

RÁDIÓS GAZDASÁGI ELŐADÁSOK

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

ELNÖK: BR. PRÓNAY GYÖRGY DR.
HELYETTES ELNÖK: TÓTH JENŐ DR.

TAGOK:

BUDAY BARNA SZTANKOVICS JÁNOS
NÉMETH JENŐ WELLMANN OSZKÁR DR.

FELELŐS SZERKESZTŐ:

CZVETKOVITS FERENC DR.

SEGÉDSZERKESZTŐ:

SUHAYDA TIBOR

SZERKESZTŐSÉG:

BUDAPEST, V., KOSSUTH LAJOS-TÉR 11. SZ., II. 202.

29. FÜZET

A HÚSSERTÉSTENYÉSZTÉS ÉS AZ EMBERI ÉLELMEZÉS KÉRDÉSE

ÍRTA:

ENESEI DORNER BÉLA

M. KIR. GAZDASÁGI FŐIGAZGATÓ

OLYASD EL, ŐRIZD MEG ÉS GYÜJTSD KÖNYVTÁRBA!

A húsertéstenyésztés és az emberi élelmezés kérdése.

Írta: enesei Dorner Béla
m. kir. gazdasági főigazgató.

A növények táplálkozásával foglalkozó kémiai tudomány megalapítójának: *Liebig* darmstadti német tudósnek nemcsak agrikulturnémiai örökbecsű tételei maradtak meg az utókor értékeinek, hanem azon mondása is, hogy: *egy nép műveltségének fokmérője az általa évenként elfogyasztott szappan mennyisége.*

A modern kor (főleg a németek) *Liebig* ezt a híres mondását az emberiség modern táplálkozására vonatkoztatják, midőn ma azt mondják, hogy: „*egy ország műveltségének fokmérője ma már nem a szappanfogyasztás, hanem a finom hentesárúk évi fogyasztása.*” Azt mindnyájan tudjuk, hogy a finom hentesárúk fő hazája Németország, hol nemcsak esti étkezésnél, de napközben is majszolják a „Belegtes Brödchen“-t, azaz a két zsemleszelet közé szorított hideg kolbász- vagy hurkaszeletet.

Ónáluk nemcsak az úri osztály fogyasztja a hideg fölívágottat, de a munkásosztály is és óriási mennyiségű sertés tűnik el naponta az emberi gyomrok rejtekeiben.

Minálunk a háború előtti időkben az intelligencia étkezését a *drágasági hullámverés* változtatta át. Minél erősebben verték az élelmiszerdrágulás hullámai a városi lakosságot, annál jobban zsugorodott össze az úri közönség étlapja, a fixfizetésűek pénztárcájának laposságával párhuzamban és annál többen tértek át a melevacsoráról a hidegvacsorára, azaz a *papirosról vacsorázók* kasztjához.

„*A szükség a legnagyobb tanítómester*“ régi igazsága szerint a magyar úri közönséget is a megélhetési gondok vezették reá a *gyomron keresztül* való spórolásra, a *szűkebb étkezésre* és vele a finom hentesárúk nagyobbarányú fogyasztására.

A háború előtt a régi osztrák-magyar monarchiában nálunk sem a hentesipar, sem a húsertéstenyésztés nem volt olyan fokon, hogy a városi fogyasztóközönségnek finom hentesárúk iránti rohamosan fokozódó keresletét kielégíteni tudták volna. Így a prágai sonka és prágai

karaj, valamint a vegyes fölívágottnak nevezett kolbász- és hurkafélék behozatala évről évre rohamosan emelkedett.

A hentesipar már azért sem tudott gátat emelni az erősödő import ellen, mert a magyar gazdaközönség nem igen tenyésztette a húsertés-fajtákat és a hentesek a közgazdászok szemrehányásaira azzal válaszoltak, hogy nem kapnak egy fejlődő hentesipar szükségletének megfelelő mennyiségű és minőségű sertésanyagot.

A városi lakosságban az úri közönség étkezési rendjét még más okok is gyorsan változtatták meg. Az egyik ok volt a *cselédmizéria*, azaz a női háztartási alkalmazottak és a háziasszonyok között dúló örök-harc, a fokozódó drágaságot legjobban érző fixfizetésű hivatalnok-családoknál a *női cselédtartás megszüntetése* és vele kapcsolatban a *tűzelőszerek* drágulása, mely körülmények mind rohamosan egyengették a hidegvacsorázásnak az útjait és fokozták a finom hentesárúk gyorsan emelkedő keresletét.

A magyar gazdaközönség éber szemmel figyelte az állapotokat és a szaksajtó buzdítására gyorsan tért át a háború utáni időben a húsertések nagyobb arányú tenyésztésére. A hentesiparosság sem volt tétlen és fokozatosan berendezkedett finom hentesárúk gyártására. Pár év alatt már nemcsak fűszer- és csemegeüzletekben lehetett kapni prágai hentesárút, hanem a jobb fővárosi henteseknél már *magyar* készítményeket is.

Mióta az utóbbi években a külkereskedelmi mérlegünket vizsgáljuk és keressük azokat a *behozatali teteleket*, melyek elkerülhetők lennének, úgy álljunk meg csendesen két hatalmas tétel mellett. Az egyik a sonka és finom hentesárú, a másik a selyemtextilanyag (pl. pullover, dzsémper, selyem ruhaszövet és selyemharisnya).

Közgazdasági tudósok számtalanszor kimutatták, hogy mindkét behozatali tétel káros reánk és elkerülhető volna, mert mindegyik *luxuscikk*, ami nélkül egészen jól meglehetünk, sőt a hentesárúk behozatala már azért is káros, mert ma már kitűnő magyar hentesárúkészítményeink vannak, melyek éppen olyan jók, mint a külföldiek. A sok beszéd, hirlapi cikk hatása azonban mind megtört egy hatalmas *erőn*, mint a zord tengerhullám a szirt fokán. Ez az erő, mellyel szemben még a legokosabb közgazdasági tekintély is eltörpül: *a divat*, melyet joggal hívunk *Őfelségének*.

A divat *Őfelsége* tette a fővárosi vagyonosabb úri közönségnél a prágai sonka fogyasztását olyan kedveltté, amint a selyemruha és selyemharisnya divatja is áthatott a fővárosi bérkaszárnnyák Rabitz-falain le a házmesteri pincelakásokig és elhatolt a távoli falvak muskátlivirágos ablakain keresztül a vidéki fiatal Évák szíveibe.

Mi összefüggés van a húsertés-tenyésztés és a selyemharisnya között, kérdezhetné valaki az olvasók közül. Sietek kijelenteni, hogy igenis van összefüggés, mert meg kell mondanom azt az igazságot is, hogy ha mi hivatalból estére hazatérő férfiak hideg vacsorát (vegyes fölívágottat) kapunk papirostantányéron, abban nagy része van a fess, fiatal, bájos háziasszo-

nyoknak is. „Mindenre nem juthat pénz“, mondják ők a férfiak szemrehányásaira, ha te ily kevés fizetést kapsz. A bölcsőbbek azonban azzal vigasztalják a férfiakat, hogy a selyemruhát *látják* az emberek, az üres gyomrot azonban nem látják, tehát okos az, ha ott spórolunk, ahol — az titok marad. Hangosan elmondhatjuk tehát, hogy az úriosztály hideg vacsorájának, a hentesárúknak hatalmas fogyasztását a *női toalettkérdések* is erősen elősegítették, ezzel párhuzamosan azonban a hússertések iránti keresletet tették élénkebbé és vele a magyar hentesárúipar megizmosodásához járultak hozzá.

Azok a sertésstenyésztők tehát, kik ma az angol és német hússertéseket tenyésztik, valójában elsősorban a magyar hölgyközönségnek tartoznak köszönettel, mert nélkülük a finom hentesárúkészítmények nem terjedtek volna úgy el a háztartásokban, mint ahogyan ma azok elterjedve vannak.

Ha a fővárosban megnézzük, hogy este 6 és 8 óra között az üzletek és a hivatalok zárása után az úri- és hölgyközönség mily tolongással vásárolja be a jobb hentesárú üzletekben a vacsoráját, akkor fogalmunk lehet arról, hogy ma már nálunk is mily elterjedt és megkedvelt a finom hentesárú fogyasztása. De ezzel karöltve megfigyelhetjük azt is, hogy ma már a jobb fővárosi hentesárúüzletek nemcsak a *külső* csínban, ragyogó tisztaságban és ízlésességben vetekednek a külföldi üzletekkel, de árújuk finomságában, tisztaságában és ízletességében is.

Örömmel láthatjuk, hogy a budapesti hentesárúipar óriási lépésekkel haladt előre a háború utáni években és nem marad vissza a prágai, a németországi és a dániai mögött.

A tavalyi és a tavalyelőtti budapesti hizottsertéskiállítás alkalmával egy külön nagy csarnokban voltak kiállítva a jobb hentesárúgyárak finom készítményei is. A külföldi szakemberek nagy elismeréssel adóztak a magyar ipar hatalmas előrehaladásának. A *fővárosi községi élelmiszerüzem* és a *Schmidl* cég ízléseskirakata előtt (midőn a Jancsi-Juliska meseházikónak piros és sárga szalonnadarabokból volt a födele, szalámi- és parizeroszlopokból a tornáca stb.) állandóan nagy tömeg tolongott. Ebből is látható, hogy nincs már szükségünk arra, hogy hentesárút és füstölt sonkát külföldről hozzunk be, hiszen ma már a mi hússertésanyagunk is kiváló minőségű, a hentesárúk pedig a legkényesebb ízlést is ki tudják elégíteni.

De hát még mindig vannak elegen a pesti hölgyek között, kik csökönyösen ragaszkodnak a külföldi áruhoz és nem hagyják maguknak „bebeszélni“, hogy a magyar áru is ép oly jó.

Nem akarnám elrontani ezeknek az előkelő vevőknek illuzióit, de meg kell itt magunk között nekik mondanom, hogy többször visznek haza magyar sonkát abban a tudatban, hogy a finom papirosban külföldi sonkacsemege rejtőzködik és az illuziótól eltelve fogyasztják el odahaza, holott ha tudnák, hogy az magyar áru, akkor visszautasítanák azt.

Kevesen tudják azt is, hogy a vendéglők étlapján a halétkek között szereplő „tok tartárral“ elnevezés alatt nem az aldunai vízi tájakról származó tokhal rejtőzik, hanem magyar tógazdaságok hízlalt *harcsája*. Mióta ugyanis elveszítettük a pancsovavidéki Aldunát, azóta tokhalunk nincs, szerencsére azonban a szakácsművészet a magyar harcsával a tokot úgy tudja pótolni, hogy senkin sérelem nem esik.

A háború utáni idők sok tekintetben átalakították a gazdasági és kereskedelmi viszonyokat is. A magyar zsírsertés kiviteli és értékesítési viszonyai is megváltoztak. Ahol azelőtt összefutottak a hentesek, ha a hízott magyar zsírsertéssel telt vagonok befutottak a vásártérre és a zsírgömböcöket vetélkedve szétkapkodták, ott ma már a nehéz zsírsertés nem olyan keresett, mivel a könnyebb és nem a nehéz kövér sertést kedvelik.

Az emberek étkezési rendje és minősége — amiről már fentebb írtam — a *külföldön is* megváltozott. Az emberek a háborús nyomorúságok között hozzászoktak a *szűkebb táplálkozáshoz*, soványabban élnek és *kevesebb zsírt* fogyasztanak. Így a külföldi hentesnek sem kell már a 180—200 kilós zsírgömböc annyira, mint azelőtt és szívesebben veszi a 110—120 kilós kevesebb zsírú hízott sertést, mert a sok zsír nem nyomja úgy az üzemét.

Az embereknek a háború óta általában kevesebb a pénzük — és nem beszélve a sok hivatal-, kereset- és munkanélküli éhezőről —, a hús- és zsírfogyasztás statisztikája majdnem mindenütt csökkenő irányt mutat. De újabban még a vagyonosak is kevesebbet esznek, sőt talán még ők koplalnak csak igazán. Ez nekik ma sport, divatszeszély és nem esik az üres gyomor terhükre, hiszen a *lesoványodás* divatjáért súlyos áldozatokat is hoznak, mert koplalószanatóriumokba vonulnak, drága soványítópirulákat szednek és boldogok, ha csontjaikat zörögni hallják. Így azután a hús és zsír kelendősége a vagyonosak háztartásában is csökken.

Azelőtt nálunk — kik sok zsírral főztünk — a vagyonos osztály háziasszonya ősszel, ha hazajött a nyaralásból, leküldötte a henteshez a 60—70 kilós zsírosbödönöket megtölteni a finom friss disznózsírral. A szakácsné bement a spájzba és nagy kanállal kanalazta ki a napi főzéshez való zsíradagot. A nagy bödönökből tellett elég.

Ma azonban? A modern pesti háziasszony lemegy a henteshez maga és megveszi az 1—2 napra való zsírt dekagrammokban és a kézi táskájában viszi haza a kis csomagocskát.

A régi időkben az úri háztartásokban ott voltak a spájzban a liszteszsákok, a zsírral telt bödönök, a falon pedig nagy, barnapirosra füstölt házisonkák lógtak. *Ma?* A modern pesti háztartásnál a spájzban nem házisonkák szellőzödnek az üres spájz tátongó mélységei fölött, a régi zsírosbödönökben pedig kőszemet tartanak.

De nemcsak a pesti modernneknél van ez így, hanem a modern gazdagoknál is másként mennek a dolgok, mint régen. A modern vagyonos

nő nem a szakácskönyvet forgatja ebéd előtt, hanem az „egyél keveset, hogy — karcsú maradj” fölírású füzetet.

Az idők tehát az étkezés tekintetében is megváltoztak. Az emberség a háború óta megigényesedett, ízlése az ételek tekintetében megváltozott és ma már az a régi mondás: „szegények vagyunk, de jól élünk” — idejét multa. A gyári munkásosztály is finomabb kenyeret, finomabb húst kíván, mint azelőtt. A magyar mangalicasertés durvábbrostú, zsírosabb húsát ma már csak a faluról jött pesti munkásság fogyasztja, az ipari munkások az angol és német húsertésekből készült finomabb hentesárúképzítményt vásárolják.

Hogy a háború óta a magyar hentesárúipar miképpen fejlődött, arra nézve érdekes adatokat közlök. Az Országos Központi Statisztikai Hivatal gyáripari üzemi statisztikai adatai szerint csonka hazánk húsipari üzemének és az azokban foglalkoztatott munkások száma jelentékenyen nagyobb, mint régi szép nagy hazánkban volt.

A nagyobb húsipari üzemek száma volt 1913-ban	31
„ „ „ „ „ „ „ „ 1926-ban	33
Ezekben az üzemekben foglalkoztatott munkások száma volt	
1913-ban	1280
1926-ban	1873
A kifizetett munkabérek összege volt (aranykoronákban)	
1913-ban	1,085.000 K.
1926-ban	2,645.000 „
Az előállított iparcikkek értéke volt (aranykoronákban)	
1913-ban	16,293.000 „
1926-ban	47,154.000 „

Ebből azt látjuk, hogy míg zsirsertés- és zsirexportunk állandóan csökken, addig húsarúiparunk állandóan erősödik és az előállított húsipari készítményeink nagysága és értéke állandóan és erősen fölfelé halad. Minthogy ebből jelentékenyebb exportunk nincs és mivel a legutóbbi időkben ezekből a cikkekből behozatalunk is örvendetesen visszaesett, így mindebből saját belfogyasztásunk élénk emelkedését konstatálhatjuk. Azt, hogy utóbbi időben egyes hentesárúgyárak nagy lendületet vettek, csak néhány példából is láthatjuk. A fővárosi községi élelmiszerüzeme például kiváló árút produkál modern gépekkel felszerelt hatalmas telepén és boltjaiban alig győzi a keresletet kielégíteni. Egyes fővárosi hentesüzemek ma már kiváló sonka- és füstölthúskészítményeiket külföldre exportálják.

Örvendetes vállalkozás a *herceg Esterházy* uradalom hentesárúgyára Kapuváron (Sopron megyében), hol vagy harmincféle finom hentesárú-készítményt, prágai módra készített sonkákat (légmentes dobozokba zárva), különféle húskonzerveket, leves- és ételízesítőket (Maggi) gyártanak és ma már oly hatalmas üzemmé nőtte ki magát a kiváló vezetés alatt levő gyár, hogy áruval megrakott teherautóival nemcsak az ország belterületén, de Ausztria országútjain is találkozunk.

Meglepő az az okos intézkedése is, hogy a finom hentesárúkat a környéki falusi lakossággal is meg tudta kedveltetni. Ma már a kapuvári hetivásárra bejövő falusi nép állandó vevője a hercegi „húsárúgyár“ készítményeinek és a falusi lakodalmakon is szívesen fogyasztják a drága, de kiváló konzervsonkát.

Hogy a kitűnően elkészített *sonkának* még a mostani rossz kereseti viszonyok között is van a fővárosi intelligencia körében vásárló közönsége, arra élénk példa özv. gyéresi Szász Józsefné úrnő esete, ki a család titka-ként őrzött sonkapácolási receptjével eleinte pesti lakásában, a kirámolt szalon helyiségében kezdte meg a sonkakészítést és a kiváló finom árú csakhamar oly kedvelté és ismertté lett a fővárosban, hogy ma már egy nagyobb külön helyiségben több szakmunkással folytatja az üzemét.

Mindezekből az látszik, hogy nálunk, dacára a rossz kereseti viszonyoknak, a finom hentesárú fogyasztása évről évre emelkedőben van és ezzel karöltve, a *húsertés* tenyésztés is állandóan terjed a gazdaságok körében.

Míg azelőtt alig volt 10—15 húsertés tenyésztés Nagy-Magyarországban, addig ma 130-nál több a húsertés tenyésztők száma. Hogy a tenyésztők az anyag finomítására még áldozatokra is hajlandók, arra élénk példát láttunk tavaly, mikor közvetlenül Angliából hozattak yorkshire tenyészkanokat, az anyag takarmányozására pedig a drága koncentrált abraktakarmányokat (olajpogácsa, halliszt, vérliszt, szójabab, csukamájolajas emulzió stb.) vásárolják.

A húsertés tenyésztésének a nagyobb kereslet mellett még nagy lökést adott a földbirtokreform is, mikor több helyen legelőterületeket vontak el a nagybirtokoktól és ezzel a maga nemében páratlan magyar zsírsertésnek, a mangalicának tenyészfeltételeit korlátozták, de a viszonyok viszont a húsertés tenyésztésére való „áttérést“ segítették elő.

A húsertésnek ugyanis előnye az, hogy nagyobb legelőterület nélkül is tartható, így kisebb emberek is foglalkozhatnak vele, mert szűkebb udvarban, kisebb ólban is jól megél, ha koncentrált fehérjedős takarmány iránti igényét és a tisztaságot, jó bánásmódot megadják neki. A húsertés már nyolchónapos korban pároztatható, 13—14 hónapos korára malacozik, 10—16-ot ellik, 6—7 hónapos korában mint 70—80 kilós sonkasüldő eladásra kerül, így a pénzt gyorsan forgatja meg.

A külföldön sok kishivatalnok, gyárimunkás tart az úgynevezett *munkáskertekben*, deszkából tákolt, de tisztán tartott ólban 1—2 húsertést magának és 110—120 kg-os súlyra fölhízalva, abból fődözi a

nő nem a szakácskönyvet forgatja ebéd előtt, hanem az „egyél keveset, hogy — karcsú maradj” fölírású füzetet.

Az idők tehát az étkezés tekintetében is megváltoztak. Az emberség a háború óta megigényesedett, ízlése az ételek tekintetében megváltozott és ma már az a régi mondás: „szegények vagyunk, de jól élünk” — idejét multa. A gyári munkásosztály is finomabb kenyeret, finomabb húst kíván, mint azelőtt. A magyar mangalicasertés durvábbrostú, zsírosabb húsát ma már csak a faluról jött pesti munkásság fogyasztja, az ipari munkások az angol és német hússertésekből készült finomabb hentesárúkészítményt vásárolják.

Hogy a háború óta a magyar hentesárúipar miképpen fejlődött, arra nézve érdekes adatokat közlök. Az Országos Központi Statisztikai Hivatal gyáripari üzemi statisztikai adatai szerint csonka hazánk húsipari üzemének és az azokban foglalkoztatott munkások száma jelentékenyen nagyobb, mint régi szép hazánkban volt.

A nagyobb húsipari üzemek száma volt 1913-ban	31
„ „ „ „ „ „ „ „ 1926-ban	33
Ezekben az üzemekben foglalkoztatott munkások száma volt	
1913-ban	1280
1926-ban	1873
A kifizetett munkabérek összege volt (aranykoronákban)	
1913-ban	1,085.000 K.
1926-ban	2,645.000 „
Az előállított iparcikkek értéke volt (aranykoronákban)	
1913-ban	16,293.000 „
1926-ban	47,154.000 „

Ebből azt látjuk, hogy míg zsírsertés- és zsírexportunk állandóan csökken, addig húsarúiparunk állandóan erősödik és az előállított húsipari készítményeink nagysága és értéke állandóan és erősen fölfelé halad. Minthogy ebből jelentékenyebb exportunk nincs és mivel a legutóbbi időkben ezekből a cikkekből behozatalunk is örvendetesen visszaesett, így mindebből saját belfogyasztásunk élénk emelkedését konstatálhatjuk. Azt, hogy utóbbi időben egyes hentesárúgyárak nagy lendületet vettek, csak néhány példából is láthatjuk. A főváros községi élelmiszerüzeme például kiváló árút produkál modern gépekkel felszerelt hatalmas telepén és boltjaiban alig győzi a keresletet kielégíteni. Egyes fővárosi hentesüzemek ma már kiváló sonka- és füstölthúskészítményeiket külföldre exportálják.

Örvendetes vállalkozás a *herceg Esterházy* uradalom hentesárúgyára Kapuváron (Sopron megyében), hol vagy harmincféle finom hentesárú-készítményt, prágai módra készített sonkákat (légmentes dobozokba zárva), különféle húskonzerveket, leves- és ételizesítőket (Maggi) gyártanak és ma már oly hatalmas üzemmé nőtte ki magát a kiváló vezetés alatt levő gyár, hogy áruval megrakott teherautóival nemcsak az ország belterületén, de Ausztria országútjain is találkozunk.

Meglepő az az okos intézkedése is, hogy a finom hentesárúkat a környéki falusi lakossággal is meg tudta kedveltetni. Ma már a kapuvári hetivásárra bejövő falusi nép állandó vevője a hercegi „húsárúgyár“ készítményeinek és a falusi lakodalmakon is szívesen fogyasztják a drága, de kiváló konzervsonkát.

Hogy a kitűnően elkészített *sonkának* még a mostani rossz kereseti viszonyok között is van a fővárosi intelligencia körében vásárló közönsége, arra élénk példa özv. gyéresi Szász Józsefné úrnő esete, ki a család titka-ként őrzött sonkapácolási receptjével eleinte pesti lakásában, a kirámolt szalon helyiségében kezdette meg a sonkakészítést és a kiváló finom árú csakhamar oly kedvelté és ismertté lett a fővárosban, hogy ma már egy nagyobb külön helyiségben több szakmunkással folytatja az üzemét.

Mindezekből az látszik, hogy nálunk, dacára a rossz kereseti viszonyoknak, a finom hentesárú fogyasztása évről évre emelkedőben van és ezzel karöltve, a *húsertés tenyésztés* is állandóan terjed a gazdaságok körében.

Míg azelőtt alig volt 10—15 húsertés tenyésztés Nagy-Magyarországban, addig ma 130-nál több a húsertés tenyésztők száma. Hogy a tenyésztők az anyag finomítására még áldozatokra is hajlandók, arra élénk példát láttunk tavaly, mikor közvetlenül Angliából hozattak yorkshire tenyészkanokat, az anyag takarmányozására pedig a drága koncentrált abraktakarmányokat (olajpogácsa, halliszt, vérliszt, szójabab, csukamájolajas emulzió stb.) vásárolják.

A húsertés tenyésztésének a nagyobb kereslet mellett még nagy lökést adott a földbirtokreform is, mikor több helyen legelőterületeket vontak el a nagybirtokoktól és ezzel a maga nemében páratlan magyar zsírsertésnek, a mangalicának tenyészfeltételeit korlátozták, de a viszonyok viszont a húsertés tenyésztésére való „áttérést“ segítették elő.

A húsertésnek ugyanis előnye az, hogy nagyobb legelőterület nélkül is tartható, így kisebb emberek is foglalkozhatnak vele, mert szűkebb udvarban, kisebb ólban is jól megél, ha koncentrált fehérjedús takarmány iránti igényét és a tisztaságot, jó bánásmódot megadják neki. A húsertés már nyolchónapos korban pároztatható, 13—14 hónapos korára malacozik, 10—16-ot ellik, 6—7 hónapos korában mint 70—80 kilós sonkasüldő eladásra kerül, így a pénzt gyorsan forgatja meg.

A külföldön sok kishivatalnok, gyárimunkás tart az úgynevezett *munkáskertekben*, deszkából tákolt, de tisztán tartott ólban 1—2 húsertést magának és 110—120 kg-os súlyra fölhízalva, abból fődözi a

család zsír- és húseledelét. Helyes volna, ha a főváros kültekén és a vidéki városokban lakó hivatalnok- és munkásosztály követné a külföldiek példáját és foglalkozna a húsertés kicsiben való tenyésztésével.

A húsertések legkiválóbb fajtáját, a *yorkshirt* is egy keighley-i (kéli, Yorkshire grófságban) takácmester, *Tuley* (Tjuli) József tenyész-tette ki az 1850-es években a mai kitűnő formájában és minőségében és a nagy föltűnést keltett állatok innen terjedtek el az egész művelt világ mezőgazdái között.

Lám, a sors útjai milyen kiszámíthatatlanok!

Nem hiába mondtam előbb, hogy nálunk is szoros összefüggés van a női selyemárúk divatja és a húsertés tenyésztés föllendülése között!

A yorkshire sertésfajtát egy angol textilember bocsájtotta kulturált állapotában világgá, nem gondolva, hogy nem egészen 100 év múlva nálunk a selyemharisnyák divatja fogja befolyásolni a vegyes fölívágottak fogyasztását és vele karöltve a húsertés tenyésztés föllendülését!

