

MIHÁLY GULYÁS

***Geschichte der Geflügelverarbeitung und Herstellung
von Geflügelkonserven in Orosháza***

(Verarbeitung seit 1880, Konservenproduktion seit 1963)

Der erste Geflügelverarbeitungsbetrieb Ungarns wurde 1870 in Nagykőrös gegründet. Nicht lange danach begann auch in Orosháza die regelmäßige Schlachtung und der Transport von Geflügel. Diese über 100-jährige, als traditionell zu betrachtende industrielle Tätigkeit wurde in den letzten 20 Jahren durch die Produktion verschiedener Geflügelfleischprodukte und Geflügelkonserven erweitert. Die Erzeugnisse des Betriebes sind sowohl auf dem inländischen wie auch ausländischen Markt bekannt. Der Betrieb nahm auch im Leben der Stadt eine wichtige Rolle ein, wie er es auch noch heute tut. Früher gab der Betrieb mehreren hundert, heute nahezu tausend Menschen Arbeit.

Der Betrieb und Industriezweig in seiner Bedeutung ist es wert, mit seinen Anfängen und seiner 100-jährigen Geschichte bekannt zu werden. Dieses Ziel wird vom in diesem Buch zusammengetragenen reichhaltigen Material angestrebt. Es ist als ein glücklicher Zufall anzusehen, daß das Landwirtschaftsministerium vor nahezu vierzig Jahren einen solchen jungen Tierarzt zur ständigen Kontrolle des Betriebes beorderte, den auch die Vergangenheit des Betriebes interessierte. Dieser konnte noch persönlich mit den früheren Eigentümern der Betriebe sprechen. Weiterhin war es ihm möglich von solchen Arbeitern Angaben zu sammeln, die Ende des vorigen oder Anfang dieses Jahrhunderts in den Geflügelverarbeitungsbetrieben ihre Arbeit aufnahmen.

Dieses Buch wirft gleichzeitig Licht auch auf die übrigen Geflügelverarbeitungsbetriebe Ungarns, waren doch deren Entstehung, Produktionsverfahren, Maschinierung und die Arbeitsverhältnisse der dort Arbeitenden sich in Vielem ähnlich. Somit stellt dieses Buch nicht ausschließlich den Geflügelverarbeitungsbetrieb von Orosháza vor, sondern die gesamte Geflügelindustrie Ungarns gleichermaßen.

Vor der Darstellung der einstmaligen Geflügelverarbeitung stellt der Autor die Geflügelzucht von Orosháza und Umgebung vor. So untersucht er gleichfalls den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Hintergrund der Geflügelhaltung und Verarbeitung. Er stellt fest, daß der Aufschwung und eine weitere Verbreitung von Zucht und Haltung von Geflügel in Orosháza in die 60-er—70-er Jahre des vorigen Jahrhunderts fiel. Zu dieser Zeit verstärkt und erweitert sich die Wirtschaft in Kleinhöfen. Im Rahmen der Bestrebungen der Einwohner von Orosháza zur Erweiterung der Feldnutzung nehmen die Kleingehöftwirtschaften nicht nur im Randgebiet Orosházás, sondern auch darüber hinaus überall dort zu, wo sich die Möglichkeit zur Großhaltung von Geflügel bot.

Bereits 1885 wurden nach frühesten Angaben 347 Tonnen Geflügel von der Bahnstation Orosháza abtransportiert. Dieser bemerkenswerte Erfolg hängt eng mit der Entwicklung der damaligen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Verhältnisse, mit der Entwicklung des Produktionssystems zusammen. In immer größerem Umfange wird die Behauptung der Geschichtsschreibung anerkannt, daß zahlreiche Züge der kapitalistischen Entwicklung der Landwirtschaft auf dem Wege des sogenannten Farm-Typs bei einigen Städten des Alföld (Makó, Kecskemét, Nagykovács usw.) in der Wirtschaftsgeschichte feststellbar sind. Zu diesen Ortschaften gehört auch Orosháza. In Orosháza gab es praktisch keinen Großgrundbesitz, und der größte Teil der Umgebung wurde von Beuernwirtschaften von 15—20—50—100 Morgen Größe beherrscht.

Gleichzeitig mit dieser wirtschaftlichen Umwandlung, dem Ausbau von Straßen und Eisenbahn erschienen in Orosháza die ausländischen Geflügelhändler, die durch in- und ausländische Lieferungen die laufende Übernahme des auf den Markt gebrachten Geflügels sicherten. Die kaufmännische Tätigkeit der Geflügelhändler diente in erster Linie individuellen Interessen, spielte jedoch mittelbar auch eine wichtige Rolle in der Entwicklung des wirtschaftlichen Lebens.

Der Autor lenkt die Aufmerksamkeit des Lesers darauf, daß der Geflügelhändler nur dann erfolgreich wirken konnte und kann, wenn die Züchter ausreichend Geflügel aufziehen. Aus eben diesem Grunde eignet er der Geflügelhaltung von Orosháza und Umgebung eine große Rolle zu und stellt diese ausgehend vom Jahre 1820 detailliert dar. In einem gesonderten Kapitel beschäftigt er sich mit der Verbindung zwischen der Geflügelindustrie und den landwirtschaftlichen Großbetrieben. So gibt er einen Überblick über die durch die Geflügelindustrie geleistete Unterstützung. Weiterhin erwähnt der Autor die Zuchttiere (Stammzucht-), die Bruterei, den Vertrieb von Eintagsgeflügel, den Gesundheitsschutz.

Bei der Sammlung von Literaturangaben fand der Autor heraus, daß die Methode der Heizung von Geflügelställen mit frischem Stallung — entgegen den Mitteilungen nach dem 2. Weltkrieg — nicht als Entdeckung der amerikanischen Farmer anzusehen ist, da diese Heizmethode bereits 40 Jahre früher in der Ausgabe der Orosházaer Zeitung vom 8. Januar 1899 vorgestellt wurde.

Ausgiebig beschäftigt sich der Autor mit der Herausbildung des Geflügelmarktes und dessen Umwandlungen im Verlaufe eines Jahrhunderts. Bei der Darstellung jeweils einer Epoche arbeitet der Autor nicht ausschließlich mit geschichtlichen und wirtschaftsgeschichtlichen Darstellungen. Er betrachtet alles gleichzeitig mit den Augen eines Ethnographen, und dadurch kommen uns alle Beteiligten, die Gegenstände und die Arbeit der Menschen näher. Dies gilt somit auch für die Beschreibung des Marktlesens. Alle Marktbeteiligten, so die Träger, Marktweiber, die Kleinhändler, die Großhändler und die Marktleute des Verarbeitungsbetriebes werden allesamt zu unseren Bekannten.

Den Anfang der betrieblichen Geflügelverarbeitung in Orosháza datiert der

Autor mit 1880. In dieser Zeit ließ sich Salamon Steinberger in Orosháza nieder, der ständiger Aufkäufer aller Geflügelsorten und Eier war. Neben den Verarbeitungsräumen baute er eine Geflügelmastanstalt, einen Eiskeller, später dann noch ein Kühlhaus. Gleichfalls besaß er einen Kalkkeller zur Eierkonservierung, welcher Bestandteil der damaligen größeren Betriebe war.

Die heutige junge Generation — wegen Mangel an Information — ist in dem Bewußtsein, daß die Verarbeitung der Gänse in den Betrieben der Provinz erst nach der Verstaatlichung (1948) begann. Der Autor bringt auch in diese Frage Klarheit und zitiert das Informationsblatt der Wirtschaftsvereinigung des Komitats Békés, demzufolge bereits vor 1876 in Orosháza Gänse verarbeitet wurden und die Gänseleber als Stückfrachtgut mit der Bahn nach Budapest und Wien transportiert wurde.

Der Bericht über die Eierverarbeitung — obwohl diese Tätigkeit im Betrieb von Orosháza eingestellt wurde — ist sicher von Nutzen für die Interessenten im Bereich der Industriegeschichte.

Der Autor stellt neben den Kleinhändlern auch die Großhändler in seinem Buche vor. Er stellt fest, daß die meisten mit dem Geflügelexport verbundenen Handelsunternehmen großteils Unternehmersgesellschaften waren. Der Export-Transport bedeutete vielseitige Aufgaben zu erfüllen, was für eine Einzelperson unmöglich war zu bewerkstelligen. Verwandte oder Geschäftspartner lebten im Ausland, die für den Verkauf der Ware sorgten, sowie Informationen betreffs Steigerung oder Drosselung der Aufkaufstätigkeit lieferten.

Geschichtsschreiber der Lokalgeschichte, die Stöberer in der Vergangenheit der Stadt finden im die Lage der ehemaligen Betriebe beschreibenden Kapitel ein gutes Quellenmaterial. Gleichfalls hier bekommen sie ein Bild von den Gebäuden und Höfen der ehemaligen Betriebe.

So können wir eine wahrheitsgetreue Beschreibung der heute bereits unbekannteren Hofarbeiten lesen, wie die Sortierung der Hühnchen, die Mast, sowie den Transport von lebendem Geflügel ins Ausland.

Im Kapitel über die Geflügelverarbeitung lesen wir über das Schlachten, Rupfen, Kühlen, Sortieren, die Verpackung, das Öffnen und Ausschachten (Entfernung der Eingeweide), das Gefrieren und den Transport der Gefrier- und Konservenerzeugnisse.

Mit der Übernahme eines Schlachthofes (1963) und der Umgestaltung der Betriebsgebäude ergab sich die Möglichkeit für die Herstellung von küchenfertigen Erzeugnissen und Konserven. Dieser Betrieb war der erste und für lange Zeit der einzige Betrieb der ungarischen Geflügelindustrie, der sich hiermit beschäftigte.

Das Buch gibt weiterhin Auskunft über die Löhne der Arbeiter der ehemaligen Betriebe, über deren Lohnforderungen und Streiks. Endlich macht der Autor noch mit dem kulturellen Leben der Betriebe bekannt, und damit sorgt er für einen kompletten Querschnitt aus der bisherigen Geschichte des Produktionsbetriebes.

MIHÁLY GULYÁS

***History of poultry-proceeding and the production of poultry
conserves in Orosháza***

(Proceeding since 1880, production of conserves since 1963)

The first poultry-proceeding plant in Hungary was established in Nagykőrös in 1870. Not much later slaughtering and transport of geese started in Orosháza too. This more than 100 years old industrial activity we can already consider traditional has been completed by the production of different kitchen-ready poultry products and poultry-conserves during the last 20 years. The products of the plant are well-known not only on the inland market, but also abroad. The plant has—and still does—also played an important part in the life of the town. Former it has given work to several hundreds, now it employs almost one thousand people.

The plant and the importance of this industry is worth getting acquainted with, the beginnings and its 100-years history. This is the aim of the rich material collected in this volume. We can consider it a lucky circumstance that about 40 years ago the Ministry of Agriculture ordered a young veterinarian to the plant for steady control, who was also interested in the former life of the plant. He then still was able to speak to the former owners of the plant. He also could collect data from those workers who had started to work here at the end of last century or at the beginning of this century in the different poultry-proceeding plants and -shops.

This book also enlightens the life of the other poultry-proceeding plants in Hungary, as their upcoming and development, their technologies of production, their machinery and the circumstances of the people working there were similar in many aspects. So this book introduces not only the poultry-proceeding of Orosháza, but it describes and introduces the whole Hungarian poultry-industry.

Before describing the former poultry-proceeding, the author introduces the poultry-breeding of Orosháza and surrounding. He investigates the economical and social background of poultry-keeping and proceeding. He concludes, that the boom in Orosháza poultry-keeping, and so the beginning increase in breeding in wider range, fell into the 60-s, 70-s of last century. Then production in farm-economies increased and became more widespread. By the Orosházians' field-enriching activities the number of farms increased not only on the border of the town itself, but also outside it, where there was possibility for keeping geese in great number.

According to earliest data already in 1885 they transported 347 tons of poultry from Orosháza railway station. This remarkable result is connected with the development of the economical and social structure as well as the development of the production structures. More and more is the statement

of history-writing accepted, that in the economical history of several towns of the Alföld (the Great Hungarian Lowlands) as Makó, Kecskemét, Nagykőrös etc. we can find several characteristics of the capitalist development of agriculture in the so-called farm-type-way.

Orosháza also belongs to these towns.

Actually there were no large estates in Orosháza, and the greatest part of the surrounding consisted of farm-estates of 15—20—50—100 Hungarian acres.

Together with this economical development, with the building of roads and railways foreign poultry-merchants appeared in Orosháza, who ensured the continuous and steady reception of poultry brought to market by inland and foreign transports. The economic activity of the poultry-merchants in the first line served their individual interests, but is indirectly also played an important part in the development of economical life.

The author directs our attention on that the poultry-merchant can only work effectively, if breeders keep enough poultry. Therefore starting from this point the author attributes the poultry-keeping of Orosháza and surrounding great importance and gives a detailed description of it beginning with the year 1820. In a special chapter he deals with the connection of poultry-industry and the big agricultural estates. He summarizes the supports given by the poultry-industry. He also speaks of breeding-animals, of hatching, the trade of baby-poultry and of health-protection.

While collecting data from literature the author found that the method of heating poultry-sheds with fresh dung—against the descriptions appearing after World War II.—can't be considered a discovery, an invention of the American farmers, as this method of heating had already been described about 40 years earlier in the edition of the Orosházi Újság (Orosháza News) of 8th January, 1899.

The author deals in detail with the development of the poultry-market and the changes during a whole century. When describing an era the author does not only work with historical descriptions and descriptions of the history of economy. He sees everything also with the eyes of an ethnograph, and so the persons involved, the things and human work get nearer to us.

The same happens when describing market-life. All members of the market, so the porters, market-women, retail dealers, wholesalers and the market-people of the proceeding-plants all become our acquaintances.

The author sets the industrial poultry-proceeding in Orosháza with 1880. Then Salamon Steinberger settled in Orosháza, who was a regular buyer of all kind of poultry and eggs. Beside the proceeding-halls he built poultry feeding-farms, an ice-pit, later also a cold-storage plant. He also had a lime-cellar for egg-preservation, which belonged to the late bigger plants.

The young generation today knows—lacking data—that taking geese to pieces or opening geese in county plants had started only after the nationalization in 1948. The author clears this and quotes the gazette of the Békés County Economical Society, according to which geese had been opened already before

1876, and goose-liver had been transported by rail from Orosháza to Budapest and Vienna.

The description of egg-proceeding —though this activity has been ceased in the Orosháza plant—can be of use for those interested in industrial history.

The author of this book introduces the retail-dealers as well as the wholesalers of former days. He concludes that most trades dealing with poultry-export were companies. Export-transport demanded a lot of work one man alone was unable to do. Relatives or companions lived abroad, who dealt with selling the goods, and gave informations whether to increase or decrease buying up.

Writers of local history, those searching the past of the town find a good source in the chapter describing the placing of the former plants. Here they also get a picture of the buildings and yards of the old plants.

We can read a realistic description of the late, now already unknown work in the yards, so about the classing of chickens, fattening, as well as transporting, the transportation of living poultry to abroad markets.

In the chapter on poultry-preceeding the author speaks about slaughtering, picking, cooling, classing, packing, cutting to pieces, opening and disembowelling, the production of ready-to-cook products and conserves, freezing, transport of frozen and conserve products.

Taking over a slaughter-house (1963) and transforming the buildings of the plant the possibility was opened for the production of ready-to-cook and conserve products. This was the first and for long the only plant in Hungarian poultry-industry dealing with the mentioned activities.

The book also informs about the wages of the workers of the former plants, their wage-demands and strikes. Last not least the author describes the cultural life of the plants and thus gives a complete diagram of the history of the plant up to the present.

МИХАЙ ГУЛЯШ

История обработки и консервного производства птиц в городе Орошхаза

В 1870 году был основан первый птицеобрабатывающий завод Венгрии в посёлке Надькереш. Не задолго после этого начался планомерный убой и поставка птиц в городе Орошхаза. Эта традиционная, уже столетняя, даже больше, промышленная деятельность была расширена производством птичих изделий и консервов за последние 20 лет. Продукты её известны и на внутреннем рынке, и за рубежом. Завод исполнял и исполняет важную роль в жизни города. Завод раньше поручил работу нескольким ста людям, а ныне почти тысяче.

Значение завода и отрасли промышленности заслужило описание истории ста лет и начала. Богатый материал, собранный в этой книге, служит тоже этим целям. Благодаря тому обстоятельству, что молодой ветеринар, интересовавшийся и прошлым завода, был назначен Министерством по земледелию на постоянный контроль завода. Он мог ещё говорить с прежними владельцами заводов, собирать данные у тех рабочих, которые стали работать в конце прошлого, или в начале этого века в птицеобрабатывающих заводах.

Эта книга освещает жизнь и остальных птицеобрабатывающих заводов, ведь их формирование, производственный способ, механизация, условия работы тех, которые там работали, были во многих отношениях похожи. Таким образом эта работа представлет нам не только Птицеобрабатывающий завод города Орошхаза, но и всю птицеобрабатывающую промышленность Венгрии.

Автор, прежде чем познакомил нас с обработкой птиц, излагает птицеводство города Орошхаза и его окрестности. Он исследует экономический и общественный план разведения и обработки птиц. Устанавливает, что подъём разведения в городе Орошхаза происходит в 60 и 70 годах прошлого века. В это время усиливается и расширяется хозяйство на хуторах. Благодаря стремлениям жителей к увеличению полей, растёт число хуторов и на околице и за околицей города, где можно разводить многочисленных птиц.

По самым ранним данным в 1885 году было отправлено уже 347 тонн птиц с городского вокзала. Этот достойный внимания результат связывается с формированием хозяйственных и общественных условий, производственной структуры того времени. Установление историографии, что немало черт пути американского типа капиталистического развития сельского хозяйства отражается в экономической истории некоторых городов Алфёлда (Мако, Кечкемет, Надькереш и др.)

Орошхаза тоже принадлежит к этим посёлкам. Здесь на практике не было крупных землевладений, значительная часть края состояла из крестьянских имений с площадью 15—20—50—100 хольдов.

Одновременно с этим преобразованием экономики, прокладкой железной дороги и дорогой общего пользования появились торговцы домашней птицей. Эти торговцы чужого происхождения принимали беспрерывно птиц, пущенных в продажу посредством внутренней и зарубежной поставок. Деятельность торговцев домашней птицей служила в первую очередь личной заинтересованности, но посредством играла важную роль и в развитии хозяйственной жизни.

Автор обращает внимание на тот факт, что торговец может успешно торговать только в том случае, если птицеводы разводят птиц достаточного количества. Исходя из этого он уделяет большого значения разведению домашних птиц, и излагает подробно эту тему, начуиная с 1820 года. В отдельной главе излагает связь промышленности домашней птицы с сельскохозяйственными комбинатами, перечисляет формы поддержки со стороны промышленности домашней птицы и пишет о племенных птицах, о выведении цыплят, об обмене суточных птиц, о предохранении против болезней.

В течение сбора литературных данных автору пришла в голову мысль, что способ отопления птичников свежим навозом — в противоречии с публикациями после II. мировой войны — не может считаться открытием американских фермеров, потому что этот способ отопления был опубликован сорок лет тому назад в номере от 8 января 1899 газеты «Орошхази уйшаг».

Он подробно занимается формированием и изменениями за сто лет рынка домашней птицы. Показывая период автор использует не только средства изображения истории и экономической истории. Он осматривает всё и с точки зрения этнографии и таким образом действующие лица, предмет и человеческий труд стоят к нам поближе. Так представляется и жизнь на рынке. Все торгующие: сборщики, торговки, мелкие и крупные торговцы также закупщики обрабатывающего завода становятся нашими знакомыми.

По автору 1880 год является началом заводской обработки домашней птицы. В это время поселился Шаламон Штейнбергер, постоянный закупщик всяких домашних птиц и яиц, в городе Орошхаза. Он построил откормочник, ледник, позже холодильник к помещениям обработки птиц. У него был погреб с известью для консервирования яиц, который принадлежал к большим заводам того времени.

Молодое поколение наших дней так знает — без наличия данных — что только после национализации (1948) стали потрошить гусей в заводах в провинции. Это тоже выяснено и автор цитирует бюллетень Хозяйственного общества Бекешской области, по которому уже до 1876 потрошили гусей в г. Орошхаза и возили гусиную печенку мелкой отправкой на железной дороге в Будапешт и Венну.

Описание об обработке яиц — хотя такой работы в заводе в Орошха-

зе уже нет — может быть полезным для тех, кто интересуется историей промышленности.

Автор книги познакомит нас с мелкими и крупными торговцами. Он устанавливает, что большинство торговков, которые торгуют домашней птицей на экспорт, было общественное предприятие. Вывоз является многосторонней задачей, один человек не мог выполнять её. Родственники или компаньоны жили за границей, они заботились о продаже товаров и информировали их о повышении или снижении обмена закупок.

Те, кто занимается местной историей, исследует прошлое города, находит хороший источник в главе, занимающейся расположением заводов того времени.

Здесь получаем представление о зданиях и дворах старых заводов.

Реально описываются уже неизвестные надворные работы, как сортирование живых кур, откормление, экспорт живых домашних птиц.

В главе об обработке домашней птицы пишется о следующих видах работы: забой, ощипка, охлаждение, сортирование, упаковка, потрошение, резание на куски, производство консервов и полуготовых продуктов, замораживание и поставка замороженных и консервных продуктов.

Постройка бойни (1963) и перестройка заводских корпусов позволяют производить полуготовые продукты и консервы. Долгое время единственным заводом венгерской птицепромышленности занимался тем делом.

Книга информирует нас о зарплате, требовании повышения зарплаты и забастовках рабочих заводов того времени. В конце книги автор познакомит нас с культурной жизнью заводов и так получается полное представление об истории завода.