

Céhes adatok a somogyi pék- és mézesbábos mesterekről az 1810-es évektől 1869-ig

KNÉZY JUDIT

H-1149 Budapest, Pillangó park 16/b. fsz.2., e-mail: jknezy@freemail.hu

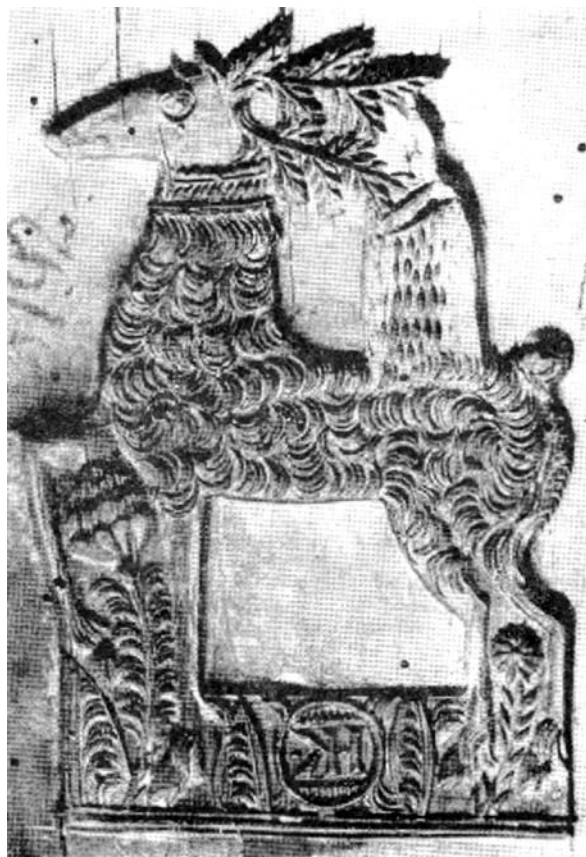
KNÉZY, J.: *Guild informations about the baker masters and honey-cake makers from 1810 until 1869 in Somogy county.*

Abstract: During the 18th and 19th century the guilds in Somogy county had developed only slowly because of the lack of cities in the region. The low number of educated baking masters was also based on the fact that the practice of household bread baking remained in existence until the 1960s. Bread baking was made in the 18th and 19th century by seasoned cooks-men and bread specialists. The craftsmen of the markettown Csurgó only got their landlord's approval for creating a mixed crafts guild in 1810. The bakers and honey-cake makers of this town belonged to the so called 'German' guild from 1814. They originated mostly from Austria and the Czech-Moravian region, some of them were German or Slavic craftsmen from other Transdanubian regions. One or two master worked simultaneously in Csurgó. They frequently changed, most of them moved on to the guilds of bigger towns. This study on the life in such guilds is mostly based on the official guild lists and financial documents, it even includes a detailed description of a masterpiece bakery product. The later part of the study gives a review of the life of the baker and honey-cake maker masters in the whole county by the end of the guild area (1869). The study explains the growth in the number of such craftsmen caused by the urbanisation and the increased marketing possibilities. It also describes the organisations among the growing numbers of tradesmen including the flour tradesmen supporting the examined crafts guilds.

Keywords: baker guilds, the migration of such masters to Southern Hungary, guild lists, guild traditions in Csurgó, bakers and honey-cake makes in Somogy county in 1869.

Bevezetés, a téma indoklása

A Somogy megyei néprajzi kutatások egyik hiányossága, hogy a pékmesterség történetével eddig senki sem foglalkozott. A muzeális tárgyi gyűjteményekben sem található kutatásra érdemes, datált vagy meghatározott anyag e mesterségre vonatkozóan. Ugyanakkor a mézesbábos mesterség témájából a 20. századi visszaemlékezések alapján történtek adatközlések. Levéltári források felhasználásával csak az andocsi bábosok 19. századi történetéről közöltek eddig adatokat.¹ Gönczi Ferenc szép számú bábos ütőfát gyűjtött be Nagyatádról (1. ábra), Marcaliból (2.



1. ábra: Mézesbábos ütőfa, szarvast ábrázol, IK monogrammal Nagyatádról Bárány Gáspár műhelyéből, Rippl Rónai Múzeum néprajzi gyűjteménye 3191 lt.sz.

ábra), Kaposvárról és Csurgóról (3–4. ábra), stb., a két világháború között. 1963-ban Andocsról Kósa László és Horváth Terézia egyetemi hallgatók egy csaknem teljes bábosműhely berendezésével gyarapították a kaposvári múzeum tárgyi együttesét, közte céhkancsó, behívótábla (1763-as évszámmal) és céhláda is bekerült. Vegyes céhbe tartozhattak, hiszen a kancsón többféle mesterség jelei is találhatóak (csizmadia, kőműves, kerékgyártó, kovács stb). Ez a szerszám- és árukészlet egykor a Dani Sándor és elődei pl. Kopits (eredetileg Kupits néven is szerepelnek) család tulaj-

¹ Az eddig publikációkban megjelent ütőfák és bábos céhtárgyak a Rippl, Rónai Múzeum gyűjteményéből valók ld. Kapitány O. 1980. 169-178. (Pl. az itt is bemutatott nagyatádi szarvasos (lt.sz 3192.) és két csurgói ütőfát közölt (lt.sz 2912, 1916) és egy andocsi utazóládát. Hoss J. 1968. 26-38. négy ütőfát közölt rajzban, köztük az itt látható kakasost (lt.sz 5945). Csóti Cs. 2002.162-169. az andocsi vegyescéh tárgyaiból közölt részleteket.



2. ábra: Kakast formázó mézesbábos ütőfa Marcaliból. Rippl Rónai Múzeum néprajzi gyűjteménye It.sz 3845.



3. ábra: Pólyást ábrázoló mézesbábos ütőfa Csburgóról Valent Imréné műhelyéből. Rippl-Rónai Múzeum 2912.It.sz.

4. ábra: Kalapos kisasszonyt ábrázoló mézesbábos ütőfa Csburgóról Valent Imréné műhelyéből. Rippl Rónai Múzeum 2916. It.sz.

donát képezte². A legrégibb évszamos ütőfa Andocsról áll rendelkezésre. Bábos műhelyt először a Zamárdi tájházban mutatott be Kapitány Orsolya 1977-ben nagyrészt az andocsi műhely anyagát. Ennek lebontása után jóval Marcaliban a Helytörténeti Múzeum somogyi kismesterségekről szóló állandó kiállításában 1999-ben újra sor került – többek között – Kapitány Orsolya rendezésében somogyi bábosmesterség eszközeinek enterieur-szerű megjelenítésére. Ez ma is megtekinthető (5. ábra)³.

Tanulmányomban két lényegében összefüggő témát tárgyalok: a) Csburgói Vegyes illetve Német céh sütőmestereiről, bábosairól való adatokat elemzem 1810-1852 közötti céhiratok alapján; b) az 1869-ben történt iparos és kereskedő összeírást ismertetem a Somogy megyei pékekre, bábsütőkre, liszt- és gabonakereskedőkre vonatkozó számszerű adatokat kiválasztva a többi közül.



5. ábra: Marcali Városi Múzeum állandó kiállításából mézesbábos műhelyrészlet Kapitány Orsolya rendezéséből (1999)

2 Az andocsi vegyes céh kancsója, ládája és 1763-as évszámú céh behívótáblája ld. Knézy J. 2001. 28-29.
3 Sajnos nem készült e kiállítás kapcsán sem tanulmány, sem kiállításvezető egyik kismesterségről sem..

**A nem hivatásos kenyér- és tészta-sütők,
specialisták tevékenysége**

Dél-Dunántúl azon területek közé tartozik, ahol a városi fejlődés nagyon megkésett. A török hódoltság utáni időszakban aránylag későn alakult meg a legtöbb céh. Különösen jellemző ez a sütőmesterek, pékek megjelenésére.⁴ Azonban Pécs kivételt képez, ott már 1699-ben alakult a pékeknek céhe, de általában Baranyában a népesebb és szép számú iparossal rendelkezői helységeken is alig volt 1–2 pék és még kevesebb bábsütő az 1785-86. évi Széchényi Ferenc féle ún. Descriptio szerint. Ezek az iparosok vagy nem tartoztak egy céhhez sem, vagy más helységek céheihez kapcsolódtak.⁵ A Nagy-Alföldön a XX. század közepéig szerepe volt a sütő háziiparos asszonyoknak, akik ellátták azokat, akik háztartásában nem sütöttek rendszeresen kenyeret.⁶ Ugyanígy a Dél-Dunántúlon is a házi sütésben jártas, de eladásra is gyártó specialisták segítségét kérték a mindennapi vagy ünnepi kenyér készítésére bizonyos munkaalkalmakkor, ünnepen vagy hivatalos személyek étkezésekkor (földesurak, vármegyei, községi, egyházi tb előjárók), ha éppen el kellett látni családjukat, vendégeiket, vagy munkásaikat. Rendszeresen sütőgettek piacra, vásárra, búcsújáró helyek közönségének is kenyérsütő asszonyok. A főnemesi konyhán is voltak sütőházak már a 16–17. században is megfelelő képzettségű vagy gyakorlatú sütő-főző személyzettel és segítségekkel.⁷ A köznemesi konyhán is önellátás történt kenyérsütés tekintetében is. A Balaton melléki nyugat-somogyi nemesi lakótelkeken sem hiányozhattak a kenyérsütő kemencék. A finomabb tésztaféléknek kisebb ún. kalács- vagy peccenyésütő kemencét alkalmaztak az igényesebb konyhán. A reformkorban esetenként módos jobbágyoknál is építettek ilyen kettős kemencéket.⁸

A városokban előfordult tanult pékek letelepedése, esetleg a nagyobb uradalmi központokban is. De a várostalan Somogy megyében sokáig nem nyílt mód városok alakulására. A Dél-Dunántúlon az első pék céhek: Kőszegen 1691-ben, Pécsen 1699-ben, a 18. században Szombathelyen és Kaposváron, 1831-ben Kanizsán alakultak.⁹ A szigetvári („Szigeth oppidum”) 1744. és 1747. évi iparos összeírásában 21-féle iparos szerepelt, köztük említettek péket is.¹⁰ A megyében lévő nagyobb uradalmak birtokosai családjukkal együtt általában nem tartózkodtak rendszeresen somogyi birtokaikon. Így a sütő-főző asszonyok munkájára a főúr és

családja jelenlétekor, vendégek érkezésekor volt szükség, előfordult, hogy hivatásos szakács vagy felfogadott konvenciók belső cseléd, főzőasszony gyakorlatlaltan rendelkező személy látta el ezt a feladatot. Pékek csak a 19. század elejétől szerveződtek Somogyban helyi céhekbe, de nem önállóan, hanem egyes céhekbe. Előfordulhatott, hogy a beköltözött sütőemberek valamelyik távoli, esetleg más megyéből való céhbe jelentkeztek be, de a jobbágyrendszerben lakóhelyükön mindenképpen az uradalom kötelékébe kellett, hogy tartozzanak. Nagyon valószínű, hogy a lisztet is az uradalmi raktárakból kellett vásárolniuk ebben az időben.¹¹ Az uradalomhoz tartozó zselléreként béreltek telket, azért és a robot megváltásáért is fizettek évente pénzt.¹² A kenyér, péktermék készítéséért az uradalom külön fizetett, de a vásárok, piacok helypénzei az uradalmak jövedelmeit növelték. Nagyatádon Czindery Ignác az ott megfordult, vagy ott élő pékektől a kenyerek sütése után 1750-ben 28 ft 60 krajcár évi jövedelmet nyert. E fenti irat nem használta a sütőasszony elnevezést, így tanult pékekről lehetett szó. A nagyatádi az 1775-ben alakult egyes céhnek még nem volt tagja sem pék, sem bábsütő mester. Készültek uradalmi, de országos összeírások is a 19. század elejétől az iparosokról. 1809-ben készített uradalmi iparos jegyzékben Nagyatádon már volt egy bábos, de pék nem.¹³ Marcaliban 1828-ban már számba vettek egy péket.¹⁴ Andocson is a búcsú miatt a 19. század első felében már tevékenykedtek bábosok.¹⁵ Nemcsak a pékek megjelenését megelőzően, de később is velük párhuzamosan szerepe volt a kenyérsütő háziiparos „sütőgető, sütkérező, vagy kenyérsütő” asszonyoknak. Felkérésre, vagy rendszeresen készítettek kenyeret eladásra. Milyen alkalmak lehettek ezek:

1. Hivatalos étkeztetések hivatalos ebédek, vacsorák (úriszékek vagy más peres alkalmak tisztviselői, hártárjárások, mezővárosok tisztségviselőinek látogatói, vármegyei küldöttek, egyházi vizitációk végzői, az uradalmak távolról jött tisztviselői, vagy felkért máshonnan érkezett fontos szakemberei számára esetenként külön kértek fel sütő-főző asszonyokat, hogy lássák el őket. Ezeken az alkalmakon is előfordult, hogy „házi kenyeret” süttettek, vagy zsemlet, fehér kenyeret szereztek be pékektől, zsemlet esetleg leves sűrítésre is. A „házi kenyér”, a köznép kenyere Somogy legnagyobb részében rozslisztből készült és barna színű.¹⁶
2. A helyi földesúri majorok vendégeinek, az egyénileg az uradalom más birtokairól érkező munkavállalóknak (kereskedők, iparosok, ügyvédek, földmérők, árokmetszők, üvegesek, kéményseprők), ügyfeleknek, de még a vendéget, szakembert szállító ko-

4 Dóka K. 2005: 178-79.7

5 Papp Zs. 117-133. Siklóson 2 pék és 2 mézesbábos működött, Dárdán nem volt közülük egy sem, Mohácson 1 bábos, Pécsváradon 1 bábos, 2 pék, Bólyon 1 pék volt stb.

6 Szűcs J. 1979: 52-55. szentesi sütőasszonyokról. Juhász A. 1991: 211-12. Szilágyi M. 1998: 423-438. elsősorban alföldi mezővárosok sütőasszonyairól.

7 Búza J. 2005: 178. jobbágyasszonyokat is rendeltek be nagyobb vendégeskedések alkalmával.

8 Knézy J. 1973: 521, pl. Belezsnán bárí Sigrái birtokán „süteményhez való kis sütőkemence” 1779-ben. 1984 156-7. A somogyszobi Luther u. 24.-ben lévő tájház 1839-ben épült, ebben még megvan a kenyér és kalácsütő kemence is.

9 Domonkos O. 1991:48. 50-53.

10 MOL UC E 156. 50:48, MOL UC E 156. 50:52..

11 Papp Zs. 2001. 122. írta le, hogy Baranya megyében a pékek a belyei, vajszlói illetve a dárdai uradalomból vásárolták a lisztet.

12 Knézy J. 1997: 147. Dóka K. 2005: 213-4.

13 Gózy G. 2001: 145-6, 153. A közeli Segesd búcsújáróhely miatt volt ez fontos

14 Knézy J. 1991:468.

15 Csóti Cs. 2002. Céhes tárgyak is kerültek be a Rippl-Rónai Múzeumba 1963-ban, láda, kancsó, behívótábla, de a behívó táblán kívül készítése idejük még nem megállapított, készítése helyük sem.

16 Knézy J. 1984: 140. MÖL Széchenyi cs. lt. P 623. IV. k. 4. sz. 23.cs. Dominium Csokonya

csisoknak is a földesúri konyhán adtak meleg ételt, kenyeret és italt. Csurgón pl. a képzett és írni is tudó Stiess Josepha készítette el az ételt és tartotta számon a kiadásokat a vendégek diárumában.¹⁷ A balatonmogyoródi Széchenyi uradalom szakácsnője az ellátott vendégek rangja, beosztása szerint háromféle mennyiségű összeget fordíthatott a háromféle minőségű ételsorra – mutatja a számadása.¹⁸

3. A céhes mestereknek is voltak olyan ünnepei, vagy hétköznapi találkozói (a céh szentjének ünnepe, temetések, vidéki Landmeisterek megjelenése a céh eseményein, ebédjük, uzsonnájuk stb), amelyeknek lakomáját a céh kasszájából fedezték. Hivatásos pékektől is vásároltak pl. zsemlet, fehér kenyeret. Házi kenyeret is megrendelhettek meleg ételek mellett helyi vendéglősöktől, másoktól. A sütés-főzés sok esetben a céhmester feleségére maradt, míg férje viselte tisztségét, e munkát az asszony térítés ellenében végezte el. Az ő kezére adták a nyersanyagokat (pl. lisztfélét, húst). A Csurgói Külső illetve Német céh protocollumában több ilyen kiadás szerepel. pl. 1815-ben „semlye hozatott Atádról 5 forintért... 1816-ban egy házi kenyér 4 forintért... 1819-ben külső mestereknek napjára borért, húsért és semlyéért 57 forint,, került kiadásra. „1821-ben Úr napjára Péktől semlyét 1 for 5 xr,-rt ... egy házi kenyeret...a vendégfogadóból”...vettek.¹⁹
4. Mézesbábót nem vásároltak az iparosoknak a napló szerint a bábostól, de annál inkább gertyákat, amelyért rendszerint a kanizsai báboshoz fordultak pl. 1818-ban Schpraizenbraut Mátyásnak „duplérért” 60 forint 39 krajcárt fizettek, „áldomást” is adtak neki kétszer is.²⁰
5. Piacok vásárok közönségének ellátásaként került sor pecsenyesütők, kenyeresek tevékenységére. Magyar Eszter írta le Szántópuszta kapcsán, hogy voltak „sütkérező asszonyok” Kőröshegyen, Szárszón, akik árulták termékeiket, de sertést is feldolgoztak, valószínű sült húst is árultak a szántódi rév környékén megfordulóknak.²¹ Richard Bright leírta, hogy vásáron rozscipókat árultak sütőasszonyok Veszprémben, portékájukat a fejükön szállítva, említette, hogy ilyen kenyeret üzletben nem lehet kapni.²² A somogyi vásárokon házikenyeret árulók éppúgy előfordultak, mint pékek. A kaposvári vásári limitációk közül az 1759-es még nem foglalkozott pékáruk árázásával, de 1772-ben kiadott árszabásban már 1 font fehér kenyér 6, 1 font fekete kenyér 3 dénárral szerepelt. 1813-ban „négylatos mont zsemle és héttatos közönséges mont zsemle” is szerepelt 1–1 krajcár árral, „fekete és fehér kenyér fontjának” ára és mindezekhez való háromféle

liszt árázása is megtörtént.²³ Karádon kenyér- vagy kalácsárusok fizettek helypénzt gyalog vagy kocsival, Toponáron 1830-ban „czipóáruól”, Sárdon pék is rész vett.²⁴ Percesekeket, pogácsásokat, lepényeseket nem emlegettek e vidéken a helypénzjegyzékek.

6. A kisebb beálló kocsmákban csak italt kaptak az utasok. A nagyobb vendéglátóhelyek esetében, ahol meg is aludtak a vendégek, a bérlő köteleességévé tette a földesúr, hogy a vendégeket minél körültekintőbben lássák el: „mivel a konyhabéli haszonvétel hasznára szolgál, minden igyekezettel azon legyen, hogy az utasokat beszállásra szoktassa.”²⁵
7. A felfogadott időszaki munkásoknak a szerződésben többnyire nem kész kenyeret ígértek, hanem gabonát biztosítottak, így: 1773-ban „csurgói majorból kenyér és főzelék fog kiadatni az aratóknak, melyben ők ételt tartozni fognak készíteni magoknak, szakácsnéjoknak fog kiadatni egy köből kenyérnek való, s midőn magok részét fognak csepőlni egy köből kenyérnek való gabonát...is” Cigány munkásoknak viszont adtak kenyeret fizetségképpen.²⁶
8. Említendő a molnárok sütőtevékenysége is, bár most nem témám, akiknek földesurukat kellett esetenként ellátniuk még a középkorban is. A 18–19. században a hosszú ideig lisztjükre várakozó parasztokat esetenként kelesztetlen lepénnyel helyi általános nevén „sós pogácsával” lepték meg pl. Dél-Somogyban, a Dráva menti malmokban is. Ennek a kenyérlepénynek néhol épp e szokás miatt „molnárpogácsa”, „mónárpogácsa” is volt a neve 20. századi emlékszó alapján.²⁷

A pékekre, bábosokra vonatkozó céhes adatok a Külső azaz Német Céh protocollumaiban

A csurgói uradalomban hivatásos pékről nem találtam adatokat a 18. század végi számadásokban, de vásároltak atádi, kanizsai péktől zsemlet, fehér kenyeret, de még a felkért bábos is vagy kanizsai vagy nagyatádi volt ebben az időben.²⁸ A pest-budai mézeskalácsosok céhéhez, mely 1719-ben alakult csatlakoztak idővel a nagykanizsai (1728), pécsi (1823), marcali, keszthelyi, nagyatádi, kaposvári vidéki mesterek.²⁹ A kaposvári mézesbábosnak szinte egyeduralma volt Somogy megyében a 18. század folyamán, minden sokadalmon megfordulhatott, csak mikor Kanizsán is ki akart „rakódni” a vásáron, a kanizsai bábos azt megakadályozta.³⁰ Pék céhek a megye környékén Pécssett 1699-ben, Kőszegen 1691-ben, Szombathelyen, Kaposváron a 18. század folyamán, Kanizsán 1831-ben alakultak.³¹

17 MÖL P 276 Festetich cs. It.IV. Kp.-i birtokgazdálkodás. Számadások 602. cs. 35.p.

18 Magyar Mezőgazdasági Múzeum Adattára AI (eredeti iratok gyűjteménye) 184 Intervenians diárium 1818.

19 Somogy megyei Levéltár (SML) Testületek, céhek IX. 3. Csurgói Külső ill. Német céh kiadási és bevételi naplója 1810-től kezdve pp. 41. 51. 60.

20 SML IX. Csurgói céhek 3.sz. Bevételi és kiadási napló. Külső céh 41.p. 51.p.

21 Magyar E. 1984: 54.

22 Bright, R. 1815/1970: 85..

23 SML Protocollum generalium et particulorum 1759. okt.23, 1772. 1813 nov. 13.congregationum 17

24 SML Mernyei uradalom irattára. Vegyes számadások. 1820-30.

25 MÖL Széchenyi cs. It. IV. k., 13. sz. Possessio Látrány

26 MÖL P 276. IV. 1771. 600. cs. 42-43, 1773, 602.cs. 15, 19, 41, 68.3. cs. Számadások „kenyér kiadása naponként aratóknak, szénagyűjtőknek..., hízalól legényeknek”. Knézy 1997. 164.

27 Mike Gy. 1968: 11. Lábodon és a Dráva menti malmokban

28 MÖL P 276. V. 602. 3.sz.

29 Dóka K. 2005. 213.

30 Kiss I. 1962. 82-93.

31 Domonkos O. 1991. 50-53.

1810-ben kapott a Csurgói Vegyes Céh a Festetich Györgytől kiváltságlevelet, amelyhez főként az uradalom területére eső falvak mesterei tartoztak, de nem kizárólagosan. Ugyanazt az alapító levélszöveget küldte el, mint a többi nyugat-magyarországi birtokaihoz tartozó keszthelyi, vasvári, csáktornyai vegyes céheknek is. Ebben a szövegformulában bábsütő és zsemlesütő mesterség is szerepelt.³² Csurgón zsemlesütőt nem, csak „sütő” vagy „pék” mestert emlegettek, ezt sem következetesen, és nem szerepelt sem a fehér, sem a fekete jelző, sem a peremes megjelölés. A vegyes céh 1815-ben kettévált, a pékek és bábosok a Csurgói Külső illetve a Német Céhbe tartoztak attól kezdve. Az utóbbi céhben visszamenőleg vezették 1810-től a remekes mesterek jegyzékét. Észrevették a pontatlanságokat és 1829-ben újra írtak jegyzéket a „remekes mesterekről” 1810-től kezdve. Voltak bevételi és kiadási naplók, adósok jegyzéke, a céh rendelkezéseiről való bejegyzések, inasok felvételének jegyzőkönyve, esküvések szövegei stb. Az iratanyag nem folyamatos, kisebb-nagyobb időbeli megszakítások vannak, illetve néhány lap hiányzik. A felhasznált források még nem szerepeltek a magyarországi céhkataszterben, mert annak megjelenése után kerültek át más iratanyagokból a Somogy Megyei Levéltárban a „céhek, testületek irat együttesébe, ahol külön csurgói céh és csurgói ipartestületi anyag is van.”³³ Utóbbival nem foglalkozom. Elsősorban a céhes mesterekre vonatkozó meglévő adatok alapján kísérek meg összefüggéseket feltárni, más iratanyagokkal (pl. anyakönyvek, vármegyei közgyűlési jegyzőkönyvek stb.) még nem sikerült egyeztetni ezeket a szórványadatokat. Figyeltem a neveket, származást, vallást, mesterségük elnevezését, a befizetések mibenlétét, a mesterremekelés eseményét, a jelzett tisztsegeket, inas fogadás tényét, vétségeket és a távozási bejegyzését, ha volt ezekre adat. Valószínűnek tűnik, hogy a céhbe felvételt kérő két péknek is – mint később kiderül – korábbi helyén gondjai lehettek, mert itt is lopást bizonyítottak mindkettőre, egyik pedig az inasát is lopásra tanította. De a bírságpénzt kifizették és maradhattak.

Rippentinger János katolikus pék már 1810–29 között szerepelt Csurgón a remekes mesterekről írt mindkét jegyzékben, aki Földvállról, Tolna megyéből érkezett. 1929 után Atádra költözött. 1814-ben már nótárius címet érdemelt ki, 1815-ben fizette le kapitálisát, 1821-ben inast is fogadott. Valószínű az 1828. évi országos összeírásban ő a feltüntetett egyetlen csurgói pék.³⁴

32 Somogy Megyei Levéltár Csurgói céhek IX.3. 1810. Ld később részletesebben.

33 Céhes anyag:

I. „Remekes mesterek jegyzéke 1814-27, 1-17.p.

II. Remekes mesterek jegyzéke 1829-40. 29-31.p. Újra számbaveszi az 1810 óta még ott dolgozókat s az újakat.

Bevételi és kiadási napló 1814-27. 29-31.p.

Adósok lajstroma 1812-38. 85-89.

A külső céh cselekedeteiről és végzéseiről való prot. 92-144

Bevételi és kiadási könyv 1827-39. 146-192. p.

Inasok jegyzéke 1815-1840. 194-211.p.

Eskük, regulák szövege é.n. 220.p.

Sterle János céhmester bevételei 1851-52. 19-27.p

1852. évi összeírása a külső céh mestereinek

34 SML IX. 3. I. Remekes mest.jegyzéke 38.bejegyzés, Kiadás bevétel 47. mesterremekért Büntetés ügyek 110.p Inast fogadott 211.p.90.p. és kiadás és bev. 63.p.

Schmid Dávid (később *Dánielként is írták*) evangélikus pék 1811 márc. 25 és 1832 között volt lharosberényben a remekes mesterek körében. 1816-ban szolgáló mesternek választott, 1818-ban készített mesterremeket, ennek hibáiért 7 ft-ot fizetett. 1824-ben lopást bizonyítottak rá „polkát megölvén megette, de egyebet is eltulajdonított Szabó Gergely professzortól”, sőt a lopást felfedező „Kerekes Dávid bognármestert ok nélkül simfelte”. 1826-ban inast fogadott Kaposújlaokról. 1832-ben átköltözött Nemesvidre.³⁵

Schifhorn János evangélikus sütő Berzencére költözött 1814-ben fél taxát fizetett.³⁶

Dastristein Jakab kőszegi sütő 1820-ban jelentőt fizetett, fél taxa mellett beálláskor mesterlevélért 7 for. 5 xr-t, egy vándorkönyv bezárásáért 3 xr-t.³⁷ Kőszegen volt pék céh, mégis itt jelentkezett, talán a fél taxa miatt.

Viola Antal bábsütő 1821. jún. 2. én Csurgón fizetett jelentő pénzt, 1 forintot. Többszöri figyelmeztetés ellenére sem mutatta be tanuló és bábos levelét. 1826-ban inas szegődött hozzá³⁸

Jakob Untergasse pék Böhönyére a tiroli Taufersdorfból érkezett 1825. júl. 2.-án, 1 forint jelentőt és inasa elszegődéséért 2 forintot fizetett³⁹. A következő évben Becsehelyre költözött át.

1826-ban Nagy Lajos 13 éves kaposújla református fiú szegődött el pékinasnak a fent említett Schmid Dánielhez 4 évre. A mester vállalta, hogy csizmát ad elegendőt, a szegődő- és szabaduláspénzt egyszóval minden költségét fizeti. Keresztatyái Himler és Fábian nevű mesterek lettek.⁴⁰

Kölbl József református pék Szigetvárról a csurgói céhhez folyamodott felvételért. 1829. jún. 29.-én fizetett be a 12 ft taxát mester volta elfogadásáért.⁴¹ Kölbl József vagy azonos nevű szintén pék utódja pék 1869-ben is működött Szigetváron.

1830-ban a csehországi katolikus *Haulitsek* (szerepel Holicsek néven is) *József* nevű pék jelentkezett be Berzencére. 1831. március 5.-án Csurgóra ment, készített mesterremeket sok hibával, de pénzzel megváltotta. 1832-ben megbüntették, mert a „céhmestert pörccs természetűnek szidta, s az inasát lopásokra tanította... megbizonyosodván a panasz napvilágra jött”, fizetett 4 ft bírságot. 1843-ban Barcsra ment lakni.⁴²

1836. szept. 2.-én Nemesvidről a zsidó vallású *Fidei Ábrahám* sütő fizette be a Landmestereknek kötelező fél taxát.⁴³

35 SML IX. 3. sz. Remekes mesterlista 1811. 13. bejegyzés 1829. 29.p. Mesterremek 1818 –ben Bevétel és kiadás 47.p. Lopás miatt a Külső. céh végzéseiről prot. 110.p. Inasok jegyzéke 1826. 90.p. és befizetések 63.p.

36 SML IX. 3. Bev. és kiadási prot 173. p.

37 SML IX: 3sz. Remekes m. 1814–27.

38 SML IX. 3. sz. Prot. Kif. és bef. 1821. 60.p. Külső céh végzése 1821 103. 106. és 113.p. Inasok lajstroma 90.p.

39 SML IX. 3. sz. Mesterek jegyzéke 129. bejegyzés. Ki- befizetések. 76.p.

40 SML IX. 3. sz. Inasok Lajstroma 1826 90. p. 211 bejegyzés

41 SML IX. 3. sz. Kif és bef. jegyzéke 137. p.

42 SML IX. 3.sz. Mesterek jegyzéke 148. bejegyzés. Bevételi és kif. jegyzék 124. 1827-39- 148.p.

43 Mesterek jegyzéke 179. bejegyzés. 1827-39.

1837. máj.25.-én Berzencéről a katolikus *Schifhorn János* sütő jelentkezett be a céhbe.⁴⁴

1838. márc. 10.-én Beleznról a csehországi pék *Hutsek József* került jegyzőkönyvbe.⁴⁵

1840-ben Flengl József inasnak került Berzencére sütőinasnak *Stevlicsek* mesterhez, aki minden költségét fizette a céh felé.

1840.ápr 17.-én érkezett *Hablicsek József* nevű sütő Csehországból Csurgóra.⁴⁶

1850-ben *Prager Maximilian* kanizsai sütő szegődésért, szabadulásért, tanuló levélért és vándorkönyvért 4 ft 54 krajcárt fizetett.⁴⁷

1851-ben a kőszegi sütő *Dastristen Jakab* jelentéskor fél taxa mellett beállításért 7ft 5 kr-t fizetett. Mesterlevélét bemutatta.⁴⁸

1851-ben *Schmid Jakab* beírót fizetett 28 forintot⁴⁹

1852-ben a külső céh iparosainak összeírásában egy sütő, Biber József és egy bábos, Hanslitsek Mihály szerepelt. Hanslitsek Mihály még 1869-en is Csurgón tevékenykedett.⁵⁰

1810–52 között 8 helységben 14 fő (4 „pék” és 10 „sütő”) mester, egy mézesbábos helyezkedett el különböző időre mint mester, vagy vált mesterré. Csurgón egy-egy időben 1–1 sütő volt, a többi vidéken dolgozott. A legmesszebbi „vidéki” mester szigetvári, kőszegi és kanizsai pék volt. A legényeknek nem találtam jegyzékét, az inasokét vezették 7 fő adatai tűnik biztosnak, ebből egy Kaposújlakról, egy Atádról, egy Marcaltőről, egy Németvárról és három Kanizsáról érkezett. Az inasok lajstromában sok a pontatlanság, sokszor jóval a munkába állás után kötöttek velük szerződést.⁵¹

Pék mesterremek leírás egy található a bevételi naplóban, az is azért, mert sok hibát követett el a pályázó: 1831-ben Holitsek József korábbi berzencei pék Csurgón lakva remekét kívánt készíteni zsemlyét, kiflit és peracet egyforma mennyiségűt 20 font lisztből sütvé 4 lat nehézségűt. Megvizsgálás után tapasztalták⁵² 1. A liszt mennyiségét nem találta el, a 20 font lisztből megmaradt 7 font, 2. A zsemlye több lett 2 és fél lattal 3. Gerezdes és hosszú zsemlet nem tud sütni. 4. A kiflik proportio nélkül vannak. 4 hibákért 6 ft taxa, a zsemlet az érdekes céhnek ajánlja és ezenkívül fizet 2 ft... Úgyis a mester lányát vette feleségül⁵² – megjegyzés mutatja, hogy a benősülöket mennyire kevésbé vették szigorúan szakmailag és anyagilag sem terheltek meg annyira.

Ladon az akkor alakult egyesült céhben mesterként szerepelt 1848.-ban Jánoszky József pék is, akinek a neve később (pl. 1869-ben) nem bukkant fel.⁵³

Az összeírások számadatai keveset árulnak el az iparosokról. Csurgón 1828-ban egyetlen péket említettek és egyetlen bábost. Ebben az évben vált külön a berzencei vegyes céh, de a pékek és bábosok továbbra is a csurgói anyacéhhez tartoztak.⁵⁴ Ebből is látszik, hogy a számszerű adatok mindig statikus állapotot mutatnak, nem jelzik a mozgást, változást. Marcaliban is csak egy péket jegyeztek fel 1828-ban, bábost nem.⁵⁵

A csurgói Német, azaz Külső céh 1852-ben készített egy táblázatot mestereiről. Ekkor 29 helység 22féle mesterségének iparosai tartoztak a német céhhez, összesen 131 mester és legény, ebből Csurgón a központban 53 fő dolgozott, köztük egyetlen pék és egy bábos, akiknek már említettem a nevét. A Csurgói Belső Céhnek nem maradt fenn ebből az évből összeírása.

A csurgói iparosok igen jelentős része származott Csehország területéről mind a 18, mind a 19. században. Az iparosok lakta két utca közül az egyiket ezért is nevezték Cseh utcának. (Ma Eötvös utca). 1852-ben több céh – többnyire vegyes céh – volt már Csurgó környékén, Berzence mellett, Fazekasdencsen, Miháldon, Tapsonyban és Böhönyén is – mutatja a csurgói külső céh iratanyagában az abban az évben küldött rendelet bevezető szövege.⁵⁶

1868-ban összesen 131 adófizető iparost és kereskedőt tartottak Csurgón számon.⁵⁷ Csurgón csak egyetlen pékmestert (Vanicsek Lajost) és egyetlen bábsütőt jegyeztek fel (Hanslitsek Mihályt, aki már 1852-ben is itt dolgozott. Vanicsek nevűek még ma is laknak Csurgón. 1868-ban már a Csurgói Külső Céhhez korábban tartozó helységekben, ahol Landmeisterek dolgoztak 8 sütőmester dolgozott (Szigetváron három, Berzencén kettő, Iharosberényben, Nemesdedén és Nemesviden egy-egy. Bábsütő Csurgón kívül egyedül Szigetváron tevékenykedett, de ott kettő is. 1876-ban egyedül Csurgón két sütő és egy bábos mestert tartottak számon. Az összes iparos és kereskedő száma ekkor e helységben 145 fő.⁵⁸

Az 1869. évi Somogy megyei iparos és kereskedő összeírás pékekre, bábsütőkre, gabona és lisztkereskedőkre vonatkozó adatai

1860-as években két sikertelen szavazás volt a megyében, mindkettőt megelőzte az iparosok és kereskedők összeírása. Tanulmányomban az 1869-es jegyzéket elemzem, mely meg is jelent és elég teljesnek látszik.⁵⁹ A szavazási joggal rendelkezőket, (akiknek állandó lakhelyük, saját műhelyük volt és legalább egy legénnyel dolgoztak), a vármegye íratva járasonként össze a jegyzővel a soproni iparkamara elrendelésére. A zselickisfaludi jegyző feljegyezte véleményét arról, hogy Somogyban az iparosok inkább csak a téli időszakban foglalkoznak szakmájukkal, nyáron inkább mezőgazdaságban tevékenykednek. A korábbi adatokból is kiderül,

44 u.ott. 183. bejegyzés.

45 Bev és kifizetési napló 1827-39. 183.p.

46 U.ott Mesterek jegyzéke 73. bejegyzés

47 SML IX. 3.sz. Sterle János céhmester céh bejegyzései 1851-52. 34. tétel.

48 Remekes mesterek II. lajstroma 39. tétel

49 Sterle Jakab céhmester céhjegyzéke 1851-52. 24. bejegyzés 19.p.

50 SML IX. 3. sz. a Csurgói Külső céh mesterembereinek jegyzéke táblázatban 1852.

51 SML IX. 3.sz Inasok lajstroma 1810-1840. 194-211.p.

52 SML IX. 3. sz. bevételi és kiadási jkv. 124. p.

53 SML IX.19. sz. németladi egyesült céh iratai 1848-1861.

54 M0L U et C E 156 1828-as Regularis conscriptio. idézi Horváth J. 2005. 158-159.p

55 Knézy J. 1991. 461.

56 SML IX. 3.sz. 1852.

57 Récsei B. 2005: 135-143,154-155. Marcali és Szigetvári járások.

58 A soproni iparkamara... 1876. évből 544-678. Horváth J. 2005:

59 Récsei B. 2005: 77-179. összeírás alapja

hogyan az iparosok eljártak aratni, csépelni, de főként arra törekedtek, hogy legyen egy kis szőlőjük, ahol a konyhakerti növényeket is megtermelték. Az ügyesebbje lovat is szerzett, hogy ne szoruljon fuvarosok munkájára. A tére korlátozó iparos munka a pékekre, bábsütőkre kevésbé vonatkozhatott, mert ugyan nekik is lehettek kampány időszakai, de kisebb kihagyásokkal legtöbbjüknek nagyjából egész éven át akadt munkájuk.⁶⁰ Ekkor még ide tartozott a szigetvári járás is. Feltűntették az egyes helységek lakóinak számát, az iparosok és kereskedők együttes számát, a nevüket, szakmájukat is. Megtudjuk, hogy egy-egy helységben név szerint és mesterségük szerint milyen iparosok, kereskedők és magánzók éltek. Egyes járásokban az adózásuk mértékét is feltűntették. Az igali járás egy részében jelezték csak a legények számát egy-egy legény Szil két pékénél és bábsütőjénél, más járásban nem. Általában a sütő nevet tüntették fel öt esetben péket. Itt ekkor zsemle és fehérkenyér készítőit jelentett a pék. A pékek, sütők nagyjából német, bajor esetleg cseh, morva nevéek, alig akad köztük magyar nevű.

Az 1829–68 közötti időből a csurgói céhben dolgozók közül a szigetvári a Kölbl család tevékenysége lehetett folyamatos, 1840–1869 között több helyen ismertek a Hanslitsek, illetve Holicsek nevéek csehországi származással, köztük pékek és bábosok is előfordultak, mint Hanslitsek Mihály bábos 1852-ben és 1869-ben.

Észrevehető 1869-ben, hogy ahol több pék tevékenykedett, ott rendszerint gabona- vagy lisztkereskedők is laktak. Előfordult, hogy a pék egyben vegyeskereskedő is volt, így Szilben és Nemesviden. 310 helységet vettek számba, 291-ben voltak iparosok és kereskedők. Tanulmányomban a sütők vagy pékek, bábsütők adatait veszem számba kiegészítve a két cukrászról és a néhány gabona- és lisztkereskedőről szóló híradásokkal is. A 291 helységben mindössze 30 a sütők és 5 a pékek száma, bábos mestereké 15, cukrászoké 2. A legtöbb bábos Kaposváron tevékenykedett három is, Marcaliban, Szigetváron, Nagyatádon, Andocson⁶¹ kettő-kettő, Szulókon, Nagyatádon, Csurgón, Nagybajomban, Somogyszilban 1 fő. Gabonakereskedésre 14-en specializálódtak, liszt árusításra mindössze 5-en. A jobbágyfelszabadítással az iparosok már nem voltak kötelesek a helyi uradalomtól vásárolni a lisztet, hanem vehettek kereskedőktől is. Pékek, sütők a városiasodó helyeken voltak többen (Szigetváron négy (két pék, két sütő), Kaposváron 3, Igalon, Nagyatádon, Tabon 2–2. Van több uradalmi központban is pékmester (Iharosberény, Berzence, Böhönye, Kéthely) és népesebb német falvakban (Szil), illetve egykori köznemesek által lakott helységekben (Nemesvid, Nemesdéd). Bábosok főként a nagyobb helységekben laktak, de két népesebb német faluban is (Szil, Szulók).

60 Récsei B. 2005. 78.

61 Andocson a helyi búcsú miatt kellett, hogy bábos mesterek legyenek, már 1807-ben összeírták a céh mesterei között egy bábos Kupits Mátyást, (szerepel Kupits néven is a család) és egy „pékne”-t, Schmidt Mihályt, aki szintén a búcsúra is készíthetett kenyeret. 1848-ban a nemzetőrök között is volt egy Matizsny (valószínű Materényi) Ferenc 36 éves bábos, (SML Nemzetőri összeírások) 1869-ben Csik József és Materényi Ferenc működött itt. 1945-ben Petrás István, Dani Sándor (Csik leszármazott) és Ács István dolgozott itt. Csóti Cs. 2002: 162-169.

Köztük már vannak horvát és magyar nevéek is. A gabona és lisztkereskedők a legforgalmasabb piaci, vásáros helyeken szerveződtek, főként Kaposváron, (5 gabona 1 lisztkereskedő) Nagyatádon (3 is), Szilban, (2 gabona, 2 lisztkereskedő), Tabon (2 gabonakereskedő), Gyalánban csak 1. Kaposvár a 20. század elején is a gabona és lisztkereskedelem legfontosabb központja volt.

A fenti összegezés nem tüntet fel vallást. A német nevéek között lehettek zsidók is, de nem nagy számban. Mindenesetre egy azonos korból való tabi összeírás, az egyik zsidók által leginkább lakott helységből mutatja, hogy a zsidók leginkább a szabómesterséget részesítették előnyben és főként a bőr kikészítésével és feldolgozásával kapcsolatos iparágakat, részben az építőipar ágait (üveges, bádigos) Tabon a pék és bábos nem volt zsidó,⁶² de ha nem is nagy számban, de másfelé előfordultak a pékek között is.

Az iparosok megbecsülésének számos jele lehetett. Pl. szívesen hívták meg őket keresztiszülőknek, mint erre Benda Gyula Keszthely kapcsán éppen sütő- és bábosmestert hozott fel példának. Arról is írt, mint mások is, hogy a sikeresebb, tekintélyesebb iparosok a városi tanácsba is bekerültek.⁶³ Az 1869-es összeírás kapcsán választottak egy 44 ún. „kültagot” (24 kereskedőt, 20 iparost) számláló bizottságot az új kereskedelmi és iparkamara életbe léptetéséhez. A törvény értelmében mindössze 2 iparos, 2 kereskedő kellett erre a célra. Így 44 tagnak nem lett funkciója. Számunkra érdekes, mert nyilvánvaló, hogy a legtekintélyesebbeket választották ki. Belekerült e csoportba Materényi Ferenc andocsi bábos, Nöthig József barcsi sütő, Günsberger Boldizsár nemesdédi pék is emelve szakmájuk hírnevét.

Az 1876-is iparos összeírás a pékek, bábosok és cukrászok számának jelentős emelkedését mutatja, ami a városiasodás és részben bizonyos ízlésváltozás jele.⁶⁴ Nem tüntette fel név szerint az iparosokat, helységenként a segédszemélyzettel együtt. Csak az összesítést idézem, mely szerint „sütőipari vállalat” 66 működött a megyében, (1869-ben 34). A különbség lényegében csak 11, mert az 1869-es összeírás nem vette számba a segéd nélküli műhelyeket, ami 1876-ban 21 üzem.

Az 1869-es összeírás csak részben említi a segédeket (igali járás), jóllehet adózó csak az lehetett, akinek legalább 1 legénye volt. 1876-ban már feltűntették a segédszemélyzet számát, ez 92. Alkalmazottak nélkül 21 műhely működött, 1 segéddel 16, 2-vel 17, 3 segéddel 8, 4 segéddel 2, 5 segéddel 2 műhely dolgozott.

1876-ban mézesbábos 28 műhelyben dolgozott 28 fő segédszemélyzettel. 9 mester egyedül tevékenykedett, 9 műhelyben 1 segédet, 3 műhelyben 2 segédet, 3 műhelyben 3 segédet, 1 műhelyben 1 segédet alkalmaztak. Míg 1869-ben csak 13 műhelyt tartottak számon.

Cukrász, cukorsütemény készítő vállalkozást 8-at tartottak 1876-ban számon 16 segéddel, míg korábban 2 műhely volt a megyében.⁶⁵

62 Csóti Cs. 2005: 31.

63 Benda Gy.-Király F. 1988. 36-41. 1833-ban Pachberger Fülöpöt és nejét 13 kereszteleire hívták meg, Vlasik György bábos 7 vagy 8 kereszteleire.

64 A soproni...1876.. évből. 544-678.

65 i.m. 172-3.p.

Irodalom

- BENDA Gy. és KIRÁLY F. 1988: Iparosok egy kisváros társadalmában. Keszthely 1711-1850. – In: (ed) Nagybakay P. - Németh G. V. Kézművesipari Szimpozion Veszprém 1988. nov. 15-16. Veszprém pp. 31-45.
- BÚZA J. 2005: Kézművesség a három részre szakadt Magyarországon (16-17. század) – In: (ed) Szulovszky J.: A kézművesipar története. Magyar Kereskedelmi és Iparkamara kiadása. Budapest pp. 171-191.
- BRIGHT, R. 1815/1970: Richard Bright utazásai a Dunántúlon 1815. Veszprém.
- CsÓTI Cs. 2002: Andocs. – In (ed) Bősze S.: Száz Falu Könyvesháza. Kaposvár.
- CsÓTI Cs. 2005: A Somogy megyei izraelita központi választmány dokumentumaiból 1868. – Somogy Megye Múltjából Levéltári Évkönyv pp. 19-76.
- DÓKA K. 2005: Kézműipar a török kiűzésétől a céhek megszüntetéséig. – In: (ed) Szulovszky J. A magyar kézművesipar története. Budapest pp. 209-240.
- DOMONKOS O. 1991: A kézművesség szerepe a falu anyagi kultúrájának alakításában. – In: (ed) Domonkos O. Magyar Néprajz III. Kézművesség. Budapest pp.7-154.
- GÓZSY G. 2001: Újjáéledéstől a reformkorig. – In: (ed) Bősze S. Nagyatád története I. pp. 111-137.
- HORVÁTH J. 2009: Csurgó monográfiája. Kiadta a Csurgó város önkormányzata Csurgó.
- HOSS J. 1968: Méhészkedés a Nagybereken Somogy-szentpálon. – In (ed) Takáts Gy. Somogyi néphagyományok. Somogyi Múzeum Füzetei 13. pp. 26-38.
- JUHÁSZ A. 1991: A falu és mezőváros ellátásában jelentős kézművesség nyersanyag előállító és feldolgozó munkája. – In (ed) Domonkos O. Magyar Néprajz III. Kézművesség. Budapest pp.157-213.
- KAPITÁNY O. 1980: Adatok a mézesbáb szerepére a somogyi parasztság táplálkozásában. – In. (ed) Knézy J. Somogy néprajza. Anyagi kultúra. Kaposvár pp. 169-178.
- KISS I. 1962: Kaposvár kereskedői az 1700-as években. – Emlékkönyv a kaposvári Állami Közgazdasági Technikum jubileumáról. Kaposvár pp. 82-93.
- KNÉZY J. 1972: Faépítkezésre vonatkozó 18. századi adatok Somogyból. – Ethnográfia 83. pp. 518-531.
- KNÉZY J. 1984: Somogy 18. századi táplálkozástörténetéből. Somogy Megye múltjából – Levéltári Évkönyv 15. sz. pp. 135-172.
- KNÉZY J. 1991: Történelmi, tárgyi, néprajzi fejezetek Marcali és környéke népeletéből. – In: (ed) Kanyar J. Marcali története I. Várostartó Tanulmányok. Marcali pp. 461-168.
- KNÉZY J. 1997: Élet a Festeticsek uradalmában a 18. század utolsó harmadában, Somogy Megye Múltjából – Levéltári Évkönyv 28. sz. pp. 145-168.
- KNÉZY J. 2001: Táj, népcsoportok története, művészeti hatások. – In (ed) Kapitány O. – Imrő J. Somogy megye népművészete. – Népművészeti örökségünk sorozat. Kaposvár pp. 7-32.
- MAGYAR E. 1984: Szántódpuszta a hódoltságtól a szabadságharcig. – In: (ed) Kanyar J. Szántódi Füzetek VII. Veszprém
- MIKE Gy. 1968: Népi táplálkozás Lábod községben. – In (ed) Takáts Gy. Somogyi Múzeum Füzetei 13.sz. Kaposvár pp. 5-13.
- PAPP Zs. 2001: Egy Baranya megyei mezőváros, Siklós iparosai a 18. század végén. – In (ed) Szulovszky J. X. Kézműves ipartörténeti Szimpozion 2001. okt. 29-30. ipartörténeti könyvtár 2. Budapest pp. 107-138.
- RÉCSEI B. 2005: Somogy megye kereskedőinek és iparosainak összeírása 1869. Forrásközlés. – Somogy Megye Múltjából Levéltári évkönyv pp. 77-179.
- A SOPRONI IPARKAMARA... 1876: A Soproni Iparkamara jelentése 1876. évből. I. k. Sopron.
- SZILÁGYI M. 1998: A pékek és pékárú a 20. századi mezővárosokban. – In: (ed) Szende K. – Kúcsán J. Isten áldja a tisztas ipart. Tanulmányok domonkos Ottó tiszteletére. A Soproni Múzeum kiadványai 3. Sopron pp. 423-438.
- SZÜCS J. 1979: A szentesi kenyérről és a kenyérsütőgető asszonyokról. Honismeret VII. 4. sz. pp. 52-55. 74-75.

Sütőmesterek és bábsütők 1810 és 1854 között (csak két fő név ismert 1869-ben is)

Hely	név	első adat	utolsó adat,	megjegyzés
Csurgó	Rippentinger János ,	1810	1829	pék-mester
Iharosberény	Schmid Dávid, (Dániel?)	1811	1832	pék-mester, Nemesvidre költözött
Berzence	Schifhorn János	1814		sütő, fél taxával
Kőszeg	Datristen János	1820		sütő fél taxával
Csurgó	Viola Antal	1821	1826	bábsütő
Böhönye	Jakob Untergasse	1825	1826	pék-mester Taufersdorfból, Becsehelyre költözött
Szigetvár	Kölbl József	1829	1869	
Berzence	Hanslitsek József Cseho.	1830	1843	pék-mester 1831-től
Nemesvid	Fidei Ábrahám sütő	1837		fél taxával
Berzence	Schifhorn János	1837		fél taxával
Belezna	Hutsek József Cseho.	1837		pék féltaxával
Berzence	Stevlitsek mesterhez	1840		sütőmester inassal
Csurgó	Hablitsek József Cseho.	1844		sütőmester
Kanizsáról	Prager Maximilian	1851		sütő. fizet szegődés, szabaddulásért, vándorkönyvért
Kőszegről	Dastristen Jakab	1851		sütőmester féltaxás
Csurgó	Bíber József	1852		pék-mester
Csurgó	Schmid Jakab	1854		sütő, beíró fizetett
Csurgó	Hanslitsek Mihály	1852	1869	bábos mester
Csurgó	Vanicsek Lajos	1869		sütőmester

Sütőmesterek, pékek, bábsütők Somogy megyében 1869-ben

Babócsai járás

Babócsa	Hochstätter János sütő	
Szulok		Nagy Ferenc bábos
Barcs	Nóthig Josef sütő (később Nettig)	
Csokonya	Reiser Josef sütő	
Nagyatád	Hoch József pék	Eitner Edmund bábsütő
	Novacsek József pék	Barany László bábsütő

Igali járás

Andocs		Csík József bábos
		Materényi Ferenc bábos
Szil	Till Péter sütő és szatócs	Bárány Flórián bábsütő
	Grósz Josef sütő	
Karád	Kreutzer György sütő	
Köttcse	Tanauf Lajos sütő	
Szabadhegy	Redl Károly sütő	
Tab	Rott Salamon sütő mester	
	Fuhrmann sütő mester	

Kaposi járás

Nagybajom	Kurcz Mihály sütő	Farkas Károly bábos
	Sonnenberg Josef sütő	
Vámos	Kalkbrenner János sütő	
Boglár	Grósz Mórítz sütőmester	
Lengyeltóti	Vilhelm Jakab sütőmester	

Kapos városa

Kaposvár	Mautner Sándor sütő	Veninger Antal bábos
	Nóthig Károly sütő	Gingli János „szegény bábos” (utódai Sőtényi bábosék szintén Kaposváron.)
	Rosenbaum Jakab sütő	Szűts János bábos (1970-es években még dolgoztak utódai)

Marcali járás

Csurgói	Vanicsek Lajos sütő	Hanslicsek Mihály bábsütő
Berzence	Kremzír Ignác sütő	
	Varga György sütő	
Iharosberény	Kunstner György sütő	
Nemesvid	Büchler Albertnő sütő és szatócs	
Nemesdéd	Günzberger Károly sütőmester	
Kéthely	Dobossy Sándor sütőmester	
Marcali	Czenek Károly sütő	Amon Sándor bábsütő
	Kalnperger József sütő	Tóth Károly bábos

Szigetvári járás

Szigetvár	Kölbl József sütő	Vinkovits Mihály bábsütő
	Mautner Sámuel sütő	Veichard János bábsütő
	Veichárd Rudolf pék	
	Verbovetz Mátyás pék	
Istvándi	Krausz Jakab pék	
Sellye	Kahlenberger József sütő	

Guild information about the baker masters and honey-cake-makers from 1810 until 1869

JUDIT KNÉZY

The topic of this study is the deficiency of the historical and ethnographical searches in Somogy county: the history of the baker trade and the honey-cake masters. About the baker trade we haven't got any review, but there are some publications about the data and activity of honey-cake makers based on ground memories from the middle part of the 20th century. The ethnographic collection of the Rippl Rónai Múzeum saves whole workshop from honey-cakes-master originated from some market towns of the Somogy county. There were two permanent exhibitions showing honey-cake master's workshop in the County (at Zamárdi-tájház from 1977 until 80th, and later in Marcali Townmúzeum from 1999 until today).

The first part is about the baker and honey-cake masters of the market town Csurgó who belonged to the so called 'German' Guild, they arrived to the region between 1810 and 1869. The study contains the known names of these masters, their origins, the organisations to were they belonged, the qualification process of becoming a master, and their guild life including quarrels, sins, the reception of their apprentices, sometimes the problems with these apprentices, the guild feast and funerals. The main source of this part was the Guild's documental detailing the partly missing or inaccurate list of masters and the financial records on demands and pay offs. These masters mostly came from Austria and the Czech-Moravian lands in the 19th century either as already masters or they qualified themselves in Csurgó. Some German tongued masters came from other regions in Transdanubia. Among the records on the guilds

master pieces there is a full detailed description of one such master piece. The honey-cake masters were mostly German tongued at first but lately there were also Slavic or Hungarian ones among them. Year after year there were only one or two baker masters working in the market town or in its vicinity. The masters leaving and entering the service of Csurgó happened so often it is hard to tell if any of them worked in the same town for generations, like the ones in Szigetvár, one of the few cities in the region. Some of the masters left for bigger towns. The low numbers of the qualified baker masters in the county can be the result of the following factors: the late urbanisation process in the region, the remaining practice of baking bread at home and the fact that the wealthier residents and the traders in bakery usually ordered these wares from baking specialist and cooks-men. The number of honey-cake masters were even fewer. The financial documents indicate that the guild of the town usually purchased candles from the masters of Kanizsa town.

The second part of the study describes the taxed baker and honey-cake masters in Somogy county: the names, their numbers and workshops, from the time of the urbanisation to the last decade of the guild area (1869). The places where several masters worked simultaneously were important marketing towns or estates of the nobles. These baker masters were also mostly Germans, while the honey-cake makers were Germans, Slavic and Hungarian ones, or they bore Hungarian names.