Tóvári Judit

Az angol sör- és borfogyasztás emlékei digitalizált röplapokon a British Library gyűjteményében

Kulturális, tudományos örökségünk egyre növekvő hányada található elektronikus formátumban vagy azért, mert eleve így születtek, vagy azért, mert az eredeti dokumentum megőrzésének és könnyebb hozzáférhetőségének soha nem látott távlatait nyitotta meg a hálózaton történő közzététel. A digitális forma számos technikai kihívást rejt, de a hozzáférésnek nem elhanyagolható szervezeti és jogi dimenziói is vannak. Mindezek mellett egyetlen téma kutatása során sem hagyhatók figyelmen kívül, hiszen forrásaink jelentős hányada a virtuális térben kínálja az információt helytől, időtől függetlenül.

A közgyűjtemények tevékenységének minden korban köponti kérdése volt a nemzeti emlékezet megőrzése, függetlenül attól, milyen technikával rögzítették annak forrásait. A gyűjtemények sajátos szervezeti keretet kaptak aszerint, hogy a tartalom milyen kifejezési formát öltött. Eszerint szerveződtek könyvtárrá, múzeummá, levéltárrá, bár gyűjtőkörük tekintetében teljesen tisztán soha nem tudták ezt az elvet érvényesíteni, hiszen a múzeumnak és a levéltárnak is volt (van) könyvtára, adott esetben hangtára is, a könyvtárak legféltettebb kincsei, állományrészei pedig a kéziratok. E források fizikai megőrzésének módja mindig az adott kor technikai színvonalának volt a függvénye. Addig, amíg ez a megőrzés „csupán" a hőmérséklet, a páratartalom, a fényviszonyok és egyéb tárolási körülmények kérdésére szorítkozott, ez technikai feladat volt. A 20. század második fele magával hozta a másolási technikák fejlődését, így a mikrofilmezés lett a nyomtatott anyagok konzerválásának nagy reményekkel kecsegtető megőrzési lehetősége. Az ehhez szükséges berendezések meglehetősen költségesek voltak, ezért csak leginkább a nemzeti feladatokat is ellátó gyűjtemények alkalmazták nagy igénybevételnek kitett, vagy sérülékeny állományrészeik mikrofilmre másolására. Az igazán nagy áttörést a számítástechnika alkalmazása, majd a világháló megnyílása hozta az 1990-es évek legelején. Ez utóbbi anyagtalanná tette a szellemi tartalmat hordozó dokumentumot, lebontotta az intézményi falakat, túllépett az egyes országok és kontinensek határain és soha nem látott sebességgel tette elérhetővé – kis túlzással mindenki számára – az addig falak közé zárt információt. Mind az angolszász országok, mind az Európai Unió a hagyományos könyvtári felfogásnál szélesebben értelmezi a digitális könyvtár fogalmát. Az értelmezés kiinduló gondolata maga a kulturális örökség, aminek a dokumentumait eredetileg a hagyományos könyvtár, múzeum és levéltár őrzi. A digitális és hálózati technológia lehetővé tette a különböző gyűjtemények digitalizált anyagainak egy közös keresőfelületen való megjelenítését, így származzék az a forrás bármelyik örökségi gyűjteményből, magát a digitális gyűjteményt digitális könyvtárnak nevezik, amiben nyomtatott anyag éppúgy található, mint múzeumi tárgy, levéltári irat, vagy éppen kép, hang, film elektronikus változata. A köznyelv váltakozva használja a digitális könyvtár, archívum, elektronikus könyvtár, virtuális könyvtár kifejezéseket ugyanarra a fogalomra, holott nem teljesen egymás szinonímái.

Az *elektronikus könyvtár* a hagyományos könyvtár elektronikus hasonmása, ahol mindazok a funkciók megtalálhatók, amelyek egy könyvtárat jellemeznek, csak ezeket az elektronizáció eszköztárával valósítja meg. Ebben az amerikai könyvtárak sokkal előbbre tartanak, mint például a magyar. Az elektronikus könyvtár felületén éppúgy megvalósul az interakció felhasz-

náló és könyvtáros között, mint a hagyományos könyvtár esetében, virtuális közösségek megteremtésére nyílik lehetőség. A felhasználók kommenteket fűzhetnek az egyes művekhez, sőt elektronikus formában kölcsönözhetnek is. Ahogyan a hagyományos könyvtár esetében, belelapozhatnak a könyvekbe, amit a szerzői jog szigorú betartásával vagy csak bemutató oldalak közzétételével, vagy – ha már a mű közkinccsé vált – teljes szövegű elektronikus eléréssel kínálnak a felhasználóknak. Van katalógusa, tájékoztató szolgálata, vannak rendezvényei, mint például virtuális kiállítás. Mindezeknek a szolgáltatásoknak a hagyományos könyvtár saját honlapja ad keretet. Az elektronikus könyvtár szép példája az amerikai Darien Library[1].

Digitális könyvtár többféle szervezeti formában is megvalósulhat. Gyakori formája a digitalizált anyagok különgyűjteménye, amit a hagyományos könyvtár, múzeum, levéltár saját szervezeti keretein belül hoz létre és tesz közzé akár dedikált hálózaton keresztül, akár a teljes nyilvánosság számára. Jellemzője, hogy a digitalizált anyagok metaadatait is közzéteszi és megadja az eredeti forrás elérhetőségét. Egyes könyvtárak itt is lehetővé teszik, hogy a felhasználók például történeteket fűzzenek egy-egy képhez, vagy elmondják véleményüket. Digitális könyvtár önálló szerveződésként is létrejöhet, mint például a Magyar Elektronikus Könyvtár. A MEK létrejöttekor még viszonylag kevés könyvtár üzemeltetett interaktív honlapot, ezért kevéssé volt differenciált az elektronikusan elérhető források gyűjtőhelyének a megnevezése. Kevéssé köztudott, hogy a MEK három, önálló URL-címmel elérhető gyűjteményrészből áll:

a) az eredetileg vagy csak digitálisan létező és a nyomtatott könyvek digitalizálásával létrehozott szövegek (www.mek.oszk.hu),
b) az időszaki kiadványok, az Elektronikus Periodika Archívum és Adatbázis, az EPA (www.epa.oszk.hu) és
c) a képek gyűjteménye, a Digitális Képarchívum (keptar.oszk.hu).

Az önálló digitális könyvtárak nem egy meglévő hagyományos könyvtár saját állományrészének a digitalizálásából jönnek létre, hanem a gyűjtőköri szabályzatukban meghatározott témákban gyűjtik be az anyagot akár digitalizálással, akár úgy, hogy eleve csak digitális formában létező forrásokat szereznek be. Az egyes művek beszerzésének és közzétételének – még ha bele is tartozmának azok a könyvtár gyűjtőkörébe – a szerzői jogi korlátozások szabnak határt. A digitális könyvtárnak van saját katalógusa, de ez csak a gyűjteményből teljes terjedelemben elérhető forrásokról tájékoztat, szemben egy hagyományos könyvtár elektronikus másával, ahol a katalógusból történő keresés eredményeképpen a szerzői jogi védelemben részesülő műveknek vagy csak metaadatairól kapunk tájékoztatást, vagy bemutató oldalakat is közzétesznek, a közkinccsé vált művek viszont teljes szöveggel olvashatók. A hálózati technológia és a törvényhozói akarat igen gyorsan lehetővé tette, hogy több digitális könyvtár állománya egy közös keresőfelületen jelenjék meg.

Az új technika új problémákat is felszínre hozott, amelyek egy része technikai jellegű, más része viszont felveti a képlékeny, gyorsan változtatható elektronikusan létező forrás eredetiségének, hitelességének kérdését és számos, eddig nem létező (vagy nem érzékelhető) szerzői jogi problémát, a forrásra való hivatkozás módját. Az elektronikus bibliográfiai forrás képlékeny, változtatható, linkekkel összekapcsolható, fizikai, de nem szerzői jogi értelemben korlátlanul másolható.

Kulturális örökségének írott és hangzó dokumentumait, álló- és mozgóképeit, térképeit, kottáit legkorábban a washingtoni Library of Congress kezdte el digitalizálni 1990-ben. A négy évig tartó kísérleti projekt végén CD-ROM formában teszteltették iskolákkal és könyvtárakkal, ami nagyon költségesnek és kevéssé hatékonynak bizonyult. A kísérleti projekt lezárulása

[1] Elérhetősége: www.daryenlibrary.org

előtt pár hónappal, 1993. április 30-án jelentette be a CERN a világháló megnyitását és ingyenes használatának a lehetőségét[2]. Ez óriási távlatokat nyitott az addigi munkának és az adományokól összegyűlt 13 Millió $-ból megalapították a Nemzeti Digitális Könyvtár Programot[3]. Nem sokkal később, 1996-ban Ausztrália is elindította web-archváló programját PANDORA[4] néven, majd egy évvel később az ausztrál kéziratok digitalizálásával elkezdődött nemzeti digitalizációs programjának, a Trove-nak a megvalósítása.

A helyi és nemzeti szintű digitalizálásban Európában a skandináv országok és Nagy-Britannia járt elől.

Az Európai Bizottság a digitális tartalmak megteremtésével és a digitális tartalmakhoz való hozzáféréssel az eContent, majd az eContentPlus program keretében 2001-től kezdett el foglalkozni. Az „i2010: digitális könyvtárak" című, 2005. szeptember 30-i közleményében stratégiát hirdetett Európa kollektív emlékezetének digitalizálására, online hozzáférhetőségére és digitális megőrzésére. Ez a kollektív emlékezet nyomtatott termékeket, álló- és mozgóképeket, múzeumi tárgyakat, levéltári dokumentumokat és egyéb audiovizuális anyagokat foglal magában. A Bizottság i2010-es kezdeményezésének - aminek kulcsfontosságú eleme a digitális könyvtári gondolat - megvalósulása az adatgazda intézmények közreműködésével 2008-ra létrehozott közös keresőfelület, az Europeana. Európa multimédiás digitális könyvtárának feladata az európai kultúra megőrzésre érdemes emlékeinek elérhetővé tétele egy közös felületen. 2010. márciusában 6 Millió dokumentumot tartalmazott, aminek kb. 80%-a kép. A legnagyobb számban Franciaország, Németország, Nagy-Britannia és Hollandia képviselteti magát az Europeana-ban kulturális emlékeivel. A magyar részvétel az 1%-ot sem éri el. Magyar részről a legnagyobb számban a Békés Megyei Tudásház és Könyvtár digitalizált anyagai érhetők el az Europeana oldaláról.[5]

A világháló ablakot nyitott a világra, olyan gyűjteményekbe enged bepillantást, amelyek elérése már csak a földrajzi távolság miatt is sokaknak elérhetetlen, ugyanakkor a megismerés bőséges tárházát nyújtja. Ebből a felbecsülhetetlen kincsből szeretnénk egy apró szeletet bemutatni egy olyan hétköznapi forrás felhasználásával, mint a röplap.

A British Library digitális gyűjteményének részét képezi az a több, mint 2000 darabot számláló digitalizált hirdetés, röplap, poszter, ami a viktoriánus Anglia mindennapi életének szemléletes történeti forrása. Az *Evanion* nevű gyűjtemény ötezer darabját Henry Evans, a kor neves humoristája, színpadi bűvésze, hasbeszélője gyűjtötte és a British Museum vásárolta meg 1895-ben. Ezek között szép számmal vannak kereskedelmi katalógusok, árlisták, étlapok, reklámanyagok, beszédes emlékei a mindennapi életnek, szokásoknak, szükségleteknek. A British Library ezek közül válogatott ki digitalizálásra a 19. századi angliai üzleti világot, szabadalmaztatott technikai eljárásokat, a korabeli szórakoztatóipart reprezentáló 2000 aprónyomtatványt.

Sör-, bor- és szeszkereskedők hirdetései rajzolják fel az italfogyasztási szokásokat. Ezekből a forrásokból válogattunk, hogy csupán villanásnyi képet fessünk a korabeli Anglia mindennapi életének egy szeletéről és felhívjuk a figyelmet a mai kor egyik óriási technikai vívmányára, a digitalizálásra, amit – ha nemes cél érdekében használunk – az ismeretszerzés óriási távlatait nyitja meg, a kutatóknak pedig újabbnál újabb forráslehetőségeket kínál.

Csábító a könnyen elérhető digitalizált képekké vált röplapok illusztrációként való felhasználása, de a szerzői jogi korlátok miatt csupán idézetnyi szeletet lehet azokból képileg bemutatni. A forráshivatkozás felhasználásával azonban bárki megtekintheti a teljes képanyagot.

---

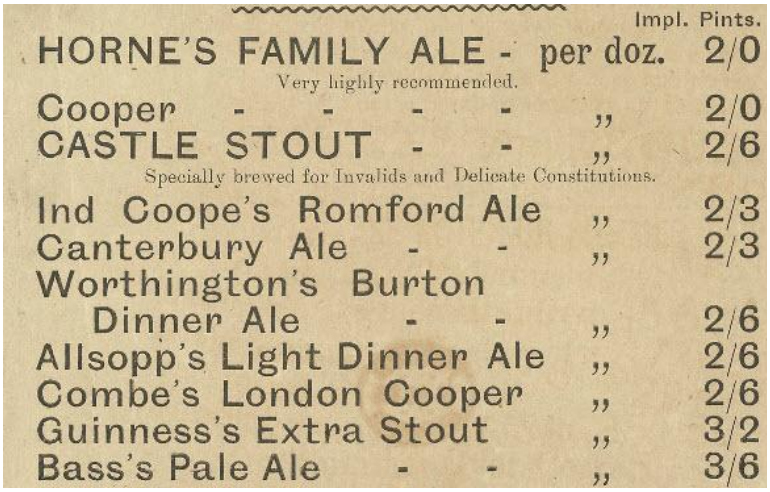
[2] Hoogland – Weber 1993
[3] Library of Congress (é.n.)
[4] Preserving and Accessing Networked Documentary Resources of Australia
[5] Friberg 2010: 17–19.

Mesélnek a röplapok

Az alkoholfogyasztást igen erősen befolyásolták a szeszesitalok készítésére és forgalmazására hozott törvények, az egyes társadalmi rétegekben uralkodó szokások, elvárások és persze a vásárlók anyagi helyzete. 1830-ig sört csak erre monopóliumot szerzett kereskedők adhattak el. Az 1830-as ún. sörtörvény lehetővé tette, hogy bármely, helyi adót fizető lakos két guineaért engedélyt szerezzen sörmérésre saját házában. A törvény elfogadását követő hat hónapban 25 ezer engedélyt adtak ki, aminek következménye az alkoholizmus rendkívüli mértékű növekedése volt[6].

A 19. századi Angliában a munkások sört, gint és almabort, míg a közép- és felsőbb osztálybeliek különböző borokat és importált brandyt ittak.

A sörfőzés VIII. Henrik idején, a 16. század elején terjedt el Angliában. A 4-8% alkoholtartalmú világos ale fajtából rengeteg létezett és igen népszerű volt. Ezek inkább asztali sörök voltak, amelyeket étkezésekhez ittak. W. Horne és társa bor- és szeszkereskedő a sörök széles választékával próbakóstolásra invitálja vendégeit söröket népszerűsítő hirdetésén[7] és árkedvezménnyel csalogatja visszatérésre látogatóit.


Impl. Pints.

HORNE'S FAMILY ALE - per doz. 2/0
Very highly recommended.
Cooper - - - - „ 2/0
CASTLE STOUT - - „ 2/6
Specially brewed for Invalids and Delicate Constitutions.
Ind Coope's Romford Ale „ 2/3
Canterbury Ale - - „ 2/3
Worthington's Burton Dinner Ale - - „ 2/6
Allsopp's Light Dinner Ale „ 2/6
Combe's London Cooper „ 2/6
Guinness's Extra Stout „ 3/2
Bass's Pale Ale - - „ 3/6

1. W. Horn árlistájának részlete

A mai szemmel nézve bonyolultnak tűnő ármegállapítás abból adódik, hogy az angolok 1971-ig nem decimális rendszerben gondolkodtak. Pénzrendszerükben három szint létezett: a font, a shilling és a penny. Mivel az átváltás nem decimális rendszerben történt, az árakat az előbbi felsorolásban közölték per jellel elválasztva azokat[8]. Kisebb összegeknél a font 0 értékét nem írták ki, így *Horn és társa* egy pint[9] Castle Stout sört például 2 shilling és 6 pennyért árult.

A vaskos, sötét és keserű portert a 19. században a londoni kikötőkben készítették és a dokkmunkások körében volt igen népszerű, még a nevét is az egyik munkásról kapta. *W. Horne és társa* készletében az ale fajták mellett a porter és a porternél is erősebb stout fajta is megtalálható volt.

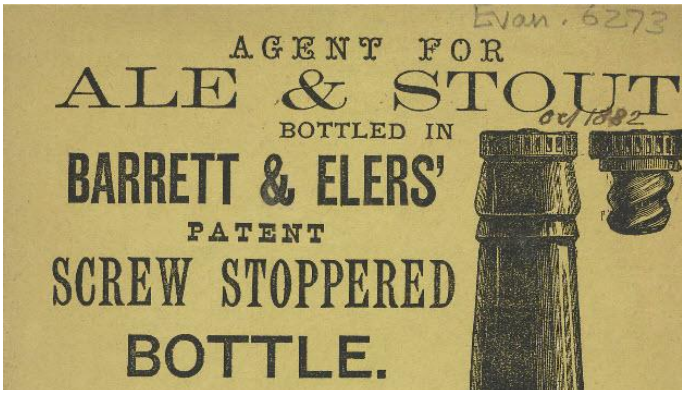
[6] Whitaker 2010
[7] Advert for W Horne & Co, wine & spirit merchants.
[8] Egy font= 240 penny, 12 penny= 1 shilling, 20 shilling= 1 font, az egyes pénznemeken belül többféle érme volt forgalomban, saját névvel. A guinea értéke 21 shilling
[9] Az Egyesült Királyságban egy pint= 0,568 liter

Dolphin bor- és szeszkereskedő kínálatának túlnyomó többségét is 1879-ben a brandy, whisky, gin és rum, sherry tette ki. Nem voltak márkás borai, mindössze a portói és két pezsgő szerepelt az árjegyzékében. Sörökből ettől jóval nagyobb volt a választék[10].

Az alkoholfogyasztásnak nemcsak élvezeti, de egészségügyi vonatkozásai is voltak. A nagy járványok gyakori okozója a fertőzött ivóvíz volt. Mivel az ivóvíz fertőtlenítésére még a 19. században sem fordítottak kellő figyelmet, nagyobb tömegek számára az egyetlen biztonságos és megfizethető italnak a sör bizonyult. A másik biztonságosnak számító ital a tea volt, de magas ára miatt csak a gazdagabbak számára volt elérhető.

A 19. század folyamán az étkezési és ivási szokások fokozatosan átalakultak, amiben nem kis szerepet játszott a Gladstone-kormány adóreformja. Az alkohol adója mindig fontos állami bevételi forrásnak számított, az 1860-as új adórendszer – bár a francia borok adóját mérsékelte –, különbséget tett a borok között alkoholtartalom szerint. A könnyű asztali borokat kb. feleannyi adó terhelte, mint a nehéz portóit és a sherryt. Így a század elején kedvelt erősebb, aromásabb, nagyobb alkoholtartalommal bíró italok a 19. század második felére kissé háttérbe szorultak.

Az 1861-ben bevezetett ún. „Single Bottle Act" lehetővé tette palackozott italok árusítását. Ezzel is elő akarta segíteni az akkorra már igen nagy méreteket öltött alkoholimus visszaszorítását. Ekkor már ismert volt Pasteur kísérletének eredménye az erjedést és a bomlást okozó mikroorganizmusok elpusztításáról, ami lehetővé tette a palackozott italok minőségének a megőrzését, bár a szabadalmat, ami leírja, hogy hogyan lehet megóvni a palackozott sör frissességét és a csapolt sörhöz hasonló habzását, csak 1864-ben jegyezték be[11]. Hamarosan arra is szükség lett, hogy megoldják ezeknek a palackoknak a biztonságos zárását. Az első belső zárású palackra a szabadalmat John Adams és Henry Barrett jegyeztette be Angliában 1868-ban, majd a későbbiekben ez a találmány Barrett & Elers szabadalom néven ment át a köztudatba. A találmány lényege, hogy egy fából készült, gumigyűrűvel körülvett dugót belecsavartak a palack nyakába, ahová az befeszült, a gumi pedig nem engedte kiszivárogni sem a folyadékot, sem a széndioxidot. A Barrett & Elers találmányát reklámozó szórólap egy példányát a British Library őrzi[12].



2. A szabadalmaztatott csavaros palack Barrett and Elers hirdetésének részletén

Ezt követően még nyolc évnek kellett eltelnie, amíg az egyik terméket a másiktól megkülönböztető és védő első védjegybejegyzés is megtörtént. Bár korábban is előfordult, de tömegesen ettől az időtől kezdték címkézni a palackokat. Az üzletekben is megjelentek a palackozott sörök, ami viszont a sörfőzőknek is reklámot jelentett.

[10] Advert for the Dolphin, wine and spirit sellers 1879
[11] Advert for Bottled Beers 1883
[12] Advert For Ale & Stout In Barrett & Eler's Bottles 1882



3. Palackozott sört is árusító élelmiszerüzlet reklámjának részlete 1883-ból

A 19. században még csak egy elenyésző kisebbség engedhette meg magának a borfogyasztást, ami a 20. század elejére már a jó egészség jelképévé vált. Az 1876. év Angliában alkoholfogyasztási csúcsnak számított a fejenkénti 34.4 gallonos sör, 1.27 gallonos szesz és a 0.56 gallonos borfogyasztásával[13]. Az angol gentry a vacsorához tradícionálisan az erős portóit fogyasztotta, de a 19. század végére már különféle borok sokaságát kínálták a borkereskedések. Ehhez az is hozzájárult, hogy a vasútvonalak kiépülésével az utazások egyszerűbbé és gyorsabbá váltak és a külföldön szerzett tapasztalatok hozzájárultak a könnyebb borok megismeréséhez.

A kezdetben népszerű sherry-t kezdik kiszorítani a könnyű asztali borok és a borkereskedések száma is emelkedik. A 19. század utolsó harmadában már a borok széles választékával lehet találkozni, mint ahogyan *B.A. Moore és fia* whisky-kereskedő bort és brandyt importáló patinás cégének röplapján is látható[14].



4. B.A. Moore és fia bor- és brandy-importőr cég hirdetésének részlete

A viktoriánus London atmoszféráját ma is híven visszaadó *Ye Olde Cheshire Cheese* – B.A. Moore és fia kocsmája – már a 17. században is állt Londonban a Fleet Street-en. A fenti képen látható, 1882-ben készült litográfia több, mint 200 évesnek hirdeti az épületet. A bejárat-

[13]Advert for the Leicester Spanish Wine Cellar 1891
A gallon mértékegysége a történelem során többször változott és különbözőképpen értelmezték Amerikában és Nagy-Britanniában. A 19. századra két nagy gallon-mérték alakult ki, szempontunkból mos a birodalmi gallon jöhet szóba, amit Nagy-Britanniában alklamaztak. Eszerint egy birodalmi gallon= 4,54609 liter
[14] Advert for BA Moore & Son, wine & brandy importers 1870

nál függő táblán ma is olvasható a ‘Rebuilt 1667’ felirat, majd alatta azoknak az angol uralkodóknak a nevei, akiket ez a patinás pub túlélt. A *Ye Olde Cheshire Cheese* írók, költők, politikusok kedvelt találkozóhelye volt. Megfordult itt Thackeray, Sir Arthur Conan Doyle, Theodore Roosevelt, Dickens pedig – mint a régi világ megelevenedéséről ír a helyről.

A British Library őrzi azt az árjegyzéket is tartalmazó aprónyomtatványt[15], aminek a homlokoldalán látható egy régi rézmetszet alapján készült kép a négyemeletes épületről, amint éppen belépni készül két állandó vendég, Samuel Johnson – akit egyszerűen csak dr. Johnsonnak neveztek a kortársak – és James Boswell, Johnson későbbi életrajzírója. A költő, esszéista, moralista irodalmár, dr. Johnson *A Dictionary of the English Language* című, 1755-ben megjelent, egyszerűen csak Johnson-szótárnak nevezett műve nagy hatással volt a modern angol nyelv alakulására. Boswell neve pedig fogalommá vált, amiben nem kis része volt Conan Doyle-nak. Dr. Johnson és Boswell emlékét ma is híven őrzi a pub, látható itt róluk készült festmény, Johnson karosszéke és szótárának egy példánya.

A londoni pubok reggel öt órától éjfélig tartottak nyitva és általános szokás volt, hogy a törzsvendégeknek megengedték a hitelben történő fogyasztást. A számla kiegyenlítése azonban nem minden esetben történt meg, ezért a kereskedő még mindig jobban járt, ha árengedményt adott a készpénzzel fizetőknek, mint ahogyan azt a *Ye Olde Cheshire Cheese* tulajdonosa is tette az 1883/84-es árjegyzék tanúsága szerint. Habzó bor fogyasztása esetén 2,5%-os engedmény járt, de volt kereskedő, mint például W. Horne és társa, aki próbavásárlásnál és visszatérő vendégeknek alacsonyabb árat számított[16]. Moore és fia klubok és viszonteladók szerződött partnere is volt.

A felsőbb középosztály vacsoráinál a vörösbor szinte kötelező volt. A Bordaux környéki szőlőskertek számára Anglia volt a legnagyobb piac, onnan származott a legkedveltebb és legjobb minőségű vörösbor. A pub legolcsóbb bora a Medoc volt, a legdrágább pedig a Bordeaux-környéki borvidék egyik legismertebb észak-nyugati birtokáról származó 15 éves Château Margaux. A bordeaux-i borok – bár azonnal is fogyaszthatók – igazi élményt 10-15 évesen nyújtják, ami az árban is megmutatkozott, illetve megmutatkozik ma is. A Château Margaux-nál is drágább volt a bordeaux-i borvidék dél-nyugati Sauternais régiójában szüretelt szőlőből készült édes fehér bor, a 19 éves Château d'Yquem. A legolcsóbb Medoc és a legdrágább Château d'Yquem között több, mint tízszeres volt az árkülönbség. Közepes áron kínálta *Moore és fia* a vörös és fehér burgundit, de ausztrál borai is voltak. Szerepelt a kínálatban portói, rajnai fehér és habzó borok, az elmaradhatatlan Cherry Brandy, a Vermouth, skót és ír whisky, jamaikai rum, különféle likőrök és természetesen sörök. Más vörös borok, mint a Madeira, Portói, vagy a Sherry, szintén népszerűek voltak, de a század folyamán fokozatosan tértek át az édesről a száraz borokra.

A magasabb árfekvéssel dolgozó borkereskedők, mint W. Dent, gondoskodtak róla, hogy raktáraikban csak divatos borok legyenek.

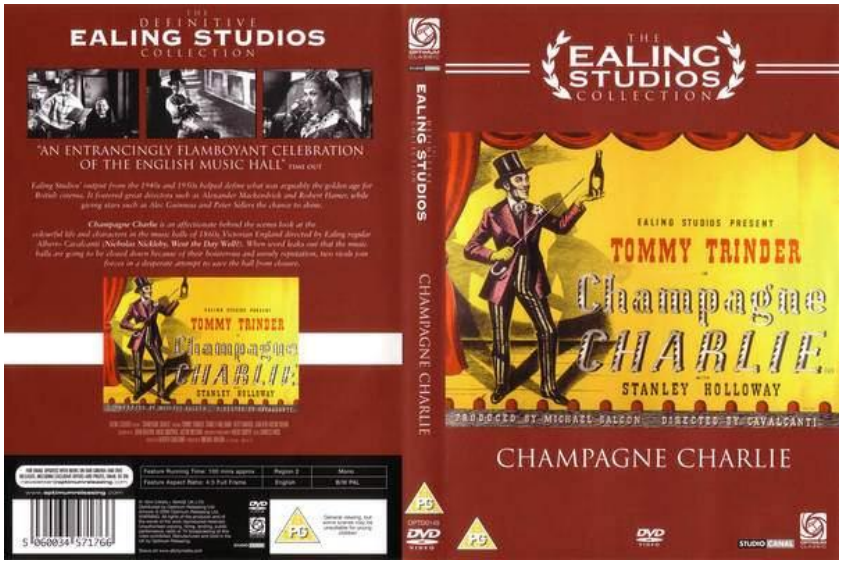
Feltűnően sok pezsgőfajta volt raktáron Moore és fiánál, amelyek közül Franciaország legkiválóbb szőlőfajtáiból készült lágy, gyümölcsös ízű hét éves Pommery & Gréno emelkedett ki árával.

A pezsgő a 19. században lett Európa-szerte elegánsnak számító, igen drága ital, aminek a misztériumát fokozta, hogy nehezen volt elérhető. Viktória királynő kedvenc itala volt, ami nem maradt hatástalan az alattvalókra sem, a középosztály megpróbálta utánozni.

A varieté-műsorokban a közönség kedvelt számai közé tartoztak a pezsgőről szóló dalok. Népszerűségüket mutatja, hogy az Ealing Studios 1944-ben Alberto Cavalcanti rendezésében

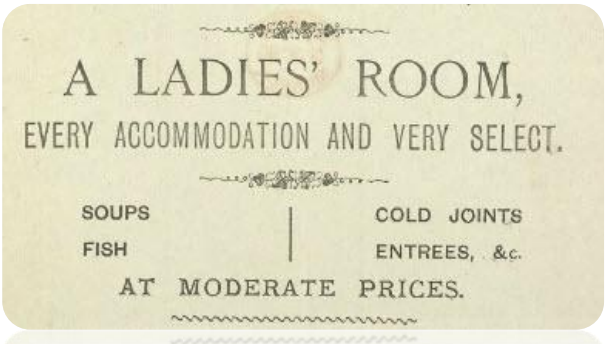
[15] Advert for BA Moore & Son, wine & brandy importers 1870
[16] Advert for W Horne & Co, wine & spirit merchants 1885

filmet is készített Champagne Charlie címmel[17]. A filmben a nagyszerű varieté-belsők híven tükrözik a kor hangulatát. A filmet digitalizálták és DVD-ROM-on is kiadták.



5. A Champagne Charlie DVD-változatának tokja

Csak a 19. század utolsó harmadában kezdett divatba jönni, hogy az emberek éttermekben ebédeljenek. A közép- és felsőbb osztályok asszonyai azelőtt nem étkeztek nyilvános helyen férfi társaságban, kivéve ha utaztak. Az 1880-as évektől a londoni nagyobb áruházak kávézókat kezdtek nyitni, ahol a nők és a férfiak már együtt étkeztek, de kedvelt ebédelő és teázó helyek voltak az elkülönített „női szobák", ahol leveseket, könnyű halféléket, süteményeket, szendvicseket szolgáltak fel teával, kávéval vagy csokoládéval.



6. Részlet a White étterem hirdetéséből[18]

A viktoriánus korszak közembere szívesen étkezett házon kívül. Utcai árusoknál megfizethető áron mindig lehetett sült krumplit, mészárosoknál sült sertéshúst és hagymát venni. A városokban működtek kifőzdék, de társadalmi rangjuk igen alacsony volt. Nyíltak étkezőhelyek, ahol söröket is lehetett kapni, de kínáltak egyéb szeszes italokat, borokat, dohányárut, sőt egyikük-másikuk biliárd-asztalt is felállított vendégcsalogatónak. Ezek voltak a 19. század

[17] Trinder 1944
[18] Advert for White's Restaurant 1882

végén sorra nyíló éttermek elődei, amelyeknek hirdetéseiből is őriz példányokat a British Library[19].

Ma már minden nemzeti könyvtárnak, egyetemi könyvtárnak és egyéb könyvtáraknak is vannak digitális különgyűjteményei világszerte, több közgyűjtemény összefogásával szerveződnek közös lekérdezőfelületek, ahol több digitális gyűjtemény anyaga is kutatható egyszerre. Érdemes figyelemmel kísérni és kihasználni ezt a kincsebányát a forráskutatás során.

Felhasznált irodalom

Európai Unió 2006: A Bizottság ajánlása […] a kulturális anyagok digitalizálásáról és online *hozzáférhetőségéről, valamint a digitális megőrzésről*. URL: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:236:0028:0030:HU:PDF (letöltés: 2012.02.05.)

Cathro, Warwick (é.n.). Trove, the Library's New Discovery Service. URL: http://pandora.nla.gov.au/pan/11779/20100707-0013/www.nla.gov.au/pub/gateways/issues/101/story01.html (letöltés: 2012. 03.3.)

Culture in the Digital Age. URL: http://ec.europa.eu/information_society/tl/soccul/cult/index_en.htm (letöltés: 2012.02.05.)

ERWAY, Ricky L. 1996: Digital Initiatives of the Research Libraries Group / Ricky L. Erway. – In: *D-Lib Magazine* ISSN 1082-9873, December. URL: http://www.dlib.org/dlib/december96/rlg/12erway.html (letöltés: 2012.02.01.)

Európai Unió. Bizottság 2011: *Digitális menetrend*: az uniós kultúra digitalizálásának ösztönzése a növekedés szolgálatában. URL: http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/11/1292&format=HTML&aged=0&language=HU&guiLanguage=en (letöltés: 2012.02.05.)

Timeline of Wine. URL: http://timelinesdb.com/listevents.php?subjid=304&title=Wine (letöltés: 2012. 04. 03.)

The history of alcohol 1690 – 1920. 2006. URL: http://www.history.uk.com/history/history-alcohol-1690-1920-alcohol/ (letöltés: 2012. 04. 18.)

[19] Advert For A Restaurant 1890

Hivatkozott irodalom jegyzéke

Advert For Bottled Beers 1883: *URL:* http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u06840000.html (letöltés: 2012. 04.30.)

Advert for Ale & Stout In Barrett & Eler's Bottles 1882: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u06273000.html (letöltés: 2012. 04.30.)

Advert for BA Moore & Son, wine & brandy importers 1870: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u05818000.html (letöltés: 2012. 04.3.)

Advert for A Restaurant 1890: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u06652000.html (letöltés: 2012. 03.3.)

Advert for Bottled Beers 1883: UL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u06840000.html (letöltés: 2012. 04. 20.)

Advert For Geo. Warman & Co., Wine & Spirit Merchants 1888: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u06860000.html (letöltés: 2012. 03.3.)

Advert for the Dolphin, wine and spirit sellers 1879: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u07441000.html (letöltés: 2012. 04.8.)

Advert for the Leicester Spanish Wine Cellar 1891: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u09067000.html (letöltés: 2012. 03.3.)

Advert for W Horne & Co, wine & spirit merchants 1885: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u06688000.html (letöltés: 2012. 03.3.)

Advert for White's Restaurant 1882: URL: http://www.bl.uk/onlinegallery/onlineex/evancoll/a/014eva000000000u06659000.html (letöltés: 2012. 04. 10.)

Friberg, Anette M. 2010: *Europeana*. National Conference on Library Digitalization. 17-19: URL: http://pro.europeana.eu/web/guest/presentations (letöltés: 2012. 04. 18.)

Hoogland, W. – Weber, H. 1993. *Declaration*. URL: http://news.bbc.co.uk/2/shared/spl/hi/pop_ups/08/technology_enl_1209563881/html/1.stm (letöltés: 2012. 04.18.)

Library of Congress (é.n.): *About American Memory*. URL: http://memory.loc.gov/ammem/about/index.html (letöltés: 2012. 04.18.)

Trinder, Tommy 1944: *Champagne Charlie*. URL:. http://www.youtube.com/watch?v=9AdKoAG_YpA (letöltés: 2012. 05. 3.)

Whitaker, Mark 2010: *The Beer Act of 1830*. Elhangzott a BBC Radio 4 Britain onthe Bottle : Alcohol and the State c. sorozatában 2010. július 21-én. URL: http://www.bbc.co.uk/programmes/b00t1qjs (letöltés: 2012. 04.30.)