

A CUKRÁSZAT TÉRHÓDÍTÁSÁRÓL

A cukorgyártás kezdetei a Vajdaságban

A cukorfogyasztás terjedése a cukorrépa termelésével és feldolgozásával függ össze, amely Nyugat-Európában 1808-ban, Magyarországon 1831-ben indult meg.¹ Vajdaság szervesen épült bele ebbe a folyamatba. Erről egy 1846-beli jelentés tanúskodik: Zomborban „létezett egy cukorgyár, de működése rövid időn belül megszűnt.”²

Legkorábbi adataink szerint a kezdeti próbálkozásoknak nincs igazi sikerük. Ez majd csak a vasútvonalak és műutak kiépítésével következik be a XIX. század utolsó negyedében, mintegy évszázados időtávra az első európai cukorgyár felépítésétől. Mihelyt azonban kialakul a vasúthálózat, és a főbb vonalakon megindul a forgalom – 1857-től a szeged–kikinda–temesvári, 1867-től a pest–szabadkai szakaszon, amely 1880-ban Újvidék és Zimony felé bővül, továbbá 1889-től a szabadka–zenta–óbecsei, 1869-től a horgos–szabadka–zombori³ vonalon –, megkezdődik cukorgyárak építése.

Egy 1893-beli újságcikk hírül adja, hogy Bács megye gazdasági társulata szorgalmazza egy cukorgyár létesítését Szabadkán vagy Zomborban, s az elképzelést így indokolja meg: „mert a környéken jól terem a cukorrépa, amiből a cukrot csinálják.”⁴ 1910-ben a *Zentai Híradó* a mezőhegyesi cukorgyár indítványozására ismeretterjesztő írásokat közöl a cukorrépa termesztéséről⁵. „E jövedelmező gazdasági ág művelésére” szólítja fel a zentai gazdákat az eszéki cukorgyár is⁶.

Vidékünkön, pl. Doroszlón, a cukorrépa termesztése 1912 körül indul meg, amikor a verbászi, szivaci és cservenkai cukorgyárak épültek.⁷ A temeriniek így emlékeznek vissza ezekre az időkre: „A cukorrépa nem volt errefelé meghonosodva, de rászoktatták az embereket. Fél hold elvetett föld után egy zsák cukrot kaptak. Akkor még csak Verbáson volt cukorgyár, oda hordták a répát. Azelőtt búzát, kukoricát, takarmányt termesztettek. Amikor meg cukorrépát kezdtek vetni, mákot is vetettek közéje, hogy ha a kalácshoz lesz cukor, legyen hozzá mák is.”⁸

A cukorrépa-termelés technológiája teljesen ismeretlen volt a parasztok körében, mégis termesztetni kezdték, mert a búzával és kukoricával ellentétben – egyéb ipari növények híján – ennek biztos piaca volt. Az sem mellékes, hogy a cukorrépa intenzív növény, alkalmas a kisebb területeken való termesztésre

is. A nagy befektetést igénylő gépi megművelés hiánya módot adott a családtagok foglalkoztatására anélkül, hogy a cukorrépa termesztése más növények rovására ment volna: vetését kora tavasszal végezték, egyéb növények kapálása előtt ritkították, szedésére ősszel, a kukorica betakarítása után került sor. További kedvező körülménynek számított, hogy jégverés ellen nem kellett biztosítani, mert a jégeső ritkán tett benne kárt. Ennél is lényegesebb előny az a már említett tény, hogy biztos vevője volt – a cukorgyár, amely megbízottai révén tartott kapcsolatot a falubeliekkel – olvashatjuk Kovács Endre *Földművelés egy bácskai magyar faluban* című könyvében.⁹ A cukorrépa termelése, valamint ipari feldolgozása alapozta meg a cukorral készült ételek és italok széles körű elterjedését, illetve fogyasztásuk rohamos növekedését.

Cukrászok

A cukrászat kevésbé a cukorgyártás, mint inkább a polgárosodás függvényeként alakul ki és terjed el, s idővel ettől is függetleníti magát. Mint a kényelmi és fényűzési cikkek gyártói közé tartozók, a cukrászok a többi iparág úzóihez képest megkésve és nehezen telepsznek le ezen a vidéken. A kávézásnak a nemesi és polgári háztartásokban a XVIII. század végén kialakuló szokása, az édes sütemények, valamint a fagylalt és a limonádé divatja¹⁰ lassú hullámokban éri el a Délvidéket.

Zomborban 1841-ben elegendőnek tartották a városban egy cukrászot, így Torriani Antal és János cukrászokat a városhól való kitiltással, sőt fogházzal is megfenyegetik, ha boltjukat nem zárják be.¹¹ Szabadkán pedig majd csak egy 1890. évi összeírás tüntet fel egy cukrászot és két (!) cukorkakészítőt.¹²

Magyarország iparosainak és kereskedőinek 1892. évi címtára 21 olyan Bács-Bodrog és Torontál megyei települést sorol fel, ahol egy vagy több cukrász dolgozik: Ada – 1, Mohol – 2, Kúla – 1, Óbecse – 5, Topolya – 1, Zenta – 2, Szabadka – 4, Újvidék – 5, Zombor – 2 stb. A mesterek, nevükből ítélve, magyar, német és szláv nemzetiségűek lehettek.¹³

A jegyzék szerint Zentán ebben az időben két cukrász működik: Deák Albert és Gubitzky János. Ez utóbbi 1886-tól hirdeti termékeit a zentai újságokban.¹⁴ Úgyszintén újságból szerezhethünk tudomást Börcsök Lajos „cukrász úrról” is, aki „a népkertbeli kioszkban akart volna süteményt árusítani”.¹⁵ Gubritzky képes reklámhirdetésben közölte 1887-ben üzlethelységének változását: „Van szerencsém a n. t. közönségnek tudomására hozni, miszerint cukrász üzletemet a volt Hanber-féle helyiségbe helyeztem, hol is naponkint friss süteményeket és fagylaltot fogok a n. é. közönségnek szolgáltatni. Naponkint friss palaczk sör, szombat és vasárnapon pedig friss jeges kávé.”¹⁶ Egy évvel később hasonló módon ismerteti a nála kapható készítmények sorát: „Fagylalt, jeges kávé, crem a la glace, málna szódával, friss sütemény, de megrendelhető népfelkelő-, mokka-, Nukád, Dobos torta (valódi) és Stefánia fánk. Minden a legjobb ízléssel készítve.”¹⁷ Karácsonyra „mindennemű sütemények kaphatók karácsonyfára ú. m.: Ele Bele Melle Ble tárgyak cukorral töltve, igen célszerű gyermekjáték. Karácsonyfadiszek, habfigurák, Dragent pastilageg, Salon cukorkák és finom theasütemények, igen finom francia liquerok, Satrez, Absent, Cognac, Benediktiner, császárkörte, vanília, stb.”¹⁸ Húsvétra „húsvéti tojások és bárányok”.¹⁹

Egy zentai cukrász visszaemlékezéseiből

Adatközlőm, Jablonszkiné Fehér Zsuzsanna 1946. január 26-án született zentai földművesek gyermekeként. A nyugdíjas cukrászmester ma is szülővárosában él, a Lóvi testvérek utcája 49. szám alatt. Belőlem úgy lett cukrász, hogy én nagyon szerettem a fagyaltot meg a süteményt, de mivel szegények voltunk, a szüleim sohasem vettek négy gyermeküknek. Mikor akkora lehettem, hogy nem tudtam különbséget tenni a cukrász meg a cukrászda között, már akkor „cukrászda” akartam lenni. Édesanyám nem akarta, hogy én az legyek. Volt neki egy Ilona nevű cukrász barátnője, aki szívbeteg volt, s ő azt hitte, hogy azért, mert mindig a habot verte. De engem nem lehetett eltántorítani szándékomtól. Amikor befejeztem a nyolc osztályt, elmentem a munkaközvetítőbe, ott megmondták, hol lehet tovább tanulni. Hajnali háromkor a második voltam a várakozók sorában. Csak pincérnek volt hely, de én addig álltam ott, ameddig azt nem mondták, menjek a Nyiki Pistához, kérdezzem meg tőle, fölvesz-e inasnak. Bementem hát a Mignon műhelyébe, és ott is addig vártam, amíg azt nem mondták, hogy beállhatok Erzsike, a beteg inas helyébe. Szerencsémre ő sose jött vissza. De még akkor is le akartak beszélni, kérdezték: tudod-e, hogy mit vállalasz? Tudod te, milyen ez a szakma? Nézd, itt a korzó – rá lehetett látni a műhely ablakából –, itt mindenki sétálni fog, neked meg bent kell majd dolgoznod! Itt se vasárnap, se ünnep, ez nehéz, ez ilyen, ez olyan . . . Nekem ez a mese mit sem ért. Szóval befogadtak, csak egy fehér köpenyt kellett szereznem, meg a szüleimmel aláíratnom a szerződést, és kezdeztem is.

Az inasiskola hároméves volt. Minden héten három napot jártunk iskolába, a többin dolgoztunk. Nyolc órát kellett volna, de annyit dolgoztunk, amennyit csak elbírtunk. Sokáig csütörtökön voltam szabadnapos. Inast nem dolgoztathattak éjszaka, de azért hajnali 3-ra kellett járnom. Hat mesterre egy inas jutott, én. Állami hely volt, kis fizetés járt. A mesterek közül egyik-másiknak az államosítás előtt magántulajdonú cukrászdája volt, pl. a Nyikinek. De akkora adót vetettek ki rá, hogy jobb volt az államban lenni, ilyenből pedig csak egy volt Zentán, a Mignon. Mire felszabadultam, sokan közülük elhagyták a Mignont, ki a tengerre, ki Németországba ment, vagy szakmát változtatott.

A műhelyben nem lehetett sok mindent megtanulni, mert ha valamit elrontottam volna, a mesterek fizettek volna rá. Ugye, állami hely volt. A fortélyokat el kellett lesni és otthon próbálgatni, gyakorolni. Persze, nem mindig sikerült, de apukám nagyon drukkolt nekem, és segített titokban kidobni a malacoknak az elrontott tésztát, hogy anyukám meg ne tudja. Később is nagyon szerette nézni, ahogy a tortákat készítettem, szinte itta a szemével. Egyszer megállapította: Bizony, nincsen két egyforma!

Már első éves inaskoromban ismerősöknél, szomszédoknál, rokonoknál is gyakorolhattam. Munkámért nem kértem pénzt, mert tudtam, az én süteményem nem olyan, mint egy igazi cukrászé. Néha azért kaptam egy kis pénzt. Akkor még nem volt ilyen igényes a nép, mindenki meg volt elégedve a kerek tortával, figurákat, különösebb díszítést nem is kértek rá. Ameddig én nem kezdtem készíteni, nálunk sem volt otthon torta. Anyuka kelt tésztából süített csak kalácsot, igaz, tudott magyar pitét is sütni, ez volt az ünnepi süteményünk, meg a gurábli. Születésnapra valami kis ajándékot kaptunk, narancsot meg cukorkát, a torta szóba se került.

Minden végzős inasnak kellett a szakmájából valami mestermunkát csinálnia, ezt ki is állították az Eugenban. Én 1964-ben szabadultam fel, a varrók, pékek, patkolókovács és mások sorában én voltam az egyedüli cukrász. Az én mestermunkám egy torta volt, amely teljes grillázsból készült, a tetején egy tárt szárnyú galambbal. Hat oszlop tartotta a galamb fészkrét. A Kalmár mester csinálta gipszből, s az övé is volt a galamb-forma, amely két félből állt. A gipszet be kellett olajozni, a diós-cukros pépet elkészíteni, kellő vastagságúra kinyújtani, nagyon vigyázni, hogy mind a két fél galamb egyforma vastag legyen, és amikor a pép megkötött, kihűlt, kifordítani a gipszformából, aztán kis cukrot olvasztani és a két fél galambot egyberagasztani. Ez kerek torta volt, mert inaskoromban el sem tudtam képzelni négyzetes tortát, amilyent aztán 1963-ban láttam először Szabadkán. Később én is elkezdtem ilyeneket készíteni, sőt szám alakú vagy figurás tortát is. Gyerekeknek macit, nyuszit, cicát, majd következtek a rajzfilmfigurák, Miki egér, Mini, Balu kapitány, Ficánka, horgászoknak hal alakút készítettem stb. Most ezek a figurás torták nagyon keresettek.

Kezdetben csak vajkrémmel díszítettem a csokoládé-bevonatos tortát, vagyis „gittereztem”. Ennél az arányosságra kell nagyon figyelni. A színes cukormasszából húzott virágot közülünk csak Csonka Mihály cukrász mester tudta készíteni, ma már ez nem divatos. Amikor én is megtanultam dióscukorból díszeket formálni, kombináltam a gitterezéssel.

Lakodalomban a menyasszonyi tortának kellett a legszebbnek lennie, meg a násznagyénak. A születésnap tortákra általában az ünnepelt korát jelző szám és gyerekeknél a nevük is rákerült. A menyasszonyi tortának az a jellemzője, hogy tiszta fehér, esetleg halvány színű díszítéssel, attól függően, milyen színű a menyasszony csokra. Ha sárga, akkor lehet a tortán sárga rózsza, ha rózsaszínű, akkor rózsaszínű rózsza. Alakja valamikor csak kerek volt, most sok a változata, lehet szív vagy virág alakú, de mindig emeletes.

Ami a szokásokat illeti, annyit tudok, hogy mindig annak kell felvágnia a tortát, akinek készült. A menyasszonyi tortát a vőlegénnyel együtt a menyasszony vágja fel vacsora után, ameddig még menyasszony – majd csak ezután lesz menyecske. Ebből nem szokás osztogatni a lakodalmas népnek, mint a szerbeknél, csak ha kér valaki; míg a születésnap tortából még annak is küldenek, aki otthon maradt. Az is igaz, hogy a lakodalmasok csereberélnek a tortákból, úgyhogy haza is majdnem annyi tortát visznek, mint amennyit hoztak, csak különféle szeletekből. Szinte versenyeztek abban, kinek érdekesebb, szebb, nagyobb, finomabb a tortája. Manapság, a háborút követő szegénység miatt már csak a menyasszonyi, esetleg a násznagy tortát rendelik meg cukrásznál, a vendégek házilag készítik, ahogy tudják, vagy süteményt visznek a lakodalomba.

A Mignonban, amely más vendéglátóipari létesítményeket is ellátott, de rendeléseket is felvett, az időszaknak megfelelően változott a készítmények mennyiségi aránya. Karácsony előtt krémlapból kellett a legtöbbet sütni, továbbá tortákat, süteményeket, tojáshabbal töltött mutatós tekeracet, újévre csokoládé-, rumos, diós tortát, különböző nagyságokban, és persze krémlapot. Nők napjára a vállalatok rendelték a legtöbb árut, mégpedig túrós pogácsát, sós stanglit, az édes sütemények közül képviselőfánkot, habrolnit, rigójancsit. Érdekes, hogy a cukorgyárosok mindig krémest rendeltek. Május elsejére nem volt

rendelés, hanem a cukrászdát kellett jól ellátni. A nyári hónapokban természetesen fagyaltból fogyott a legtöbb.

Amikor a Mignon egyesült a Tri druga étteremmel, pékek is kerültek hozzánk, s akkortól kezdve nemcsak cukrászsüteményeket kellett készítenünk, hanem péktermékeket is, a Mignon ma is csak így tud fennmaradni.

Időközben nyugdíjba mentem. Hogy mi lennék, ha még egyszer kezdenék? Cukrász! Mert ami a cukrászszakmához tartozik, én mindent szeretek csinálni, a tortát, a teasüteményeket, a díszeket, még a krémlapot is. Nincs, amit unnék. Úgy látszik, hogy nemcsak azért akartam cukrász lenni, mert fagyit akartam enni, hanem mert velem született hajlam készítetett rá, hogy én ezt a szakmát válasszam. Semmi mást nem tudnék így csinálni. De ha újra kezdhetném, elmennék másfelé is, hogy minél többet megtanuljak, pl. a tengerpartra vagy Magyarországra. Mert ahányan csinálják, annyiféle módon, én meg csak Zentán tanulhattam, az állami műhelyben. És amit még sajnálok, hogy a cukorkakészítést nem sajátítottam el. Van ugyan még magáncukrász, aki ért hozzá, de hát az dehogy adná át a tudományát egy másik cukrásznak. Igaza is van neki!

A cukrászat és a mézeskalácsos mesterség

A cukorgyártás, valamint a cukrászat Európa-szerte nagyban kihatott a mézeskalácsos mesterségre és a mézfogyasztás alakulására. A mézeskalácsosok ugyanis, szakmájuk virágzása idején, többnyire a múlt század folyamán, átveszik a cukrászat eszköztárát, és a mézet felcserélik cukorral. Felhagynak az egyszínű, de domború díszítésű mézeskalácsok készítésével, s a cukrászattól kölcsönzött szaggatókkal formált tésztát színekkel, habbal, képecskével és tükörrel díszítik. Ezt a habos díszítésű újabb terméket nevezik, német kifejezést használva, ejzolt mézeskalácsnak.²⁰

A váltás természetesen nem egyidejűleg következett be mindenütt. Ezt példázzák azok az összerakhatós mézeskalácsok, amelyek még a régi mézes-tésztából készültek, de már a cukrászat technikáját utánozva. A céhek teljes mértékben tiltják a XVIII. század közepétől megjelenő ilyenfajta „minőség-rontó” kalácsokat, amelyeket csak sütőn kívül lehetett szárítani, mivel a sütőben a tészta kelése következtében elformátlanodva nem illettek volna egymáshoz a részek. De mivel a vásárlóközönségnek tetszettek, a tilalom ellenére gyorsan elterjedtek.²¹ Kedvelt formának számított a kocsí, templom, ház, bölcső, papucs és kosár. Fábrián Gyula feltételezi, hogy gyerekeknek szánt ötletes játékszereket képviseltek.²²

Az ejzolt mézeskalács a múlt század végén éri el a Délvidéket, de a második világháborúig a többnyire német lakosságú vidékeken, így Zombor környékén is vele párhuzamosan tovább él a régi, ütőfával készült, domború mézeskalács, „mert a német lakosság azt szerette jobban, ahhoz ragaszkodott”.²³ Ennek megfelelően a Szerémségben, ahol kevesebb volt az ilyen nemzetiségű, hamar felhagytak a régimódi tésztával. Ez a magyarázata, hogy a Sremska Mitrovica-i Szerémségi Múzeum egyetlen ütőfát sem őriz, holott a többi vajdasági múzeumban kisebb-nagyobb számban, de akad belőle. Itt található azonban az eddigi legrégebbi szaggatóforma-készlet. Használatra a századfordulóra tehető.²⁴ Az eredeti ládikában vannak elhelyezve a különböző méretű és alakú módlik, egy tutli és a süvegucor törésére használt mozsár.

A mézeskalácsosok életébe nemcsak a mézet alig vagy nem is tartalmazó mézeskalács vonult be, hanem a cukorkakészítés is. Janovics János zombori mézeskalácsos mester emlékezete szerint, a cukorka olyan újdonságnak számított, amelyet még orvossággént is ajánlottak: „Az orvosok krumplicukorért küldték hozzám a pácienseket szívdobogás- és idegcsillapításra.” Ezt krumplilisztből és cukorszirupból készítettük. Egy hétig kellett hűlnie egy tepsiben, csak utána vágtuk fel kockára.” Janovics mester édesapja, akitől fia örökölte a mesterséget, már 1911-ben letette a cukrászvizsgát is, így megszerezte a mézeskalácsos és cukrászmester címet.²⁵ Készített törökmézet, medvecukrot, dióscukrot, szaloncukrot, mogyorós puszedlit, cukorstanglit, nyalókát, cifra botot.

Idővel más mézeskalácsos mesterek is vagy letették a szakvizsgát cukrászattól, vagy pedig cukorkakészítőktől látták el magukat a keresett édességekkel. Közben többnyire a Szerémségben, de idővel nálunk is egyre nagyobb számban jelentek meg az ún. alvadžiják, illetve az orientális édességek mesterei. „A zentai vásárban is volt alve, valami török árulta. Mi alvégnék hívtuk, mert az alve nem jelentett semmit.”²⁶ Egy zombori iparos jegyzéke az 1940–1951. évi időszakra vonatkozóan 4 mézeskalácsost, 8 cukorkást, 26 orientálisédesség-készítőt, 1 cukrászt, 1 fagyaltost, valamint 1 ostya- és pitelapkészítőt említ.²⁷

Befejezésül hadd idézzem a Vajdaság színes néppességi kavalkádjáról tanuskodó debelyacpai vásár század eleji mozgalmasságát Kalapis Zoltán leírásában: „Jellegzetes alakja a Torontál megyei vásárnak a macedón cukrász, a dalmát fügeárus, a bosnyák bazáros és a Szerbiából Pancsovára áttelepült lepényes, bózás, limonádés. A lepényes nyakába akasztott fedeles bádogedényből adogatja elő a rétestésztából készült, vagdalt hússal vagy almával töltött meleg burekot. A bózás kukoricalisztből erjesztett savanykás ízű frissítőt mér ki . . . A gyerekeknek ragad a kezük a törökméztől, dióscukortól, cukrozott sült almától, cukorsíptól, a piroskakastól. Némelyik szemre számolt selyemcukorkát, savanyúcukorkát szorongat, a másik meg promiclis zacskót. A rávalót a szülők, nagyszülők adják, de olykor maguk is megkeresik.”²⁸

Irodalom

- EPERJESSY Géza, 1988: A szabad királyi városok kézművesipara a reformkori Magyarországon. Budapest, 427.
- FÁBIÁN Gyula, 1913: A mézeskalács. A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának Értesítője XIV. 1–2. sz. Budapest, 89.
- FEJÉRVÁRY József, 1910: A cukorrépa termeléséről. Zentai Híradó, február 13.
- IVÁNYI István, 1886–1892: Szabadka története I–II. Szabadka
- JÉKELFALUSSY József, 1892: Magyarország iparosainak és kereskedőinek cím és lakjegyzéke. Budapest
- KALAPIS Zoltán, 1980: Balladaénekesek, mesemondók, vásárosok. Újvidék
- KISBÁN Eszter, 1987: Köleskását hoztam, mégpedig cukrozva. Különnyomat az egri Dobó István Vármúzeum Évkönyve XXIII. kötetéből
- KOVÁCS Endre, 1993: Földművelés egy bácsaki magyar faluban. Újvidék–Budapest

KOVAČEV Olga, 1993: Prilog proučavanju istorije liciderskog zanata. Rad. Vojvodanskih Muzeja 35. Novi Sad, 219–227.
 SZABADFALVI József, 1986: Mézeskalácsosság Debrecenben. A Hajdú–Bihar Megyei Múzeumok Közlönye 46. Debrecen
 SEP, Walter, 1970: Aus der Geschishte der steirichen Lebzelter und Wachszieher. In: Das Sterirische Handwerk, Graz
 Subotičke novine, 1893: 8. sz. 7.
 Zentai Ellenőr, 1888. december 12.
 Zentai Hírlap, 1886. december 12.; 1887. május 8.
 Zentai Közlöny, 1911. november 19.

Jegyzetek

- ¹ Kisbán E., 1987: 245.
- ² Eperjessy G., 1988: 87.
- ³ Wiener Moszkónak, a magyar cukorpiar monográfiájának az 1868–1887. évi időszakra vonatkozó elemzése nyomán. Közli: Kisbán E., 1987: 247.; Stehlik V., 1951: 81–83.
- ⁴ Subotičke Novine, 1893
- ⁵ Fejérvári J., 1910
- ⁶ Zentai Közlöny, 1911. nov. 19.
- ⁷ Kovács E., 1993: 99–112.
- ⁸ Kohanec György (szül. 1910.), temerini lakos közlése
- ⁹ Kovács E., 1993
- ¹⁰ Kisbán E., 1987: 245.
- ¹¹ Zombori Történelmi Levéltár 789/1841.
- ¹² Iványi I., 1892: 232.
- ¹³ Jékelfalussy J., 1892: 502–606.
- ¹⁴ Zentai Hírlap, 1886. december 12.
- ¹⁵ Zentai Ellenőr, 1888. május 20.
- ¹⁶ Zentai Hírlap, 1887. május 8.
- ¹⁷ Zentai Ellenőr, 1888. május 20.
- ¹⁸ Zentai Hírlap, 1886. december 12.
- ¹⁹ Zentai Ellenőr, 1888. 1/IV
- ²⁰ Az ejzolt mézeskalács technológiájáról lásd Szabadfalvi J. tanulmányait; a mézeskalácsos mesterség vajdasági történetéről: Kovačev O., 1993
- ²¹ Walter Sep 1970. 462.
- ²² Fábíán Gy., 1913: 95.
- ²³ Janovics János zombori és Flesch Katica bezdáni mézeskalácsos közlése
- ²⁴ Panta Repajic mitrovicai mézeskalácsos hagyatéka
- ²⁵ Zombori Történelmi Levéltár, Iparos index 1859–1962, Ielt. sz. 118
- ²⁶ Jablowszki Fehér Zsuzsanna közlése
- ²⁷ Zombori Történelmi Levéltár, Iparos index 1940–1951.
- ²⁸ Kalapis Z., 1980: 139., 173.