

A FŐÜRI LAKÓHELYEK NAGYKONYHÁINAK ÉPÍTÉSZETI KIALAKÍTÁSA A 18–19. SZÁZADBAN

FEKETE J. CSABA

Okl. építészmérnök, műemlékvédelmi egyetemi szakmérnök, műemléki szakértő.

BME Építészettörténeti és Műemléki Tanszék, 1111 Budapest, Műegyetem rkp. 3. K II. 60.

Tel.: (+36-1) 463-1330. E-mail: feketje@eptort.bme.hu

A 18–19. századi urasági nagykonyhák építészeti kialakítása a füstelvezető szerkezetekkel tagolt térformából a füstmentesítést lehetővé tevő tüzelőberendezések révén a tagolatlan térforma alkalmazása és a funkcionális elkülönülés irányába fejlődött. A beépített tüzelőberendezések és a technikai felszereltség fejlődése, az egészséges vízvétel lehetőségének megteremtése biztosította a konyhák korszerűségét, amely révén az ételkészítés módozataihoz, a főúri étkezési szokások megváltozásához alkalmazkodni volt képes, ugyanakkor a korszak technikai vívmányai is befolyásolták az étkezési szokásokat. A hagyományos tűzpadka-kemence-katlan együttesét az 1840-es évektől beépített, csempézett takaréktűzhely váltotta fel. Az 1870-es évektől a takaréktűzhely vasból készült, zománczott változata is elterjedt, majd a 19–20. század fordulójától a hagyományos fatüzelésű kialakítást a gázüzem korszerűsítette. A 20. századra a funkcionális differenciálás és specializálódás révén – egy-egy főúri lakóhelyen belül – a konyhák és a körülöttük lévő kiszolgáló rendeltetések önálló, a társasági funkciókhoz és a lakórendeltetésekhez változatos közlekedőrendszerrel kapcsolódó funkcionális csoportot alkottak.

Kulcsszavak: kastély, palota, főúri háztartás, urasági konyha, tűzhely, funkció, barokk, historizmus

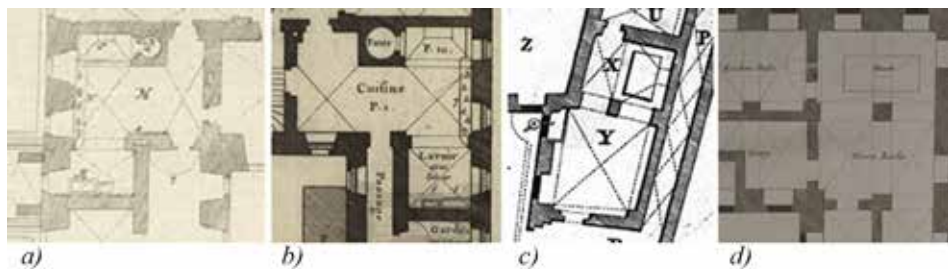
Az első magyarul írt építészeti tankönyvben, Révai Miklós 1780-ban megjelent munkájában részletesen ismertette az urasági konyhák építészeti kialakítását, a konyhai tűzhelyek és a füstelvezetés megoldásának korabeli rendszerét: „*A' tűzhelyek magossabbak ne legyenek harmad fél nyomnál, és csak egy része érje a' falat, ha éppen szabadon nem lehet. Ezt az alkalmazhatóság javallja, mivel így minden akadály nélkül az ételhez férhetnek könnyű hajlással minden részről. [...] A' tűzhelynek kisebb épületekben elegendő szélessége a' 3, vagy 4 nyom, a' nagyobbakban pedig 5, vagy 6 a' hossza leg fellyebb 8 lehet emezekben, amazokban pedig 6. [...] A' tűzhelyet fogjabé a' füstfogó kémény' alja úgy, hogy a' tűzhelyen kiessék leg alább eny nyomnyira, és a' földtől egy ölnyre felemelődjék. Mert így a' füst sem terjed szélllyel az épületben, hanem inkább bé fogatván jobban ki takarodik a' kéményen, azután a' tűzhelyhez is bátrabban járhat az ember, mivel nem kéntelen vi-gyázva meg hajtani magát.*”¹

A főúri lakóhelyek több, legalább kétkonyhás háztartások voltak már a 16–17. században is. Az uraság és udvartartása számára fenntartott nagykonyha („*Mund-*

¹ Révai 1780. 31.

küche”) mellett megtalálható volt egy kiskonyha („*Hofküche*”) is, amelyben az alacsonyabb rangúak számára készítettek ételeket. Előfordult, hogy az asszonyok számára külön konyhát létesítettek.² A 18–19. századi urasági konyhák funkcionális differenciálását és nagyobb számát – nagykonyha (*Compl. Küche*), sütőház („*Bäckerey Küche*”) vagy pecsenyekonyha (*Bratküche*), cukrászat („*Zuckerbäckerey*”) stb. – a különböző ételfajták és elkészítésük eltérő technológiai igényei határozták meg. A kiszolgáló rendeltetések funkcionális jellegének specializálására a legszemléletesebb példát a konyhák építészeti kialakításában, beépített berendezésében és felszerelésében találjuk. Egyfajta konyhatechnológiai specializálódást képviseltek a korabeli udvari nagykonyhák, sütőházak (pecsenyekonyhák), a cukrászat és a mosókonyha funkciói, ugyanakkor a korszakban több konyha létesítését társadalmi rétegződés szerinti differenciálás is eredményezhette, mivel az udvari nagykonyhán túl külön a személyzet számára (*menage*) konyhát, esetenként külön a vendégek számára is újabb konyhát alakíthattak ki. A 19. század második felében a nagykonyha mellett egy vagy több kisebb mellékkonyha – pl. a kávékonyha („*Frühstückküche*”) – őrizte meg továbbra is a funkcionális különállóságát, amelynek legfőbb oka az volt, hogy a konyha távol feküdt mind a társasági terek központját képező ebédlőtől, mind a lakosztályoktól.³

A történeti funkcionális vizsgálatok és elemzések terén alapvető forrásnak tekinthető 18–19. századi *leltárak* – ahogyan a 17. századiak sem – nem adnak pontos képet a főúri nagykonyhák építészeti kialakításáról. A leltárak felvételének elsődleges célja ebben a korszakban is az ingóságok összeírása és leírása volt, ezért a konyhai eszközök felsorolása mellett ekkor sem tartották fontosnak, hogy leltárba vegyék a beépített tűzhelyeket, vagy, hogy írjanak a tűzhelyek fölötti füstfogóról (fűstsátorról), kéménykürtőről. A keszthelyi kastély 1807–1808. évi leltára például sorra veszi a „*Nagy Konyhán lévő Mobiliák*”-at, és hasonlóan az 1811-ben felvett inventárium



1. ábra. 18. századi konyhák ábrázolásai korabeli építészeti mintakönyvekben: a) Decker 1711; b) Daviler 1720; c) Goldmann 1721; d) Sturm 1722

²Benda 2014. 96–97.

³Fekete 2007. 68–73; Óhidy 2007. 245–246.



2. ábra. 18–19. század eleji konyhák ábrázolásai korabeli szakácskönyvekben: a) David Teniers: *Cuisinier Flamand*, 1750; b) Johann Amos Comenius, Wien, 1781; c) Susanna Eger: *Leipziger Koch-Buch*, Leipzig, 1745; d) Johann Georg Cotta: *Koch- und Backwerk*, Tübingen, 1769; e) Johann Bernhard Basedow: *Elementarwerk*, 1774; f) Ignaz Gartler: *Wienerisches Kochbuch*, 1785; g) *Neues Kochbuch*, 1791; h) *Küchen-taschenbuch*, Leipzig, 1795; i) Ignaz Gartler, Barbara Hickmann: *Wienerisches Kochbuch*, 1807; j) Sophie Wilhelmine Scheibler: *Allgemeines deutsches Kochbuch*, 1819; k) Maria Katharina Daisenberger: *Vollständiges Bayerisches Kochbuch*, Nürnberg, 1843; l) Maria Elisabetha Meixner: *Kochbuch*, 1846; m) Kempten Tobias Dannheimer: *Die Schwäbisch-Bayrische Küche*, 1830

is összeírta a „*A Nagy Konyhán lévő eszközök*” sokaságát,⁴ de a konyhák korabeli építészeti kialakítása nem az ingóságeltárakból ismerhető meg.

A 18. században hazánkba is eljutott korabeli mintakönyvek közül Paul Decker 1711-ben, Augustin Charles Daviler 1720-ban, Nicolaus Goldmann 1721-ben, valamint Sturm 1722-ben közölt mintakönyvében alaprajzi ábrázolással szerepel egy-egy urasági konyha (*1. ábra*; az ábrák forrásait bővebben lásd az ábrajegyzékben).⁵

Jól hasznosítható forráskört jelentenek a korabeli konyhaábrázolások is, amelyek jellemzően szakácskönyvek illusztrációi (*2. ábra*). Az 1600-as évek végéről származnak a legrégebbi magyar, illetve hazánkban is ismert, külföldi szakácskönyvek.⁶

Az 1850-es évekig az udvari nagykonyhák egyik, a főúri háztartásokban a 17. századtól alkalmazott tűzhelye, az 50–100 cm közötti magasságú, 1–2 m² alapterületű, hasáb formájú, oldalán ívezetes nyílással megnyitott, téglából épített *tűzpadka*,⁷ amely a nyílt tüzelés helye volt. A tűzpadkán ebben a korszakban úgy lehetett főzni vagy sütni, hogy a felső síkfelületükre helyezték a fát vagy a szenet, és a parázs fölött a megfelelő helyre vaslábakon álló kerámia- vagy réz-, illetve vasedényeket, illetve sütőnyársakat helyeztek. A tűzpadkát a korszakban a legkülönbözőbb elrendezési változatokkal (falsíkhoz illesztve, körbejárhatóan, szabadon álló módon), téglából, szabályos hasábformára épített, zárt terű, általában belülről fűthető *sütőkemence* egészítette ki. A kemence szája előtt, a kemenceszájban vagy a tetején (*asztalkemence*) nyílt tűzön főzhetek is. A 16. századtól a zárt konyhatérben épített,⁸ sütésre használatos kemence a 18. században a falsík elé állítva, vagy a falba mélyített, esetleg a fal mögé kinyúló elrendezéssel is létesülhetett. A 18. században az üstben főzéshez széles körben épített *katlan* egy zárt tűzhely volt, amely a főzőüstöt fogta körül, vízmelegítő, lekvárfőző, zsírsütő vagy főző funkcióval. Téglából falazták, általában négyzetes hasáb alakúra. Az üst füstmentesen illeszkedő kerek szája alatti zárt tüztérnek nyílása volt. A tüztér elején a téglával ellátott hamulyuk volt, amelyen keresztül a tűzhez levegő juthatott be, és amelybe a hamu, szikra lehullt és összegyűlt. A katlanoknak saját füstcsatornájuk volt, ezek a konyha sarkában vagy falak mentén épültek, és ilyenkor a sarokban hagytak füstelvezető nyílást. A 19. századi katlanok szája alatti zárt tüztérnek lakatosmunkával készített, esetleg légjárat-szabályozóval ellátott ajtaja volt; a tüztér elején, a vasrostély alatt szintén vaslemezből készült ajtón keresztül a tűzhez szabályozható mennyiségben jutott be a levegő.

A 17. század második felében már idegen főzési mód, a *német és francia konyha* kezd szórványosan érvényesülni hazánkban: az 1600-as évek végén, az 1700-as évek

⁴ „*Inventarium Über in der Herrschaftl Keszthelyer Castelln zu Ende Octobr Anni 1782 gut und brauchbar gefundene Mobilien*” (MOL P236 87. cs.); „*A' ... Múltóságos uraság Keszthelyi Kastélyában találkozó Mobiliáknak és Egyebeknek Inventáriuma, 1807/8*” (MOL P236. 88. cs.); „*Az Udvari Ingo Bingó Jóságok Feő Inventáriuma Die 4 Juny 1811*” (MOL P236. 88. cs.)

⁵ <http://digi.ub.uni-heidelberg.de/en/sammlungen/archaeologie.html> (Utolsó megtekintés: 2018. 05. 07.)

⁶ <http://www.alteskochbuch.at/kochbuchdrucke.html>; <http://www.kochbuchsammler.de/> (Utolsó megtekintés: 2018. 05. 07.)

⁷ Benda 2014. 104–105.

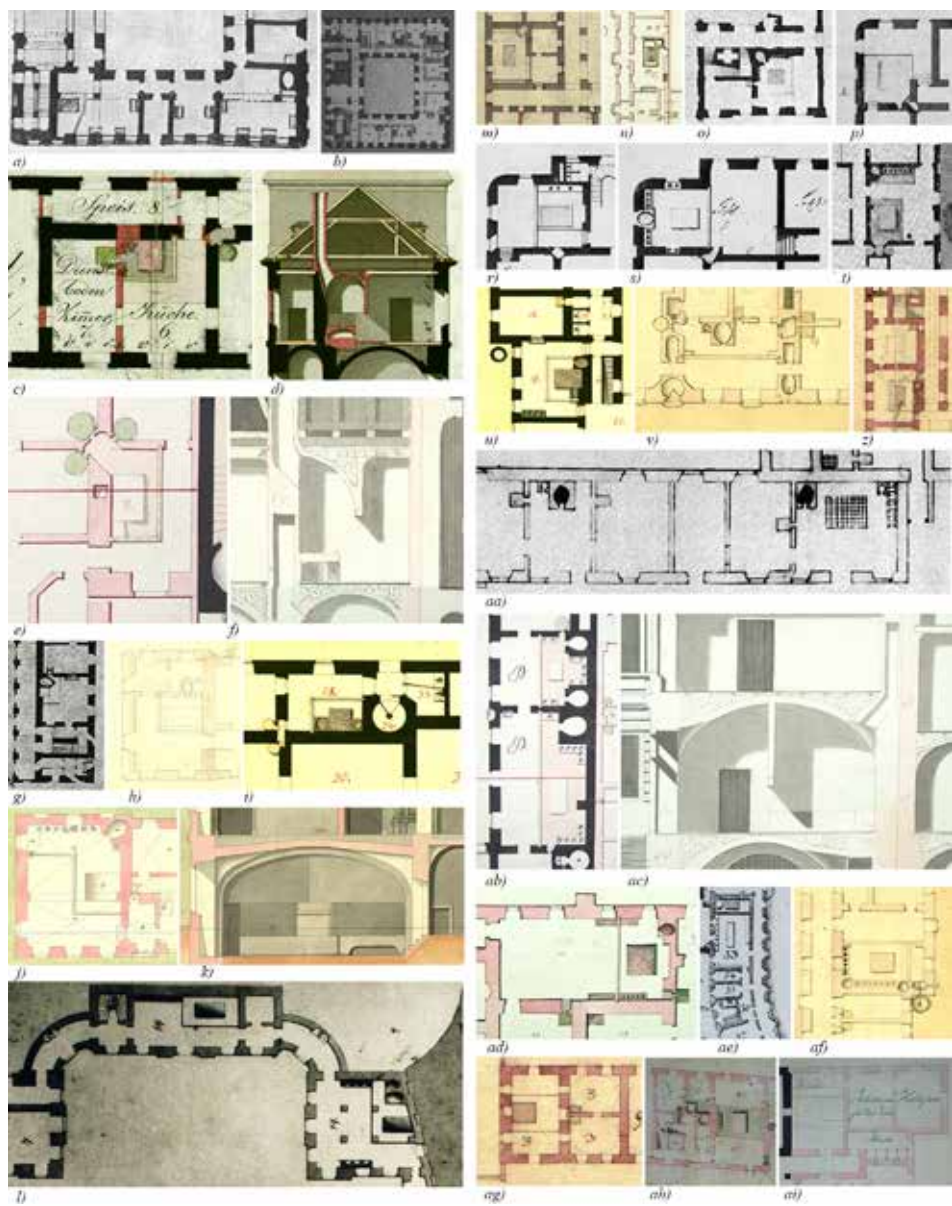
⁸ Benda 2014. 123.

elején a középkorban szokásos *kettős étkezési rendről* a magyar nemesség áttért az ún. újkori *hármass étkezésre*: reggeli, ebéd és vacsora fogyasztására. A török hódoltság idején bekövetkezett török hatással szinte egy időben érte a magyar főúri konyhákat a bécsi és Bécsen át a francia befolyás. Az akkoriban Bécsben és Pesten kiadott német és magyar nyelvű szakácskönyvekben *consomme*-ről, *braise*-ről, *fricasse*-ről, és raguról beszéltek, és a készítési módok végtelen változatát sorolták fel. Francia hatásra a főzelékek elkészítési módjai és fajtái is egyre változatosabbak lettek; francia eredetű a rántás is, amelyet elsőként a főúri családok szakácsai használtak. Ez a fejlődés a 19. század második felében vált teljessé. A reggeli az új forró italok: kávé, tea vagy csokoládé köré szerveződött, amely mellé kenyérféle és kiegészítők jártak; ezeket általában sütötték. Az ebédet ekkor már bizonyíthatóan a leves vezette be, de csak mint kenyérrel tálalt levek szerepeltek az étlapon. A hazai étkezési kultúrában a 17–18. század fordulóján kezdtek megjelenni az Újvilág növényei: a burgonya, a kukorica, a paradicsom és a paprika, az úritök és a bab, de csak a 18. század végén, a 19. század elején terjedtek el a Kárpát-medencében. 1762-ből Mátyus István orvostól származik a burgonya növény első magyar nyelvű leírása; és tőle tudható meg, hogy a korszakban vízben főzve vajjal ették. Ebben a korszakban nagyon változatos volt az ételkínálat: sokféle húst és gyümölcsöt fogyasztottak. A húsok közül kedvelt volt a marha, a disznó, a juh és a vadhúsok, valamint a szárnyasok. A gyümölcsök felhasználása is széles körű volt: sütve, főzve, tésztában ették őket. A legkedveltebbek közé tartozott az alma, a barack, a dinnye, az egres, a görögdinnye, a körte, a ribizli, a szilva, a szőlő, valamint a dió és a mogoró. Ismerték az aszalt gyümölcsöket is, de a nyers, friss változatot előnyben részesítették. A húseteleket *sütötték* és – sokféle mártásban, lében – *főzték*. Általános volt a túlzott édesítés és az erős fűszerezés, ami azonban nem tért el az akkori európai gasztronómiai szokásoktól. Sok olyan, helyben termő növényt használtak ízesítésre, amelyek később eltűntek a konyhákból: lapu, cikória, galambbegy, komlóhajtás, turbotlya. Sokféle gombát is ismertek, amelyeket önálló étkeként is fogyasztottak. A saláták csak ritkán kerülnek megemlítésre a korabeli szakácskönyvekben, de sokféle illatos növényt ismertek, melyeket borecettel, olajjal és alkalmanként nádcukorral ízesítettek. Fűszerhasználatban jelentős volt a kakukkfű, a kapor, a majoránna, a petrezselyem, a rozmaryn, a tárkony, a bors és a sáfrány.⁹

A 17. századtól megváltozott étkezési szokások és ételek a szakácsok részéről állandó és közeli felügyeletet igényeltek, amelynek következtében a tűzhelyek egyre kényelmesebb kialakítására törekedtek. (A tűzpadka például egyre magasabb lett, így a derékmagasságig felfalazott tűzhely kényelmesebbé tette a főzés folyamatát azzal, hogy fizikailag közelebb hozta a szakácshoz munkájának tárgyát, az ételt.¹⁰) A korabeli udvari nagykonyhákban az ételkészítés folyamatát – a tűzhelyek alkalmas elrendezése és a füstelvezetés kialakítása révén – tagolt térforma követte. A tűzpadka és a kemenceszáj feletti füstfogó felületein kívül a teret pillérek és ön-

⁹ Bővebben I. Ketter 1985; Tusor 2006.

¹⁰ Benda 2014. 100.



3. ábra. 18. századi konyhák építészeti ábrázolásai korabeli tervrajzokon és felméréseken: a)–b) Buda, királyi palota tervei 1749–70; c)–d) Zsámbék, 1774; e)–f) Bécs, Esterházy-palota, 1790 k.; g) Köpcsény, 1730–40; h) Wieden, 1750; i) Keszthely, 1755–68; j)–k) Gyula, 1760–62; l) Tata, 1762–64; m) Baltavár, 1730; n) Óbuda, 1746–57; o) Tata, 1750; p)–s) Zsély, 1772–73; t) Ószőny, 1815; u)–z) Keszthely, 1755–68; aa) Bicske, 1754–55; ab)–ac) Bécs, Esterházy-palota, 1790 k.; ad) Edelény, 1727–30; ae) Eszterháza, 1754–62; af) Keszthely, 1798; ag) Keszthely, 1755–68; ah) Buda, Sándor-palota, 1803–07; ai) Gyöngyös, 1826

álló boltozati mezők is tagolhatták. A konyhák általános jellemzője – a nagyobb belmagasság elérése érdekében – a süllyesztett padlószint; alapfelszerelésük a tűzpadka, esetleg az asztalkemence, a sütőkemence, néha egy kisebb kemencével, valamint az ezek fölé boruló, füstgerendával gyámolított, sövényfonattal kialakított, esetleg téglával felfalazott füstfogó vagy boltozatra állított kéménysátor. A sütőkemence e térrész valamelyik sarkában vagy a falak mentén helyezkedett el, a katlanok keskeny tűzpadkája általában a füstfogón kívül látható. Az 1850-es évekig, változatos alaprajzi elrendezéssel füstgerendás kialakítás látható, ahol a megfelelő füstáramlást a füstfogó vagy kéménysátor fölötti kürtő hatása – a meleg levegő „elszívása” – biztosította. Ez a hatás a külső légnyomás változásával azonban nem volt mindig kielégítő, így a konyha gyakran füstben állt, boltozata kormos volt.

A 18. század elejétől kezdve az urasági konyhák funkcionális kialakításáról és felszereléséről jellemzően alaprajzi, kis számban metszetábrázolások maradtak fenn a korabeli terveken, felméréseken, amelyek szintén különösen jó forrásértékkel bírnak.

Az 1760-as évekig a tűzhelyek „sarokelrendezése” esetén (pl. Zsámbék, Köpcsény stb.), a tűzpadka falsík elé állítása látható egy vagy kettő kemencével a közelében, amelyek együttesét merőlegesen megtört vonalú, gerendára támasztott füstfogó fedi le. Ennek gyámolítására – esetenként – falazott pilléreket alkalmaztak (pl. Buda, királyi palota). A 18. század közepétől a füstfogó közepére helyezett, szabadon körbejárható tűzpadka építése terjedt el (Óbuda, Zsély). Az ún. „hosszoldali elrendezés” esetén a 18. század közepéig, rövid oldalával a falsíkhöz csatlakozó tűzpadka látható (pl. Keszthely), majd ez az elrendezési mód is térben elhelyezett tűzpadkával létesült (pl. Bicske). Mindkét változatot alkalmazták a 19. század első felében is (pl. Ószőny) (3. ábra).

Magyarországon a péceli kastély barokk konyhájának feltárása az 1990-es években történt meg. Hazánkban sajátos jelenség, hogy a legnagyobb és legjelentősebb 18. századi kastélykonyhákat (pl. Gödöllő, Eszterháza, Keszthely) még a 19. század végén elbontották vagy tereiket jelentősen átalakították (pl. a süllyesztett padozatot feltöltötték, a fűstsátrat lebontották), berendezéseiket kicserélték. A konyha mint rendeltetés igen gyors funkcionális avulása miatt ekkor szinte az összes barokk kastélykonyha elpusztult vagy jelentősen átalakult. Kutatásuk, feltárásuk, esetleg hiteles rekonstrukciójuk aktuális és az életmódtörténeti bemutatás igénye szempontjából kiemelkedően fontos feladat lehetne ma is. A 2000-es évek több konyhafeltárása közül a leggazdagabb 18-19. századi fragmentumokkal a már említett Pécelen kívül Lovasberény, Vál, Szécsény, Gyöngyös, Hatvan, Gyula kastélyai szolgáltak (4. ábra).

A váli kastélykonyha sarokelrendezést mutat, Pécelen a tűzpadka a hosszfalhoz rövidebb oldalával csatlakozik, a gyulai kastélykonyha tűzpadkája térben áll. A péceli és váli konyhák rövidebbik falához sarkon átforduló katlanok csatlakoznak. Mindhárom konyha tere középpillérrel és erre támaszkodó ívezetekkel tagolt, amelyek a boltmezőket is osztják.



4. ábra. A 18. századi uralági nagykonyhák feltárt hazai példái: a)–c) Pécel, kastély: a feltárt barokk konyha maradványai (tűzpadka alépitménye, katlanok, fütönyilás, téglapadló); d)–f) Vál, kastély: nagykonyha a feltárás előtt a visszabontott és elfalazott tűzhelyek feltárt maradványaival; g)–i) Gyula, kastély: a feltárt barokk konyha maradványai (a tűzpadka alépitménye, katlanok, téglapadló)

A hazai példákkal analóg konyhák a külföldön a tudományos kutatáson alapuló, hiteles helyreállítások és életmódtörténeti bemutatások révén ismerhetők meg. Az amalienburgi (München, Németország) és a rastatti (Németország) mulatókastélyok barokk konyhaterét, beépített berendezéseit és jórészt felszerelését is bemutatják a látogatóknak. Mindhárom konyhában a falazott tűzpadka falhoz csatlakoztatva áll, mellettük vagy közelükben katlan található. Az amalienburgi tűzpadka fölött falazott kéménykürtő, a rastatti kastélyban boltozatra függesztett, füstgerendával gyámolított füstfogó látható (5. ábra).



5. ábra. A 18. századi urasági nagykonyhák helyreállított német példái: a)–d) München, Amalienburg: helyreállított és berendezett konyha (tűzpadka, katlan, kéménykürtő); e)–g) Rastatt, Lustschloss: a helyreállított barokk főúri konyha (tűzpadka füstfogóval); h)–j) Rastatt, Lustschloss: a helyreállított és berendezett barokk konyha (tűzpadka füstfogóval)

AZ ÚJKORI KONYHÁK TECHNOLÓGIAI MEGÚJULÁSA AZ 1840-ES ÉVEKTŐL

1836-ban Novák Dániel „architectus” a főúri lakóhelyek nagykonyháinak a fenti-ektől jelentősen eltérő kialakításáról és épített berendezéseiről írt: „Feltételes szükséges, hogy a' konyhák ne csupán eléggé világosak legyenek a' külön foglaltosságok' végzésére, hanem egyszer 'smind a' tűztől mentettek is, 's ennél fogva mindenütt, hol csak lehetséges, boltozattal elláttassanak. A' fő kényelmek közé tar-

tozik, hogy a' konyhákban kiöntés (Aussuss) találtassék, 's élő víz. A' tűzhely oly elrendezést nyerjen, hogy körülötte kényelmesen lehessen járni, 's minél nagyobb terjedelmű a' tűzhely, annál alacsonyabb legyen, hogy tetszés szerint mindent oda állítani, 's ismét elvenni lehessen. A' fakimélés végett már különféle tűzhelyek találattak fel, melyek tűzcsatornákból állanak, 's csak egy fűtőlyukkal vannak ellátva, melyeknél a' hamu vas rostélyon esik keresztül, 's hol a' tűz a' légfolyás által ápoltatik. Ezen tűzhelyek' érdeme abban áll, hogy az étkeket minden fapazarlás nélkül, 's tehát kevés fával készíthetni, melyeknél azonban némelyek azon ellenvetést 's kifogást teszik, 's talán nem ok nélkül, hogy a' sült étkek ízetlenek, 's azok' kinézése hasonlít a' főtt, vagy párolt húshoz. Ennek elhárításául, téres konyhákban kandallók alkalmaztatnak, melyek a' padlathoz közel állanak. A' kandalló előtt a' sütő nyársak vannak alkalmazva egymás felett az élő tűzön, 's körösleg forgattatnak. Az egyéb étkek' számára az oldalfal körül vannak az úgy nevezett szélkemenczék, melyek' nyílása négyszög, 's melyek' szélessége 8-12 hüvelyk. Fél magasságiban ezeknek rostély van, melyekre a' szén hányatik, 's reájok a' réz edények rakatnak. Alól a hamulyuk van, mely egyszersemind szellőfolyásul szolgál, 's a' füst kivezélése végett, felül a' szélkemenczén, van egy különös kémény. Hogy a' konyhák ne füstöljenek, a' tűzhelynek oly helyheztetést kell adni, hogy a' nap ne süthessen keresztül az ablakokon a' tűzhelyre, lenyomván annak hatóereje a' füstöt, 's hátrálván a' kéményen annak szabad kifolyását. [...] Az okból, hogy az épületekben a' terhes füstölgést el lehessen mellőzni, a' kemenczék' alkata, 's azok' helyheztetése jó különösen tekintetbe. Ezek' felkészítése akép történjék, hogy azok minden akadályoztatás nélkül kivezessék a' füstöt, a' kéményeknél jó legyen a' folyás, néhány alapelvvel lesz szükség megismernedni [...] ha a' felső légoszlop könnyebb az alsónál, a' füst felfelé száll [...] ott, hol a' kémények alul szélesebbek mint felül..."¹¹

A 18. század végétől jelentős osztrák hatás érte a magyar konyhát, amit a németből átvett szavak is tanúsítanak: *spékel*, *passzíroz*, *dinsztel*, *nudli*, *fasírt*. Ebben az időben kezdte felváltani az előző századokban szokásos vajban és olajban sütést a kiolvasztott disznósír használata, amivel egy időben terjedt el a hagyma alapú pörköltkészítés és a sertésszírral készült rántás alkalmazása is. Jellemző volt még a német konyhára a hússzeletek bundázása, a húsok előzetes *pácolása*, a levesben főtt húsok különböző mártásokkal tálalása, amelyek szintén meghonosodtak a magyar konyhában. A levesek fontos szerepet játszottak az étkezésben, jellemzően különböző húsból vagy zöldségekből készítették, de előfordultak édes levesek is, mint a mandulaleves, a tejleves és a csokoládéleves. A főételeknél elsősorban marhát, vadakat, különböző szárnyasokat használtak alapanyagként, de elterjedtek voltak a halak, rákok is. A tézsaételek tekintetében szintén nagy volt a választék: rengeteg rétes, kelt tézsa, pástétom, kása szerepelt a kínálatban. A mai főzéses technikai eljárások már akkoriban is használatosak voltak. A *párolás* volt az egyik legelterjedtebb módszer. A 19. században a korszak technikai vívmányai alapvetően befolyásolták az étkezési szokásokat: a vasút és a malomipar fejlődésével újfajta élelmiszerek is

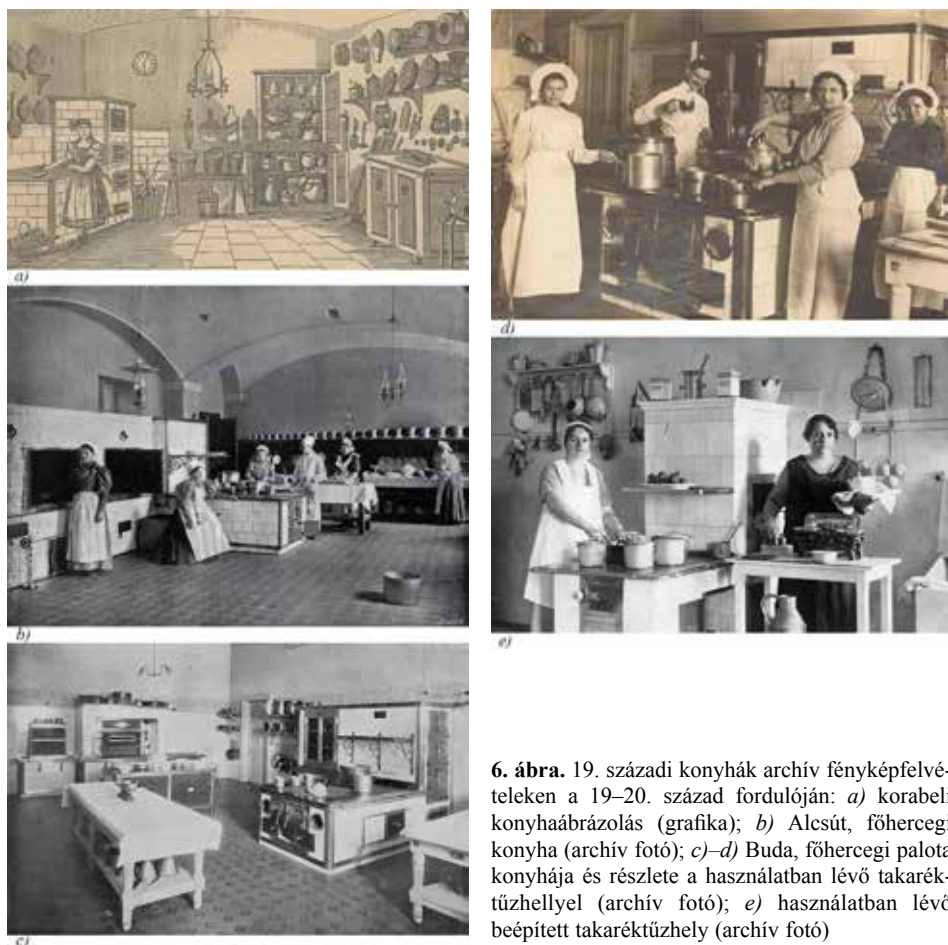
¹¹ Novák 1836. 59–61.

bekerültek az étkezésbe. Látványosan fejlődtek a konyhai eszközök is, amelynek köszönhetően a magasabb szintű elkészítési módok is teret nyertek. Megjelent a cukor, amelynek használata elsőként a főúri konyhákban terjedt el. Elterjedtek a mártások, a főzelékek, a cukrászati sütemények, a felfújtak, a pudingok. Az egyre erősödő urbanizáció következtében az élelmiszeripar, a mezőgazdaság megerősödött, az étkezési kultúra egyszerűsödött. A hármas étkezési rend (a gazdag reggeli; a többfogásos ebéd, vacsora) rendszerbe foglalása a 19. század folyamán francia hatásra történt meg: a hideg előételt a leves, a meleg előétel, majd a főétel körettel és salátával követte, ezt követően a sajt, a desszert, a gyümölcs következett, végül a kávé, tea zárta a főétkezést.¹²

A konyhák építészeti és technológiai megújulása a 19. században – már a fenti leírás és archív fényképfelvételek alapján is – különösen szembeűnő, amelyet elsősorban a kombinált és specializált konyhai főző-sütőberendezések, az új *takaréktűzhely* alkalmazása és a konyha füstmentessége mutat. Az udvari nagykonyha új főző-sütőberendezései így jól kielégítették a korabeli gasztronómiai, technológiai és higiéniai kívánalmakat, hiszen alkalmazásuk a füsttelen, tiszta levegőjű főzőterek kialakítását tette lehetővé. A takaréktűzhely az 1850-es évektől fokozatosan váltotta le a tűzpadkát, részben a hagyományos sütőkemencét; alkalmazása a füstös konyhák füstmentesítésében jelentett igen nagy előrelépést. A takaréktűzhely téglából falazott és csempével burkolt vagy kályhacsempékből rakott, vaslemezes tetejű, zárt tűzterű, füstjáratos, jobbra sütőtérrel is ellátott, esetleg vízmelegítő tartályt is tartalmazó építmény volt. Már a 18. század végén elkezdtek kikísérletezni a fatakarékos fűtőberendezéseket, amelyeket még természetesen fával kellett fűteni. A takaréktűzhely főzőrészében keletkezett forró levegő körbejárta a sütőrészt, amely vas-tag samotttréteggel volt borítva. Ennek következtében a tészta egyenletesen pirult, magasra felnyúlt, és az égetett agyaghoz hasonló összetételű samottban lejátszódó fizikai folyamat következtében az íze is jobb volt, mint a kemencében sült tésztáké. A vaslapos takaréktűzhelyek gyorsan elterjedtek, és ezzel együtt járt az is, hogy nagyobb részt eltűntek a szabad tűzön és kemencében történő főzésnél használatos tűzálló cserépedények is, helyettük teret nyertek a fém (réz) főzőedények.

Az alicsúti, Habsburg-Lotaringiai József (1776–1847) főherceg által, Pollack Mihály (1773–1855) tervei szerint, 1819–1826 körül építtetett kastélyegyüttest Habsburg-Lotaringiai József Károly (1833–1905) főherceg 1871–72 között bővítette és alakította át Ybl Miklós (1814–1891) tervei alapján. Feltételezhető, hogy a kastélynak a mára nyom nélkül elpusztult, de egy fényképfelvételen fennmaradt udvari nagykonyháját ekkor korszerűsítették. A hevederekkel tagolt, csehsüveg boltozattal fedett egységes konyhatér (benne a személyzettel) a 19. század végi főúri konyhák szép példája volt. A budai vár területén a Szent György téren álló főhercegi palotát 1892-től Habsburg József Ágost (1872–1962) 1901–1906 között Korb Flóris (1860–1930) és Giergl Kálmán (1863–1954) tervei alapján teljesen átépíttette. Az archív felvételeken látható nagy konyhája és felszerelése ekkor létesült (6. ábra).

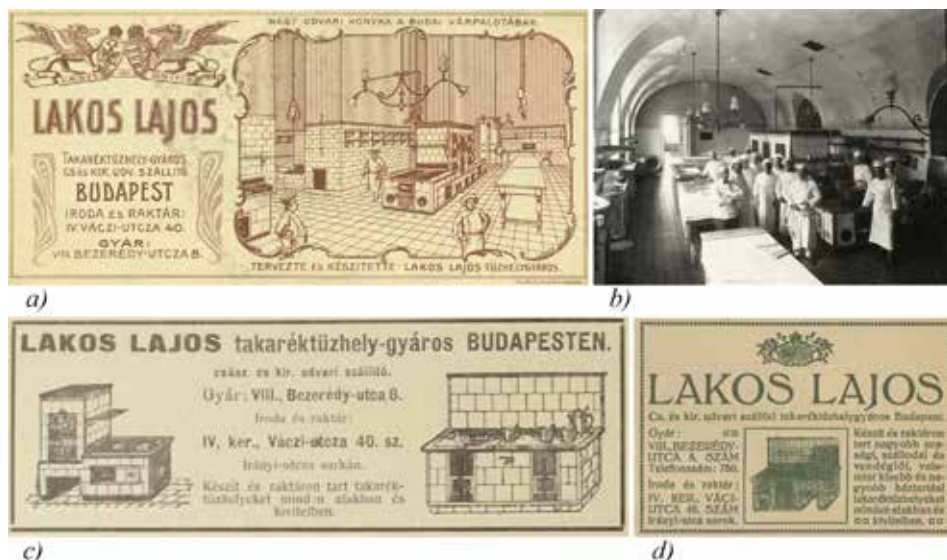
¹² Bővebben I. Ketter 1985; Tusor 2006.



6. ábra. 19. századi konyhák archív fényképfelvételeken a 19–20. század fordulóján: a) korabeli konyhaábrázolás (grafika); b) Alcsút, főhercegi konyha (archív fotó); c)–d) Buda, főhercegi palota konyhája és részlete a használatban lévő takaréktűzhellyel (archív fotó); e) használatban lévő beépített takaréktűzhely (archív fotó)

Lakos Lajos, a szentesi származású takaréktűzhely-gyáros, császári és királyi udvari szállító reklámcéduláján, keretbe foglalva a budai királyi várpalotában lévő nagy udvari konyha képe jelenik meg, amelyet ő maga tervezett és készített. A századfordulón közzétett újsághirdetése szerint „*készít és raktáron tart nagyobb urasági [...] takaréktűzhelyeket minden alakban és kivitelben.*” (7. ábra.) Ez a gyár volt az első Magyarországon, amely beépített takaréktűzhelyeket készített, egyik csoportját vegyes tüzeléssel, később részben gázüzemű kialakítással. Különös újítása a melegen tartó rész, amellyel az elkészített étel és az edények a tálalásig voltak melegen tarthatók (8–9. és 17. ábra).

Lakos Lajos mellett *Szabó József* épület- és műlakatos mester és *Böröcsök Mihály* lakatosmester is készített takaréktűzhelyeket az országban, elsősorban vidéken. Az 1881–1883 között Lippert József tervei alapján épült esztergomi primási palota máig



7. ábra. a) Lakos Lajos reklámcédulája a budai királyi palota konyhájával; b) a budai királyi konyha archív képe; c) Lakos Lajos hirdetése a *Vendéglősök Lapjában*, d) hirdetés az *Iparművészerben*

fennmaradt konyhájának berendezése az „*Esztergomi Gépgyár, 1903*” felirat látható. Az esztergomi uradalmi vagy prímási gépgyárat mint vas- és rézőntő gyárat 1866-ban alakította ki az érsekség, és 1922-ig működött.

A beépített konyhai berendezéseknek a korszakban több sajátos formai változata, típusa alakult ki: urasági takaréktűzhely, lábazatos vagy lábakon álló asztaltűzhely, kávéházi tűzhely, cukrárszkemence. Az urasági takaréktűzhelyhez kiegészítőként rostsütőt, edénymelegítőt is szereltek.

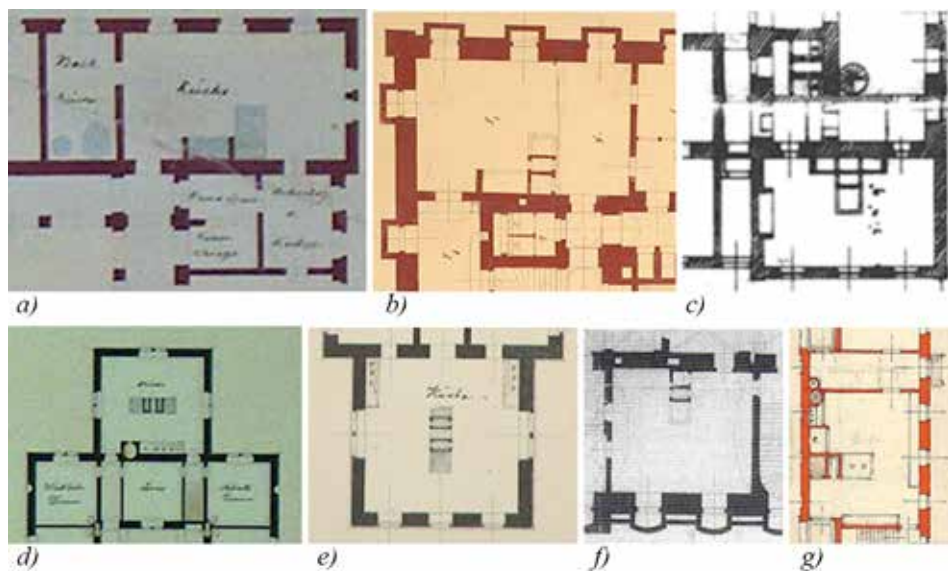


8. ábra. Lakos Lajos által a takaréktűzhelyein használt márkalogók

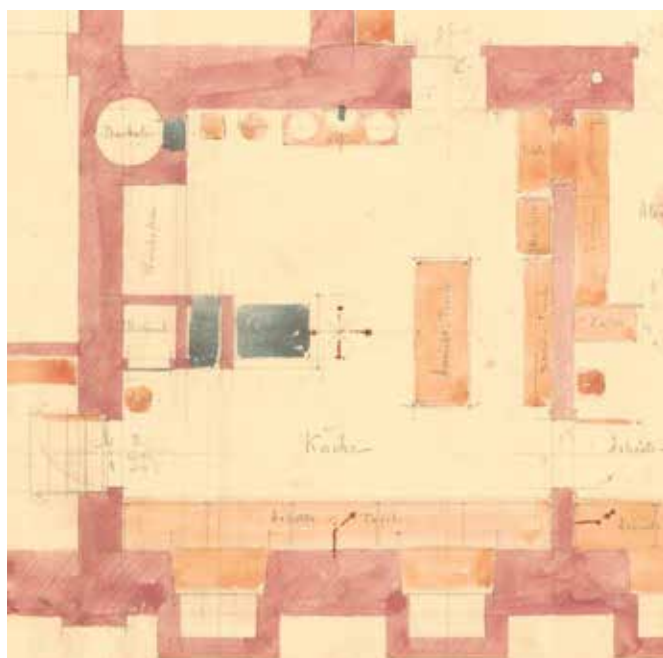


9. ábra. a)–b) Lakos Lajos által gyártott eredeti urasági takaréktűzhely (Pest, Dreher-villa); c)–d) Lakos Lajos gyárának mintalapjai a csempével burkolt takaréktűzhelyek kínálatával

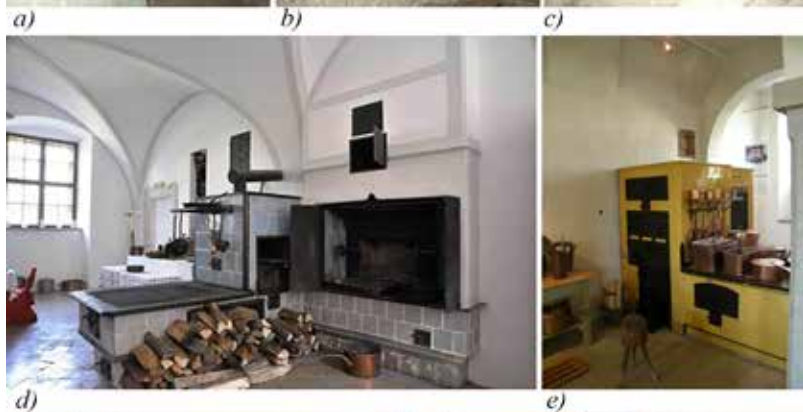
A takaréktűzhely elsősorban a konyhafal mellé (pl. Nagyhörcsök, Pest) vagy a konyhatér közepére (Ikervár), ritkán a sarokba épült. A fal mellé beépített takaréktűzhely vaslemezzel fedett része – a körbejárhatóság érdekében – benyúlt a konyhatérbe. A falhoz csatlakozó részek fölé csempeburkolatot készítettek, amelyen vasrács edénytartó polcot helyeztek el. A 19. század közepén a konyha felszereléséhez tartozott a hússütő berendezés („Windofen”), amely általában közvetlenül a takaréktűz-



10. ábra. 19. századi konyhák építészeti ábrázolásai korabeli tervrajzokon és felméréseken: a) Nagyhorcsók, 1853–58; b) Pest, Károlyi-palota, 1863–65; c) Pest, Wodiáner-palota, 1869–71; d)–e) Ikervár, 1843–46; f) Pest, Festetics-palota, 1862–67; g) Kastélyterv, 1870 k.



11. ábra. A pesti Pálffy-palota konyhaberendezésének és -felszerelésének ábrázolása tervrajzon 1867 előtt



←

12. ábra. 19. századi konyhák hazai példája romállapotban, külföldi példák háztartástörténeti bemutatással: *a)–c)* Lovasberény: nagykonyha a feltárás idején (tűzpadka, padló, nagy hússütő berendezés); *d)* Schloss Riegersburg (Ausztria, Alsó-Ausztria); *e)* Schloss Pillnitz (Németország); *f)* Grad Trakošćan (Horvátország); *g)* Kalocsa, érseki palota; *h)* Hrad Bitov (Csehország); *i)* Zámek Jaroměřice nad Rokytnou (Csehország); *j)* Villa Ludwigshöhe (Németország)

hely („*Rechaud-Braten-Sparherd*”) mellett helyezkedett el. Az 1870 előtti konyhákban még található sütőkemence („*Backofen*”) is, jellemzően a sarokban elhelyezve (10–11. ábra).

A lovasberényi kastély urasági nagykonyhájának első periódusa 1783 és 1792 között készülhetett, gr. Cziráky László (1727–1792) tulajdonlása idején. A konyhát gr. Cziráky Antal Mózes (1772–1852) idején, 1804–1809 között Hild József (1789–1876) vagy Rieder Jakab tervei szerint átalakították és bővítették. Valószínű, hogy a konyhát az 1850-es években Ybl Miklós (1814–1891) tervei alapján és 1943-ban, gr. Cziráky László (1921–1970) idején is korszerűsítették. A feltárás során előkerült a 18. századi konyha padozata és visszabontott tűzpadkájának maradványa. A konyha 19. századi nagy hússütő berendezése viszonylag épségben megmaradt; ehhez hasonló, üzemképes formájában a riegersburgi kastélyban látható. Itt a sütő a takaréktűzhelyhez kapcsolódik, amely rövid oldalával a konyha falához simul, vaslemezzel fedett része benyúlik a konyha terébe (hasonlóan pl. Pillnitz, Bitov, Jaroměřice nad Rokytnou). A takaréktűzhelyek térben álló formáját mutatja Trakostyán, Kalocsa, Ludwigshöhe példája (12. ábra).

Feltételezhető, hogy a bajnai kastély urasági nagykonyhája legkorábban gróf Sándor Móríc (1805–1878) idején, 1834–42 között, a Hild József (1789–1867) tervei alapján történő bővítés során létesült. A konyhát hg. Metternich-Sándor Klementine (1870–1963) az 1900-as évek elején korszerűsíttette. A hajdani konyhai berendezések maradványai egysoros elrendezést mutattak, az északi fal mentén sorban helyezkedtek el, a füstelvezetést zárt, falazott kürtő elhúzott kialakításával (fekvőkéménnyel) oldották meg. A bajnai urasági nagykonyha egyik legépebben megmaradt berendezése a hússütő öntöttvas szerkezete, amely egy falazott talapzatra fektetett vasplaton áll. A tűztér téglából kirakott hátfala ép, a fölötte húzódó, téglából épült fűstsátor azonban elpusztult, csupán a lenyomata és az oldalsíkjaik kijelölő csorbázatok, továbbá a bélését adó fémlemezburkolat maradtak fenn. A rostonsütő berendezés vasszerkezete a hússütővel egységet alkot, de az alaplemez itt magasabb. Mivel a falazott alépítmény a rostonsütő nyugati széle alatt teljesen elpusztult, a berendezés megbillent, erősen deformálódott. Rozsdás felületeivel, meglévő és elmozdítható ajtajával, mechanikus elemeivel ugyan roncsolt állapotban, de fennmaradt. A hússütő és rostonsütő berendezéseinek egységét nemcsak a közös alépítmény, hanem a körülöttük kialakított csempe falburkolat is biztosította. Az északi falhoz épített, nagyméretű és részben falazott cukrászkemence vasszerkezetei szinte teljesen elpusztultak. A megmaradt falazat a belső tűz-, illetve sütőtér három, harántfalakkal tagolt egységét mutatja, amelyen a belső fémszerkezet maradványai



13. ábra. 19. század végi konyhák hazai példái romállapotban és megőrzöttek: a)–c) Bajna: a nagykonyha maradványai (cukrászkemence, rostonsütő és hűssütő berendezés); d) Esztergom, primási palota; e) Pest, Dréher-villa

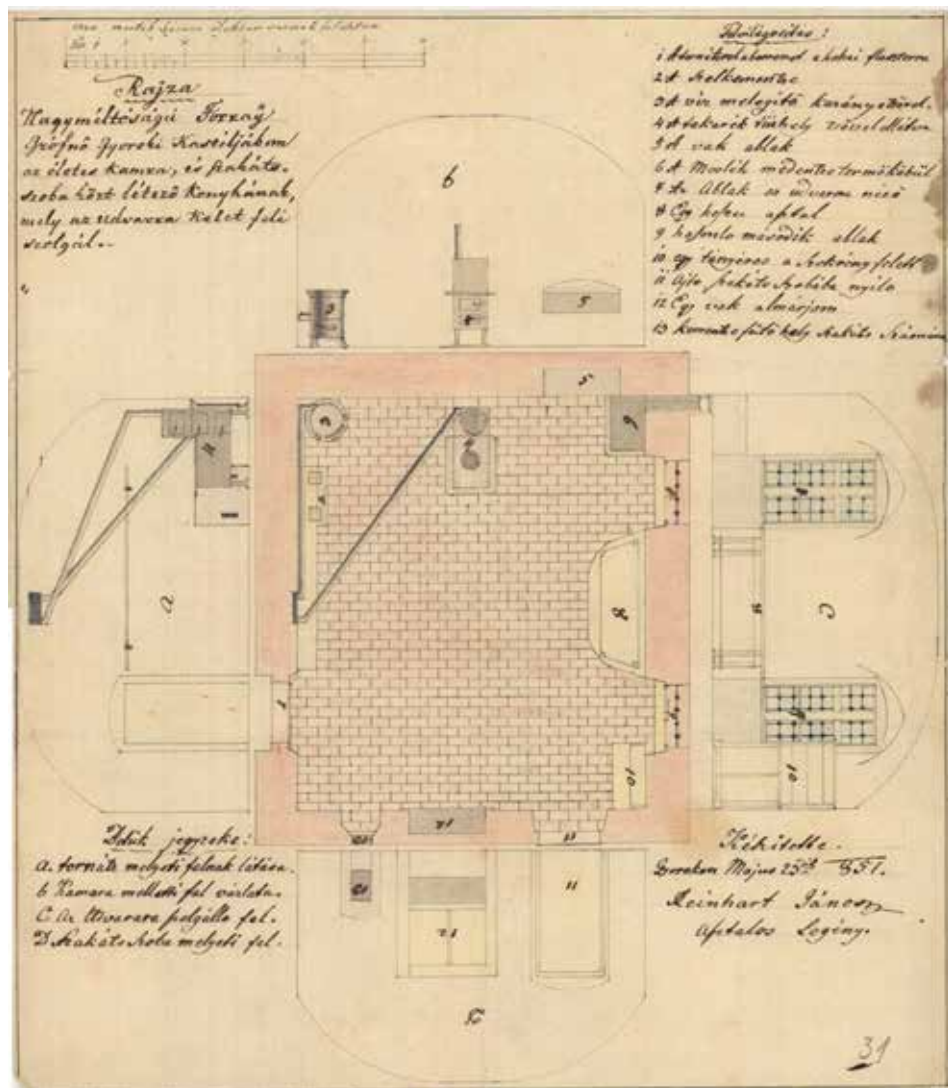
(hátfallap, bekötővas) is fellelhetők. A cukrászkemence mindkét oldalához – összefalazással – takaréktűzhely kapcsolódott, amelynek falazati indítása a kemence mindkét oldalán megfigyelhető; de egyebekben a tűzhelyek teljesen hiányoznak. Fennmaradt azonban – teljesen hasonló berendezésekkel – az esztergomi primási palota és a pesti volt Dreher-villa konyhája (13. ábra).

A 19. SZÁZADI KONYHÁK TECHNOLÓGIAI KORSZERŰSÍTÉSE AZ 1870-ES ÉVEKTŐL

A Pallas Nagy Lexikona 1893 és 1897 között, később a Révai Nagy Lexikona 1911 és 1935 között kiadott kötetében a *konyha* címszó alatt az alábbiak olvashatók: „Konyha, a lakásnak az a helyisége, amelyben főznek. Benne van a tűzhely és esetleg valamiféle sütőkemence, vízcsap kiöntővel, a szükséges asztalok, tálasok stb. [...] padozata kölemezekből, teraszából vagy téglából készüljön, és mennyezete a tűzbiz-

tonság végett lehetőleg boltozott legyen. Jó, ha a tűzhely fölé a szag és füst felfogására egy füstfogó köpeny van alkalmazva. [...] Az u. n. mosókonyha az, melyben a ruhát mossák, melyben tehát egy vagy több katlan talál elhelyezést.”

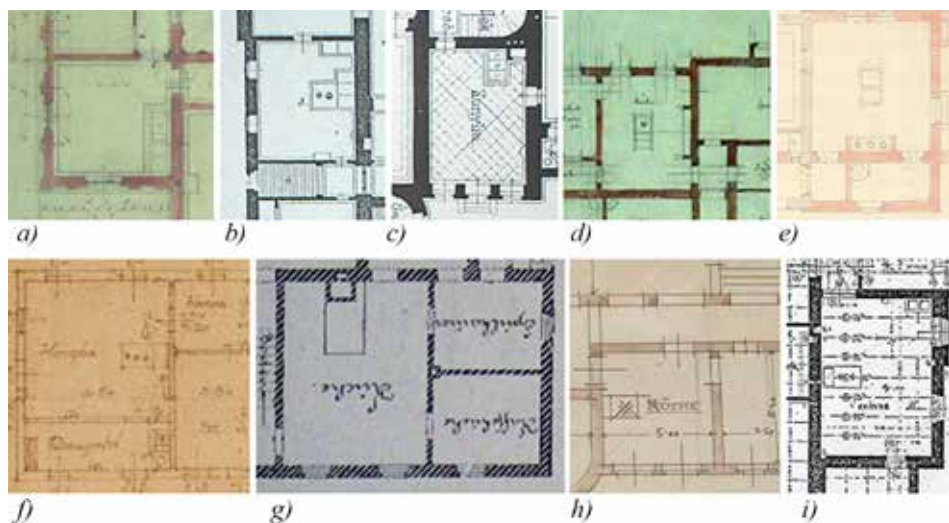
A 19. század végének és a 20. század elejének osztatlan, tágas konyhaterei az ételkészítés tevékenységéhez illeszkedő berendezéssel csak funkcionálisan tagolódtak (14. ábra). A konyhák már teljesen füstmentesek, az alkalmazott mosható kerámiaburkolatok révén pedig a korszak tisztasági követelményeinek is megfeleltek. Az



14. ábra. Főúri konyha építészeti terve 1851-ből



15. ábra. A bécsi Augarten-palota konyhája a 19–20. század fordulóján



16. ábra. Urasági nagykonyhák elrendezése a 19. század második felében és a 20. század elején: a) Drávafok, 1870–96; b) Csala, 1876–78; c) Kernyesd, 1871–81; d) Nagyhörcsök, 1870; e) Kastélyterv, 1870 k.; f) Tiszadob, 1880–85; g) Baltavár, 1888; h) Diósszentpál, 1904; i) Pest, Karácsonyi-palota, 1912



17. ábra. A Lakos Lajos által vasból gyártott urasági takaréktűzhelyek mintalapjai

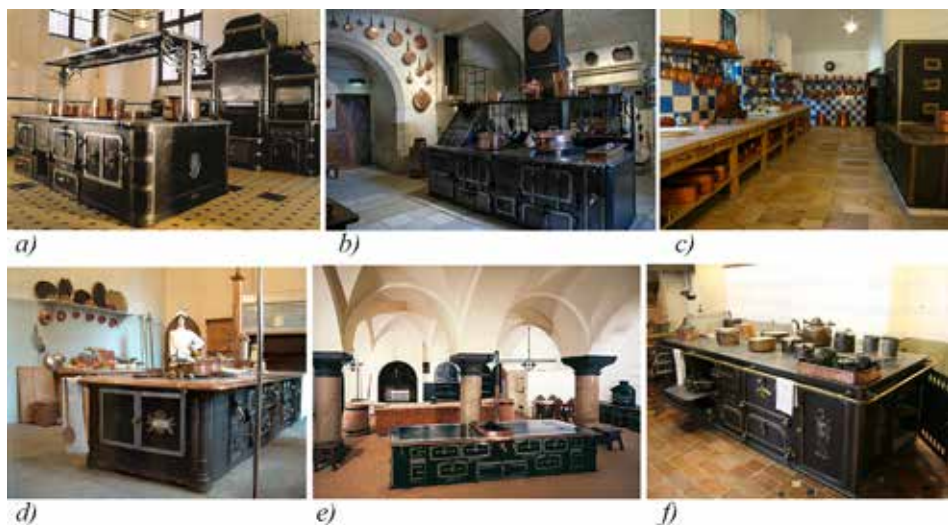


18. ábra. A Szabó Samu gép- és épületlakatos által vasból gyártott takaréktűzhelyek hirdetése

1897-ben átalakított bécsi Augarten-palota főúri nagy konyhája (15. ábra) a 20. század legelejének tipikus kialakítását és felszerelését mutatja.

Az 1870-es évektől létesített konyhák alaprajzi elrendezése követi a megelőző időszakot: a takaréktűzhely a hosszfal mellé (Drávafok, Csala) vagy a konyha terébe állítva helyezkedik el (pl. Nagyhörcsök). A korabeli takaréktűzhely új formájaként a lakatos kisipari, majd gyári vaslemez anyagú, zománcozott fémlemez tűzhelyek is elterjedtek. Ezek a *vas asztaltűzhely*, a csikótűzhely, a sparherd, a masina stb. lényegében azonos típusúak voltak a korábban csempével borított, zárt főző és sütő tüzteret tartalmazó, beépített takaréktűzhelyekkel; de kivitelükben és megjelenésükben különböztek azoktól. Új berendezési elem volt a *vas rostonsütő* (16. ábra).

Szabó Samu (*1838) 1859–1861 között Pesten Tisele József réz- és fémtermékgyárában, 1861 februárjától Győrben először Stellingner János lakatosmesternél, majd 1863 és 1866 között Stádel Károly műhelyében dolgozott. 28 évesen, 1866-ban alapította saját vállalkozását, és váltotta ki iparendélyét lakatos üzletre. Ebben az időszakban kezdett országosan elterjedni a városokban a vasból készült takaréktűzhelyek használata, melyeket kisebb üzemek és műlakatosok egyedileg készítettek. Szabó Samu az egyre több munkással működő műhelyében a lakatosáruk mellett tűzhelyeket is készített, és termékeit fejlesztette, újításait szabadalmaztatta. 1874. augusztus 23. és 30. között a *Magyar Orvosok és Természetvizsgálók* 17. országos nagygyűlése alkalmából Győrben a Bencés Gimnáziumban nagyszabású kiállítást rendeztek, ahol a kézműipartárgyak kategóriában Szabó Samu takaréktűzhelye aranyérmes lett. A kiállított mini takaréktűzhelyét Valéria főhercegnőnek ajánlotta fel¹³ (18–19. ábra).



19. ábra. Külföldi példák a vasból készült, korszerű takaréktűzhelyekre: a) Párizs (Franciaország) Hôtel Camondo; b) Château de Chenonceau (Franciaország); c) Zámek Hluboká nad Vltavou (Csehország); d) Schloss Hohenschwangau (Németország); e) Schloss Neuschwanstein (Németország); f) Potsdam, Schloss Sanssouci (Németország)

¹³ Emléklapok a győri kiállításról 1874-iki évben című kötet.

AZ URASÁGI NAGYKONYHÁK ÉS A KISZOLGÁLÓ RENDELTETÉSEK FUNKCIONÁLIS CSOPORTJA, DISZPOZÍCIÓJA

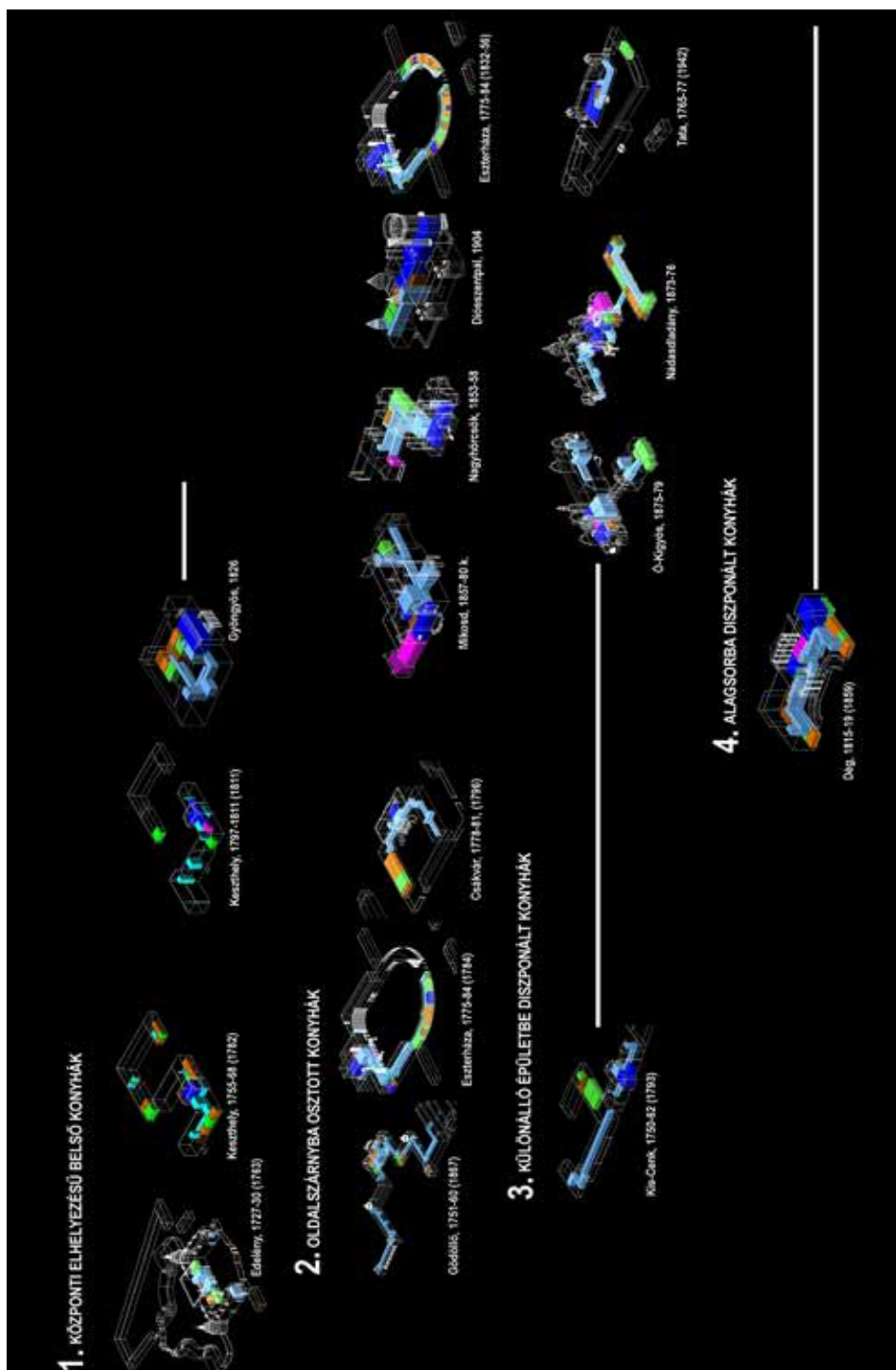
A konyha elhelyezésére Révai Miklós külön is kitért: „*A' konyha az épületnek éjszaki részén légyen: szép, és világos térséggel közel hozzá építtessék az élés kamara, a' fa szín, és kút. Mert ha éjszakra vagyon a' konyha, az eledeli holmi nyárban meg nem vesz. A' többit pedig az alkalmatosság javalja. Az épületnek földbenn lévő alrészei inkább pintzének, 's fa, és egyéb féle kamaráknak hagyatassanak, hogy sem vagy konyhának, vagy lakó helynek. Mivel azok a' részek mind nedvesebbek, mind pedig setétebbek, azért konyhának, annyivalis inkább lakásnak alkalmatlanak, és egészségtelenek.*”¹⁴

Az urasági nagykonyha helye a 18. században épületen belül, meglepően hangsúlyos volt: a főtraktusban az oldalszárnyak találkozásánál, esetleg az oldalszárny végén a földszinten helyezkedett el (Edelény, 1727–28; Keszthely, 1755–1782; Gödöllő, 1752–59; Gyöngyös, 1826). A kiszolgáló rendeltetéseknek a társasági és lakófunkcióktól való elkülönülése az 1780-as évektől észlelhető, amely elkülönülés horizontális, ritkábban és később, az 1830-as évektől vertikális tagozódású volt. Jellemző a korszakban a technikai funkciók – elsősorban az udvari nagykonyha és kamrák – kiszorulása a főépület földszintjéről az oldalszárnyba (Eszterháza, 1776–84; Csákvár 1784; Nagyhörcsök, 1852–55; Mikosd, 1857–66; Diósszentpál, 1904) vagy fedett, átjárás nélküli mellékszárnyba (Kis-Cenk, 1750 k.; Tata, 1940 k.). Oldalsó kocsiáthajtó esetén a konyha ahhoz kapcsolódott (Seregélyes, Lovasberény) vagy abban a szárnyban kapott elhelyezést, de más esetben is az oldalszárny vagy melléképület főépülethez közelebb eső részében maradt (Alcsút, 1819).

1836-ban Novák Dániel így írt: „*A' konyhák különös figyelmet érdemelnek, 's azok elrendeltetésükhöz képest, a' tornáctól, 's az ebédlő szobától távol helyezve ne legyenek, ne hogy ez által az étkek kihüljenek; ellenben igen közel se feküdjenek a' szobákhoz, a' mi által a' konyhaszag csak megtelné a' szobákat 's termeket, 's így az alkalmatlanságot szerezne. Felette illetlen, konyhát rendelni -el az épület homlokzatánál, hol csak a' legdíszesebb szobáknak és termeknek van helyük. Ha valamely épület csupán egy háznép számára készül -fel, föld alatt adhatni a' konyhának helyet, vagy pedig más okoknál fogva, hogy t.i. elmellőztessék a' tisztátalanság 's nedvesség, a' melléképületbe helyezhetni azt.*”

A 19. században a centrális funkciószervezés olyan tércsoportot eredményezett, amelyben a különböző helyiségek rendeltetés szerinti méret- és formadifferenciálása, önálló téregysége jól megvalósulhatott, tehát feloldódhattak a hagyományos kéttraktusos elrendezés diszpozíciós kötöttségei, ugyanakkor bizonyos mérethatáron belül terjeszkedő, tovább nehezen, csak additív módon bővíthető háromtraktusos épület jött létre. A 18. századi belső földszinti konyhák csoportját a későbbi fejlődés ezért hazánkban is különálló melléképületbe vagy külön épületszintre – alagsor („*Offices*”) – telepítette, mivel az egyik fő alapelv a „szagos és zajos funk-

¹⁴ Révai 1780. 36–38.



20. ábra. Az urasági nagykönyvtárak (zöld) és a kiszolgáló funkciók 18–19. századi diszpozíciójának változásai

ciók”, vagyis a kiszolgáló-technológiai épületrészek és a lakószárny határozott térbeli elkülönítése és csoportosítása lett. A kiszolgáló társasági rendeltetések (ebédlő és kapcsolódó szalonok) és a tőlük távol eső konyhák közötti útvonalon nemcsak az ebédlő melletti tálaló, hanem a kávé- és melegítőkonyhák is szükségesek maradtak általában emeleti elhelyezéssel. Ezt példázzák a rendeltetéscsoportból kivont kiszolgáló épületszárnyak (Mikosd, 1857–66; Nagyhorcsók, 1853–55) vagy a későbbi különálló konyhaépületek (Ó-Kígyós, 1875–79; Nádasdladány, 1873–76) (20. ábra).

A Pallas Nagy Lexikona 1893 és 1897 között, később a Révai Nagy Lexikona 1911 és 1935 között kiadott kötetében, a *konyha* címszó alatt kifejti, hogy „Egy célszerűen elhelyezett konyha lehetőleg északnak fekszik; külön bejárata, világos, jól szellőztethető legyen; [...] Közéleben legyen a kamra, a cselédszoba és közelben, de azért célszerűen elválasztva, az ebédlő. Célszerű a konyhát - hacsak lehetséges - egy melléképületben elhelyezni; régi magyar kastélyokban szintén így volt a konyha elhelyezve. Az alapsorban épült konyha rendszerint az egész házat eláraszítja bűzzel.”

A 19. század elején a kisebb, összefogottabb épületek esetében, a pincészet – alagsorként való kialakítás révén – a konyha befogadására alkalmassá vált. Ez a kastély szintenként eltérő funkcionális elrendezésének vertikális tagozódását előlegezte meg (Dég, 1815–19; Gyömrő, Csala), amelyben az alagsor jellemzően kiszolgáló, a földszint társasági és lakó-, a (mezzanin)emelet pedig elsősorban lakórendeltetéseket fogadott be. Az alagsorban megjelentek a korszerű épületgépészet új rendeltetésű terei, a légfűtés kazánháza, a gázfejlesztő kamrája, a telegráfszoba stb.¹⁵

A konyhából történő kiszolgálás útvonalára jellemző, hogy az a 19. század közepéig szinte minden esetben keresztezte a reprezentatív közlekedőterek belső forgalmát, míg a funkcionálisan tisztán elválasztott kiszolgáló forgalomvezetésre csak a 19. század legvégén és a századfordulón találunk példákat. A társasági és lakóterek kiszolgáló forgalma, a kastély funkcionális rendszerének erősen vertikális tagozódása miatt az alagsor és padlás között húzódó melléklépcsőkön és ehhez kapcsolódó hosszabb-rövidebb folyosószakaszokon zajlott.

A 18–19. századi főúri lakóhelyek hagyományos funkcionális kapcsolatai között a kiszolgáló funkciók nagysága, összetettsége elsősorban a tulajdonos háztartásától függött, amelyet meghatározott állandó vagy szezonális jellege. Általános, hogy a 18. században az udvari nagykonyha, a sütőház (*pecsenyekonyha*), a cukrászkonyha (*pékség*) az éleltárakkal alkotott egy funkcionális csoportot. Ezekhez jelentős mennyiségű és szakosított elhelyezésű tárolóhely (*kamra*) tartozott, illetve más rendeltetésű konyha, a mosókonyha a munkaszobákkal (*vasaló/mángorló szoba*), valamint a fehérneműraktár, *garderobe* helyiségekkel kapcsolódott össze. Idetartoztak továbbá azok a melléképületekben elhelyezett rendeltetések (*külső konyhák, parádés ló-istállók, kocsisínek, kamrák, szolgaszállások* stb.) is, amelyek szintén a főépület társasági és lakófunkcióit szolgálták ki. A 18. századtól kezdve a belső kiszolgáló

¹⁵ Óhid 2007. 42, 129, 164.

rendelvények egy közösségi térrel (*ebédlő*) a konyhák körül speciális technológiai csoportot – munkaszobák, mosogató („*Abwaschküche*”) kamrák stb. – és konyhaszemélyzeti szállásegység alkottak. Ezek mellett a forróvízes ruhatisztítás tevékenységének is kemencével ellátott különálló konyhát – mosóház („*Wäschkammer*”) pl. Gyöngyös) – létesítettek.¹⁶

IRODALOM

- Alföldy 2001 Alföldy Gábor: A keszthelyi Festetics-kastélypark rövid története. In: *Királyi és hercegi kertek Magyarországon*. Szerk.: Alföldy Gábor. Mágus Kiadó, Budapest 2001. 43–57.
- Benda 2014 Benda Borbála: *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon*. Doktori értekezés. Budapest 2014. (Kézirat.)
- Cs. Dobrovits 1983 Cs. Dobrovits Dorottya: *Építkezés a 18. századi Magyarországon. Az uradalmak építészete*. (Művészettörténeti füzetek 15.) Akadémiai Kiadó, Budapest 1983.
- Csorna 1966 Csorna Antal: Az óbudai Zichy-kastély kertje. *Műemlékvédelem* 10 (1966) 1. 37–40.
- Farbaky 2003 Farbaky Péter: A Sándor-palota, a Teleki-palota és az udvari istálló. In: *Tanulmányok Budapest múltjából* XXXI. (2003) 137–165.
- Fekete 2007 Fekete J. Csaba: *Funkciószervezés és téralakítás a főúri reprezentatív magánépítészetben az 1720 és 1920 közötti Magyarországon*. Doktori értekezés. BME Építésmérnöki Kar, Budapest 2007. (Kézirat.)
- Felméry 1990 Felméry György (szerk.): *Keszthely, Festetics-kastély*. MTI, h. n. 1990.
- G. Lászy 2002 G. Lászy Judit: Egy palota, két tervrajz. Adatok a Festetics-palota, Budapest VIII. Pollack Mihály tér 10. építéstörténetéhez. In: *Détszy Mihály 80. születésnapjára*. Tanulmányok. KÖH, Budapest 2002. 585–599.
- Galavics 2000 Galavics Géza: Eszterháza 18. századi ábrázolásai. *Ars Hungarica* 28 (2000) 1. 37–71.
- Hadik 1996 Hadik András: Kastélyépítészet Magyarországon (1867–1918). In: *Tusnád 1996*. [Utókötet és CD-rom.] Tusnád 1996.
- Haris–Pusztai 1988 Haris Andrea – Pusztai László: *Révhegyi Elemér munkássága*. (Tudományos füzetek 4.) Komárom Megyei Múzeumi Szervezet, Tata 1988.
- Horler 1955 Horler Miklós: *Budapest műemlékei* 2. (Magyarország Műemléki Topográfiája VI.) Akadémiai Kiadó, Budapest 1955.
- Joó 1968 Joó Tibor: Az edelényi kastély. *Művészettörténeti Értesítő* 17 (1968) 189–206.
- Joó 1973 Joó Tibor: Műemlékeink: a kastély, a reformárus templom, a vár. In: *Edelény múltjából*. Szerk.: Sági Vilmos. Edelény 1973.
- Kelényi 1976 Kelényi György: *Franz Anton Hillebrandt 1719–1797*. (Művészettörténeti füzetek 10.) Akadémiai Kiadó, Budapest 1976.
- Ketter 1985 Ketter László: *Gasztronómiánk krónikája*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest 1985.
- Koppány 1985 Koppány Tibor: Adatok a magyarországi barokk kastélyépítés kezdeteihez: a köpcsényi kastély. *Építés-Építéstudomány* 17 (1985) 1–2. 137–147.
- Koppány 1995 Koppány Tibor: *Várak és kastélyok Magyarországon a 11–19. században*. Országos Műemlékvédelmi Hivatal, Budapest 1995. (Kiállítási katalógus.)

¹⁶ Óhidy 2007. 246–247.

- Lipták 1983 Lipták Irén: Az óbudai v. Zichy-kastély helyreállítása. *Műemlékvédelem* 27 (1983) 1. 43–55.
- Novák 1836 N[ovák] D[ániel]: Mi okozza a' füstöt a' konyhákban? *Hasznos mulatságok* (1836. július 27.) 8. 59–61.
- Óhidy 2007 Óhidy Viktor: *Főúri lakáskultúra Magyarországon a dualizmus időszakában*. Doktori disszertáció. ELTE Bölcsészettudományi Kar, Budapest 2007. (Kézirat) doktori.btk.elte.hu/hist/ohidy/dissz_ohidy.pdf (Utolsó megtekintés: 28. 05. 07.)
- Pallas *Pallasz Nagy Lexikona*. VII. köt. Budapest 1894.
- Pázár–Joó 1963 Pázár Miklósné – Joó Tibor: Újabb adatok az edelényi kastély építéstörténetéhez. *Műemlékvédelem* 7 (1963) 3. 138–144.
- Péczy 1968 Péczy Piroska: *A keszthelyi Festetics-kastély*. Pannonia, Budapest 1968.
- Rados 1939 Rados Jenő: *Magyar kastélyok*. (Magyarország művészeti emlékei IV.) MOB, Budapest 1939.
- Révai 1780 [Révai Miklós]: *Várasi építésnek eleji*. Budán 1780. (15–16. pont.)
- Révai *Révai Nagy Lexikona*. VIII. Budapest 1913.
- Sisa 1981 Sisa Béla: *Békés megye műemlékei I*. Budapest 1981.
- Sisa 1993 Sisa József: Kastélyépítészet a historizmusban. In: *A historizmus művészete Magyarországon*. Szerk.: Zádor Anna. MTA, Budapest 1993. 65–78.
- Sisa 1994 Sisa József: A bicskei Batthyány-kastély és Hild János. *Művészettörténeti Értesítő* 43 (1994) 1–2. 65–70.
- Sisa 2004 Sisa József: *Kastélyépítészet és kastélykultúra Magyarországon a historizmus korában*. Budapest 2004. (Akadémiai doktori értekezés. MTA Kéziratár D/19.581)
- Tusor 2006 Tusor András: *Gasztronómia*. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest 2006. <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/> (Utolsó megtekintés: 2018. 05. 07.)
- YblMKat.1991 Farbak Péter – Kemény Mária (szerk.): *Ybl Miklós építész 1814–1891*. Hild-Ybl Alapítvány, [Budapest] 1991. (Kiállítási katalógus.)
- Voit 1964 Voit Pál: Beszámoló az OMF távlati kutatási tervéhez kapcsolódó levéltári munkáról. *Magyar műemlékvédelem 1959–60*. Akadémiai Kiadó, Budapest 1964. 254–261.
- Voit 1978 Voit Pál – Bakó Ferenc: *Heves megye műemlékei III*. (Magyarország Műemléki Topográfiája IX.) Akadémiai Kiadó, Budapest 1978.
- Voit 1981 Voit Pál: *Barokk tervek és vázlatok 1650–1760*. (Szerk.: Buzási Enikő.) Magyar Nemzeti Galéria, Budapest 1981. (Kiállítási katalógus.)
- Voit 1982 Voit Pál: *Franz Anton Pilgram 1699–1761*. Akadémiai Kiadó, Budapest 1981.

ÁBRAJEGYZÉK

- 1. ábra.** 18. századi konyhák ábrázolásai korabeli építészeti mintakönyvekben
- a) Decker, Paul: *Architectura Civilis. Band 1.*, 3. Augsburg 1711 (<http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/decker1711>)
- b) Daviler, Augustin Charles: *Cours d'Architecture qui comprend des Ordes de Vignole. 2. Parties. Explication des Termes d'Architecture*. Paris 1720 (<http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/daviler1720bd1>)
- c) Goldmann, Nikolaus – Sturm, L. C.: *Vollständige Anweisung alle Arten von Bürgerlichen Wohn-Häusern*. 1721 (<http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/goldmann1699>)

d) Sturm, L. C.: *Kupffer zur Goldmann-Sturmischen Baukunst*. s.l. 1722 (<http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/sturm1722>)

2. ábra. 18–19. század eleji konyhák ábrázolásai korabeli szakácskönyvekben

a) J. Hoermann rézkarca, David Teniers: *Cuisinier Flamand* c. festménye nyomán, Párizs 1750. (https://www.abebooks.com/servlet/BookDetailsPL?bi=11581325517&searchurl=sorby%3D17%26an%3Dteniers&cm_sp=snippet-_srp6-_image11#&gid=1&pid=1)

b) Illusztráció (Johann Amos Comenius, Wien 1781)

c) Eger, Susanna: *Leipziger Koch-Buch*. Leipzig 1745 (https://de.wikipedia.org/wiki/Susanna_Eger#/media/File:Kochbuch-eger.jpg)

d) Cotta, Johann Georg: *Koch- und Backwerk*. Tübingen 1769 (<https://pictures.abebooks.com/OHNE/18220363469.jpg>)

e) Basedow, Johann Bernhard: *Elementarwerk*. Dessau 1774 (<https://lukacszsofia.webnode.hu/album/kepgaleria-hatvan-grassalkovich-kastely-barokk-konyha-es-neorokoko-diszterem/basedow-elementarwerk-1774-09-jpg/>)

f) Gartler, Ignaz: *Wienerisches bewährtes Kochbuch*. J. Gerold, Wien 1785 (https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4f/Wienerisches_bew%C3%A4hrtes_Kochbuch_1785_Titelkupfer.jpg)

g) *Neues Kochbuch*. 1791 (http://www.kochbuchsammler.de/index2_htm_files/31.png)

h) Illusztráció (*Küchentaschenbuch*. Leipzig 1795)

i) Gartler, Ignaz – Hickmann, Barbara: *Wienerisches Kochbuch*, 1749–1807 (<https://pictures.abebooks.com/KOCHKUNSTBIBLIOTHEK/20251778311.jpg>)

j) Scheibler, Sophie Wilhelmine: *Allgemeines deutsches Kochbuch*. Berlin 1819 (https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6b/Illustration_Allgemeines_deutsches_Kochbuch_1819.jpg)

k) Daisenberger, Maria Katharina: *Vollständiges Bayerisches Kochbuch*. Nürnberg 1843 (<https://www.buchfreund.de/covers/11922/16473.jpg>)

l) Meixner, Maria Elisabetha: *Kochbuch*. 1846 (http://static1.nachrichten.at/storage/image/9/6/0/1/821069_cms2image-frame-1024x1600_1pEFc4_Fro28D.jpg)

m) Dannheimer, Kempten Tobias: *Die Schwäbisch-Bayrische Küche*. 1830 (<https://pictures.abebooks.com/KOCHKUNSTBIBLIOTHEK/22745409418.jpg>)

3. ábra. 18. századi konyhák építészeti ábrázolásai korabeli tervrajzokon és felméréseken

a)–b) Buda, királyi palota tervei 1749–70. (*A palota pince, földszinti, első és második emeleti alaprajza*. Franz Anton Hillebrandt, 1770. Elpusztult. Fotókópiáját közli: Kelényi 1976. 222–23. kép; Gál 1992. 75. old. 15. ábra)

c)–d) Zsámbék, 1774. (*A kastély emeletének átalakítása, alaprajz és metszetek*. Ringer József. 1820. MOL T-62. N°1117/3)

e)–f) Bécs, Esterházy-palota terve, 1790 körül (MOL T-2. N° 1231)

g) Köpcsény, 1730–40. (*Johann Ferdinand Mödlhammer 1760 körüli tervrajza*. MOL T-1 XXXVIII. Téka. N° 1243. Közli: Koppány 1985. 146. old. 6. kép)

h) Wieden, 1750. (*A Bécs melletti Wieden, Károlyi-kastély bővítése*. Feliratai: „Der obere oder haudt Stock” „Der untere Stock zu ebener erden” Sign. Jobbra lent: „Fr: Ant: Pilgram ... BauM:” MOL T-20 N° 7. Közli: Voit 1964. 255. old. 242. kép; Voit 1982. 48., 152. old. 110. kép)

i) Keszthely, 1755–68. (*Festetics György-korabeli épület felmérése helyiségszámozással. Földszinti alaprajz. Szigóné nélkül*. Felirata: „Grundriss Keszthelyer Schlosses im ietzigen Stande. 1812.” MOL T-3 N°333)

j)–k) Gyula, 1760–62. (*A gyulai Harruckern-kastély bővítési terve. Földszinti alaprajz a régi falakkal*. Franz Anton Hillebrandt, 1760. Zölddel, barnával, rózsaszínnel színezett, lavírozott tus. 50,7x141,5 cm. MOL T 20 N°57/4. Közli: Voit 1981. 47., 145. old. 106/d. kép; Sisa 1981. 167; *A gyulai Harruckern-kastély bővítési terve. Keresztmetszet a konyhán keresztül*. Franz

Anton Hillebrandt, 1760. Zölddel, barnával, rózsaszínnel színezett, lavírozott tus. 65×48 cm. MOL T 20 N°57/11. Közli: Voít 1981. 47., 149. old. 106/k. kép)

l) Tata, 1762–64. (*Fellner Jakab terve Esterházy Miklós tatai kastélyához, ún. II. variáns, részben alagsori és földszinti alaprajz, 1763. Elveszett. Fotóképiája: T-KDmM, Révhelyi-hagyaték. Közli: Haris–Pusztai 1988. 76)*

m) Baltavár, 1730. (*A kastély földszintjének átalakítási rajza 1764 után. Felirata: „Baltavár Schloss”. MOL P 234 27. cs. soII. Fsc. MM 1)*

n) Óbuda, 1746–57. (*Az óbudai volt Zichy-kastély alaprajzai és metszetei. Gföller Jakab felvételi rajza 1777-ben. MOL T 1. N°167/1. Közli: Horler 1955. 340. old. 272. kép; Csorna 1966. 38. old. 3. kép; Lipták 1983. 44. old. 2. kép)*

o) Tata, 1750. (*Vízi kastély földszinti alaprajza, Franz Anton Pilgram műve (?). Színezett lavírozott tusrajz. MÉM Itsz.: 72.020.10. Közli: Voít 1982. 54–55., 166. old. 130. kép)*

p)–s) Zsély, 1772–73. (*A kastély átalakítási terve. Földszint, emelet. Fellner Jakab tervrajza, 1776. MOL T 17 I/1. Közli: Cs. Dobrovits 1983. 23. kép; A kastély átalakítási terve. Földszint, emelet. Hausmann János tervrajza, 1776. MOL T 17 I/2. Közli: Cs. Dobrovits 1983. 22. kép; A kastély átalakítási terve. Földszint, emelet. Mayerhoffer János tervrajza, 1776. MOL T 17 I/3. Közli: Cs. Dobrovits 1983. 21. kép)*

t) Ószőny, 1815. (*Az ószőnyi kastély tervezett földszinti alaprajza Pollack Mihálytól. Reprodukcióját közli: Rados 1939. 67)*

u)–z) Keszthely, 1755–68. (*Feltételezhetően az 1798-ban Andreas Fischertől Festetics György által rendelt tervlapok egyike. Szignó és évszám nélküli átalakítási terv földszinti alaprajza. MOL T-3 N°334. Közli: Péczely 1968. 24. old. 13. ábra; Felméry 1990. 3. old.; Tervlap Hofstädter Kristóf által 1755–1768 között Festetics Kristófnak készített változatokból. Dat.: „1759”. Sign. MOL T-3 N°5. Közli: Alföldy 2001. 224. old. 3. kép)*

aa) Bicske, 1754–55. (*A kastély és a szomszédos gazdasági épületek földszinti alaprajza 1785 körül. MOL T 4 N° 35. Közli: Sisa 1994. 67. old. 2. kép)*

ab)–ac) Bécs, Esterházy-palota terve, 1790 körül (MOL T-2. N° 1233)

ad) Edelény, 1727–30. (*Az edelényi kastély földszintjének felmérése Esterházy István számára 1763–64-ből. Franz Anton Dvoraczky rajza. BAZmL Acta iudicialia, Spec. VII. Fasc. Com. I. No. 70. Közli: Pazár–Jóó 1963. 140. old. 2. kép; Jóó 1968. 191. old. 2. kép; Jóó 1973. 155. old.)*

ae) Eszterháza, 1754–62. (*Esterházy Miklós herceg eszterházai kastélyának alaprajza, 1784 körül. Nicolaus Jacoby rajza után Marcus Weinman rézmetszete, 1784. Papír, 483x359 mm. Publ.: Niemetz Primitivus: „Beschreibung des Hochfürstlichen Schlosses Esterhaz im Königreiche Ungern” Nr. 2. Közli: Koppány 1995. 34. old. 40. kép; Galavics 2000. 59., 66. old. 20. kép)*

af) Keszthely, 1798. (*Feltételezhetően az 1798-ban Andreas Fischertől Festetics György által rendelt tervlapok egyike. Szignó és évszám nélküli átalakítási terv földszinti alaprajza. MOL T-3 N°334. Közli: Péczely 1968. 24. old. 13. ábra; Felméry 1990. 3)*

ag) Keszthely, 1755–68. (*Hofstädter Kristóf által 1769-ben Festetics Pálnak készített új tervváltozat a nyugati szárnyak kiépítésére Hofstädter Kristóf által szignált, datált átalakítási alaprajzok. MOL T-3 N°31. Közli: Péczely 1968. 10. old. 4. ábra; Felméry 1990. 2)*

ah) Buda, Sándor-palota, 1803–1807. (*A Sándor-palota földszinti alaprajza, 1817. KÖH-MÉM. Közli: Farbak 2003. 139)*

ai) Gyöngyös, 1826. (*A gyöngyösi kastély 1826. évi kiépítésének terve Zofahl Lőrinc építészettől, földszinti alaprajz Gy-MM. Közli: Voít 1978. 134. old. 130. kép)*

4. ábra. A 18. századi urasági nagykonyhák feltárt hazai példái (a szerző felvételei és gyűjtése) (<http://www.reston.hu/page/2760/art/2051/html/gyula-almasy-kastely-romkonzervalas-rombemutatas.html>)

5. ábra. A 18. századi urasági nagykonyhák helyreállított német példái (a szerző felvételei és gyűjtése)

6. ábra. 19. századi konyhák archív fényképfelvételeken a 19–20. század fordulóján

- a) Korabeli konyhaábrázolás (illusztráció) (<https://www.youtube.com/watch?v=bxSg5w-ILTI>)
 b) Alcsút, főhercegi konyha (archív fotó in: *Vasárnapi Lapok* I (1897) 19. 356)
 c)–d) Buda, főhercegi palota konyhája és részlete a használatban lévő takaréktűzhellyel (archív fotó in: *Szalon Újság* XV (1910) 13. 13) (<https://i.ytimg.com/vi/bxSg5w-ILTI/maxresdefault.jpg>)
 e) Használatban lévő beépített takaréktűzhely (<https://www.youtube.com/watch?v=bxSg5w-ILTI>)
- 7. ábra.** Lakos Lajos reklámcédulája a budai királyi palota konyhájával, valamint hirdetései a *Vendéglősök Lapjában* és az *Iparművészetben*
 a) Reklámcédula (<https://hu.museum-digital.de/data/hu/portal/images/201608/10100318334.jpg>)
 b) A budai királyi konyha archív képe (MNM Történeti Fényképtár, 2002-661)
 c) Hirdetés in: *Vendéglősök Lapja* XXI (1905) 21. 8
 d) Hirdetés in: *Iparművészet* XVII (1914) 10. 37
- 8. ábra.** Lakos Lajos által a takaréktűzhelyein használt márkalogók (a szerző felvételei és gyűjtése) (https://img.jofogas.hu/images/Antik_Sparhelt_812231044814659.jpg)
- 9. ábra.** a)–b) Lakos Lajos által gyártott eredeti urasági takaréktűzhely (Pest, Dreher-villa);
 c)–d) Lakos Lajos gyárának mintalapjai a csempével burkolt takaréktűzhelyek kínálatával (a szerző gyűjtése) (http://p2.vatera.hu/photos/b2/38/1eb9_3_big.jpg?v1)
- 10. ábra.** 19. századi konyhák építészeti ábrázolásai korabeli tervrajzokon és felméréseken
 a) Nagyhorcsók, 1853–58. (*A kastély földszintjének első tervváltozata Wéber Antal építésztől.* Sign. BFL XV. 331 14/29)
 b) Pest, Károlyi-palota, 1863–65. (*A megvalósult palotaépülettel azonosítható változat alagsori alaprajza.* Kart., cer., tus, akv. 62×48 cm. BFL XV. 331 55/9)
 c) Pest, Wodianer-palota, 1869–71. (*A palota alaprajzai. Uri lakóház, Budapesten. Főút 10. sz. Alagsor. Földszint. Első emelet.* In: *Építő Ipar* (1877) 47. sz. melléklet)
 d)–e) Ikervár, 1843–46. (*Ikervár, Batthyány-kastély alaprajzi változata.* Sign. „P.Á. Y.M.” (Pollack Ágoston-Ybl Miklós). BFL XV. 331 10/4. Közli: Ybl 1956. 12. kép; *Ikervár, Batthyány-kastély: alaprajzi változata.* Sign. „P.Á. Y.M.”. (Pollack Ágoston-Ybl Miklós). BFL XV. 331 10/3. Közli: YblMKat 206. old. Kat.4.1.2)
 f) Pest, Festetics-palota, 1862–67. (*Az alagsor alaprajza, Ybl Miklós 1862. évi tervén.* BFL XV. 312. ÉBN 391/1862a. Közli: G. László 2002. 592. old. 5. kép)
 g) Kastélyterv, 1870 k. (BFL XV.17.f.331.b - a12/14a)
- 11. ábra.** A pesti Pálffy-palota konyhaberendezésének és -felszerelésének ábrázolása tervrajzon 1867 előtt (BFL XV.17.f.331.b - 95/23)
- 12. ábra.** 19. századi konyhák hazai példája romállapotban, külföldi példák háztartástörténeti bemutatással (a szerző felvételei és gyűjtése)
- 13. ábra.** 19. század végi konyhák hazai példái romállapotban és megőrzöttek (a szerző felvételei és gyűjtése (<http://www.keresztenymuzeum.hu/content/125Konyha.JPG>))
- 14. ábra.** Főúri konyha építészeti terve 1851-ből (Reinhardt J.: A gyoroki Forray grófi kastély konyhája) (MOL T5 No.31)
- 15. ábra.** A bécsi Augarten-palota konyhája a 19–20. század fordulóján (archív fotó in: *Szalon Újság* VII (1902) 6. 16)
- 16. ábra.** Urasági nagykonyhák elrendezése a 19. század második felében és a 20. század elején
 a) Drávafők, 1870–96. (BFL XV 331. 3/11);
 b) Csalapuszta (ma Székesfehérvár része), 1876–78. (*A kastély alagsori alaprajza.* In: *Építő Ipar* II. évf. (1878) 45. sz. mell.)
 c) Kermesd (ma Cármești, Románia), 1871–81. (*A kastély földszinti és emeleti alaprajza 1871-ből.* In: *Építő Ipar* (1881) 11. sz. 93. old. + melléklet. Közli: Sisa 1993. 68. old. 54. ábra)
 d) Nagyhorcsópuszta (ma Kálóz része), 1870. (*A földszint átalakításának vázlatterve.* Utólagos felirata ceruzával: „Rez de Chaussée”. BFL XV. 331 14/26)
 e) Kastélyterv, 1870 k. (BFL XV.17.f.331.b - a12/8a)

- f) Tiszadob, 1880–85. (A néhai gróf Andrássy Gyula által alapított tiszadobi hitbizományhoz tartozó kastély. *Konyhaépület*. 1930. Alaprajz. SzSzBMLt)
- g) Baltavár (ma Bérbaltavár), 1888. (Az átalakított és kibővített kastély földszinti alaprajza 1894 körül. In: *Architektonische Rundschau* X. (1894) 11. 92. Taf.)
- h) Diósszentpál (ma Dioš, Horvátország), 1904. (Tüköry Antalné kastélyának homlokzata és alaprajza, Foerk-Sándy, 1904. Tervrajz. Felirata: „Studie zu einen Herrenhaus”. KÖH MÉM Közli: Hadik 1996. 8. kép)
- i) Pest, Karácsonyi-palota, 1912. (Az új Karácsonyi-palota alagsori alaprajza. Publ.: *Építő Ipar* (1913) 39. sz. 426. old.)
- 17. ábra.** A Lakos Lajos által vasból gyártott urasági takaréktűzhelyek mintalapjai (http://p2.vatera.hu/photos/b2/38/1eb9_1_big.jpg?v1)
- 18. ábra.** A Szabó Samu gép- és épületlakatos által vasból gyártott takaréktűzhelyek hirdetései (<http://gyoriszalon.hu/index.php?mact=News,cntnt01,detail,0&cntnt01articleid=3893>)
- 19. ábra.** Külföldi példák a vasból készült, korszerű takaréktűzhelyekre (a szerző felvételei és gyűjtése)
- 20. ábra.** Az urasági nagykonyhák (zöld) és a kiszolgáló funkciók 18–19. századi diszpozíciójának változatai (a szerző összeállítása)

RÖVIDÍTÉSJEYZÉK

BAZmL	Magyar Nemzeti Levéltár Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Levéltára
BFL	Budapest Főváros Levéltára
KÖH MÉM	Kulturális Örökségvédelmi Hivatal Magyar Építészeti Múzeuma (jelenleg: Magyar Építészeti Múzeum és Műemlékvédelmi Dokumentációs Központ)
MNL	Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára
MNM	Magyar Nemzeti Múzeum
SzSzBMLt	Magyar Nemzeti Levéltár Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Levéltára

ARCHITECTURAL DESIGN OF KITCHENS IN NOBLE HOUSEHOLDS IN THE 18TH AND 19TH CENTURIES

Summary

In the 18th and 19th centuries the architectural design of the kitchens in noble households developed from the application of divided spatial forms by smoke extraction tools towards the undivided spatial forms and the functional separation thanks to the introduction of smokeless stoves. The development of built-in combustion stoves and technical equipments, the ability of healthy water supply ensured the modernisation of kitchens. Thanks to this development it was possible to adapt to the ways of preparing food and to the changing of nobility's eating habits, while the technical achievements of the time also influenced eating habits simultaneously. The traditional fire-rack–oven–clay-pool tools were replaced by an in-built, tiled chimney stove from the 1840s. Its enamelled version made of iron was spread from the 1870s; from the turn of the 19–20th century the traditional wood-burning application was replaced by the modern gas works. Around the beginning of the 20th century the kitchens and the serving functions connected to them created a functional group through the functional differentiation and specialization within each noble household. This functional group connected to the social and residential functions of the noble households through various accessibilities.

Keywords: castle, palace, noble household, manorial kitchen, stove, function, Baroque, historicism

ARCHITEKTONISCHES DESIGN VON HOCHADLIGEN HAUSHALTEN IN 18–19. JAHRHUNDERTEN

Zusammenfassung

In 18–19. Jahrhunderten entwickelte sich die architektonische Gestaltung von Küchen der hochadligen Haushalte von der Anwendung der durch rauchfreie Verbrennungsanlagen geteilten Raumform zur Anwendung der ungeteilten Raumform und zur funktionalen Abgliederung. Die Entwicklung von eingebauten Verbrennungsanlagen und technischen Ausstattungen, die Möglichkeit für die Versorgung gesundes Wassers sorgten für die Modernisierung der Küchen. Diese Schritte ermöglichten das Anpassen zu den variablen Nahrungszubereitungen und den wechselnden Essgewohnheiten, während zugleich auch die technischen Errungenschaften der damaligen Zeiten die Essgewohnheiten beeinflussten. Das traditionelle Feuerkammer–Ofen–Kessel Ensemble wurde mit Kachelsparherden in den 1840-er Jahren abgewechselt, seit den 1870-er Jahren eine aus Eisen hergestellt, emaillierte Version der Kachelsparherden wurde verbreitet; seit der Wende der 19–20. Jahrhunderten wurde die traditionelle Holzverbrennung durch damals moderne Gaswerke ersetzt. Durch die funktionale Differenzierung und Spezialisierung haben die Küchen und ihre Serving-Funktionen ab dem 20. Jahrhundert eine selbständige funktionale Gruppe geschaffen. Diese funktionale Gruppe war mit den gesellschaftlichen und residenten Funktionen innerhalb der hochadligen Haushalte durch ein vielfältiges Zugänglichkeitssystem verbunden.

Schlüsselwörter: Schloss, Palais, edler Haushalt, Herrenküche, Ofen, Funktion, Barock, Historismus