

Blaskó Barbara

Műhelytitkok a debreceni Vidoni Szalámigyárban¹

Az északkelet-olaszországi Sornico di Artegnából érkezett Vidoni család debreceni tevékenységének, valamint az 1886-ban Gemona del Friuliban alapított,² Magyarországon Vidoni Testvérek és Társaik néven bejegyzett cég történetének megismerését különböző források teszik lehetővé. A fennmaradt levéltári iratanyag nyomon követhetővé teszi az üzem életének fontosabb állomásait az alapítástól kezdve az 1950. évi megszűnéséig,³ Bornyi József kutatómunkájának eredményei⁴ azonban megfelelő támpontot nyújthatnak egy ettől eltérő szempontú megközelítéshez. Adatközlője Arnold Ferenc, nyugdíjas főkönyvelő, aki 1928-tól 1944-ig, majd 1946-ban a gyár alkalmazottja volt különféle beosztásokban,⁵ s az 1940-es évek elején feljegyzéseket készített annak működéséről, melyben kitér a szalámikészítési eljárás ismertetésére is. Adatainak hitelességét többek között Gianfrancesco Gubiani, gemonai lakos gyűjtőmunkája,⁶ helyiekkel készített interjúk, a család tulajdonában lévő dokumentumok, levelek is alátámasztják. Az írott források mellett az oral history jellegű beszámolók használata olyan új információkkal szolgál a gyár történetével kapcsolatban, amelyek a hivatalos dokumentációból nem nyerhetőek ki, s melyek ezáltal új nézőpontból világítják meg az üzem történetét.

A nagy hírnévre szert tett debreceni Vidoni szalámi megalkotásához nagyban hozzájárult a 19. század második felének emigrációs hulláma, mely az északkelet-olaszországi Friuli tartományt is jelentős mértékben érintette. Az ekkor kivándorló szezonális munkások tömegeiből Debrecenbe is többen érkeztek Udine vonzáskörzetéből, és elsősorban a helyi iparba kapcsolódva tevékenykedtek. Így jutott el az alföldi városba a collaltói Boschetti József,⁷ aki egyebek mellett szalámi előállításával is foglalkozott, majd az artegnai Vidoni fivérek is, akik honfitársuk debreceni termékeit korábban *salamucc*ként (sajttal és szalámmal kereskedő vándorárusként) a bécsi Praterben árulták.⁸ A Vidoni fivérek Debrecenbe költözését a városban élő, a húsfeldolgozás terén már tapasztalatot szerzett friuliakon túl az itt nagy mennyiségben rendelkezésre álló, szalámikészítésre alkalmas, jó

¹ Az Emberi Erőforrások Minisztériuma ÚNKP-18-3 kódszámú Új Nemzeti Kiválóság Programjának támogatásával készült.

² Alapítók: Giovanni Battista és Eugenio Vidoni, testvérek és unokatestvérük Giovanni Vidoni, valamint a szintén Friuliból származó társaik, Giovanni Fabbro és Osvaldo Moro. Az alapító okirat megtalálható az Udinei Állami Levéltárban: ASU Archivio notarile di Udine, Atti dei notai, Parte moderna, Pontotti Pietro, B. 700.

³ MNL HBML VII.4.d 96. d. 1095/1950. Végzés. A cégtörténetről l. Blaskó 2012. 175–191.

⁴ 2013-ig az Országos Húsipari Kutatóintézet néven működő intézmény múzeumában őrzött dokumentáció, a továbbiakban: Bornyi 1977; valamint Szilágyi Dezső hasonló jellegű munkája: Szilágyi 1977.

⁵ Szállításefelelős, számlázó, számfejtő és előkalkulátor munkaköröket töltött be, ezen kívül két éven keresztül megbízott főkönyvelőként alkalmazták. Az adatfelvétel idején Debrecen, Méliusz tér 15. szám alatti lakos. Bornyi 1977. 17.

⁶ Gianfrancesco Gubiani interjúkat is tartalmazó *Le origini friulane del salame ungherese* című helytörténeti kutatáson alapuló kézirat.

⁷ A Boschetti család tagjai több, Friuliban hagyománnyal rendelkező iparágban is tevékenykedtek. Boschetti András és Józsefet az 1870. évi népszámlálás során egyaránt szalámi készítésével foglalkozó személyként nevezik meg: MNL HBML IV.1109.p 89. d. 340. és 102. d. 2535.

⁸ Zanini 1964. 296.

minőségű mangalica sertéshús is motiválhatta. A nagy kínálattal összefüggésben kialakuló alacsonyabb debreceni árak ráadásul üzleti előnyt biztosítottak a cég számára a piac fővárosi résztvevőivel szemben.⁹ A nyersanyag beszerzése ennek megfelelően nagyrészt helybéli tenyésztőktől történt és személyes megkeresés útján zajlott: az üzem Komádi Jánost fogadta fel mindenesnek, akinek egyik teendője volt, hogy rendszeresen értesítse a debreceni vágóiparosokat, mikor kezdhetik meg a vágást és a beszállítást a Vidoni Szalámigyárba. A termelés ugyanis a téli időszakban zajlott, melynek kezdetét az évek óta naponta feljegyzett hőmérséklet szerint választották ki.¹⁰ Az időjárás – melyről szinte minden levelükben említést tesznek – nagymértékben befolyásolta a gyártási folyamatot és az előállított áru minőségét is. A nyersanyagellátást ezen kívül hirdetés útján is igyekeztek biztosítani: a Tiszántúli Ipar és Kereskedelem című hetilapban például a következő felhívás olvasható: „Szaláminak való sertéshúst nagytételekben vásárol a Vidoni Szalámigyár. Debrecen, Domb u. 5. sz.”¹¹ Előfordult azonban olyan eset is, melynek során a város sertésállományából szerezhették be a szalámi alapanyagát: „Debrecen város közfogyasztási célokra száz sertést hízlalt. A múlt héten a száz sertést levágták, a sertéshúst azonban nem a közönség között árusították el, hanem eladták Vidoni debreceni szalámigyárosnak, a szalonnát pedig besózták és elraktározták arra az időre, amikor a debreceni piacon hiány mutatkozik.”¹²

Mivel a szalámigyártáshoz csak az arra teljesen megfelelő, legjobb minőségű húst használták fel, beszállítóikat gondosan megválogatták. Az átvételnél fontos szempont volt, hogy a legalább két éves, 180–200 kg súlyú mangalica vágás előtt pihentetve, azt követően egy napig szikkasztva legyen. Ha a vágás nem megfelelő körülmények között zajlott, jelentősebb összeget vonhattak le a kifizetésnél, s az ilyen tenyésztőt a későbbiekben elkerülték.¹³ Ennek a szigorúságnak mond ellent, s a gyár üzletfeleivel – jelen esetben a Dessewffy-uradalommal – fenntartott jó kapcsolatát támasztja alá a következő eset:

„Ugyancsak kezdőkoromból való a következő eset. Az első télen a vezetősegédtséget bejelenti, hogy másnap jön a reggeli vonattal négy böllér: ők a Vidoni szalámigyár számára 100 hízlót vágnak le, elkészítik a féldisznókat szállításra, a szalonnatáblákat pedig itt maradnak. Elrendelte a perzseléshez szükséges szalma elkészítését, intézkedett a tűzvédelemre, fecskendőkre készenléte behelyezésére stb. Nekem külön nem hívta fel a figyelmemet a vezetősegédtséget, Fényes Jóska, hogy a féldisznók legértékesebb részének a fület és a farkot tekintve a szalámigyár. – Másnap meg is érkeztek a böllérek és végezték a munkájukat; minden rendben folyt, a féldisznókat és a szalonnatáblákat egy kis tolokocsin szállította négy siberer fiú a kb. 150 méterre levő magtárba. Kettőn húzták, kettőn tolták a megterhelt kocsit. Igen ám, de közben besötétedett: a fiúk a féldisznókat úgy tették a kiskocsira, hogy azoknak farka ill. feje hátra essék, s így az a két fiú, aki a kocsit tolt, nyugodtan leharapdálhatta a fontos részeket. Este nem is vett észre senki semmit, de másnap reggel, amikor az átvevők már teherautóval érkeztek és megkezdődött a rakodás, azonnal kifogást emeltek a csonkítás miatt. Bizony, csak az volt a szerencse, hogy nem lett kártérítési, levonási huzavona, hogy az uradalom és a szalámigyár régi, szolid üzleti viszonyban állt s nem fújták fel ezt a szabálytalanságot. Számomra mégis kínos, de tanulságos maradt az átvételnek ez a néhány órája.”¹⁴

⁹ Bornyi 1977. 25.

¹⁰ Uő. 37., 40.

¹¹ Tiszántúli Ipar és Kereskedelem, 2. évf. (1926), 47. sz., 1926. november 21. 4.

¹² Népszava, 44. évf. (1916), 331. sz., 1916. november 29. 8.

¹³ Bornyi 1977. 37–38.

¹⁴ Dessewffy 1989. 61–62.

A fentebb említett történet érdekessége továbbá, hogy az alapanyagot a cég szállította el, mivel Arnold Ferenc adatai alapján azt legtöbbször az eladók fuvarozták a gyárba. Az uradalmi szállítók vagy vágóiparost fogadtak fel vagy a gyártól kértek henteset a hús előkészítéséhez, ahogy ez az idézett elbeszélésben is történt. Rendszeres szállítóikhoz a megye területén kívülre és a távolabb fekvő uradalmakhoz megbízottat küldtek a mennyiségi és minőségi ellenőrzés elvégzésére egy adminisztrátorral együtt, aki a kifizetéssel kapcsolatos teendőket intézte.¹⁵

A gyárral együttműködő tenyésztők sorában számos helyi és környékbeli gazdálkodó szerepelt. Az 1930–40-es években a debreceni Balogh István és László, Jóna János és István, valamint Polgári Miklós gazdálkodók; Fábrián Mihály hizlaldás nagyvágó; Kiss László és Miklós, Korom Gyula, Kálmán és László sertés nagyvágók; Ungvári László hizlaldás; Bornyi Gyula hentes és Kürti N. (sic!) voltak legfontosabb nyersanyag-ellátói. A Debrecen környéki, illetve távolabbi területekről Nagy József, csökmői sertésvágó és Herz Farkas, berettyóújfalui hentes voltak üzletfeleik. A felsorolt gazdálkodók mellett azonban több környező nagybirtok is alapanyaggal látta el az üzemet: a már említett Desseffy Emil érpataki, Károlyi Gyula pusztateremi, Shwarz N. (sic!) okányi, Semsey László balmazújvárosi és a Nagyváradi Római Katolikus Székeskáptalan irázpusztai uradalmából is érkezett nagyobb mennyiségű sertéshús az üzembe. Működése alatt a Vidoni a rendelkezésre álló húsmennyiség teljes egészét felvette. Noha a húsellátás folytonosságának rendszeres hiánya egyes gyártóknál gondot okozott,¹⁶ a Vidonihoz – valószínűleg jól kiépített kapcsolatrendszerének köszönhetően – gyártási idényben a nyersanyag szállítása folyamatos volt, általában kétszáz darab sertéshús volt készleten.¹⁷

A szalámigyár számára nevelt, a gyártási követelményeknek megfelelő sertések levágásáról és gyárba szállításáról más forrás is tanúskodik, igen szemléletesen ábrázolva a korabeli tanyasi disznóvágást:

„Nem akármilyen esemény volt a tanyán, amit a következőkben leírok. Nem egy disznó esett áldozatul, hanem negyven darab jó kövér mangalica hízó, egyenként úgy 160–200 kg-osak. Ugyanis az uradalom rendeztette ezt a disznóölést, melyeknek a húsát a debreceni Vidoni Szalámi Gyár rendelte meg. A gyár számára készült ezeknek a mangalicáknak a megbizlalása, ekkor pedig a leölése.

Már kora reggel a gyereksereg is megjelent a tanya közepén, abová a kondások beterték a negyven darab szép kövér mangalica hízót. Körülfogták a pásztorok, Hirs Józsi bácsi, meg még három kondás – fokosokkal felszerelve bementek a közepre, s éles fokosukkal nagyon pontosan célzva a hízók homlokát – lecsaptak, a disznók egymás után estek össze, terültek el a földön. A kondások voltak a hentesek is, ők nagyon jól értették ezt a mesterséget...

A cseléd asszonyok – tálakkal a kezükben, várták a disznók leszúrását, hogy felfogják a vért, amit az uraság a cselédek részére ingyen adott...

...Amikor már minden hízó a földön hevert, Viktor Sándor bácsi, a kulcsár kiadta a rendelkezést, hogy a hízókat rakják szépen egy sorba – perzseléshez... akkorra megérkezett Patai Jani bácsi, meg Fazekas Józsi bácsi egy-egy szekér jó száraz szalmával. Lerakták a szalmát a hízó sor két végére, s

¹⁵ A megbízott 40 pengőnyi havi bére mellé kiutazás esetén további 15 pengő napidíjat kapott. Ezzel a többlettuttatással kívánták megelőzni a visszaéléseket. Mivel egyes esetekben akár 10–15 ezer pengőt vittek magukkal a kifizetéshez, mindkét személynak megbízhatónak kellett lennie. Szilágyi 1977. 37–38.

¹⁶ Szűcs 2000. 26.

¹⁷ Bornyi 1977. 37.

megkezdték a »bentesek« vékonyan zilálva a szalmát ráteríteni a disznókra. Ezt követően meggyújtották a sor két végén és a közepén a szalmát. Szép lassú tűzön folyt a perzselés, lekapták a pernyét, majd ismét megrakták – most már – vastagabban szalmával a hízókat, s várták, hogy eléjen...

Amikor úgy ítélték meg, hogy a hízók háta alaposan megperzselődött, megpirult, akkor sarat készítették a hízók végénél a már korábban megérkezett lajt vizével. Ezzel a sárral jó alaposan bedörzsölték a hasra fektetett disznók hátát. /Ezt azért csinálták, mert így érik majd jó puhára a sós szalonna bőre./ Aztán hanyatt fektették a disznókat, s megkezdték a hasi rész perzselését, ahogyan azt eddig csinálták...

Ezután kezdődhetett a kaparás, vagyis hogy a hízók tisztába tétele. Először kimosták a disznók füleit vízbe áztatott kukoricacsutkával. Ebbe a műveletbe már a gyerekek is segítettek, kis bögrékkel öntözték a vizet a bentesek keze alá. A fülek után a lábakat tisztították kaparó késekkel. A kaparó kések elkopott kaszából készültek, amit maguk a kondások csináltak. Elkezdődött a kaparás. Ez abból állt, hogy a bőrt állandó locsolás közben alaposan megkaparták a kaparó késsel, ennek következtében a hízók bőre szép, piros-barna lett. Az a bentes dolgozott jól, akinek a keze alól ilyen szép színű hízó került ki...

Ezután kezdődött az igaz szakmunka: a bontás. A gyönyörűen – piros-barnára megkapart hízókat hasra fektették a tiszta szalmán, s kézbe vették a kerékgyártó úr által vizes kőszőrűkövön megélesztett bontókéseket. A bontókések széles pengéjű, a végén ívesre alakított éles kések voltak. Arra nagyon vigyázott minden bentese, mert fontos szerszám volt. Ezzel az éles késsel a disznót a fejétől a farkáig végig hasították, s ekkor látszott ki a nagyon szép, parasztiényrnyi vastag szalonna. Ha elérte a szalonna vastagság az arasznyi méretet, a mangalica akkor volt igazán érett, kibízott. Hát ezek ilyenek voltak. Ekkor aztán a szalonnát minden disznóról szépen lefejtették, így kapták a fél oldalszalonnákat. Ezeket a fél oldalakat lebordták a kastély pincéjébe, s ott a kulcsár úr szakmai irányítása mellett a kőpadozattól kb. 20 cm-re elhelyezett deszkákra rakták maglyába úgy, hogy közben 2 cm vastagságú sőt raktak alulra, majd minden sorra. Ezt rakták így egy méter magasságig. Ezek a fél oldal szalonnák így érlelődtek nyárig, hat hetenként átforgatva...

...Amikor a szalonnát szépen így elrendezték, folytatódott a további bontás... Jöbettek a cseléd asszonyok a tálakkal, mert a belsőséget (a hurkának valót) a cselédség ingyen kapta. Ezután a féloldalas húsokat a már készenlétben álló négy szekérra rakták. Azok ki voltak béelve szalmával, majd tiszta vízhatlan ponyvákkal, ezekre rakták a fél disznókat, gondosan betakarták. A szekerek mellé öröket állítottak. A négy szekeret este indították el Debrecenbe. A disznóölés ezzel befejeződött, mindenki szétszéledt, csak az örök maradtak az indulásig.

Engem a számtartó úr megbízott, hogy kísérem el a szállítmányt Debrecenbe, a Vidoni Szalámi Gyárba, s adjam át... Ez egy újfajta munka volt, nagy izgalommal készültem rá. Édesanyám elkészítette a tarisznyát. A juhász számadótól kért kölcsön egy subát, igaz, hogy enyhe tél volt, de éjszaka felfért a suba. Este tíz órára ott voltam a szekereknél. Már a lovak be voltak fogva, a menet indulásra készen várt engem. Patai Jani bácsi volt az első kocsis, az ő szekereén helyezkedtem el a szekérderékon keresztül tett deszkáinál – mellette. A kocsisoknak is volt subájuk. Bebújtunk a subákba, s e mellé minden szekéren volt két lópokeróc, azokkal a lábunkat tekertük be. A másik három kocsis: Fazekas Józsi, Pap Sanyi bácsi és Csőke Jani bácsi volt. Nagyon rendes, régi emberek voltak az uradalomban.

Megindult a menet lépésben, majd a lépést időnként kocogás váltotta. Egy menet volt a hortobágyi csárdáig...

...Hét óra körül értük el Debrecent, a Kisállomás felé kanyarodva, a Hatvan utcán a Nagytemplom előtt elhajta mentünk a Csapó utcán, a Burgundia utcán át a Domb utcára. Ott volt a Vidoni Szalámi Gyár. A portás kinyitotta a nagykaput, s mind a négy szekérral behajtottunk a gyár udvarába. Ott

rögön jöttek a hentes legények, s egy-kettőre hordták a mázsára az oldal húsokat olyan gyorsan, hogy az átvévell alig győztük mérni. Megtörtént az átadás, megkaptam az átvételi papírt, s már kész is voltunk. Kilenc óra tájt értünk a Rákóczi u. 9. sz. alatti bérelt istállóba. (Akkor a Rákóczi utca szinte minden házában volt bérelhető istálló, ahol a tanyákról jött szekeresek, lovasok lovaikkal együtt tanyázhattak.) A mi uraságunknak állandó bérelt istállója volt a 9. szám alatt tíz ló számára...

... Másnap hajnalban három órakor indultunk haza ugyan olyan menetben és pihenéssel, pálinkázással, mint menetben. Másnap délután értünk haza, a számtartó úr megdicsért, hogy jó munkát végeztem. A kocsisok is pihenhettek aznap délután.

Így folyt le a nagy disznóölés a tanyán, ma is kellemes, szép emlékeim között őrzöm.”¹⁸

A termelés folyamatának első fontos jellemzője tehát a megfelelő minőségű nyersanyag beszerzése volt, melyet szállítás előtt községi állatorvosi vizsgálatnak vetettek alá. Ennek során a húst lepecsételték és származási bizonyítványt állítottak ki. Beszállítás után szintén vizsgálat következett, melyet a városi vágóhíd állatorvosa végzett el.¹⁹ Az ezt követő feldolgozásra vonatkozóan nemcsak a debreceni gyárban dolgozó Arnold Ferenc, hanem a Vidoniak alkalmazásában álló Contessi család egyik tagja is ugyanazon egyedi sajátosságokat említi.²⁰ A munka eszerint a kiváló minőségű húst meg tisztításával, kicsontozásával kezdődött, melyet ezt követően ládába halmoztak, majd döntve helyeztek el. A hús lecsepegtetése a 30-as évektől kezdve a korábban használt vesszőkosarak helyett lyukas horganylemezekre történt, melyre ujjnyi vastag rétegben terítették szét a darabolt színhúst.²¹ A darabolás után a gyártási folyamatból kikerült részeket saját üzletükben kínálták eladásra, melynek vezetője Nagy Imre, Mester utcai hentes volt. Az üzletben el nem adott termékeket ő vette át bizományba, s felesége saját üzletükben értékesítette, ill. az üzemben harmadosztályú felvágottat állítottak elő belőle.²²

A ringókésekkel történő aprításhoz a húst előbb fapultokra helyezték, ahol három darab, tizenkét félhold alakú késsel ellátott vágógép egyre kisebb darabokra szeletelte az alapanyagot.²³ A ringóvágó állandó felügyeletet igényelt, egyrészt, hogy minden darabot ugyanolyan méretűre vágjon, másrészt mivel a perem nélküli, henger alakú tőkéken mindig egy irányba (az óramutató járásával megegyezően) forogtak a kések, ezért egy falapáttal a húsdarabokat a gép közepe felé kellett igazítani. Az így elkészült húsmasszához a fűszereket papírba csomagolt nehezekek segítségével mérte ki és adagolta az üzemvezető, így azok pontos mennyisége még a dolgozók előtt is titokban maradhatott.²⁴ A szeletelt és fűszerezett húst végül a speciális kések segítségével²⁵ rizsszem nagyságúra aprították. A Vidoni téliszalámi receptjét – mely a gyár legfontosabb terméke volt – egy korabeli húsipari szakkönyv²⁶ a következő alapanyagok és arányok megjelölésével szerepelteti: 100

¹⁸ Kakucsai 2005. 14–26.

¹⁹ Bornyi 1977. 37.

²⁰ Interjú a gemonai Renato Contessivel, aki édesapjához hasonlóan több szalámigyárban is dolgozott szezonális munkásként, nagybátyja pedig a debreceni Vidoni gyár alkalmazottja volt hosszú időn keresztül. Gubiani 2010. 27., 40–43. Rövid, általános érvényű leírással szolgál ezen kívül: Petrichevich-Horváth 1939. 747–751.

²¹ Bornyi 1977. 38., illetve Gubiani 2010. 41–43.

²² Uo., illetve l. a függelékben: 1. és 2. táblázat.

²³ Gubiani 2010. 42.

²⁴ Bornyi 1977. 39.

²⁵ A ringókés a hentesek vágóeszköze, amellyel a szaláminak való húst aprítják. Kálnási 2005. 487.

²⁶ Kertész 1943.

kg sertéshúshoz 280 dkg konyhasó, 2 dkg konzervsó, 2 dkg salétromsó, 50 dkg tört fehérbors, 5 dkg cukor és 3 dkg fokhagyma. Az adatok hitelességét illetően annyi bizonyosan megállapítható, hogy a hús és a só aránya megegyezik az artegnai lakosok által ismertett, helyi szalámikészítési eljárás során használt mennyiségekkel.²⁷ A Vidoni-féle paprikás szalámi ugyanilyen mennyiségű húshoz szükséges fűszerei a szakkönyv alapján már más arányokat mutatnak: 200 dkg konyhasó, 8 dkg salétromsó, 6 dkg cukor, 8 dkg fokhagyma és 40 dkg paprika. A gyárban felhasznált összes alap- és segédanyagról Bornyi részletes táblázatot közöl, mely szintén iránymutató nemcsak az összetevők jellegét, hanem minőségüket illetően is.²⁸

Az ilyen módon darabolt és fűszerezett húsmasszát fateknőkbe döngölték levegős részekről mentes tömböt hozva létre, hogy elkerüljék annak elszíneződését vagy megromlását. Mielőtt a szalámikészítéshez felhasználták volna, hosszú időn át (2–3 naptól egészen 20–30 napig) érlelték az anyagot egy erre a célra létesített raktárban, ugyanis a só és a fűszerek kifogástalan konzerválást biztosítottak. A fateknőkről pontos nyilvántartást vezettek, rögzítve a bekeverés napját, az aznapi átlag külső, valamint a füstölés időtartama alatti hőmérsékletet is.²⁹ A megfelelő idő elteltével a tömböket egy lapát segítségével kisebb darabokra választották és téglalap alakúra formálták, majd 15–20 kg-os ládában felvonóval a műhelybe szállították, ahol a töltés következett. Ez a Vidoni téliszalámi esetében kizárólag átvizsgált és sótól kimosott lóbelbe történt, amit végül feszesre kötöttek meg. A szalámi egyenes formájának elérése érdekében – mivel töltésnél a rudak ívessé váltak – a masszát kézi erővel nyomták össze és töltötték be. A bél beszerzése nem volt egyszerű, mivel hatalmas mennyiségre volt szükség és ugyanabban az időszakban számos gyárnak volt hasonló igénye. Emiatt többek között Amerikából is vásároltak, ahonnan az áru hajón érkezett a trieszti kikötőbe, amit azután vasúton juttattak el Debrecenbe.³⁰ A cég egyik fennmaradt főkönyvének több bejegyzésében is megtalálhatóak ilyen tárgyú beszerzéseik, megnevezve üzletfeleiket is.³¹ Emellett levelezésükben is többször említést tesznek róla: „*Hétfőn vásároltunk 3800 méter lóbelet... amit Debrecenbe küldtünk.*” – Luigi Vidoni levele 1906. október 24-én Bécsből Artegnába.³²

A töltést követően, de még a kötözés előtt a munkások tapintással vizsgálták át a szalámirudakat, melynek során a betöltött massa állagát és tömörségét ellenőrizték annak érdekében, hogy beavatkozhasanak ott, ahol eltérő nyomás alatt lévő részek lehettek. A szakértő kezek ugyanis felismerték a hústöltelék tömörségének különbségeit, melyek megakadályozhatták a sikeres érlelést, penészedést, illetve a hús elszíneződését okozva. A kötözők munkája szintén segítette a szalámi megfelelő formájának elérését, amellett, hogy a feladat gondos és szakszerű elvégzése a sikeres füstölés és érés egyik záloga volt.³³ A

²⁷ A szerző által 2010. szeptember 6-án artegnai lakosokkal készített interjú, melynek adatszolgáltatói: Asterio de Monte (1931) via Luigi Menis 5. és Gianni Palmíni (1944) via Guarnerio D'Artegná 43., Artegna.

²⁸ L. függelék: 3. táblázat.

²⁹ Bornyi 1977. 43.

³⁰ Gubiani 2010. 43.

³¹ Főkönyv családi magántulajdonban. Példa főkönyvi bejegyzésből: Signor Bianchin Giovanni Treviso 1907. 2/11 fattura budelli £ 132, (Bianchin Giovanni úr, Treviso, 1907. november 2. számla bélről, 132 líra) 65.

³² A szöveg eredetije: „*Lunedì abbiamo acquistato metri 3800 di budelli cavallo... che li abbiamo fatti spedire a Debreczin.*”

³³ Bornyi 1977. 39.; Gubiani 2010. 44.

szalámi megromlásának elkerülésére Bornyi adatai szerint a rudak légtelenítéséhez tűkefeket használtak, melyet feltüntet a gyártáshoz felhasznált eszközök lajstromában.³⁴

A kötözés végeztével a szalámit kocsikra tették és a füstölőbe vitték, ahol farudakra erősített szegekre akasztották egymástól néhány centiméteres távolságban.³⁵ A füstölés 3–4 napot vett igénybe, melynek időtartama alatt a belső hőmérsékletet nem engedték tíz fok fölé emelkedni. A művelethez szükséges fát már nyár végén előkészítették, hogy rendelkezésre álljon a november első napjaiban kezdődő munkához.³⁶ A háromujjnyi vastag és fél méter hosszú hasábokra aprított száraz bükkfát (melyről úgy tartották, Vidoniék szalámijának különleges ízét adta) tepsiken mozgatták a teremben az egyenletes meleg füst biztosítása érdekében. A felakasztott szalámikkal teli kocsikat oda-vissza járatták tíz-tíz percre megállítva a füstölő néhány kiválasztott pontja között a füst koncentrációjának megfelelően mindaddig, amíg a kívánt állapotot el nem érték.³⁷ A füstölés menetéről Contessi a következő módon számol be:

*„A parázsos kívül apámnak oda-vissza kellett vinnie a füstölendő szalámikat is, amiket erre rendszerezített füstölőkocsikra raktak. Egy előre meghatározott idő elteltével a szalámit másike kocsira helyezték és átvitték az érlelésre használt raktárba. A parázsos és szalámis kocsik oda-vissza mozgását többen végezték egyszerre, amennyiben sok volt az áru és a füstölők tele voltak, folyamatos váltást biztosítva. Hogy a füst hőmérsékletét ellenőrzés alatt tartásák, a terem alsó részében, a padló szintjén ventilátorok fűjtak be hideg levegőt.”*³⁸

A ventilátorok beszerzése és alkalmazásuk kezdete a debreceni gyárban a fennmaradt családi levelezés alapján az 1908-as évre tehető: *„Ami a ventilátorokat illeti, teszünk egy próbát. Nem kerülnek sokba, körülbelül 40–50 korona egy darab.”*³⁹ Használatukat megelőzően a levegő keringetését szellőzőrácsok segítették elő.

A füstölést követően szállító rudakra akasztva vitték át a szalámit a szárítóba, ahol naponként átmozgatva általában 20–30 napig szikkadtak. 1–2 hét elteltével a salétromsótartalom miatt felületükön zöld penész jelent meg, amit száraz, durva ruhával töröltek le, majd ismét helyükre akasztották őket. Ezt követően egy héten, 10 napon belül a rudak felületén nemespenész keletkezett, amely az érlelési folyamatban játszott szerepe mellett a szalámi sajátos megjelenését adta.⁴⁰ Bornyi adatai szerint a téliszalámi súlyvesztése az érlelés, szárítás folyamán az átlagosnál alacsonyabb szinten maradt a gyártás során használt lóbél vastagságának, a szalámimassza tömörségének és relatív zsírszegénységének köszönhetően. A fentebb bemutatott eljárás során előállított, első osztályú szalámi íze jellegzetes, egyedi zamatú volt. Egész rúd állapotában szellős, hűvös helyen, felfüggesztve

³⁴ L. függelék: 4. táblázat.

³⁵ Bornyi 1977. 40.; Gubiani 2010. 45.

³⁶ *„A héten végzünk a fa rendbetételével, azzaz a fanyágással.”* – *„... in settimana terminiamo di mettere a posto ossia di fare tagliare la legna.”* Giovanni Battista Vidoni levele Artegnába 1908. szeptember 15-én.

³⁷ Gubiani 2010. 45.

³⁸ A szöveg eredetije: *„Oltre alle braccie, mio padre, doveva trasportare avanti e indietro i salami da affumicare che venivano caricati su appositi carrelli per l'affumicazione. Dopo un periodo di tempo prestabilito, i salami venivano rimessi su altri carrelli e trasportati nei magazzini per la stagionatura. Lo spostamento avanti e indietro dei carrelli delle braccie e dei salami veniva fatto da più persone continuamente in quanto la merce era tanta e le sale di affumicazione erano ampie a sufficienza per assicurare un continuo ricambio. Per assicurare una temperatura controllata dei fumi, dei ventilatori soffiavano aria fredda nella parte bassa della stanza a livello di pavimento.”* Uő. 40.

³⁹ Giovanni Vidoni levele Debrecenből Artegnába 1908. augusztus 19-én. A szöveg eredetije: *„Per quanto riguarda i ventilatori faremo una prova. ...costano poco, circa 40–50 corone l'uno.”*

⁴⁰ Bornyi 1977. 40.

tárolva tíz hónapon keresztül sem avasodott meg vagy száradt ki, nem romlott meg. Külső megjelenése fehér nemespenésszel bevont, síma, henger alakú, 8–10 cm átmérőjű rúd, melynek felső vége hegyes, alsó része gömbölyded alakú, hosszúsága 60 és 120 cm között mozgott. A tapintásra kissé rugalmas, 1–1,5 kg súlyú szalámi ovális vágási felületének színe az érőben lévő meggyre emlékeztetett, negyed-ötöd részben apró, fehér szalonnás zsírszemcséket tartalmazott. A vékonyra vágott szeletekről a bőr egy szalagban, könnyen lehúzható volt.⁴¹ A minőséget próbaszeleteléssel állapították meg, s a nem tökéletesen konzerválódott, lágy tapintású szalámit 20%-kal olcsóbban értékesítették. Másodosztályú árut nem állítottak elő, ilyen termék készítése csak kivételes esetekben, azaz nem megfelelő gyártási körülmények következtében fordulhatott elő. Ez a Vidoni sertésszalámi néven ismert termék azonban az évi össztermelésnek mindössze 1–2%-át tette ki.⁴²

A szalámirudak plombanyomatára a cég olasz nevének (*Fratelli Vidoni e Compagnì*) rövidítése, F. V. C. jelzés került, címkéjén, mely barna kartonpapírból készült, a következő nyomtatott szöveg állt: Vidoni Testvérek Debrecen. Ennek hátlapján a korábban említett keverőteknő sorszáma volt feltüntetve, mely a szezon végéig folytatólagos számozással haladt előre. A címke ezen kívül tartalmazta a kötöző munkás számjelét is, mely szintén a jobb azonosíthatóságot szolgálta, s egy esetleges minőségi kifogás esetén jó szolgálatot tehetett.⁴³ Csomagolás előtt a szalámit szalagozták, a rudakra merített papírgyűrűt tettek, mely egy tenyérnyi területen, félkör alakban, fehér alapszínen piros-fehér-zöld csíkozással volt ellátva. A 30-as évektől a kör alakú felületre Debrecen szabad királyi város címere került kék-sárga színekkel, Vidoni szalámi Debrecen körirattal.⁴⁴

A készáru kiszállítása a megrendelések sorrendjében történt, mindig a legkorábban gyártott árut küldve ki a raktárból. A rudakat faháncs közé téve göngyölegbe helyezték, mely az áru súlyához és hosszúságához volt méretezve. A kartondobozokat kenderzsineggel kötötték át és F. V. C. jelzésű plombával zárták le, a nagyobb mennyiségek esetében használt ládákat acélabroncsozták és kézi géppel pántolták le. A vasút ugyanezen jelzéssel és folytatólagos számozással jelölte a gyári küldeményeket, a rendeltetési hely adatainak feltüntetése mellett.⁴⁵ A szállításhoz szükséges dokumentumokat⁴⁶ folyamatosan szabályozták: ennek alapján a fuvarlevélhez mellékelték a származási bizonyítványt, továbbá az elsőfokú közigazgatási hatóság állatorvosának igazolását és feltüntették a „szalámi sertéshúsból” szöveget is. Az 1930-as évektől külön igazolást szerepeltettek minden egyes szalámi rúdon a termék trichinella-mentességéről, németországi és svájci szállításnál „*strichina free?*” felirattal.⁴⁷ A feladás portósan vagy bérmentve történt, a szállítási költséget Fiuméig vagy az első tengeri kikötőig a gyár viselte, a szállítással járó kockázatok pedig a

⁴¹ Bornyi 1977. 8.

⁴² Uő. 43.

⁴³ Gubiani 2010. 45.

⁴⁴ A Herz és a Pick gyárakkal szemben a Vidoni azért nem használhatta Magyarország címerét, mert a cég tulajdonosai megőrizték olasz állampolgárságukat. Bornyi 1977. 43.

⁴⁵ Uő. 44.

⁴⁶ „498. A m. kir. minisztérium 1915. évi 4.292. M. E. számú rendelete, mindennemű disznózsírnak, szalonnának és sertéshúsnak a magyar szent korona országainak területén kívül eső helyre vasúton, hajón vagy gépkocsin történő szállításához szükséges igazolványokról.” MRT 1915. 1782.

⁴⁷ A debreceni trichinella-vizsgálat története szoros kapcsolatban van a Vidoni Szalámigyárral, mely a 30-as évek elején engedélyt kapott termékeinek külföldi értékesítésére azzal a feltétellel, hogy az áru trichinella-mentességét igazolja. Ennek köszönhetően kezdődött meg 1932–33-ban ez a típusú vizsgálat a városban. Nemeséri 1965. 206.; Bornyi 1977. 45–46.

célállomásig terheltek a gyártót. A postára, vasútállomásra általában naponta, saját járművükön fuvarozták ki az árut a postai küldemények, illetve a vonat indulásához igazítva, rendszerint délután öt és hat óra között.⁴⁸ A munkafolyamat a kiszállítással ért véget.

A rendelkezésre álló forrásanyag igen részletes és szemléletes képet nyújt nemcsak a gyártási folyamatról, hanem az ahhoz kapcsolódó tevékenységekről és tényezőkről is, melyek mind hozzájárultak ahhoz, hogy a debreceni Vidoni szalámi létrejöheszen, majd a nemzetközi piacon is megállja a helyét. A megismert információk alapján egyértelműen megállapítható, hogy a kiváló minőségű helyi alapanyag mellett a friuli hagyományokon alapuló gondosan megtervezett gyártási eljárás és az ezt elvégezni tudó, hozzáértő munkások együttesen biztosították az egyedülálló minőséget és a cég sikerét. A felhasznált források révén nyomon követhető, hogyan integrálódott a Vidoni Szalámigyár nemcsak a város életébe, hanem a régió mindennapjaiba is a sertésstenyésztés egyik legnagyobb felvevőjeként, nagyüzemként, foglalkoztatóként, szoros kapcsolatokat alakítva ki a környékbeli gazdákkal, uradalmakkal. A Vidoni család több évtizedes debreceni jelenléte és az irányításuk alatt álló üzem tehát jelentős mértékben befolyásolta a város gazdasági életét és egy olyan iparág meghonosodását segítette elő, mely bár igazodott a hagyományokhoz, egyben új irányvonalat is képviselt.

⁴⁸ Bornyi 1977. 44–44/a

Függelék

1. táblázat. A Vidoni gyárban előállított termékek listája az első osztályú áruk esetében:⁴⁹

	Jellege	Főbb piacai	Gyártás évei	Megjegyzés
Téliszalámi	Vidoni	Magyarország, Hollandia, Ausztria, Csehszlovákia, Lengyelország, Németország, Svájc	1885–1947	1936-ig egyedüli cikk
Vidoni szalámi	svájci	Svájc	1935–1942	vörösborral milánói módra
Culari	téli vastag	Bécs	1935–1942	marha vakbélben
Szalámi-kolbász	Vidoni	Magyarország	1936–1944	
Vadászkolbász	sertéshúsból	Magyarország	1935–1945	
Tartósított kolbász	sertéshúsból	Debrecen	1945	
Füstölt húсок	sertéshúsból	Debrecen	1946	
Vörösáruk	hagyományos	Magyarország	1936–1944	
Pároskolbász	debreceni	Pest és vidék	1936–1944	
Paprikás szalonna	debreceni	Pest és vidék	1936–1944	
Füstölt szalonna	kolozsvári és angol	Pest és vidék	1936–1944	
Sertészsír	kevert	Magyarország, Csehszlovákia, Anglia	1920–1938	a lágykővérjéből kiolvasztva

⁴⁹ Bornyi 1977. 47.

2. táblázat. A gyárban harmadrendű termékként előállított cikkek:⁵⁰

	Jellege	Főbb piac	Gyártás éve	Megjegyzés
Kuneger (inas húsú szalámi)	inas hússzalámi	cucbolt	1895–1947	
Kenyérszalonna	sós	cucbolt	1936–1944	
Préstepertő	pogácsához	cucbolt	1895–1947	
Sertésfej	nyers	Girgács Béla hentes, ⁵¹ Debrecen	1895–1947	
Láb-fej-köröm-farok	nyers	cucbolt	1895–1947	
Üzleti csont	levescsont	cucbolt	1895–1947	
Lapocscsont	hulladék	enyvgyár, Budapest	1895–1947	
Kaparékzsír	hulladék	saját szappanfőzéshez	1895–1947	

3. táblázat. A gyárban felhasznált alap- és segédanyagok az 1936. évben:⁵²

Nyersanyagok	Minőség	Felhasználás	Szállító
Sertés színhús	két éves feketeföldi mangalica	szalámihús	
Inas sertéshús	két éves feketeföldi mangalica	szalámihús	
Marha színhús	fiatal bika	vörösáruhoz, kolbászhoz	marha nagyvágók
Táblás szalonna	bőrös nyers	fehérárukhoz	

⁵⁰ Bornyi 1977. 47.

⁵¹ Girgács Béla, debreceni hentes híres disznósajtjának alapanyagát a Vidoni gyárból szerezte be. Szilágyi 1977. 27.

⁵² Bornyi 1977. 34.

Fűszerek	Minőség	Felhasználás	Szállító
Szemes bors	Muntok ⁵³	töltelékárukhoz	budapesti kereskedő
Konyhasó	őrölt	töltelékárukhoz	Hangya, Debrecen
Salétromsó	őrölt	töltelékárukhoz	Gyógyárker., Debrecen
Konzervsó	őrölt	töltelékárukhoz	Gyógyárker., Debrecen
Porcukor	őrölt	szalámihoz	Hangya, Debrecen
Fokhagyma	fejes	hentesárukhoz	helyi piacról
Vörösbor	Pal. pecsenye	Vidoni szalámihoz	borkereskedés, Debrecen
Paprika őrlemények	édesnemes és erős/csípős	hentesárukhoz	Hangya, Debrecen

Segédanyagok	Minőség	Felhasználás	Szállító
Lóbél (vastag)	sózott	téliszalámihoz	dél-amerikai cég
Marhabél (vastag)	sózott	svájci szalámihoz	pesti kereskedő
Marha vakbél (pomedli)	sózott	culari szalámihoz	pesti kereskedő
Sertés vastagbél	sózott	szalámikolbászhoz	béliparos helyben
Sertés vékonybél	sózott	sertéskolbászhoz	béliparos, helyben
Kötöző zsinég	kender	hentesárukhoz	szegedi gyár
Címke	karton	szalámihoz és hentesárukhoz	Globus Nyomda, Budapest
Plomba	ólom	szalámihoz	gyár, Budapest
Zárszalag	papír	szalámihoz	Globus Nyomda, Budapest

⁵³ Swahn 2003. 110. Muntok a korszakban az indonéz Bangka-sziget fővárosa, melynek legfőbb kiviteli cikke a városról elnevezett fehérbors.

Csomagolóanyagok	Minőség	Felhasználás	Szállító
Zsírpapír	első osztályú	eladáshoz	Globus Nyomda, Budapest
Faháncs	szálas	áruládázáshoz	kereskedő, Budapest
Karton doboz	5 kg-os	postai csomagolás	kereskedő, Budapest
Faláda leszabva	15–20–30 kg	postai csomagolás	fakereskedés, Debrecen
Acél abroncs	szalag	láda lezárásához	vaskereskedés, Debrecen

Üzemanyagok, takarmány	Minőség	Felhasználás	Szállító
Ammóniák só	szabvány	hűtőberendezéshez	Bécs
Bükkfa ½ fm-es	hasítva	füstöléshez	Bajomi nagykereskedő, Debrecen
Kőszén	első osztályú	kazánfűtéshez	Bajomi nagykereskedő, Debrecen
Motorbenzin	normál	gépkocsikhoz	kereskedő, helyben
Száraz széna	I. r.	lótáp	terménykereskedő, Debrecen
Zab	I. r.	lótáp	terménykereskedő, Debrecen

4. táblázat. A gyártáshoz felhasznált berendezések és eszközök:⁵⁴

	Darab-szám	Rendeltetése, helye	Üzembe helyezés éve	Megjegyzés, kapacitás
Húsáru mázsza tizedes	1	mázsaház	1895	500 kg-os
Tolósúlyos mázsza	1	mázsaház	1900	1000 kg-os

⁵⁴ Bornyi 1977. 41–42.

	Darab- szám	Rendeltetése, helye	Üzembe helyezés éve	Megjegyzés, kapacitás
Hűtőberendezés	1	gépház	1895	-5–+6 Celsius- fokig
Húscsepegtető lemez	4	előkészítő terem	1931	60 kg-s
Vizsgáló diaműszer	1	állatorvosi labor	1931	német gyártmány
Húsdaráló gép	1	műhelyterem	1895	elektromos
Húscsúszda	1	darabológép felől a pince előkészítőbe	1895	4–5 fm hosszú
Ringavágó gép	3	befejező terem	1895	5–6 tagú
Ringa falapát	3	a gép mellett	1895	kéziszerszám
Húsláda	több	szállításhoz	1895	20–25 kg-os
Fateknő	5	masszagyúrára	1895	36 q
Árufelvonó	1	húsládák szállításához	1895	100 kg-os
Szalámitöltő gép	1	kézi meghajtású	1895	20 kg-os
Tűkefe	1–1	kötöző munkások	1895	tucatnyi vékony
Szalámitartó léc	sok	szárításhoz	1895	henger alakú kemény fából
Kolbászhus daráló- és töltőgép	1	hentesműhely	1936	20 kg-os
Zsírolvasztó üst	1	fatüzelésű	1931	150 literes
Zsírkeverő gép	1	elektromos	1931	100 kg-os
Gőzkazánok	2	szalámi szárító fűtése 1895 és 1927		kis kapacitású
Gőzfűtő csőrendszer	2	szalámi szárító fűtése 1895–1927		maximum 12–13 Celsius fok
Vízmelegítő üst	1	fatüzelésű	1895	100 literes

5. táblázat. Az értékesítés és a szállítás során felhasznált eszközök listája:⁵⁵

Értékesítés	Darabszám	Rendeltetés, helye	Üzembe helyezés éve	Megjegyzés, kapacitás
Húsbontó asztal	2	hentesműhely	1895	15x1,5 m
Húsbontó asztal	1	előkészítő (IV–X. hó)	1935	7x1,5 m
Húsbontó asztal	1	hentesáru műhely	1936	4x1,5 m
Hentespult	1	hentesüzlet	1895	4x1 m
Húsvágó tőke	1	hentesüzlet	1895	kerek
Fa körfűrész-gép	1	nyáron az udvaron	1895	villanymeghajtású

Szállítás	Darabszám	Rendeltetése, helye	Üzembe helyezés éve	Megjegyzés, kapacitás
Stráfszekér	1	áruszállítás	1895	kétlovas
Ford teherautó	1	áruszállítás	1932	5 tonnás
Fedeles hintó	1	személyszállítás	1900	kétlovas
Ford személygépkocsi	1	személyszállítás	1932	5 személyes

⁵⁵ Bornyi 1977. 41–42.

Barbara Blaskó

Workshop Secrets of the Vidoni Salami Factory in Debrecen

The owners of Debrecen's largest salami factory arrived to the city from the Italian Friuli, and brought with themselves from there not only the methods of making salami, but also the salami makers working in their factory. The workshop secrets of Vidoni lay exactly in these: procedure and craftsmanship.

However, we should not forget about the local facilities that made production possible. The data, memoirs and interviews recorded in the era reveal the everyday life of the factory, the suppliers, and pastoral pig slaughters, all of which reflect the relationship between the factory and the countryside.

Besides this, they provide information that other types of resources cannot provide. The aim of the study is then to present the factory from a new perspective, focusing on its everyday life and the production process of the famous Vidoni salami.

Források

Levéltári források

ASU	Archivio di Stato di Udine
MNL HBML	Magyar Nemzeti Levéltár Hajdú-Bihar Megyei Levéltára
IV.1009.p	Debrecen Város Tanácsának iratai. Népszámlálások iratai. Debrecen lakóinak összeírása (1870)
VII.4.d	A jogszolgáltatás területi szerveinek iratai. A Debreceni királyi törvényszék iratai. Cégbírósági iratok.

Forráskiadványok

Dessewffy 1989.	Dessewffy György: Nagyüzemi gazdálkodás a két világháború között. Egy fejezet a Dessewffy hitbizomány történetéből. In: Helytörténeti tanulmányok 7. Szerk.: Gyarmathy Zsigmond. Nyíregyháza, (1989). 23–75. http://nmm.szabarchiv.hu/drupal/sites/default/files/25-77.pdf (Utolsó letöltés: 2018. augusztus 11.)
Kálnási 2005.	Kálnási Árpád: A debreceni cívis élet lexikona. [Debrecen, 2005.] Online: http://silver.drk.hu/sites/default/files/feltoltes/kiadvanyok/1_kotet.pdf (Utolsó letöltés: 2018. augusztus 11.)
MRT 1915.	Magyarországi Rendeleték Tára, 49. évf. Bp., 1915. https://library.hungaricana.hu/hu/view/OGYK_RT_1915/?pg=0&layout=s (Utolsó letöltés: 2018. augusztus 11.)

Sajtóforrások

Népszava, 44. évf. (1916), 331. sz., 1916. november 29.
Tiszántúli Ipar és Kereskedelem, 2. évf. (1926), 47. sz., 1926. november 21.

Szakirodalom

Blaskó 2012.	Sornicótól Debrecenig: A Vidoni-szalámi története. In: Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve XXXII. Szerk.: Radics Kálmán. Debrecen, (2012). 175–191.
--------------	--

- Bornyi 1977. Bornyi József: A debreceni szalámigyártásról 1867–1948-ig. Debrecen, 1977. szeptember 30. (Kézirat)
- Gubiani 2010. Gianfrancesco Gubiani: Le origini friulane del salame ungherese. Gemona del Friuli, 2010. (Kézirat a szerző birtokában.)
- Kakucsi 2005. Kakucsi Géza: Tanyasi életképek Debrecen-Belsőohat tanyán az 1920-as és az 1930-as évek elejéről. In: Rálátás. Zsákai helytörténeti-honismereti, kulturális tájékoztató, 4. (2005) 1. sz. 14–26.
- Kertész 1943. Kertész István: Húsipari szakkönyv: bevezetés a hentesáru különlegességek készítésének műhelytitkaiba: tartalmazza 214 féle hentesáru különlegesség pontos receptjét és készítési módját. Debrecen, 1943.
- Nemeséri 1965. Nemeséri László: A trichinellózis mint világprobléma; a trichinellózis jelentősége Magyarországon. In: A MTA V. Orvosi Tudományok Osztályának közleményei. Szerk.: id. Isssekutz Béla. Bp., XVI. kötet (1965) 2–3. sz. 181–193.
- Petrichevich-Horváth 1939. Petrichevich-Horváth Miklós: Szalámiipar. In: Statisztikai Szemle, 17. (1939) 6. sz. 747–751.
- Swahn 2003. Swahn, Jan-Öjvind: A fűszerek zamatos története. Bp., 2003.
- Szilágyi 1977. Szilágyi Dezső: Ötszáz éves a szervezett debreceni húsipar. „Munkaszervezés és hatékonyság” Műszaki és Természettudományi Egyesületek Szövetsége Hajdú-Bihar Megyei Szervezete Tavaszi Tudományos Ülészakán elhangzott előadásának anyaga, 1977. április. (Kézirat)
- Szűcs 2000. Szűcs Ernő: Debreceni Vásárpénztár Rt. In: Múzeumi Kurír 73. Szerk.: Dankó Imre. Debrecen, (2000). 26–29.
- Zanini 1964. Zanini, Lodovico: Friuli Migrante. Udine, 1964.