, akiknek ebben az évben fizetség járt. Ezen feltüntették, ha valakinek „maganak asztala”, „konyháról főzött éték” vagy „étel, ital” járt. Az első típus pl. a Csejtén is étkező Récsei Bálint neve után áll, akinek nem tudni, mi volt a feladata, de jelentős, száz forintos évi fizetést kapott. A második pedig többnyire olyan uradalmi alkalmazottak neve mellett olvasható, mint a sáfár és a kulcsár, vagy mint a magasabb beosztásúak lovasai, szolgálói. A harmadik kategória — az „étele, itala” — főleg inasokra vonatkozott. MOL MKA E 185. Számadások. (Sárvár) 62. doboz. Nádasdy Pál az egervári számtartó számára 1629-ben írt utasításában a porkolábot, vajdát, tisztartót, kulcsárt és a sütőnéit említi mint akiknek „asztal járt”. Egervári gazdasági utasítás 1629. Közli: Dr. Kárfy Ödön. *MG Sz* 12(1905) 341–342.
- 46 „Minthogy penigh magunk ritkán rezidálunk az Sárvárot Ezokra nevezve nem láttyuk szükségesnek lenni, hogy toeb asztal legyen haromnal: az egyik Porkoláboké, melyhez tisztarto, szamtarto, kul-

néhány hónap elején közli, hogy az adott hónapban kik „ettik uram eö Nagysaga kenerit”. Itt fel vannak sorolva olyan személyek is — például a sütő és a sütőné vagy a vincellér —, akik egyébként sohasem voltak jelen az étkezéseken. Valószínűleg nekik nem járt „főzött étel” a konyháról, csak „étel”. Ezekben a hónap eleji felsorolásokban egyes személyek nevei után szerepel egy szám, ami a szolgálkák számára utalhat. Magasabb rangú tisztségviselők esetén ugyanis a szolgálja vagy szolgálái is jogosultak voltak „főzött étel”-re vagy „étel”-re.⁴⁷

Rendszeresen természetesen az uradalomban élők étkeztek itt. Egyes személyek tisztségük szerint vannak felsorolva név nélkül mint a kulcsár, az udvarbíró és időnként a prefectus. Mások csupán névvel, tisztségük megnevezése nélkül mint Kis Mihály, Farkas Ferencz vagy Horváth Mihály. A nevet és a tisztséget soha nem közli együtt.

A jelenléti listák egyfajta hierarchiát tükröznek. Legelől-többnyire az udvarbíró áll, kivéve ha a prefectus vagy más előkelőbbnek számító vendég is itt evett. Ilyenkor az ő neveik kerültek előre. Időnként a prefectus helyett Julius uram megnevezés áll. Ez valószínűsíti, hogy már ekkor is Julius Fitter töltötte be ezt a tisztséget, miként 1636-ban.⁴⁸ A téli és tavaszi hónapokban kétszer-háromszor, a nyáriakban és ősziekben hatszor-nyolcszor étkezett itt. Őt alkalmat leszámítva csupán ebédet fogyaszt, függetlenül attól, hogy mennyi ideig tartózkodott Csejtén. Jellemző, hogy egymást követő napokon is csupán az ebédeken volt jelen. Ez arra utalhat, hogy szállása a várban vagy a kastélyban volt és csak napközben, a munkák ellenőrzésekor étkezett az uradalom konyháján. Júliusban, amikor Forgách a várban volt elszállásolva több száz katonával, szinte mindennap jelen volt az ebéden.

A listán a prefectus és az udvarbíró után vagy a két diák — András és Gáspár — neve áll, vagy a környékbeli nemeseké, szabadosoké. András diák esetén megfigyelhető, hogy többnyire minden hónap 23-án ebédelt Csejtén, néha egy-két nappal előbb vagy később. Ezenkívül csak elvétve jelent meg a csejtei konyhán. Gáspár diák viszont állandóan itt étkezett, azt a két alkalmat leszámítva, amikor Nádasdy Pálhoz ment Sárvárra.⁴⁹ (Sárvár a Nádasdyak Nyugat-Magyarországon lévő birtokainak volt az egyik központja.⁵⁰) Április 28-tól körülbelül egy hónapot, július 26-tól majd másfél hetet töltött ott. A prefectus is többnyire onnan érkezett és oda távozott. Más alkalmazottak, például Galambos István és Sánta Mihály, is gyakran jöttek-

czarok is mind azokis kikh asztalok vagyon ott oda üllyenek. Az másik az Frau czimereke, az helylyhez magok az Frau czimerek üllyenek, ezekhez legyen illendő gazdálkodással. Az harmadik asztal kocsisok es lovasoke együtt, kinek kinek prendaját megh advan, Ezon kívül senkinek semmit ne mereszlyen semmi uttal adni, mert szamadasba be ne veszük.” MOL MKA E 185 67. doboz.

47 Ugyancsak az említett sárvári listában szerepel az is, hogy hány szolga után mi járt, pl.: „Egy lovasanak napjában negy cipo, az konyharul főzött etek.”

48 *Ethey Gy.* Fitter Gyulának nevezi, az étrend keletkezésének idején azonban még nem használták a Gyula nevet. *Ethey Gy.*: i. m. 59.

49 Ápr. 3-i bejegyzés: „Eodem die irkeztik uramtül ö Nagysagatul ugy mint Gaspar diak Pr 3, Topos uram Pr 4”.

50 *L. Komoróczy György*: Nádasdy Tamás és a XVI. századi magyar nagybirtok gazdálkodása. Bp. 1932. 31., ill. *Tholt Judit*: A sárvári uradalom majorgazdálkodása a XVII. század első felében. Bp. 1934.

mentek Sárvár és Csejte, illetve Csejte és Füzér között.⁵¹ A sárvári sáfár, Lethenyey Márton is eltöltött itt néhány napot, amikor a prefectussal Szklabinyára mentek, Révay Ferenc temetésére. Az ugyancsak Sárváron szolgáló Récsei Bálint pedig itt töltötte a húsvétot. Mivel ekkor a csejte uradalom alkalmazottai voltak jelen — feltételezhetőleg teljes számban —, lehet, hogy ez idő tájt munkája inkább ehhez az uradalomhoz kötötte.

A nemesek közül Ocskai Gáspár neve érdemel figyelmet, aki jelentős szerepet játszott Nyitra vármegye életében. Ugyanis kapitánya volt annak a csapatnak, amelyet Bethlen Gábor kérésére állított fel a vármegye 1619-ben és 1621-ben.⁵² Ethey Gyula szerint 1645-ben a csejte vár várnagya Ocskai Gáspár volt.⁵³ Mivel fiát is Gáspárnak hívták, nem lehet bizonyosan tudni, hogy melyikükről van szó. Neve hol a prefectus előtt, hol utána szerepel. Ittléte főleg az úriszékek idejére esett, amikor a család többi tagja is jelen volt.⁵⁴ Az étrend készültkor 13-14 év telt el Báthory Erzsébet híres-hírhedt bevádolása óta. Az akkori tanúvallomásokban szereplők közül Vági István, Ocskai Imre, Jelen Bálint nemesek neve fordul elő az itt étkezőké között.⁵⁵

Szabadosok jelenlétére Andóczy János⁵⁶ a példa, aki a nyári hónapokat leszámítva havonként jelent meg egy-egy napra, illetve részt vett az úriszékeken.

A fenti elemzés mutatja, hogy egy ilyen típusú étrend a fogyasztott ételek mennyiségének, illetve elkészítésüknek, az étkezések rendjének és a jelenlévők csoportjának vizsgálatával, elemzésével számos vonatkozásban felhasználható: egyszerre szolgáltat adatokat a korabeli gazdaság, az életmód vagy a társadalmi viszonyok kutatója számára. A második év vizsgálata után érdemes lesz alapos elemzésnek alávetni a már eddig kiadott étrendeket, illetve a Nádasdy-levéltárban található két kiadatlant. Ugyanis összevetve a Belényesi Márta által már elemzett korábbi októberi Nádasdy-étrendet⁵⁷ az itt tárgyalt étrend ugyanazon hónapjával, bizonyos különbségek fedezhetők fel. Belényesiénél teljesen hiányzik az itt jelentős százalékban (11%) jelen lévő báránnyús, kisebb a hal és a baromfi aránya. Viszont szerepel tészta, méghozzá több formában is (metélt, gombóc, laska, mácsik), tojás és gyümölcs. Ha az étrend fent elemzett első évét hasonlítjuk Belényesiséhez, a legfeltűnőbb, hogy a csejte étrendből az egy év alatt szinte teljesen hiányzik a tészta; a gyümölcs, és a tojás aránya is jóval kisebb. Az egy-egy forrásból adódó következtetésekkel óvatosan kell tehát bánni, és alapos kutatást igényel annak tisztázása, hogy mit ettek a 17. században Magyarországon. Megválaszolásra várnak olyan kérdések például, hogy az étkezés milyen mértékben függött az uradalomban található

51 Füzér Abaúj vármegyében van, Nádasdy-birtok volt. Szabadosok is érkeztek onnan Csejére.

52 Nyitravármegye. Bp. 1898. (Magyarország vármegyéi és városai) 622., 624.

53 Ethey Gy.: i. m. 59.

54 Az Ocskaiak Nyitra vármegye egyik legrégebbi adományos birtokos nemes családja voltak. Ocskai Gáspár Ocskai Jánosnak, nyitrai alispánnak volt a fia. Neki négy fia volt: János, Gáspár, Zsigmond, Kristóf. Az úriszékeken testvére, Imre vett még részt. A nevek azonossága miatt nem tudható bizonyosan, hogy az ugyancsak részt vevő Ocskai János Ocskai Gáspár fia volt-e vagy az apja. Valószínűbbnek látszik az előbbi. Nagy Iván: Magyarország családai czímerekkel és nemzedékrendi táblákkal. VIII. Pest, 1861. 198–200.

55 Szádeczky-Kardoss Irma: Báthory Erzsébet igazsága. Bp. 1993.

56 Andóczy János Leszethén élő szabados. Ethey Gy.: i. m. 46.

57 Belényesi Márta: Egy XVI. századi főúri étrend kultúrtörténeti tanulságai. Bp. 1958.

terményektől, állatoktól vagy a dézsmáktól, mi és mennyire befolyásolta még a kortársakat étrendjük megválasztásában. A levelezések és naplók ez irányú feltárása sokat segíthet ez utóbbi kérdések megválaszolásában.

Az étrendből az alábbiakban három, több szempontból is tanulságos hónapot közlünk. Az első 1623. évi december, ami a téli étkezés jellegzetességeit illusztrálja: a magas tyúkfogyasztást és a disznónak az év többi részéhez viszonyított jelentős arányát. A második hónap az 1624. évi április, melyet a hal és az idényjellegű zöldségek magas aránya jellemez. Jó példa ez arra az időszakra, amikor a hústalan ételek aránya magasabb a húsosokénál. A harmadik hónap, az 1624. évi július a nyári időszak jellemzőit mutatja, a magas húsfogyasztáson belül a tehénhús és a bányahús túlsúlyát, a hal és a rák jelentős arányát, valamint az idényjellegű zöldségek jelenlétét. E három hónap más szempontú egybevetése is érdekes megfigyelésekre adhat alkalmat. A december a karácsonyi, az április a húsvéti ünnepek szokásainak megismeréséhez nyújthat segítséget. A karácsonyi ünnepek idején — 24-én, 25-én és 26-án — mindig ugyanaz a hét személy volt jelen. Valószínűnek látszik, hogy a karácsonyt csak az ott élők töltötték az uradalmon. Húsvétkor viszont az uradalom alkalmazottainak nagy része itt tartózkodott. Ugyanis nagyhéten szerdától (április 4-től) gyülekeztek az uradalomban azok az emberek, akik rendszeresen bár, de egész évben fel-felbukkannak a konyhán. Húsvét utáni keddig maradtak. Szerdától péntekig böjti, szombattól hétfőig húsos ételek nagy választékát találták fel nekik. Júliusban pedig, a prefectus által Forgách Zsigmond tiszteletére adott nagy ebéd arra ad lehetőséget, hogy összevessük a főúri és az uradalmi konyhát. Ezen a napon ugyanis olyan ételek is szerepelnek, amelyek máskor nem.

Az étrend átírásakor Benda Kálmánnak *A Magyar Országgyűlési Emlékek sorozat 1607–1790 közti részének szerkesztési és forrásközlési szabályzata* című cikkét⁵⁸ vettem alapul. Csupán abban tértem el, hogy az ételek nevének leírásakor az étrendben különírt szavakat külön írtam.

58 Benda Kálmán: *A Magyar Országgyűlési Emlékek sorozat 1607–1790 közti részének szerkesztési és forrásközlési szabályzata*. Századok 108(1974) 436–475.

**1623. november 1-től 1624. október 31-ig
az étrendben szereplő ételek százalékaránya**

	XI.	XII.	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.
tehénhús	10	12	14	10	0,9	10	18	4	20	15	20	21
tyúkhús	13	14	12	11	7	12	6	7	11	10	11	4
disznóhús	21	13	18	10	18	11	4	3,9	2	1,6	1,9	3,4
bárányhús	6	2,8		6	2,8	3	4	23	17	17	11	11
lúd		3,8	2	2,5	0,9	0,9	2	5	2	3,8	5	1,7
nyúl	1,7	2	3		0,9	4		0,8				7,4
madár		1,4	5	0,6							0,5	2,2
pirított hús	4	2,8	2	5								
hal	3	4,3	4	13	11	14	8	10	9	9	8	6,8
rák						0,4	7	6,8	6	3,8	3	
káposzta	1	12	13	12	7	10	8	5,6	3,3	3,8	11	10
borsó	6	4,3	4,2	7	4,2	3	5	5	6	6	6,5	4,5
lencse	8	8	7	1	8	8	3	3,9	0,8	1,6	1,3	1,7
bab					9	1,9						
paraj							4	0,5	0,8	3,8	0,6	
répa	3	2,3	1,2							2		
gomba							4	1,7	1,6	1		2,8
túrósétel	6	11	14	6	5	10	14	5,6	9	7	10	8,5
tojás					0,4	0,4	5				3,6	
kása	6	4,7	7	5	5	4	4	5	3,3	7	4	6,2
gyümölcs	1,1	2,3	2,6	3	5	2		1,7				

Anno 1623. a Prima 9bris usque
ultimum octobris Anni 1624.

[1623. december]

Prima decembris Főzettem ebídre:

Halat tiszta borsal
Káposztát tejel
Borsót vajal Ju 2

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Kopitlanski János
Horvat Mihály
kulcsár

Vacsorára főzettem:

Kását vajal Ju 2
Halat sóban

Presentes:

Idem qui in prandio¹

2 decembris Főzettem ebídre:

Disznó kerem ecettel
Tehín húst Lib 2 Olj²

Presentes:

udvarbíró uram
Horvat Mihály
kulcsár
Kis Mihály
Hubati Georgi
Bohdal András

Eodem die³ törvényt szolgáltatta

Julius uram uram ő

Nagysága székín.

Voltanak:

Ocskai Gáspár uram
Julius uram
Tutesy Mattias
Fejerwary János

Ocskai Imre

Lewei Georgi

Szluha Mattias

Andoczi János

Verboi Erku

Ocskai János

Eodem kezdettem egy vendel
vaját contt Medi⁴ 12.

Főzettem azoknak ebidet

Tehín húst Lib 4 Olj

Káposztát szalonával

Disznó kerem ecettel

Tíkot illes lível 1

Aprólikot sütve

Ludat vírmível

Nyulat sütve

Vacsorára főzettem:

Kását Ju 2

Tehín hús peccenyít Lib 2 Olj

Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:

udvarbíró uram

Horvat Mihály

Kopitlanski János

kulcsár és

Kis Mihály

3 decembris Főzettem ebédre:

Káposztát szalonával

Disznó kerem ecettel

Presentes:

udvarbíró uram

kulcsár

Kis Mihály

1 *Pápai Páriz Ferenc* latin–magyar szótárában a prandium: ebéd. Vagyis a kifejezés azt jelenti, hogy ugyanazok, mint ebéden. *Pápai Páriz Ferenc: Dictionarium latino–hungaricum. Cibinii 1767. 446.*

2 A húsételek után időnként szerepelnek rövidítések. Egymás után több alkalommal mindig ismétlődik ugyanaz, majd egy másik szerepel többször. Valószínűleg arra utal, hogy honnan származik a hús. Egyik rövidítés sem oldható fel a csejtei uradalom valamelyik majorsága nevéként.

3 Eodem die (időnként csak eodem) jelentése: ugyanazon a napon.

4 Medi — Media. *Bogdán I.* szerint a Media iccét jelent. A lejegyző a zöldségek esetén Ju rövidítést használ az icce jelölésére, valószínűleg mégis iccéről van szó, másképpen rövidítve. Egy nappal később már a vaj mennyiségénél is a Ju rövidítést használja.

Kelemen
 hegykezi⁵ ispán
 Eodem kezdtem egy fazík vaját Ju 4 1/2, az
 útra attam.
 Eodem die Julius uram el ment Nagy
 Szombatban Gyulusre Ocskai
 Gáspár uramal. Atam állést:
 Ludat No 4
 Tíkot No 6
 Zabot Mettr 8⁶
 Szalonát 1/2
 Vaját Ju 4 1/2
 Soot Ju 2
 Borsót Mettr 1/2
 Bort Medi 12⁷
 Kását Mettre 1/2
 Ereg⁸ kényer No 10
 Orját 1
 Disznó kerem 2
 Lencsít Mettr 1/2
 Vacsorára főzettem:
 Veres káposztot
 Gyomor ecettel
 Presentes:
 udvarbíró uram
 kulcsár
 Kis Mihály
 Bohdal András
 4 decembris Főzettem ebídre:
 Tíkot tiszta borsal 2
 Tíkot illes lível 2
 Disznó kerem ecettel
 Káposztát szalonával
 Ludat vírmível 1
 Tehín húst pecsenít Lib 4
 Kolbászt májast sütve
 Eodem die ülettem ártánt⁹ No 2.
 Ittem Julius uram tervínt
 szolgáltata nemesi szíkin
 Zima Tomasnak és hajdúkoknak.
 Presentes:
 Ocskai Imre

Fejervari János
 Gáspár diák
 Andoczi János
 udvarbíró uram
 András diák
 Sepeki
 Lengel Jonas
 Komarnyanski Pál
 Vacsorára főzettem:
 Lencsét orjával Ju 2
 Gyomort ecettel
 Kolbászt májast sütve
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Kopitlanski János
 kulcsár
 Kis Mihály
 Hubati és
 Két drabant
 5 decembris Főzettem ebídre:
 Borsót szalonával Ju 2
 Disznó kerem ecettel
 Aprólíkot sütve
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Kopitlanski János
 kulcsár és
 Kis Mihály
 Két drabant
 Vacsorára főzettem:
 Lencsít szalonával Ju 2
 Tíkot tiszta borsal 1
 Tehín hús pecsenít Lib 3 Olj
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Horvat Mihály
 Kopitlanski János
 kulcsár és
 Kis Mihály
 6 decembris Főzettem ebídre:
 Tehín húst Lib 3

5 Hegyköz az uradalom egyik majorsága.

6 Mettr valószínűleg a metreta rövidítése, aminek a magyar megfelelője a mérő. 1 csejteji mérő 34,92 kg. *Bogdán I.*: i. m. 332.

7 Medi vagyis media jelentése: icce.

8 Vagyis nagy.

9 Ártány — herélt sertés. A magyar nyelv értelmező szótára. I. 265.

- Káposztát szalonával
Tíkot kásás lível 1
Ludat tiszta borsal 1
- Presentes:
udvarbíró uram
Kelemen ispán
Gáspár diák
Kopitlanski János
Horvat Mihály
kulcsár és
Kis Mihály
- Vacsorára főzettem:
Veres káposztát orjával
Odalt kásás lível
Aprólkot sütve
- Presentes:
udvarbíró uram
Horvat Mihály
Gáspár diák
kulcsár
Kis Mihály
Hubati
Drabant No 2
- 7 decembris Főzettem ebídre:
Borsót orjával Ju 2
Tehín húst Lib 3 Mo
Tíkot tiszta borsal 1
- Presentes:
udvarbíró uram
Horvat Mihály
Kopitlanski János
kulcsár
Hubati
Kis Mihály és
Drabant 2
- Vacsorára főzettem:
Lencsít orjával Ju 2
Pírítot húst
Disznó kerem
- Presentes:
Idem qui in prandio
- 8 decembris Főzettem ebídre:
Apró halat sóban
- Halat tiszta borsal
Káposztát vajal
Csík mákot
- Presentes:
udvarbíró uram
Horvat Mihály
Gáspár diák
kulcsár
Kis Mihály és
Hubati
- Vacsorára főzettem:
Kását Ju 2
Aszú¹⁰ gyümölcset
Túrúsfíket túró No 1
- Presentes:
Idem qui in prandio
- 9 decembris Főzettem ebídre:
Káposztát orjával
Disznó kerem ecettel
Tíkot tiszta borsal 1
- Presentes:
udvarbíró uram
Horvat Mihály
kulcsár
Kis Mihály és
Hubati
- Vacsorára főzettem:
Veres káposztát
Disznó kerem
Disznó fejed¹¹
- Presentes:
Idem qui in prandio
10. decembris¹² Főzettem ebídre:
Káposztát orjával
Ludat tiszta borsal 1
Tíkot illes lível 2
Tehín húst Lib 3
Tehín húst peccsénít Lib 3 Mo
Nyúl sütve
Disznó fejed
- Presentes:
NB praefectus uram

10 Aszú, vagyis aszalt.

11 Vagyis fejet.

12 Advent napja. Érdekes, hogy a praefectus itt tartózkodik, és előkelő vendégeket hív az uradalom asztalához. A két kapitány mellett pl. Sándor Lászlót, aki Nyitra megye főjegyzője volt 1619-ben és 1621-ben. (L. Nyitravármegye i. m. 622., 624.)

újhelyi kapitány Kevír
István Per 4
csejtei kapitány és
hadnagyok P. 5
Novak Miklós
Sandor László
Tötesi Mihály
udvarbíró uram
beczkói tisztartó
Kult bor ako¹³
Vacsorára főzettem:
Tehín húst Lib 3 Oly
Tíkot tiszta borsal 1
Disznó fejed
Veres káposztát
Aprólikot sütve
Presentes:
udvarbíró uram
Szandor László
beckói tisztartó
Tötesi Mihály
Novak Miklós
Horvat Mihály
kulcsár és
Kis Mihály
11 decembris Főzettem ebídre:
Káposztát orjával
Tehín húst Lib 3
Pírtot húst
Presentes:
udvarbíró uram
Horvat Mihály
kulcsár és
Kis Mihály
NB Eodem die Farkas Ferenc meg-
jüt uramtül 6 Nagsagatül.
Eodem die 6 felségének
kultem íllést:
Zabot Szombati Michel Mettr 200
Ludat No 10
Tíkot No 35
Eodem die őfelsége pocstajanak¹⁴
attam prefectus uram paran-

csolatyabül zabot Mettr 2.
Eodem die Julius uramnak
attam íllést Nagyszombatban:
Bort Medi 25
Ludat No 3
Tíkot No 5
Vajat Ju 4
Soot Ju 2
Lencsít Ju 3
Borsót Ju 13
Kását Ju 13
Zabot Mettr 8
Keneret No 9
Szalonat 1/2
Túrót No 5

Vacsorára főzettem:
Pírtot húst
Lencsít orjával Ju 2
Disznó fejed
Tíkot ílles lível 1
Tíkot sütve 2

Presentes:
udvarbíró uram
Farkas Ferenc
Horvat Mihály
kulcsár és
Kis Mihály
Eodem Nyari Lajos és Nyari Bernárt,
írkeztik Csejtüre. Attam prefectus uram
parancsolatjából:
Zabot Mettr 3
Bort Medi 14
12 decembris Főzettem ebídre:
Disznó kerem ecettel
Káposztát orjával
Borjú hús ispíkel¹⁵ Lib 2 Mo
Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Horvat Mihály

13 1 csejtej akó = 32 helyi pint = 67,72 l. *Bogdán I.*: i. m. 136.

14 Valószínűleg postájának, vagyis levelet hordó emberének.

15 Ispékkel vagy espékkel — többnyire szalonnával tűzdelést jelent, de a szalonna egyéb feldolgozását is jelentheti. *Gundel K.*: i. m. 298.

kosztoláni¹⁶ ispán
kulcsár és
Kis Mihály
Eodem die attam preffectus uram
parancsolatjából Nyari
uram lovasainak Zabot Mettr 3

Vacsorára főzettem:
Lencsít orjával Ju 2
Tíkot tiszta borsal 1
Disznó fejed

Presentes:
Idem qui in prandio
13 decembris Főzettem ebídre:
Káposztát szalonával
Disznó kerem ecettel
Dyomort ecettel
Aprólfkot sütte

Presentes:
udvarbíró uram
Farkas Ferenc
Galambos István
Santa Mihály
Horvat Mihály
bitzkei számtartó
kulcsár

Eodem die megjuttenek
Fözjérből¹⁷ úgy mint
Galambos István és
Szanta Mihály. Szolga No 2
Lo No 5. Attam nekik
Zabot Mettr 1

Vacsorára főzettem:
Ludat vírmível
Sárga répát orjával
Tíkot sütte 1

Presentes:
Idem qui in prandio
14 decembris Főzettem ebídre:
Káposztát szalonával
Tíkot tiszta borsal 1
Tehín húst Lib 2 Mo

Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc

Galambos István
Santa Mihály
kosztoláni ispán
Horvat Mihály
bitcsei számtartó
kulcsár
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:
Szarga répát szalonával
Tíkot tiszta borsal 1
Disznó odalt ecettel
Lencsít szalonával Ju 2

Presentes:
Idem qui in prandio
15 decembris Főzettem ebídre:
Borsót vajal Ju 2
Káposztát vajal
Halat tiszta borsal
Szilvát

Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Santa Mihály
Galambos István
Horvat Mihály
Kopitlanski János
kulcsár

Vacsorára főzettem:
Lencsít vajal Ju 2
Szilvát
Halat sooban

Presentes:
Idem qui in prandio
16 decembris Főzettem ebídre:
Káposztát szalonával
Tehén húst Lib 2 Mo
Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Galambos István
Szanta Mihály
Horvat Mihály

¹⁶ Kosztolány az uradalom egyik majorsága.

¹⁷ Füzér.

kulcsár és
 Kis Mihály
 Vacsorára főztem:
 Sárga répát orjával
 Lencsít szalonával Ju 2
 Tehín húst pecsenít Lib 3 Mo
 Presentes:
 udvarbíró uram
 András diák
 Gáspár diák
 Mattias diák
 Horvat Mihály
 Kopitlanski János
 kosztoláni ispán
 kulcsár
 17 decembris Attam praefectus uram
 parancsolatyabül Csáki
 István uramnak:
 Bort Medi 12
 Kíneret No 2
 Tíkot No 2
 Zabot Mettr 2
 17 decembris Főztem ebídre:
 Tehín húst Lib 2 Mo
 Káposztát szalonával
 Tehín hús pecsenít Lib 2 Mo
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Horvat Mihály
 Santa Mihály
 Galambos István
 kosztoláni ispán
 kulcsár
 Farkas Ferenc
 Vacsorára főztem:
 Tíkot sütve 1
 Lencsít szalonával Ju 2
 Túrósítket túró No 1/2
 18 decembris Főztem ebídre:
 Borsót orjával Ju 2
 Sódort sütve
 Disznó kerem ecettel
 Praesentes
 Idem qui in
 coena¹⁸

Vacsorára főztem:
 Sárga répát orjával
 Lencsít szalonával Ju 2
 Tíkot sütve 1
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Kopitlanski János
 Horvat Mihály
 Farkas Ferenc
 Santa Mihály
 Galambos István
 kulcsár és
 Kis Mihály
 19 decembris Galambos István és
 Szanta Mihály Sárvara mentek.
 Attam nekik: Zabot Mettr 2
 Sódort 1 cipót No 12
 19 decembris Főztem ebídre:
 Káposztát orjával
 Tíkot tiszta borsal 1
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Farkas Ferenc
 Horvat Mihály
 kulcsár és
 Kis Mihály
 Eodem die Julius uram elment
 minden cselfédel Újhelben.
 Vacsorára főztem:
 Tíkot tiszta borsal 1
 Kását Ju 2
 Tehín húst Lib 3 Mo
 Presentes:
 Idem qui in prandio
 20 decembris Főztem ebídre:
 Borsót szalonával Ju 2
 Tehín húst Lib 3 Olj
 Píriót húst
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Horvat Mihály
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály

18 Ugyanazok mint vacsorán.

Vacsorára főztem:

Lencsít szalonával Ju 2

Ludat vírmível 1

Odalt sütve

Eodem die ülettem báránt 1

Presentes:

udvarbíró uram

Farkas Ferenc

Szluha János

Horvat Mihály

kulcsár és

Kis Mihály

Eodem attam Julius uramnak

zabot külcse Mettr 2

21 decembris Főztem ebídre:

Bárány hús espiket

Tehín húst Lib 3 Mo

Disznó kerem

Káposztát szalonával

Halat sóban

Bárány hús pecsenít

Tíkot sütve 1

Malacz vírmível

Presentes:

Julius uram

Ocskai Gáspár uram

Ocskai Imre

udvarbíró uram

Horvat Mihály

Farkas Ferenc

kulcsár és

Kis Mihály

Vacsorára főztem:

Bárány hús pecsenít

Lencsít Ju 2

Bárány hús tiszta borsal

Presentes:

udvarbíró uram

Horvat Mihály

Farkas Ferenc

kulcsár

Kis Mihály és

Két újvári drabant

22 decembris Főztem ebídre:

Káposztát vajal

Halat tiszta borsal

Aszú gyümölcset

Presentes:

udvarbíró uram

Farkas Ferenc

Horvat Mihály

Kopitlanski János

kulcsár és

Kis Mihály

Vacsorára főztem:

Kását vajal Ju 2

Halat sóban

Aszú gyümölcset

Presentes:

Idem qui in prandio

23 decembris Főztem ebídre:

Borsót orjával Ju 2

Tehín húst Lib 2 Mo

Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:

udvarbíró uram

András diák

Gáspár diák

Farkas Ferenc

Horvat Mihály

Kopitlanski János

Kis Mihály

Vacsorára főztem:

Tíkot sütve 1

Túrósítket túró 1/2

Kását Ju 2

Presentes:

udvarbíró uram

Szluha János

Gáspár diák

Farkas Ferenc

Kopitlanski János

Kis Mihály

24 decembris Főztem ebídre:

Káposztát szalonával

Tehín hús Lib 2 Mo

Pírtot húst ecettel

Presentes:

udvarbíró uram

Gáspár diák

Farkas Ferenc

Horvat Mihály

Kopitlanski János

kulcsár és

Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Lencsít szalonával Ju 2
Tíkot tiszta borsal 1
Kását Ju 2

Presentes:

Idem qui in
prandio

25 decembris Főzettem ebídre:

Ludat tiszta borsal 1
Borsót szalonával Ju 2
Tehín hús Lib 3 Mo

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Horvat Mihály
Kopitlanski János
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Nyúl húst vírmível
Borjú hús kaszás lível Lib 2 Hla
Lencsít szalonával Ju 2

Presentes:

Idem qui in prandio

26 decembris Főzettem ebídre:

Káposztát szalonával
Bárány hús ecettel
Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Kopitlanski János
András diák
Farkas Ferenc
kosztoláni ispán
kulcsár és
Kis Mihály

Eodem üllettem báránt 1

Vacsorára főzettem

Kását vajal Ju 2
Bárány hús pecsenít
Túrósítket túró 1 1/2

Presentes:

Idem qui in

prandio

27 decembris Főzettem ebídre:

Borsót szalonával Ju 2
Pírítot húst
Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Horvat Mihály
Kopitlanski János
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Lencsít szalonával Ju 2
Tehín hús pecsenít Lib 2 Mo
Túrósítket túró No 1 1/2

Presentes:

udvarbíró uram
András diák
Gáspár diák
Farkas Ferenc
kulcsár
Horvat Mihály
Kis Mihály

28 decembris Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 2 Mo
Káposztát szalonával

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Horvat Mihály

Vacsorára főzettem:

Sárga répát szalonával
Kását vajal Ju 2
Nyúl címerít¹⁹ sütve

Presentes:

Idem qui in
prandio

29 decembris Főzettem ebídre:

Lencsít vajal Ju 2
Kender mag zufat Ju 1 1/2

Presentes:

udvarbíró uram

19 Címer — a fogyasztásra feldarabolt bárány, borjú, nyúl, ökör, őz, szarvas vagy vaddisznó combja.
A magyar nyelv értelmező szótára I. 794.

- Gáspár diák
Horvat Mihály
Farkas Ferenc
Kopitlanski János
kulcsár és
Kis Mihály
- Vacsorára főzettem:
Kását vajal Ju 2
Túrósítket túró 1/2
- Presentes:
Idem qui in coena
- 30 decembris Főzettem ebídre:
Káposztát szalonával
Tehín húst Lib 2 Olj
Pírtot húst
Apró madarkát
Malac vírmível 1
- Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
Horvat Mihály
Kopitlanski János
Farkas Ferenc
kulcsár és
Kis Mihály
- Vacsorára főzettem:
Lencsít szalonával Ju 2
Oldalat kásás lível
Apró madarkát
- Presentes:
Idem qui in prandio
- 31 decembris Főzettem ebídre:
Tehín húst Lib 3 Olj
Káposztát szalonával
Tíkot teret lível 1
Apró madarkát
- Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
Lőwei Georgi
Szluha János
Farkas Ferenc
kulcsár és
Kis Mihály
- Vacsorára főzettem:
Ludhús vírmível 1
- Tíkot sütve 1
Lencsít szalonával Ju 2
- Presentes:
udvarbíró uram
Farkas Ferenc
kulcsár
Kis Mihály és
Hubati
- [1624. április]
- 1 Aprilis Főzettem ebídre:
Káposztát szalonával
Bárány hús ispikel
Halat tiszta borsal
Aszú gyümölcset
- Presentes:
udvarbíró uram
Vrana János
Eörus Gergel
Szluha János
Lengel Jonas
Horvat Mihály
Kis Mihály
kulcsár
- Eodem die ülettem egy báránt.
Vacsorára főzettem:
Bárány hús kaszás lível
Bárány hús peccsenít
Kását Ju 2
Babot
- Presentes:
Idem qui in prandio
- 2 Aprilis Főzettem ebídre:
Bárány hús ecettel
Borsót szalonával Ju 2
Káposztát vajal
- Presentes:
udvarbíró uram
Vrana János
Eörus Gergel
Horvat Mihály
Kis Mihály
kulcsár
- Vacsorára főzettem:
Kását Ju 2
Bárány hús peccsenyít
Odalt kásás lível
Babot
Lencsít Ju 2

Presentes:

Idem qui in prandio

3 Aprilis Főzettem ebfdre:

Káposztát szalonával

Bárány hús espíkel

Odalt kásás lível

Halat tiszta borsal

Presentes:

Idem qui supra

Vacsorára főzettem:

Halat sóban

Lencsít Ju 2

Tíkot sütve 1

Túrósítket túró 1

Presentes:

udvarbíró uram

Topos Georgi

Eörus Gergel

Vrana János

Hubati

kulcsár

Kis Mihály

Kocisok Pr 3²⁰

Eodem die írkeztik uramtül

6 Nagyságátul úgy mint

Gáspár diák Pr 3 Loo 3²¹

Topos uram Pr 4 Loo 4

4 Aprilis Főzettem ebfdre:

Halat tiszta borsal

Halat sóban

Káposztát vajal

Babot és aszú gyümölcset

Presentes:

udvarbíró uram

Topos uram

Gáspár diák

Erös Gergel

Szluha János

kulcsár

Kis Mihály

Horvat Mihály

Vacsorára főzettem:

Túrósítket túró 1

Lencsít vajal Ju 3

Babot

Halat tiszta borsal

Aszú gyümölcset

Presentes:

Idem qui in prandio

5 Aprilis Főzettem ebfdre:

Káposztát vajal

Túrósítket túró 1

Halat tiszta borsal

Halat sóban

Aszú gyümölcset

Kendenmag zufat 2

Presentes:

udvarbíró uram

Gáspár diák

Horvat Mihály

Vrana János

Topos Georgi

kulcsár

Eörus Gergel

Kis Mihály

Szluha János

Ebid utan írkeztik Sklab-
narül²² Vaghi István

Ferenci Petter

Recsei Balint

Nicski Ferenc

Item inasok Pr 4

Vacsorára főzettem:

Lencsít Ju 2

Túrósítket túró 1

Halat sóban

Presentes:

udvarbíró uram

Eörus Gergel

Sikel István

Vrana János

Gáspár diák

Topos Georgi

Item inas No 4

Vaghi István uram

Recsei uram

Nicski Ferenc

Ferenci Petter

kulcsár és

20 Pr — person, vagyis személy.

21 Ló, vagyis lovak.

22 Szklabinya (Túróc vm.) — Révay Ferenc birtoka 1549-ben.

Kis Mihály
 6 Aprilis Főztem ebídre:
 Halat sóban
 Halat tiszta borsal
 Halat ílles lível
 Kendermag zufat Ju 2
 Káposztát zakvaszonjal
 Borsoot Ju 5
 Aszú gyümölcset
 Kását Ju 3
 Túrósítket túró 1

Presentes:

Julius uram
 Vaghi István uram
 Tattai Gáspár
 Ferenci Petter
 Nicski Ferenc
 Recsei Balint
 Gáspár diák
 Dalos Albert
 Topos Georgi
 Vrana János
 udvarbíró uram
 Eörus Gergel
 Sikel István
 Terda Mattias
 Komaromi Imre
 Extra
 Inasok Pr 4
 Kocis Lorinc Pr 3
 kulcsár
 Kis Mihály
 Hubati
 Mager Istok
 Bohdal
 Balaz
 Vrbanko

Eodem Két agárnak
 cipót napjában No 8

Vacsorára főztem:

Halat tiszta borsal
 Halat sóban pizstrángot
 Kását Ju 4
 Túrósítket túró 1
 Aszú gyümölcset
 Sut halat
 Csuka tormával

Presentes:

Idem qui in prandio
 7 Aprilis Főztem ebídre:
 Tehín húst Lib 3 Oj
 Disznó kerem tormával
 Káposztát szalonával
 Tíkot teret lível 2
 Nyúl vírmível
 Egkis bárányfi sütve
 Borjú hús tiszta borsal Lib 3 M
 Pizstrángot sóban
 Sódort 1

Presentes:

Vaghi István uram
 Ferenci Petter
 Gáspár diák
 Vrana János
 Bözu Gáspár
 Tattai Gáspár
 Lengel Jonas
 Ittem kocisok Pr 3
 Inasok Pr 4
 kulcsár
 Hubati és Kis Mihály
 Mager István
 Bohdal

Vacsorára főztem:

Nyúl címert sütve
 Disznó fejed
 Sódor
 Kását Ju 3
 Tíkot tiszta borsal
 Borjú hús kásás lível Lb 3
 Túrósítket túró 1

Presentes:

Vaghi István uram
 Recsei Bálint
 Tattai Gáspár
 Nicski Ferenc uram
 Ferenci Petter
 Gáspár diák
 Topos uram
 Vrana János
 Dalos Albert
 udvarbíró uram
 Inasok Pr 4
 Kocis Pr 3

8 Aprilis

Attam útra való

állést Vaghi uramnak

Recsei és Ferenci Petter

uramnak Nicski uramnak

úgy mint:

Fehér eríg kinyer 10

Fehér cipó 30

Kez²³ cipó 70

Tíkmony No 50

Tíkot No 8

Tehín húst pecsenít Lib 4

Borjút No 1

Zabot Mettr 9

Hájat No 1

Bort Medi 12

Foghadma, vereshagyma,
petreszelmet.

És még ebédet ették it.

Főzettem ebédre:

Káposztát orjával

Tíkot tiszta borsal

Borjú fejed

Halat tiszta borsal

Nyúl hús vírmível

Disznó kerem tormával

Apró halat sóban

Presentes:

Vaghi István uram

Recsei Balint

Ferenci Petter

Julius uram

Nicski uram

Topos uram

Gáspár diák

Dalos Albert

Vrana János

Tattai Gáspár

Lőwei uram

Vaghi Tamas

udvarbíró uram

Horvat Mihály

Inasok Pr 4

Kocis Pr 3

Vacsorára főzettem:

Kását Ju 3

Tehín hús pecsenít Lib 3 M

Túrósítket túró 1

Tíkot sütve 1

Borjú hús tiszta borsal Lib 2 O

Presentes:

udvarbíró uram

Gáspár diák

Topos uram

kulcsár

Kis Mihály

Hubati

Topos uram szolgálai Pr 3

Gáspár diák szolgálai Pr 2

Agar No 3

Három drabant

9 Aprilis Főzettem ebédre:

Káposztát orjával

Tíkot tiszta borsal

Nyulat vírmível

Tehín húst Lib 3 Hla

Presentes:

udvarbíró uram

Szluha János

Gáspár diák

Topos uram

Kis Mihály

Kopitlanski János

Horvat Mihály

kulcsár

Vacsorára főzettem:

Lencsít Ju 2

Nyúl címerít sütve

Tíkot kásás lível 1

Ludat tiszta borsal 1

Presentes:

Idem qui in

prandio

10 Aprilis Főzettem ebédre:

Káposztát orjával

Nyúl hús vírmível

Tíkot teret lível 1

Presentes:

udvarbíró uram

Gáspár diák

Topos uram

23 Közcipó. Az uradalmak két-háromféle cipót sütöttek. A közcipó többnyire az uradalmi tisztviselőknek járt.

- kulcsár és
 Kis Mihály
 Vacsorára főzettem:
 Lencsít Ju 2
 Eöz címerít sütve
 Túrósítket túró 1
 Presentes:
 Idem qui in prandio
 11 Aprilis Főzettem ebídre:
 Eöz húst vírmível
 Tíkot borspora²⁴
 Borsoot orjával Ju 2
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Topos uram
 Gáspár diák
 kulcsár és
 Kis Mihály
 Vacsorára főzettem:
 Tíkot kásás lível 1
 Túrósítket túró 1/2
 Nyúl címerít sütve
 Presentes:
 Idem qui in prandio
 12 Aprilis Főzettem ebídre:
 Halat tiszta borsal
 Halat sóba
 Káposztát vajal
 Túrósítket túró 1
 Kendermag zufat Ju 2
 Aszú halat tormával
 Borsót vajal Ju 3
 Presentes:
 Szolga bíró uram
 Szluha Mattias
 udvarbíró uram
 András diák
 Gáspár diák
 kulcsár
 Kis Mihály
 Mattias diák
 Topos uram
 Vacsorára főzettem:
 Lencsít vajal Ju 2
 Tíkmonyat No 10
- Halat tiszta borsal
 Halat sóban
 Presentes:
 Szolga bíró uram
 Szluha Mattias
 udvarbíró uram
 Topos uram
 Gáspár diák
 kulcsár és
 Kis Mihály
 13 Aprilis Főzettem ebídre:
 Tehín húst Lib 3 Hla
 Káposztát orjával
 Tíkot teret lível
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Topos uram
 kulcsár
 Horvat Mihály
 Kis Mihály
 Kopitlanski János
 Vacsorára főzettem:
 Kását Vajjal Ju 2
 Tehín hús pecsenít Lib 3
 Tíkot tiszta borsal
 Túrósítket túró 1
 Presentes:
 Idem qui in prandio
 14 Aprilis Főzettem ebídre:
 Káposztát szalonával
 Nyulat vírmível
 Tehín húst Lib 2
 Presentes:
 Topos uram
 udvarbíró uram
 kulcsár és
 Kis Mihály
 Vacsorára főzettem:
 Nyúl címerít sütve
 Lencsít orjával Ju 2
 Túrósítket túró 1/2
 Presentes:
 Idem qui in prandio
 15 Aprilis Főzettem ebídre:
 Borsot orjával Ju 2

24 Borspor törött borsot jelent. *Gundel K.*: i. m. 298.

Tíkot teret lível 1
Ludat vírmível 1
Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
kulcsár és
Kis Mihály
Eodem Julius uram Nittrára
ment. Attam útra:
Tehín húst Lib 6 Vaskotül
Item Topos uram felment,
ett maradot egy legín
és egy loo.
Vacsorára főzettem:
Túrósítket túró 1/2
Tehín húst Lib 2 Vasko
Tíkot kásás lível 1
Presentes:
Idem qui in prandio
16 Aprilis Főzettem ebídre:
Tehín húst Lib 2
Káposztát szalonával
Sódort
Presentes:
udvarbíró uram
Gáspár diák
Mattias diák
kulcsár és
Kis Mihály
Vacsorára főzettem:
Lencsít szalonával 2
Tíkot sütve 1
Tehín hús pecsenít Lib 2 Va
Túrósítket túró 1/2
Presentes:
Gáspár diák
udvarbíró uram
Hargas Georgi
Kelemen ispán
kulcsár
Kis Mihály
kosztaloni bíró
17 Aprilis Főzettem ebídre:
Tehín húst Lib 2 Mo
Tíkot sütve 1
Borsoot szalonával Ju 2

Presentes:
udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
Kelemen
kulcsár és
Kis Mihály
Vacsorat Nem főzettem.
18 Aprilis Főzettem ebídre:
Káposztát szalonával
Tehín húst Lib 3 Vasko
Pírtot húst
Presentes:
udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
kulcsár és
Kis Mihály
Vacsorára főzettem:
Lencsít Ju 2
Túrósítket túró 1/2
Odalt kaszás lível
Presentes:
Idem qui in prandio
19 Aprilis Főzettem ebídre:
Halat tiszta borsal
Apró halat sóban
Aszú halat
Kender mag zufat Ju 2
Presentes:
udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
Julius uram zolgaja
Szuha János
kulcsár és
Kis Mihály
Vacsorára főzettem:
Apró halat sóban
Lencsít vajal Ju 2
Aszú halat tiszta borsal
Túrósítket túró 1/2
Presentes:
udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
kulcsár és

Kis Mihály
20 Aprilis Főzettem ebídre:
Odalt kásás lível
Tíkot tiszta borsal 1
Parajt
Tejes ittket²⁵

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Lencsít szalonával Ju 2
Tehín hús pecsenít Lib 2 Mo
Túrósítket túró 1 1/2

Presentes:

Idem qui in prandio

21 Aprilis Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 3 Mo
Káposztát orjával
Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Nyúl hús vírmível
Lencsít szalonával Ju 2

Presentes:

Idem qui in prandio

22 Aprilis Főzettem ebídre:

Káposztát szalonával
Tehín húst Lib 2
Tíkot tiszta borsal 1

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
kulcsár
Kis Mihály
Hubati

Eodem attam preffectus uram

parancsolatyabül Humonai
uram temetísre úgy mint:

Nyulat No 2
Tíkmonyat No 50
Bárány fiat No 2
Vajat Ju No 14

Vacsorára főzettem:

Lencsít szalonával Ju 2
Tíkot tiszta borsal 1
Odalt kaszás lível

Presentes:

Idem qui in prandio

23 Aprilis Főzettem ebídre:

Borsót szalonával Ju 2
Nyulat vírmível
Nyúl címerít sütve

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
Jonas Lengel
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Lencsít szalonával Ju 2
Tíkot tiszta borsal 1
Túrósítket túró 1/2

Presentes:

Idem qui in prandio

24 Aprilis Főzettem ebídre:

Káposztát szalonával
Bárány hús Lib 2 Mo
Tíkot sütve 1

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
Tattai Gáspár
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Kását vajal Ju 2
Tehín húst Lib 2 Mo

Presentes:

Idem qui in prandio

25 Ez az egyetlen előfordulása. *Gundel K.* szerint tarhonyaszerű tészta, tojás nélkül, tejsze főzve. *Gundel K.*: i. m. 320.

25 Aprilis Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 2 Hla
Borsoot szalonával 2

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Jonas Lengel
Gáspár diák
Polkorab
kulcsár

Vacsorára főzettem:

Ludat vírmível 1/2
Ludat sütve 1/2
Túrósítket túró 1/2

Presentes:

Idem qui in prandio

26 Aprilis Főzettem ebídre:

Kender mag zufat Ju 2
Halat tiszta borsal
Káposztát vajal
Halat sóban

Presentes:

Julius uram
udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
Horvat Mihály
kulcsár
Vaghi Tamas

Vacsorára főzettem:

Lencsít vajal Ju 2
Halat tiszta borsal
Silvát

Presentes:

udvarbíró uram
András diák
Topos uram
Gáspár diák
Jonas Lendel
Horvat Mihály
kulcsár és
Kis Mihály

27 Aprilis Főzettem ebídre:

Borsoot szalonával Ju 2
Tehín húst Lib 3 Mo
Tíkot tiszta borsal

Presentes:

Idem qui in coena
Vacsorára főzettem:
Kását Ju 2
Tíkot sütve 1

Presentes:

Idem qui supra²⁶

28. Aprilis Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 2
Káposztát szalonával
Tíkot kaszás lível 1
Tíkot sütve 1

Presentes:

Topos uram
udvarbíró uram
Gáspár diák
Kopitlanski János
Horvat Mihály
kulcsár és
Kis Mihály

Ebíd után alá mentenek

Sárvára Topos uram
Gáspár diák. Attam
útra íllést:

Ereg kíneret No 2
Cipoot No 42
Sódort No 1
Tíkot sütve No 1
Zabot Mettr 4

Vacsorára főzettem:

Tehín húst pecsenít Lib 2
Kását Ju 1 1/2
Túrósítket túró 1

Presentes:

udvarbíró uram
Horvat Mihály
Kelemen ispán
Kopitlanski János
kulcsár és
Kis Mihály

29 Aprilis Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 2 Mo
Borsoot szalonával Ju 2
Tíkot kaszás lível 1

Presentes:

udvarbíró uram

26 Ugyanazok mint fent.

Szluha János
 Mattias diák
 kulcsár
 Julius uram szolgája
 Kis Mihály
 Vacsorára főztem:
 Lencsít Ju 2
 Odalt kásás lível
 Túrósítket túró 1 1/2
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Kelemen ispán
 kulcsár és
 Kis Mihály
 30 Aprilis Főztem ebédre:
 Tehín húst Lib 2 Mo
 Káposztát szalonával
 Odalt kaszás lível
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Julius uram zolgája
 kulcsár
 Kopitlanski János
 Kis Mihály
 Vacsorára főztem:
 Kását Ju 1 1/2
 Tehín húst peccenít Lib 2 Mo
 Rákot
 Presentes:
 Idem qui in prandio
 [1624. július]
 Prima Julius Főztem ebédre:
 Tehín húst Lib 3 Olj
 Tehín hús peccenít Lib 3
 Bárány hús espíkel
 Káposztát szalonával
 Rákot
 Tíkfiat egresel 2
 Pisztfárgot sóban
 Eodem die ülettem bárány fiat No 1
 Presentes:
 Prefectus uram
 Ocskai Gáspár uram
 Ocskai János
 Gáspár diák
 udvarbíró uram
 Farkas Ferenc
 Horvat Mihály

Santa Mihály
 Főzéri szabadosok Pr 4
 Vacsorára főztem:
 Bárány hús egresel
 Bárány hús peccenyít
 Túrósítket túró 1
 Rákot
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Galambos
 kulcsár és
 Kis Mihály
 2 Julius Főztem ebédre:
 Tehín húst Lib 3 Mo
 Borsót Ju 2
 Ludfiat sütve 1
 Tíkfiat egresel 2
 Rákot
 Pisztrángat
 Presentes:
 Prefectus uram
 Spacziay Martony
 Juliusnyi Aszonyom
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály
 Eodem die Santa Mihály
 uram 6 Nagysága után alá-
 ment.
 Vacsorára főztem:
 Túrósítket túró 1 1/2
 Tíkfiat egresel 2
 Bárány hús ecettel
 Rákot
 Eodem die ülettem bárányfiat No 1
 Presentes:
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály
 3 Julius Főztem ebédre:
 Káposztát szalonával
 Halat tiszta borsal
 Halat sóban
 Bárány hús espíkel

Presentes:

Preffectus uram
 Ocskai Gáspár uram
 Gáspár diák
 udvarbíró uram
 Tattai Gáspár
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Lencsít Ju 2
 Tehín hús pecsenyít Lib 3 Olj
 Tíkfíat egresel 2

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Horvat Mihály
 kulcsár és
 Kis Mihály

4 Julius Főzettem ebídre:

Tehín hús vad almával²⁷ Lib 3
 Tehín hús pecsenyít Lib 3 Mo
 Tíkfíat tiszta borsal 1
 Borsót szalonával Ju 2

Presentes:

Preffectus uram
 Ocskai Gáspár uram
 Eni János uram
 Szenesi Zighmond
 Horvat Mihály
 udvarbíró uram
 kulcsár és
 Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Lencsít szalonával Ju 2
 Tehín húst pecenít Lib 3 Mo
 Tíkfíat tiszta borsal 2

Presentes:

Preffectus uram
 udvarbíró uram
 Eni János
 Huszar Ferenc
 Horvat Mihály
 Jankovics

kulcsár és

Kis Mihály

5 Julius Főzettem ebídre:

Káposztát vajal
 Parajt tejfejel
 Gombát
 Pisztrángot sóban

Presentes:

Preffectus uram
 udvarbíró uram
 Farkas Ferenc
 Gáspár diák
 Horvat Mihály
 Jankovics
 kulcsár és Kis Mihály

5 Julius főzettem Julius uramnak

Pisztrángot mikor ment
 palatinus uram hoz ment
 Forgács Miklósal egyut.
 Attam Bort Medi 7
 Zabot Mettr 4

Vacsorára főzettem:

Túrósítket túró 1
 Halat sóban
 Halat tiszta borsal

Presentes:

udvarbíró uram
 Farkas Ferenc
 Gáspár diák
 kulcsár és
 Kis Mihály

6 Julius Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 3
 Tehín hús pecsenít Lib 3 Mo
 Tíkfíat egresel 2
 Borsót szalonával Ju 2

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Horvat Mihály
 kulcsár és
 Kis Mihály

27 Vadalmával tehénhúst és bárányhúst ettek kizárólag ebben a hónapban hatszor. A már említett korabeli szakácskönyvekben megtalálható receptjük, de nem derül ki, miért éppen vadalmával készítették.

Vacsorára főztem:

Bárány hús ecettel
Bárány hús peccsenít
Kását Ju 2
Halat sóban

Eodem die ülettem báránt No 1

Presentes:

Idem qui in prandio

7 Julius Főztem ebédre:

Tehín húst Lib 3
Borsót szalonával Ju 2
Bárány hús peccsenít
Tíkfiat egresel 2

Presentes:

Prepost uram
Juliusni Aszonyom
udvarbíró uram
Horvat Mihály
Farkas Ferenc
kulcsár
Eni János
Kis Mihály
Kelemen ispán

Vacsorára főztem:

Túrósítket túró 1
Tehín hús peccsenít Lib 3 Mo
Bárány hús espikel

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Jankovics
kulcsár és
Kis Mihály

Eodem ülettem báránt No 1.

8 Julius Főztem ebédre:

Tehín húst Lib 3
Bárány hús espikel
Borjú fejed
Tehín hús peccsenít Lib 3

Presentes:

Preffectus uram
Ocskai Gáspár uram
Spaczay Martony
Ocskai János
udvarbíró uram
Gáspár diák

Farkas Ferenc

Jankovics

kulcsár és

Kis Mihály

Eodem die kezdettem egy
vendel vajjat contt Medi 10.

Vacsorára főztem:

Lencsít szalonával Ju 2
Tehín hús peccsenít Lib 3
Bárány hús egresel

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Eni János
kulcsár és
Kis Mihály

9 Julius Jankovics elment
uram 6 Nagysaga után

Nitrára. Attam:

Zabot Mettr 1

Főztem ebédre:

Káposztát szalonával
Tehín húst vad almával Lib 3
Bárány hús espikel
Rákot

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Kelemen ispán
Farkas Ferenc
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főztem:

Túrósítket túró 1/2
Tíkfiat egresel 2
Tehín húst Lib 3
Rákot

Presentes:

Idem qui in prandio

10 Julius Főztem ebédre:

Tehín húst Lib 3
Tehín húst peccsenít Lib 3 Olj
Tíkfiat illes lível 2
Keseru gombát
Halat sóban
Rákot
Hüvelkes borsót

Presentes:

Prefectus uram
 Rozgovani hadnagy Pr 4
 Orosz Pál Pr 3
 Spaczai Martony
 Eni János
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Horvath Mihály
 kulcsár és
 Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Túrósítket túró 1/2
 Tehén hús pecsenít Lib 3 Mo
 Bárány hús espíkel
 Rákot

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 kulcsár
 Kis Mihály

11 Julius Főzettem ebédre:

Tehén húst Lib 3
 Tíkot teret lível 1
 Káposztát szalonával

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Tehén húst vad almával Lib 3 Oly
 Hüvelkes borsot
 Tehén húst pecsenít Lib 2
 Rákot

Presentes:

udvarbíró uram
 András diák
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Horvat Mihály
 kulcsár
 Kis Mihály

12 Julius Főzettem ebédre:

Káposztát vajal
 Halat tiszta borsal

Halat sóban

Túrósítket túró 1/2

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Halat sóban
 Rákot
 Halat tiszta borsal
 Kását Ju 2

Presentes:

Idem qui in prandio

13 Julius Főzettem ebédre:

Tehén húst Lib 3
 Tehén hús pecsenít Lib 3
 Podlupkat szalonával
 Tíkfiat egresel No 2
 Halat sóban
 Rákot

Presentes:

Prefectus uram
 Ocskai Gáspár uram
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Bárány hús espíkel
 Tíkfiat egresel 2
 Tehén hús pecsenít Lib 3

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 kulcsár és
 Kis Mihály

14 Julius Főzettem ebédre:

Tehén húst Lib 3 Mo
 Tíkfiat egresel 2
 Tehén hús pecsenít Lib 3 Mo
 Podlupkat
 Túrósítket túró 1
 Malacz sütte 1

Presentes:

Preffectus uram
Baradivici hadnagy Pr 3
udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
hegykezi ispán
Kelemen ispán
kulcsár
Vaghi Tamas

Vacsorára főzettem:

Bárány hús pecsenít
Túrósítket túró 1/2
Keseru gombat

Presentes:

udvarbíró uram
Kelemen ispán
Farkas Ferenc
kulcsár és
Kis Mihály

15 Julius Főzettem ebídre:

Bárány hús egresel
Tehín húst Lib 3 Mo
Tíkfíat sóban 2
Huvelkes borsót

Eodem ulettem egy bárány fiaat N 1

Vacsorára főzettem:

Bárány hús espíkel
Bárány hús pecsenít
Túrósítket túró 1/2

Presentes:

Idem qui in prandio

16 Julius Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 2
Bárány hús espíkel
Káposztát szalonával

Presentes:

udvarbíró uram
Eni János uram
Andoczi János
kulcsár
Mattias diák
Kis Mihály

Ez nap volthának uram 6 Nagysága
szuliben munkások No 46.

Attam nekiek fuzni:

Kását Ju 14

Cipot attam No 96

Vacsorára főzettem:

Tehín húst Lib 3 Mo
Huvelkes borsót
Madarat tiszta borsal

Presentes:

udvarbíró uram
Farkas Ferenc
Jankovics meghjut Altürül
kulcsár és
Kis Mihály

17 Julius Főzettem ebídre:

Bárány hús vad almával
Borjú hús pecsenít Lib 3 Hla
Tíkfíat tiszta borsal 2
Borsót szalonával Ju 3

Presentes:

Preffectus uram
Ocskai Gáspár uram
Ocskai Imre
Gáspár diák
udvarbíró uram
Farkas Ferenc
Jankovics
Vaghi Tamas
kulcsár és
Kis Mihály

Eodem ulettem bárány fiát No 1.

Vacsorára főzettem:

Kását Ju 2
Borjú hús pecsenít Lib 3 Hla
Bárány hús kásás lível

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Vaghi Tamas
kulcsár
Jankovics
Farkas Ferenc
Kis Mihály
Hubati Georgi

18 Julius Főzettem ebídre:

Káposztát szalonával
Borjú hús tiszta borsal 1 1/2 Hla
Disznó hús ílles lível Lib 3 Mo
Huvelkes borsót
Disznó hús pecsenít Lib 3
Borjú fejed di 9

Presentes:

Prefectus uram Pr 2
 Oros Pál uram kapitáni Pr 3
 Erdeli István Pr 2
 Parucaj hadnagy Pr 2
 Isztraha Mejer
 udvarbíró uram
 Eni János
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Jankovics Georgi
 kulcsár és
 Kis Mihály

Voltanak szulüben munkások No 45.

Attam nekiük cipót No 90

Item főztem: Kását Ju 8

Újkeresztinek voltak kezben,
 hogy keteztik attam: Cipot 18

Kását Ju 2

Vacsorára főztem:

Tehín hús pecsenít Lib 3
 Tehín hús vad almával Lib 3
 Túrósítket túró 1/2

Uj keresztineknek füztem

Túrósítket túró 2

Kását Ju 2

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Jankovics
 kulcsár és
 Kis Mihály

19 Julius Főztem ebídre:

Parajt tejfejl
 Halat tiszta borsal
 Gombat
 Borsat Ju 2

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 kulcsár
 Jankovics
 Kis Mihály

Voltanak szuluben Rozno

nevő, munkások az

hogy keteszti No 49.

Item Kicsman nevű szü-

luben voltak No 17.

Item téglá csinállok
 voltak No 4.

Ezeknek napjában attam
 cipót No 146.

Kását füztem nekik Ju 12.

Vacsorára főztem:

Halat sóban
 Kását Ju 2
 Rákot
 Túrósítket túró 1/2

Presentes:

udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 kulcsár
 Jankovics Georgi
 Kis Mihály
 Vaghi Tamas

20 Julius Főztem ebídre:

Tehín húst Lib 3
 Tíkfiat egresel 2
 Bárány hús espíkel
 Túrósítket túró 1

Presentes:

Prefectus uram
 Ocskai Gáspár uram
 udvarbíró uram
 Gáspár diák
 Farkas Ferenc
 Jankovics
 kulcsár
 Eni János
 Kis Mihály

Vacsorára főztem:

Bárány hús vad almával
 Tíkot tiszta borsal 1
 Bárány hús pecsenít
 Halat sóban
 Rákot
 Malac süteve 1

Presentes:

Prefectus uram
 udvarbíró uram
 Vaghi Tamas
 Gáspár diák
 Jankovics Georgi
 Farkas Ferenc
 kulcsár és

Kis Mihály
21 Julius Prefectus uram
palatinus uramhoz ment
Ocskai Gáspár uramal.
Attam állést:

Tehín húst Lib 6 per di 6
Cipót No 20

Eodem ülettem bárány fiat 1.

Főzettem ebídre:

Podlupkat szalonával
Bárány hús egresel
Tík fiat 2
Bárány hús pecsenít

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Kelemen ispán
Jankovics
kulcsár
Farkas Ferenc
Kis Mihály

Ebid utam írkeztik uramtül

ő Nagyságátul Topos uram

Abram Ferenc.

Főzettem nekiek:

Túrósítket túró 1/2
Bárány hús pecsenít
Tíkfiat sóban 2

Vacsorára főzettem:

Kását vajal Ju 2
Túrósítket túró 1
Ludat vírmível 1
Bárány hús egresel
Bárány hús pecsenít

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Abram Ferenc
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Jankovics
kulcsár
Kelemen és
Kis Mihály

22 Julius Főzettem ebídre:

Borsoot szalonával Ju 3
Bárány hús espíkel
Tehín húst Lib 3

Tehín hús pecsenít Lib 3 Mo

Presentes:

udvarbíró uram
Topos uram
Gáspár diák
Abram Ferenc
Farkas Ferenc
Santa Mihály
kulcsár és
Kis Mihály

Vacsorára főzettem:

Tehín hús pecsenít Lib 3
Djszno hús ecettel Lib 3
Bárány hús
Lovasoknak kását Ju 3

Presentes:

Idem qui in prandio

23 Julius Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 3
Tík fiat egresel 2
Ludat vírmível 1
Borsót szalonával Ju 3
Túrósítket túró 1

Eodem die ulettem

bárány fiat No 1

Presentes:

Prefectus uram
Topos uram
Gáspár diák
Abram Ferenc
udvarbíró uram
Farkas Ferenc
Santa Mihály
kulcsár és
Kis Mihály
Jankovics

Eodem volthanak munkások

szüluben Roznon és Kics-
manon Pr No 48.

Attam níkiek cipót No 96.

Vacsorára főzettem:

Kását Ju 3
Ludat vírmível 1
Tíkfiat egresel 2
Tehín hús pecsenít Lib 4

Presentes:

Idem qui in prandio

24 Julius Főzettem ebídre:

Podlupkat szalonával
Tehín húst Lib 3
Tíkfiat egresel 2
Tehín hús pecsenít Lib 3

Presentes:

Topos uram
udvarbíró uram
Abram Ferenc
Farkas Ferenc
Gáspár diák
Jankovics és
kulcsár

Ebíd után Topos uram és
Abram Ferenc Főzzerben
mentenek. Attam:

Cipót No 46
Zabot Mettr 2
Abram Ferencnek Mettr 1
Santa Mihálnak Mettr 1

Vacsorára főzettem:

Tehín hús pecsenít Lib 3 Mo
Túrósítket túró 1/2
Tík fiat egresel 1

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Madaras
Farkas Ferenc
Abertus Geczi
kulcsár és
Kis Mihály

Eo die munkások voltak
szüluben No 47.

25 Julius Főzettem ebídre:

Tehín hús pecsenít Lib 3
Tíkfiat egresel 2
Borsót szalonával Ju 2

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Kis Mihály
Madaras
kulcsár

Eodem preffectus uramnak
kulthem húst Lib 6

Vacsorára főzettem:

Túrósítket túró 1
Tehín hús pecsenít Lib 3
Apró madarkát

Presentes:

Idem qui in prandio

26 Julius Főzettem ebídre:

Halat tiszta borsal
Halat sóban
Borsót vajal Ju 3
Rákot
Túrósítket túró 1 1/2

Presentes:

udvarbíró uram
Gáspár diák
Farkas Ferenc
Madaras
Jankovics
kulcsár és
Kis Mihály

Eodem die munkások voltak
Martondiákovski nevő
szüluben No 49.

Vacsorára főzettem:

Halat sóban
Rákot
Túrósítket túró 1 1/2

Presentes:

Idem qui supra

27 Julius Főzettem ebídre:

Tehín húst Lib 3
Tíkfiat egresel 2

Eodem Gáspár diák Farkas
Ferenc aló mentenek
hintóval. Attam íllést:

Cipót No 50

Presentes:

udvarbíró uram
kulcsár
Kis Mihály
Horvat Mihály

Vacsorára főzettem:

Tehín húst pecsenít Lib 3
Kását vajal Ju 2
Halat tiszta borsal

Presentes:

udvarbíró uram
Horvat Mihály

Jankovics
kulcsár és
Kis Mihály
Eodem munkások
voltak szüluben No 43.
28 Julius Főzettem ebídre:
Tehín húst Lib 3
Podlupkat szalonával
Tíkot tiszta borsal 1
Presentes:
udvarbíró uram
Horvat Mihály
Kelemen ispán
kulcsár és
Kis Mihály
Vacsorára főzettem:
Nyúl hús vírmível
Nyúl címerít sütve
Túrósítket túró 1/2
Presentes:
Idem qui in prandio
x 29 Julius Prefectus uram el
ment Nitrára szíkbén .
Attam útra állést:
Cipót No 20
Bort Medi 7
Tehín hús pecsenyít Lib 6
per di 6
Főzettem ebídre:
Borsoot szalonával Ju 2
Sódort ecettel
Tíkmonyat No 8
Presentes:
udvarbíró uram
Andoczi János
Kelemen ispán
kulcsár és
Kis Mihály
Vacsorára főzettem:
Ludat vírmível 1
Halat tiszta borsal
Rákot
Túrósítket túró 1 1/2
Presentes:
udvarbíró uram
Revai uram szolgálja
Bordacs Martony
kulcsár és Kis

Mihály
30 Julius
Esterhazi Miklós
uram ő Nagysága ide ír-
kezet Csejtíre
uram ő Nagysága kasztíljában
Aszonyomal ő Nagyságával
egyetemben és az udvara népivel.
Attam konyhára:
Pisztrángot No 18
Tehín húst Lib 16
Tík fiat No 16
Lúd fiat No 6
30 Julius Főzettem ebídre:
Tehín húst Lib 2
Podlupkat szalonával
Tíkfiat egresel 2
Eodem ülettem báránt No 1
Presentes:
udvarbíró uram
Kelemen ispán
Horvat Mihály
kulcsár és
Kis Mihály
Vacsorára főzettem:
Bárány hús egresel
Bárány hús pecsenít
Túrósítket túró 1/2
Presentes:
Idem qui in prandio
31 Julius Főzettem ebídre:
Tehín húst Lib 3
Borsót szalonával Ju 2
Bárány hús pecsenyít
Presentes:
udvarbíró uram
Julius uram
Horvat Mihály
kulcsár
Hubati és
Kis Mihály
Vacsorára főzettem:
Kását Ju 2
Bárány hús pecsenít
Bárány hús eszikel
Presentes:
Idem qui in prandio

BORBÁLA BENDA
THE MENU OF THE CSEJTE ESTATE FROM 1623-1625

In the Nádasdy archives kept in the Hungarian Chamber Archives of the Hungarian National Archives can be found a menu covering a period of two years and listing what was prepared in the kitchens of the Csejte Estate for lunch and supper from 1 November 1623 until 31 October 1625. The menu also gives details of those who participated in these meals. The article provides information on the first year of the menu and gives a source analysis of several parts of the menu.

For most of the year meat dishes dominated the menu with a proportion of about one-half. Of this, beef, known as cow-meat, and chicken formed the largest part. Consumption of beef was more popular in the Summer months and chicken in the Winter months. In the Summer, a fair amount of lamb was also consumed, and in the Winter, pork. Beef and lamb were usually roasted while chicken was eaten with pepper in a kind of spicy sauce. The amount of cow-meat and chicken consumed is always listed. Consumption levels of the former were at a daily average of 0.3-0.6 pounds or 15-30 decagrammes while two chickens were usually cooked per meal.

From March to May meat dishes are gradually replaced by meatless dishes. The large proportion of meatless dishes in Spring can be put down to increased consumption of vegetables and fish. Alongside the customary cabbage, peas and lentils we find beans, spinach and mushrooms. Consumption of fish occurs most frequently from February to April. Fish was usually eaten just with pepper. From April to September crab was also consumed. Meatless dishes often included cottage cheese or gruel (porridge).

Consumption of meaty vegetables (i.e. vegetables cooked with bacon or rarely with spare-ribs) was significant from September to February. From March consumption of such foods fell, to reach very low levels in the Summer. The main reason for this is that bacon was usually eaten with those vegetables which were kept for the Winter (lentils, peas, cabbage) and not with the Spring and Summer vegetables of seasonal character.

My analysis proves that this historical menu can provide useful information for the researcher of the economy, living conditions, and society of the time.