

Biacs Péter

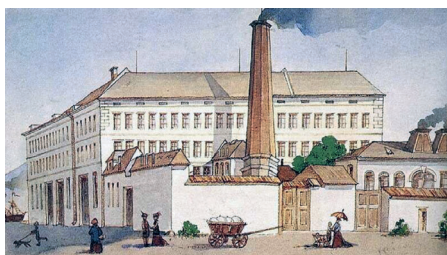
Az élelmiszeriparok a dualizmus kezdetén

Közép-Európa a napóleoni háborúk befejezésekor (1815) jelentős területi változásokon ment keresztül. A német államokat összefogó Rajnai Szövetség helyét fokozatosan átvette a porosz királyság vezetése alatt létrejött Vámszövetség (1819), mely nevének megfelelően inkább gazdasági, mint politikai alakat volt. Az első időszakban csak egy kisebb állam csatlakozása képezett hidat a nyugati és keleti porosz területek között (1828), majd egyre többen társultak (1837), végül a déli nagyobb országok – köztük Bajorország – csatlakozásával és a német-francia háború hódításaival létrejött a Német Birodalom (1871). Hasonló szerepet játszott az olasz félszigeten lévő államok egyesítésében (1861–1870) a piemonti szárd királyság, mely főleg az osztrák császárság rovására terjeszkedett. Végül ez vezetett az osztrák tartományok és a magyar királyság területeinek szorosabb gazdasági összekapcsolásához, melynek politikai vetületét nevezték Osztrák–Magyar Monarchiának (1867). A két államalakulatot egy koronás fő alatt összefogó dualista szervezet a berlini kongresszus (1878) után megkezdte lassú terjeszkedését a magyar királyságot délről határoló Török Birodalom rovására, így elősegítette ütköző államok létrehozását a Balkánon, melyek új kereskedelmi lehetőségeket, piacot kínáltak.

Élelmiszer-termelés és -feldolgozás a kiegyezést megelőző évszázadban

A malomipar a kiegyezésig

A gabonafélék feldolgozása korán ipari tevékenységgé vált, és a városok piacain, valamint a katonaság felvásárlásainál, ellátásánál játszott szerepet liszt és kenyér formájában. Az ország belső fogyasztására szolgáló gabona túlnyomó többségét malmokban dolgozták fel, és a 18. század elején ez volt a legnagyobb iparág az országban: Magyarországon 2542 malmot, Erdélyben 750-et írtak össze.



A József Hengermalom Pesten

amit a visszaöntéses eljárással, majd a különböző távolságra állított kövek között magas-örléssel finomítottak tovább és osztályozták kenyér-, pék- és zsemleliszt elnevezéssel. A malmok épí-

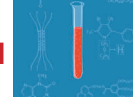
A malmok többsége ún. sima örlést végzett, azaz a terményt héjával együtt morzsolta szét, és a korpát kézi szitálással választották el. A szítás malmoknál a kerék főtengelyére szerelt rázószita ide-oda mozgással különítette el a szemcse nagyság szerint az őrlemény részeit,

tése és üzemben tartása földesúri vagy városi kiváltság (monopólium) volt, többnyire bérbe adták a malmokat a molnároknak. A molnárok ellenőrzése a malomtulajdonos feladata volt, így a molnárok céhe (iparszövetsége) csak a szakmai ismeretek megszerzését szolgálta. A kiegyezés előtt, 1863-ban végzett összeírás szerint 4301 hajó-, 9173 patak-, 7966 száraz- és 475 szélmalom, összesen több mint 21 000 malom üzemelt, mely a 18. század elején összeírtak több mint nyolcszorosa.

A 19. század elején a világ malomiparában nagy változás történt: megjelentek az angol–amerikai rendszerű, nagy teljesítményű malmok, melyek hajtóerőnek gőzgépet használtak, így az időjárástól függetlenül folyamatosan működtek. Kapacitásukat kihasználni csak úgy sikerült, ha működésüket összekapcsolták a gabonafelvásárlással és a liszt értékesítésével. További technikai újítás volt a vashengerszék, ahol a kőpárok helyett két vashenger zúzta szét az őrleményt. Ezeket már alkalmazta az 1839-ben alakult Pesti Hengermalom Társaság, amikor az 1839/40. évi Ipartörvény segítségével sikerült a céhek ellenkezését letörni. A Pesten és környékén működő közel 400 hajó- és vízimalom tulajdonosai minden eszközzel törekedtek megakadályozni a hengermalom működését, mely 1841-től már üzemelt, évente 5 ezer tonna kenyérgabonát őrlött, és lisztjei sokkal jobb minőségűek voltak, mint a kismalmokkal, őrlőkövek között készült termékek. A vállalat 1845-től már osztalékot fizetett részvényeseinek, így példájára újabb gőzmalmok jöttek létre; 1850-ig hét korszerű üzem épült Magyarországon.

A sütőipar a kiegyezésig

A sütőipart a feudalizmus utolsó szakaszában elsősorban a pékek képviselték, a 19. század elején a főúri háztartások egykori nagy sütőházai már elvesztették szerepüket. A katonaság kenyérszükségletét is többnyire vásárolt vagy bérben süttetett kenyérral fedezték, tábori pékséggel már csak a 18. század elején találkozhattunk a Szentesen felállított élelmészeti központban, mely a délvidéki hadjáratokhoz szállított a katonáknak kenyeret. Önálló pékségek inkább a felvidéki és nyugat-dunántúli városokban voltak, az alföldiekben kevésbé. A kenyér- és péksüteményeket asszonyok süttették és árulták a piacon, így a sütés jórészt továbbra is a háztartások keretein belül maradt. A pékek bérsütést is vállaltak, az otthon elkészített kenyeret, süteményt a kemencével nem rendelkező házak gazdaasszonyai a pékhez vitték megsütni. A pékek száma a 19. század elején nőtt, Sopronban 24 pék volt, Pozsonyban 39 – ez utóbbiak kilós fehér kenyeret, másfél kilós barna kenyeret, félkilós cipót és 10 dekás zsemlyét és kiflit kínáltak eladásra. A mézeskalácsosok mellett megjelentek a cukrárszok is, mint önálló iparosok, a 19. század elején számuk bevándorló olasz és svájci mesterekkel megsaporodott. Országosan is szerepet ját-



szó kereskedelmi cikké csak a debreceni tányér alakú mézes és a pozsonyi mákos-diós patkó, valamint a kétszersült vált. [1]

A söripar a kiegyezésig

A gabona örleményéből víz hozzáadásával nemcsak tésztát dagasztottak és formáztak, majd ebből kenyeret sütöttek, hanem még több víz hozzáadásával elfolyósítva és erjesztve alkoholos italt, sört készítettek, ezért nevezték folyékony kenyérnek. A szesz italok közül a sör előállítása öltött először ipari méreteket. A 18. század elején a sörfőzés még kismesterség volt, a városi házzal járt: a család dolgozott otthon, viszonylag kis serfőző üstökben havonta egy-egy alkalommal néhány hordót töltöttek meg. Nagyobb sörfőzdékben, mint az uradalmi serházakban, folyamatos volt a termelés, itt hetente több hordó sör készült. A házilag készült sör nem mindig kielégítő minősége, valamint a főzéssel együtt járó tűz veszélye hátráltatta a sörfőzés elterjedését, ezért a nagyobb települések maguk építettek biztonságosabb városi sörfőzőházakat, ahol a sörfőzési joggal rendelkező polgárok sorrend szerint, egymást felváltva készítették italukat. A folyamatos üzemeltetés elősegítette a serfőzés szakképzett mesteriséggé válását. A céhes szabályozás kétévi tanulmányt, hároméves vándorlást és mintafőzéssel járó vizsga letételét írta elő. 1845-ben 37 településen összesen 53 mester volt a céhnek tagja és a városi serfőző házak száma elérte a 300-at.

A szeszipar a kiegyezésig

A gabonából történő szeszfőzés szorosan kapcsolódott a sörfőzéshez, a 17. század végén szinte minden serfőzdében működött szeszlepárló és a 18. században jövedelmezőbbnek tartották a sörfőzésnél. A lakosság gabonaellátása miatt általában tiltották, és 1838-ban az országgyűlés törvénnyel is megtiltotta a gabona szeszfőzésre felhasználását. A korabeli raktározási, tárolási viszonyok között azonban bőven akadt romlott vagy szemetes gabona és törött szemek, más hulladékok, így a tilalmak nem érvényesültek megfelelően. Jó gabonatermésű években nem is vették nagyon szigorúan, és a változás akkor következett be, amikor a kukorica és a burgonya terjedésével a szeszfőzés új alapanyaghoz jutott. Ez a felhasználási mód a burgonya elterjedéséhez is hozzájárult, különösen a nagy uradalmak termesztettek nagyobb mennyiségben burgonyát a 18. században szeszgyártás céljából. Ezt a szeszt izesíteni kellett, amit közvetlenül a fogyasztás előtt végeztek el mézzel, mazsolával, fügével, szegfűszeggel.

Az új alapanyagok és az új szeszipari termékek mellett a szeszgyártás technikájában megszületett a gőzöléses eljárás, melynél az erjesztésre kerülő anyagok keményítőjét gőz segítségével elcsirizesítették, így annak keményítő- és cukortartalmát jobban feltárták, a főzés gazdaságosabb lett. A lepárlásnál alkalmazott gőzfűtés pedig megakadályozta a cefre leégését, odakozmálását, így a párlat nem kapott mellékízt. A szeszgyártás a 19. század első felében nagy lépéseket tett az iparszerű üzemeltetés terén, mely nem zárta ki a kis szeszfőzők további működését sem. A szeszgyártás nagyobb léptékű üzemai mellett találjuk az ecet ipari termelését. Korábban a háztartásokban a bort vagy a sörcéfrét ecetágyra öntötték, melyen az ecetsav-baktériumok elszaporodtak, és a levegő oxigénjével érintkezve az alkoholt ecetsavvá változtatták. A nagyüzemi termelést elősegítette, hogy a gyors ecetkészítési eljárásnál a levegővel való állandó nagy felületű érintkezés és az egyenletes hőmérséklet révén közvetlenül szeszből történt az erjesztés, így a 18. század végén megjelentek az első önálló ecetgyárak. [2] A másik kiegészítő, majd önállósodó ágazat, az élesztőgyártás kezdetben az erjedés utáni üledékből indult, külö-

nösen kedvelt volt a tokaji bor cefréje. A sörgyártásban erjesztésre használt élesztőgombák közül elsősorban a felszínen erjedők bizonyultak alkalmasnak a tészták felfújására. A 19. század elején a fenékerjesztésű élesztőgombák jobb sört adtak, ezért a tésztákhoz használatos élesztőgombákat már külön kellett szaporítani. A folyékony állagú sörélesztőből 1848-ban készítettek sűrű masszából álló présélesztőt, melyet a pékeknek hetente kétszer szállítottak. [3]

A cukoripar a kiegyezésig

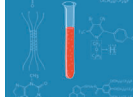
A répacukor gyártása csak később indult el, 1830-tól sorra épültek a cukorgyárak, azonban az 1848-ig alapított 63 cukorgyárból 44 időközben megszűnt. A cukorgyártást a nagybirtokosok gyakran összekapcsolták a szeszfőzéssel, egyszeri lepárlással 40 fokos alkoholt nyertek ki. A kereskedők bérbe vehették az üzemeket, vagy részvényeket vásároltak tőkéjük befektetésére. A gyártás két fő lépése a cukornedv kinyerése a répatest reszeléssel felaprítását követő préselésével, majd a cukortartalmú lé finomítása mésszel felfőzés révén, később a derítés csontszén hozzáadásával. Az 1830-as évek végétől a cukorgyárakban is alkalmazni kezdték a gőzgépet, és bevezették a vákuumos bepárlást. A hazai nádcukor-finomítás össztermelése az 1840-es években 12 ezer mázsa körüli, a répából nyert cukor termelése 16,5 ezer mázsa volt, jól megfértek egymással. A belföldi fogyasztást 80–90 ezer mázsára becsülték, így jelentős volt a külföldről származó behozatal. A cukorgyártás kezdetektől fogva gyárüzemi méretekben valósult meg, a közel 100 kis cukorfőző nem vetélkedhetett a nagyüzemekkel, hiába kíséreltek a házi cukorgyártás elterjesztésével.

A gyümölcs- és főzelék-konzervipar a kiegyezésig

Ez a későbbiekben jelentős piaci sikereket felmutató tartósítási eljárás a dualizmus kezdetén még csak háztartási tevékenység volt, kisipar szintjén is alig jelentkezett. A főzelékfélék tartósításánál egyedül a felszeletelt és savanyított káposztafélék készítői jelentkeztek piaci áruval, a gyümölcsök tartósításánál ecetes levet használtak, de tettek el gyümölcsöket mézben, cukorszirupban, esetleg mustban vagy szeszben. A gyümölcsök tartósítására leginkább az aszalás kínálkozott: almát, körtét és szilvát aszaltak, ezek jelentős mennyiségben kerültek piacra. Összességében azonban a hazai igényeket sem a friss, sem az aszalt gyümölcs nem fedezte, a 18–19. század fordulóján 35 ezer mázsára tették a szomszédos déli országokból behozott aszalt gyümölcs mennyiségét.

Állattartás, hús- és tejfeldolgozás a kiegyezésig

Az állattartásnak két fő típusát különböztették meg ebben a korszakban: az Alföldön a haszonállat (igavonó és tejelő) tartása elkülönült a rideg állattartástól, míg a Felvidéken és Erdélyben elsőseget kapott a legelőkön tartott állatok tejének feldolgozása. A síkvidéken lévő települések határát két övezetre bontották: a haszonállatokat a belső legelőn tartották, csak a reggeli és esti fejésre mentek haza, míg télen a ház körül kaptak takarmányt. A ridegen tartott állatok a külső legelőkön vagy bérelt pusztákon voltak, télen pedig a mezei szállásokon teleltek. A ridegtartás nagyobb gazdasági jelentőséggel bírt, a szürke magyar szarvasmarhát az eladható húsanak mennyisége alapján értékelték, a juhoknál pedig a gyapjú hozama számított. A település belső legelőjén tartott tejelő tehenek a családok belső szükségletét biztosították. Más volt a helyzet a domb- és hegyvidéken, ahol a tej feldolgozása nagyobb gazdasági jelentőséggel bírt. A tejből vaj, túró és sajt készült, a feldolgozást vagy a pásztorok végezték, vagy



a közeli városokba szállítva hozzáértő iparosok állítottak elő piacokon eladható, tartós termékeket. A nagyobb uradalmakban is volt tehenészet. A nyugat-dunántúli uradalmakban készített tejtermékek Bécsben találtak jó piacra, a nagyvárosban 12 boltban árúsítottak tejet és óvári sajtot.

Az állatok vágását a pásztorok és a gazdák egyaránt szakértő módjára végezték, míg a húst többnyire a háztartások dolgozták fel. Szarvasmarhát eladás céljára vágni és húsát kimérni az uradalmakat és a városokat megillető jog volt, a 18. században a városokban céhes iparágga szerveződött ez a tevékenység. A mézszárosok szarvasmarhát és juhot vágtak, a hentesek a sertés vágását és húsának feldolgozását végezték. A 18. században a városi lakosság gyarapodásával párhuzamosan alakult ki a hentesmesterség. A feldolgozott hústermékek (hurkák, kolbászok, tepertő) árúsításában a hentesek feleségei is tevékenyen részt vettek a boltban és a vásárokon. A húsfeldolgozás és -tartósítás a füstölt és sózott szalonna nagyobb tételeiben előállításával és árúsításával érte el az árutermelés szintjét.

Olajkinyerés növényi magokból a kiegyezésig

Az étolaj készítése a 18. században még kismesterségnek számított, az olaj kinyerésére főleg len- és kendermagot használtak, a tökmagolaj készítése a 19. század elején vált gyakorlattá, napraforgó termesztése és olajának felhasználása 1820-as években kezdődött. Az olajfa meghonosítása és belőle olívaolaj kinyerése nem sikerült. Olajütő berendezésekkel, a magban lévő olaj kisajtolásával nyertek nyersterméket, melyet étkezésre és világításra egyaránt használni tudtak. A 18. század végétől a repcetermesztés elterjedésével a nagyobb városokban olajmalmokat létesítettek, hogy a városi közvilágítás és a vegyészeti ipar kellő mennyiségű alapanyaghoz jusson. Az első nagyobb gyárszerű üzemet egy kereskedő alapította 1795-ben Pesten; a városokban az ipari olaj előállítása volt fontos, míg a kisebb települések beérték a kismesterségként végzett olajgyártással.

A kiegyezést megelőzően az élelmiszer-feldolgozás néhány területen már ipari méretekben folyt részben kismesterségként, másrészt a céhek keretében. A városok fejlődésével a piacok igényei megerősödtek, a nagyobb uradalmakban jelentkező többlettermelés feldolgozó és tartósító üzemek létrehozásához vezetett. A fogyasztás szerkezetének megváltozása új termékek, köztük tömegfogyasztási cikkek hazai előállítására bátorította a vállalkozókat, elsősorban a szesz- és cukoriparban. Vezető iparággnak végig a folyamatos innovációt végző és nagyüzemi beruházásokat vonzó malomipar bizonyult. A kiegyezést megelőző korszak az élelmiszerek feldolgozásának technikai fejlődését hozta, melyet a tökehiány még erősen korlátozott, mégis szinte mindegyik élelmiszer-előállítási területen megmutatkozó igény beruházásokra bátorított. A kiegyezéshez vezető időszak ugyan ellentmondásosnak bizonyult, de jó gazdasági alapot adott a későbbi korszaknak, az osztrák–magyar együttélést jelentő dualizmusnak.

Az élelmiszeriparok fejlődése a kiegyezést követően

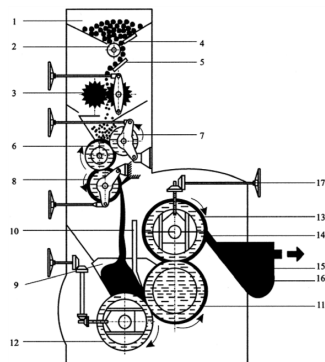
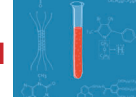
A 19. század első felében az osztrák–magyar kapcsolatokban lévő feszültségek fokozatosan feloldódtak, és látványos gazdasági fejlődés indult a mezőgazdaságban és termékeit feldolgozó iparágakban, köztük az élelmiszeriparban. Már a kiegyezést megelőző Bach-korszakban is előnyös változást okozott a magyar mezőgazdasági termelés vezető iparága, a malomipar számára az országos vasúthálózat kiépítése. Az 1846-ban Pest és Vác kö-

zött közlekedő gőzvontatású vasútvonal felavatását követően az 1850-es években osztrák tőkével lendületesen folytatták Szeged, Temesvár, majd Szolnok, Debrecen vasúti összekötésének kiépítését Pesttel, hogy a gabonatermelő területekről az osztrák piacot a korábbinál gyorsabban elérjék. Az 1850-ben Ausztriával megkötött vámunió révén a magyar búzaexport háromszorosára nőtt és hazánk vezető szerephez jutott a közép-európai búzapiaccon. A gabonatermesztésre összpontosító nagybirtokosok gépeket vásároltak, és egyre nagyobb területeket állítottak művelésbe. 1871-ben már több mint 2000 gőzgép működött az országban, valamint sok ezer arató- és vetőgép. A nagybirtokosok növelték az állati trágya használatát, korábbi juhlegelőket, valamint a Tisza és mellékfolyóinak árterületeit vették igénybe a gabonatermesztés számára, lecsapolták a mocsarakat és kanyarulatok levágásával szabályozták a folyókat. A közel egyharmadával megnövelt területeken már csökkent a gabonatermesztés túlsúlya, és növekedett a burgonya, cukorrépa és kender termesztése. A vasúti építkezésekkel felgyorsult a mezőgazdasági termények szállítása és az export, bár utóbbihoz időnként az osztrákokkal egyeztetett védővámokat is igénybe vették. Az osztrák tőke a kiegyezés után már élénkebben vett részt a mezőgazdaság fejlődésétől felélénkült élelmiszer-feldolgozó üzemek beruházásaiban, nagyrészt felvásárolta és fejlesztette a nagybirtokokon korábban létesített malmokat, cukorfinomítókat, sörfőzdéket. 1867-ben már 14 nagy malom működött Pesten és Budán, és a Monarchia fennállása alatt a közös belső piacot a magyar liszt uralta, melyet nagy mennyiségben exportáltak Németországba és más európai országokba. Az élelmiszeriparok – ezen belül elsősorban a malomipar – olyan nemzeti különlegességet képviseltek, melynek révén Magyarország a világ második legnagyobb lisztexportálója volt az Amerikai Egyesült Államok után.

A dualizmus rendszere politikai megnyugvást és pénzügyi biztonságot hozott a vállalkozóknak, így 1867 után Magyarországon a belföldi alapítású gépgyártó ipart is érdekelni kezdte ez a terület. A külföldről bevándorolt Ganz Ábrahám hengermalmokat szabadalmaztatott és gyártott a malomipar számára, majd a jövővelmezőbb üzletet kínáló speciális kéregöntésű vasúti kerek készítésére tért át, ugyanekkor a Magyar Államvasutak Gépgyára 1873-tól a gőzmozdonyok mellett gőzzel működtetett mezőgazdasági gépeket is gyártott. A magyar ipar legerősebb ága még évtizedekig a mezőgazdasági termékek feldolgozása maradt, és csak az első világháborút megelőzően előzte meg a nehézipar. A vámunióban rögzített megállapodás szerint viszont a könnyűipar hátrányt szenvedett, mert a magyar piacot elsősorban az osztrák és cseh textilgyárak látták el termékeikkel. A vámunió kedvezett a magyar mezőgazdasági termelőknek, mert exportjuk 80–90%-át befogadta az osztrák és cseh piac, ugyanakkor az osztrák és cseh iparvállalkozók olyan termékeket exportálhattak Magyarországra, melyek a tőlük nyugatra lévő piacokon nem lettek volna versenyképesek.

A malomipar a kiegyezést követően

Hazánk a 19. század közepétől a dualista Monarchia éléstárává vált részben a gabonaértékesítés, másrészt a lisztte feldolgozás és áruértékesítés révén. Az 1862. évi londoni és az 1867. évi párizsi világkiállításra a magyar búza- és lisztminták kitüntető díjazást értek el, mivel a sötét színű és acélosan kemény búzaszemekből fehér színű őrlemény készült, és ez felhívta az érdeklődők figyelmét a magyar feldolgozási technológiára. Malomiparban szerzett tapasztalatait a külföldi termékekkel összevetve 1881-ben Pekár Imre foglalta össze „Földünk búzája és lisztje a tudomány, a fo-



**Malmi hengershék
a Ganz-féle
kéregöntéssel
készült hengerekkel
(11, 13)**

**Kossutány Tamás ábrái
az élesztőfajtákról
(1. ábra) és az élesztő
szaporodásáról
(2. ábra)**



1. ábra

2. ábra

A sütő- és tézstaipar a kiegyezést követően

A 19. század közepén a városi lakosságot kézműves pékműhelyekből látták el. A termékeket részben az üzemből nyíló boltban árulták, részben házhoz, illetve piacra vitték. Vidéken a házi kenyérsütés mellett alig kapott teret az iparszerű folyamatos termelés. A kovászolást az esti, a süteménykészítést a hajnali órákban kezdték, friss áru napközben háromszor-ötször készült, a készenléti és munkaidőt a céhek szabályzata határozta meg, kevés pihenőidőt engedélyezve. A pékipar fontos élelmezési cikket állított elő, így ez a céhes tevékenység rendőri és tisztiorvosi felügyelet alatt állt. Az 1872-ben megjelent első ipartörvény eltörölte a céheket, és szabaddá tette az ipar gyakorlását. A sütők ipartársulata a szakma közös érdekeinek képviselőjére alakult meg, nem volt kötelező az iparosok számára, ezért a második ipartörvény 1884-ben ipartestületek alakítását írta elő. A budapesti sütő-, cukrász- és mézeskalács-ipar tagjainak közös ipartestülete 20 évig működött, utána a szakmák szétváltak.

Az édesipar a kiegyezést követően

Hazánkban az első édességkészítők a mézeskalácsosok voltak, mivel kezdetben a méz volt az egyetlen édesítőszer. A cukor először a fűszerek, majd a gyógyszerek között szerepelt, ezért a gyógyszerárakban is készültek édességek, cukrozott készítmények. Harmadiknak a „finom sütők” készítették édes, mandulás süteményeket, ezekből lettek később a cukrászatok. A cukrász kézműipar műhelyeiben tartós édességeket (cukorkákat) és napi fogyasztásra készült árukat egyaránt termeltek.

A 19. század második felében kezdett kialakulni a gyáripari léptékű cukorkakészítés részben kézi eszközökkel (fondantcukorka öntése), részben kezdetleges gépesítéssel



(vákuum-cukorkafőzés). Ugyanakkor a csokoládékészítés gépesített iparként jelentkezett, Stühmer Frigyes 1883-ban kezdte meg a kakaóbab feldolgozását, és az 1896. évi Millenniumi kiállításon már 5 csokoládékészítő üzem mutatta be termékeit. A feldolgozott kakaóbab mennyisége évi 500–700 tonna között volt. Az 1912. évi csokoládétermelés értékben csak egyharmada volt a cukorkának, a lisztes édességek gyártása csak a 19. század végétől indult meg hazánkban.

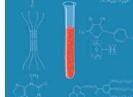
Magyarországon a cukorkára, csokoládéra és lisztes édességekre (kekszekre, ostyákra) megnyilvánuló igény nagyobb részét az osztrák és cseh ipar elégítette ki, ezt a közös vámterület még inkább segítette. A csokoládés féltermékeket (kakaóport, kakaóvaját és mártó masszát) is ők szállították, megrendelésre. A 19. század elején Pesten és Budán 12 cukrász és egy csokoládékészítő működött, a szabadságharc előtt, 1847-ben 49 édességkészítőt tartottak nyilván. Származásukra jellemző, hogy közülük csak 5 született Magyarországon. Az új fővárosban, Budapesten 1872-ben 20–22 cukrásznak volt utcára nyíló üzlete és 8–10 édességkészítő csak műhellyel rendelkezett. [4]

Olajkinyerés növényi magvakból a kiegyezést követően

A magyar növényolajgyárak elsősorban repcemagból sajtoltak olajat a hazai szükséglet fedezésére, de a közös vámterület lehetővé tette a repcemag nagyobb részének Bécsbe szállítását és osztrák gyárakban történő feldolgozását. A Budapesti Kamara 1875. évi jelentése megállapítja, hogy az osztrák üzemekből Magyarországra visszaszállított olaj olcsóbb volt, mint a hazai. A magyar iparstatisztika adatai szerint 1885-ben a 471 olajgyártó közül gyárnak 9 üzem felelt meg, köztük a Rákospalotai és Győri Olajgyárak vezették a listát jelentős beruházásokkal megnövelt olajmag sajtolási kapacitásukkal. A Magyar Korona Országainak Gyáripara 1898. évben közölt adatai szerint az iparágban növényolaj-finomító, ételsír- és margaringyártó, csontzsírgyártó, mosó- és finomszappan-készítő, gyertya- és glicerinizemek tartoztak, melyek termékeik egy részét külföldön is értékesíteni tudták. 1913-ban már 18 növényolajgyárat és 63 szappan-, gyertya és illatszergyárat számoltak össze. A legfontosabb olajmag a repce volt, melyet a lenmag követett, de a napraforgó termesztése még nem volt számottevő. Az étkezési olaj helyett még inkább sertézsírt fogyasztottak, a margarin- és ételsír termékeket főleg az édesipar használta fel.

Állattartás, hús- és tejfeldolgozás a kiegyezést követően

A 19. század második felében gyarapodott a vágóállatok száma, és növekedett a húsfogyasztás. A szarvasmarhák száma az 1857. évi 3,8 millióról 1895-re 6,7 millióra gyarapodott, ezt követően pedig 1910-ben 7,3 milliót számoltak össze. A sertésállomány az 1897. évi 3 millióról 1910-ben 7,6 millióra nőtt. Budapest főváros vágóállat-szükséglete a lakosság létszámának gyors növekedésével 1873 és 1903 között kétszeresére nőtt. Az 1900-as évek elején a húsfogyasztás csontos húsból számolva 41 kg/fő volt évente, melynél a marhahús vezetett (19 kg/fő) a sertéshús (11 kg/fő) és a borjúhús (7 kg/fő) előtt, míg a lóhús (3 kg/fő) és a juh- és bárányhús alig érte el az 1 kg/fő fogyasztást. A városokban közbiztonság épült, melyekben állatorvosi felügyelet mellett történt a külön folyosókon felvezetett állatok szúrása, vágása. A fővárosban külön marhavágóhíd (1872) és sertésvágóhíd (1902) létesült, míg a vidéki városokban az egészségügyi hatóságok megengedték, hogy ugyanazon a vágóhídon történjen az állatok levágása. A közbiztonságokon a vízellátást víztornyok biztosították, valamint kiépítették a szennyvíz elvezetését is. A közbiztonságok léte-



A Budapesti Marhavágóhíd

rehozásával a hússzékek (vágóhelyek) és a húskészítményeket előállító műhelyek különváltak, és ezzel együtt megszűnt a céhrendszer. 1909-ben megalakult a Húsiparosok Országos Szövetsége, mely a szakmai érdekvédelem mellett bevezette a húsok minősítését, rendszeresítette a próbavágásokat, szabályozta a tanonckutatást és szervezte a húsipari kiállításokat.

A húsipar fejlődése nemcsak az üzemek méreteinek bővülésével, hanem a folyamatosan bővülő termékpalettákban, a műveletek gépesítésében és a hűtési eljárásokon volt tapasztalható. A közegéi üzemekben a daráló-, keverő- és töltőgépek gőzerejű meghajtással dolgoztak. A hazai húsipar nemzetközi szinten is jelentős terméke a magyar szalámi volt. A szalámi finomra aprított marha-, borjú- és sertéshúsból készült, melynek jól összekevert masszáját marha vagy ló alaposan kimosott és szárított belébe töltötték, mindkét végét elkötötték és megfőzték. A főzés után a szalámit hideg füstön tartották, majd szellős kamrában szárították és érlelték, penészgomba bevonattal látták el. Az 1880-as évekig belföldi fogyasztók részére készítették téli időszakban a szalámit, majd a századfordulóra 13 gyárnak lett legfontosabb terméke, összesen 1200 tonna éves gyártással, mely 1906-ra kétszeresére, 1913-ra háromszorosára nőtt és kijutott a Monarchia piacára.

A 19. század második felében Magyarországon több olyan tejgazdaság létesült, mely a nagyobb városok közelében friss tej és tejtermékek értékesítésével foglalkozott. Az 1870-es években egyes nagybirtokokon, főleg a Dunántúlon, vaj- és sajt készíttéssel is foglalkoztak. 1882-től már tejüzemeket létesítettek, amikor a gépi hűtés, a gépi főzés és a pasztörözés módszerének alkalmazásával iparszerű feldolgozásra valósult meg. Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület bevonásával 1882-ben bécsi példára (Wiener Molkerei) szövetkezeti tejüzem létesült. Az üzem 1884-ben Európában elsőnek bevezette a palackozott tej forgalomba hozását. A tej 60%-a házhoz szállítva, 27%-at fióküzletekben árusítva 13%-a pedig kereskedők közreműködésével került forgalomba. [5]

Az 1880-as években jelentős mennyiségben hoztak be osztrák sajtot Magyarországra, ezért a jó haszon reményében sok svájci szakember települt be, akik vállalkozóként a magyar tejtermelőknek ugyan alacsony árat fizettek, a piacképes termékek előállításában és értékesítésében viszont jelentős gyakorlattal rendelkeztek. A kivitel jelentős része juhtúró volt, amit a bécsi és a német piacon jól tudtak értékesíteni. A vajkivitel az 1890-es években indult meg, de a sokféle termelőtől és szövetkezettől vásárolt vaj gyenge minősége miatt a külföldi piacokon csak alacsony áron volt eladható. A magyar tejgazdasági és tejipari kutatás alapjait az 1903-ban Magyaróváron létesített Tejkiismerleti Állomás rakta le, ahol Újhelyi Imre vezetésével foglalkoztak a tej higiénikus kezelésével, a tejszín pasztörözésével és tejsav-baktériumok-

ból szintenyészetek (starter kultúrák) előállításával a vajüzemek számára.

Erjedési iparok (söripar és szeszipar) a kiegyezést követően

A hazai sörtermelés a 19. század második felében egyes időszakokként növekedett, de máskor visszaesett. A korszerű sörgyárak nagyobb mennyiséget tudtak gazdaságosabban termelni, így a kis serfőzdeket felszámolták, az ország sörtermelésének 60%-át néhány nagyüzem adta, de a söripar mégsem számított jelentős iparágnak. A sör ára a borral összevetve nagyobb adóteher miatt megnőtt, hazánkban nagyobb mennyiségű és olcsó bort termeltek. A fordulatot a filoxéravész hozta, amikor másfél évtized alatt a szőlőültetvények kétharmada elpusztult, és a borárak nagyon megemelkedtek. Megnőtt a kereslet a sör iránt, és a meglévő sörgyárak jelentős bővítésekbe fogtak, malátagyártásba kezdtek, s a termék több mint 30%-át külföldön adták el. A nagyipari sörfőzés kialakulása elindította a komló termesztését, és olyan jelentős telepítésekbe fogtak, hogy 1905-től már kivitelre is jutott. A 19. század második felében a nagybirtokokok terményeik egy részét, különösen a sérült, kicsírázott gabonát alkoholos erjesztés után kifőzve szeszként hasznosították. Az ipar fejlődésével az alkohol a vegyipar fontos alapanyagává vált, de a túl magas adók miatt korlátozott volt használat. A fogyasztási célra felhasznált szesz adóztatását megtartva az ipari felhasználást a szesz denaturálásával adómentessé tették, így ez az akadály elhárult. A cukorgyárak számának növelésével lehetővé vált a melléktermékként visszamaradó és más célra nehezen felhasználható melasz-ból erjesztéssel alkohol gyártása. A szeszadó bevezetésétől (1850) a bort, borseprőt, szőlőtörkölyt, gyümölcsöt feldolgozókat termelési, a gabonát, kukoricát, burgonyát, cukorrépát, melaszt feldolgozókat fogyasztási adó alá esőnek sorolták be.

A dualizmus gazdasági szempontból inkább használt Magyarországnak, a magyar ipar – köztük az élelmiszeriparok – fejlődésének. A mezőgazdaság korszerűsítésében és az erre épült iparok fejlődésében – a textilipar kivételével – inkább ösztönzően hatott az osztrák és más külföldi tőke beáramlása. Még a kiegyezés előtt létrehozott vámunió sem késleltette nagyon a gyárak kialakulását, a belső közös piac, valamint a Monarchia közös fizetőeszköze a gazdasági fejlődésben előnyösnek bizonyult, a Monarchia mindkét fele hasznát húzta a dualista politikai berendezkedésből. A vezető iparág 1850 és 1914 között a malomipar maradt, melynek fejlődése töretlenül folytatódott, mert kapcsolata a nyersanyagtermelő mezőgazdasággal végig szilárdnak bizonyult. Az élelmiszeriparok többi ága is előnyt szerezhetett a gabona- és malomiparral szoros kapcsolattartásból, míg az állattenyésztésre épülő hús- és tejipar csak mérsékelt gazdasági fejlődést tudott felmutatni. A mennyiségi fejlődés inkább a városi lakosság létszáma gyors növekedésének volt köszönhető, míg a minőségben mutakozó különbségeket a piaci igények szélesebb sávokban jelentkezésével magyarázhatjuk.



IRODALOM

- [1] Gyimesi S: Az élelmiszeripar a feudalizmus utolsó szakaszában és a tőkés fejlődés kezdetén – Siki J, Tóth-Zsiga I. (szerk.): A magyar élelmiszeripar története. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1997 (3. bővített kiadás), 43.
- [2] Pándi F, Solyom L: Az ecetgyártás. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1982. 7.
- [3] Kovács B: Sütőélesztő-gyártás – Gyimesi J, Solyom L. (szerk.): Élesztő- és Szeszipari Kézikönyv, Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest, 1979, 117.
- [4] Borsody M: Az édességkészítés története – Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület, Budapest, 1995. 132.
- [5] Ketting F: A tejgazdaság kialakulásának és fejlődésének történeti áttekintése – Balatoni M, Ketting F. (szerk.): Tejipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981. 10.