

Pántya Julianna

A NAGYLÉTAI VÍZI VÁGÓHÍD

DEBRECEN, 1998

ETHNICA KIADÁS

Szerkesztő:
UJVÁRY ZOLTÁN

Technikai szerkesztő:
MOLNÁRNÉ BALÁZS ZSUZSANNA

ISBN 963 472 313 6

Nyomta: KAPITÁLIS BT
Felelős vezető: Kapusi József

Bevezetés

Az állattartó magyarság körében már a honfoglalás előtti időkben kialakulhatott az állatok vágását végzők szűk rétege, akik társaiktól azzal különültek el, hogy erre a tevékenységre specializálódtak.¹ A társadalmi-gazdasági fejlődés következtében, amikor a feudalizmus korában az árutermelés fokozatosan előre tört, mind nagyobb számban jelentek meg a városokban, mezővárosokban húsvágók, húskimérők, akiknek kezdetben nyúzó, nyakvágó, kaszab volt a nevük.²

A háziállatok levágása és a húsfeldolgozás részben máig házi munka, részben az élelmiszeripar egyik legkorábban kialakult ágazatának alaptevékenysége.

Az állatok vágását, a húsfeldolgozást a hentesek és a mészárosok végzik. A mészárosok az iparosság egyik legrégebbi és legjelentősebb rétegét alkotják. A mészárosság a XIV. században a legerősebb, elsőként szerveződött céhekbe. A mészárosok gondoskodtak a vágóállatok beszerzéséről, levágásáról, feldolgozásáról és a hús

¹ Bodrogi Tibor, 1961. 78–127.

² A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (szerk.: Benkő Lóránd) II. kötet, 1970. 400. *kaszab*; 1060. *nyúzó*.

forgalomba hozásáról. E sokirányú tevékenység miatt tekinthetjük a mészárossgot a legszélesebb körben értelmezett húsipari mesterségnek; szakképesítéshez az 1874. XX. tc. 25. §-a kötötte.³ Kezdetől fogva a mészárosok elsősorban marhavágással foglalkoztak és ezt a jogot a legutóbbi időkig igyekeztek maguknak fenntartani. Szaktudásuk jelképe és egyben mesterremekük az ökörvágás. Cégérük az ökörfő (4. kép), vagy a szarvasmarhavágás legfontosabb eszköze a bárd. A mészárosok többsége a leggazdagabb iparosok közé tartozott, vagyonszerzésük alapja a marhakereskedelem volt.⁴

A húsipar másik fontos ágazatát a hentes mesterség képviseli, sertésvágással és sertéshús értékesítéssel foglalkoztak. Magyarországon a hentesség a XIX. század elejéig legtöbb helyen kontármunkának számított, csak az 1884. XVII. tc. kötötte szakképesítéshez.⁵

Az iparos mesterek első érdekvédelmi szervezetei a céhek voltak, melyek a XV. század második felétől kezdve gombamód szaporodtak. A céhek megerősödtek, bíraskodási joguk volt, katonákat adtak, adóztak, résztvettek a haza védelmében.⁶ A céhvilág jellegzetes tárgyai közé tartoztak a céhládák, amelyek előtt mester – és legényavatáskor az eskü szövegét mondatták el.⁷ A céh tekintélyét jelezte, hogy ha a céhláda nyitva állt, arra még ujjal mutogatni sem volt szabad.⁸

³ Kiss Lajos, 1958. 137.

⁴ Selmeczi-Kovács Attila, 1991. 214–220.

⁵ Kiss Lajos, 1958. 137.

⁶ Kiss Lajos, 1964. 265–275.

⁷ Szűcs Jenő, 1955. 149–162.

⁸ Marjalaki Kiss Lajos, 1925. 25–32.

Írásos dokumentumok hiányában sem megerősíteni, sem cáfolni nem tudom azt, hogy a nagylétai mészárosok céhes kereteken belül, esetleg kontárként dolgoztak volna.

Az 1872. VIII. tc. vetett véget a céhvilágnak, helyébe az ipartársulat lépett. 1884. XVII. tc. 122 §-a értelmében az ipartársulatok az ipartestületekbe olvadtak be.⁹

Ipartestület Nagylétán is működött. A testület élén az elnök állt, akit 5 évre választottak meg. Minden ipartestületi tag szavazati joggal rendelkezett. Az elnök mellett 1 jegyző tevékenykedett, aki az adminisztrációs ügyeket intézte. Az ipartestületnél a gyakorlattal rendelkező hentes-mészáros mesterek bemutatót tartottak, egy vagy többféle terméket védjegyeztettek, amiket ezután csak a mester neve alatt árusíthattak.

Az iparos feleségek asszonyegyleteket alakítottak, így segítették a betegeket, gyűjtéseket szerveztek és nagyobb ünnepek alkalmából megajándékozták a rászorulókat. A bevételt jótékonyági bálók szervezésével is gyarapították.¹⁰

Minden évben farsang táján tartották a községben az iparos bált, melyen a falu mesterei, segédei és a meghívott vendégek voltak jelen. Ezek az összejövetelek a fiatalok számára jó alkalmat kínáltak az ismerkedésre és a párkapcsolat teremtésre. A község iparosainak többsége az iparos rétegen belül házasodott, igaz nem minden esetben szakmabelivel. Volt rá példa, hogy hentes legény borbély mester lányát vette feleségül.¹¹

⁹ Kiss Lajos, 1958. 137.

¹⁰ Saját gyűjtés, 1996.

¹¹ Saját gyűjtés, 1996.

Az ipartestületek az államosításig funkcionáltak, amikor már a szakszervezetek vették át az érdekképviselőket.

Nagylétán 1904-ben létesítettek vágóhidat, amelyet közvetlenül elővízfolyás felé építettek (1. kép). Az épület a népi építészet legszebb példánya. A vágóhidat kb. 1975-ig használták eredeti funkciójának megfelelően. Az egykori vágócsarnokban ma már kiállítóterem működik, ahol megtalálhatók mindazok az eszközök, berendezési tárgyak, dokumentumok, amelyeket a hentesek-mészárosok munkájuk során használtak (2. kép).

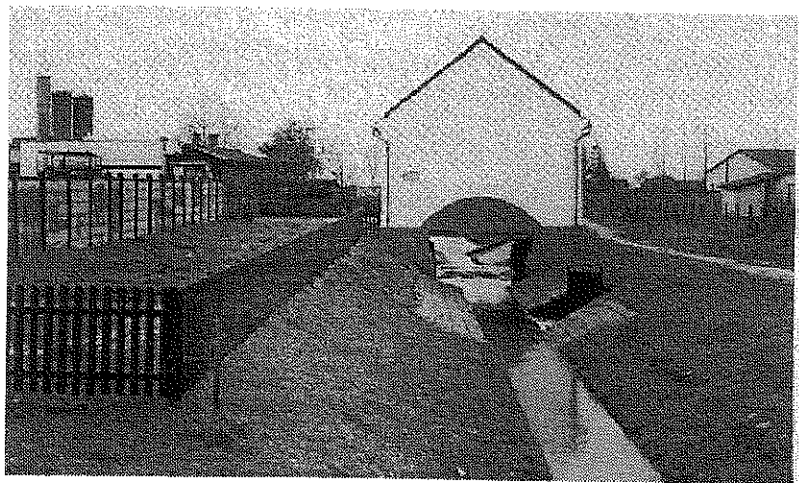
Kutatásom célja a településen kialakult hentes-mészáros mesterség történeti és néprajzi dokumentálása.

Jelen dolgozatomban bemutatom a hentes-mészáros mesterség kialakulását, a húsáruk készítését, tárolását, a vágóhidat és a mészárszékeket, valamint a létai társadalmi viszonyok rendszerében meghatározom a hentes-mészárosok státuszát.

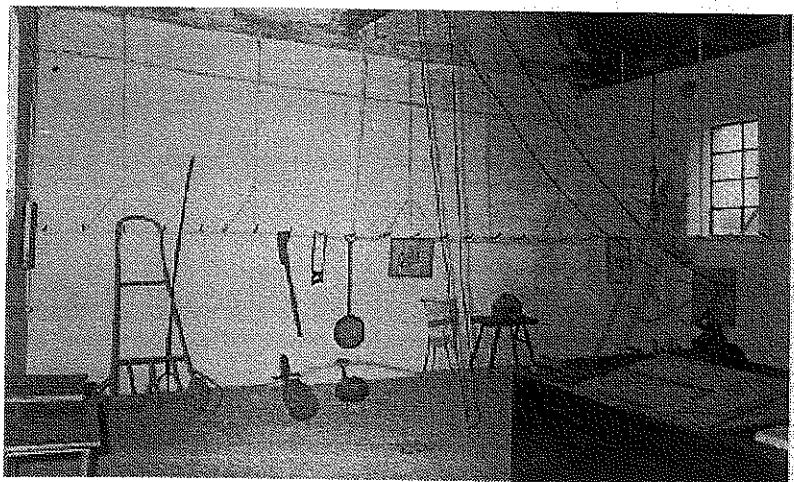
Hálával gondolok *Gecse Lászlóra*, a létavértesi városi könyvtár néhai vezetőjére, akinek kitartó és áldozatos fáradozása nélkül ez a tanulmány nem kerülhetett volna kiadatásra.

Köszönöm *Ujváry Zoltán* professzor úr szakmai tanácsait, továbbá azt, hogy érdemesnek tartotta a munkám megjelentetését, amelyhez az *EDITÉKA alapítvány*, a *LÉTAVÉRTESÉRT alapítvány*, *Létavértes város Könyvtára*, *Önkormányzata* és a *SILVANUS Erdőtársulás* nyújtott anyagi támogatást.

Pántya Julianna



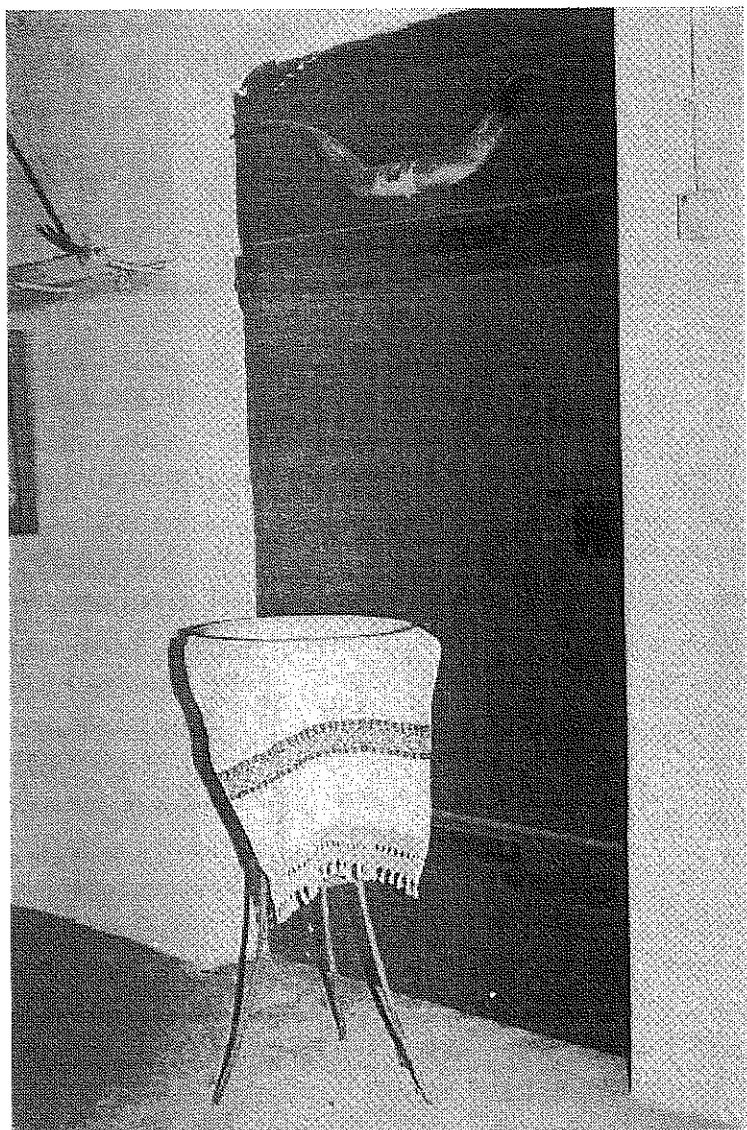
1. kép. A vágóhíd épülete



2. kép. Az egykori vágócsarnok



3. kép. Magasztott bejárat kívülről



4. kép. Magasított bejárat belülről, ökörfóvel díszített ajtó, kézi szövésű, pirossal díszített törülköző, lavórral

A mesterré válás útján

Nagylétán az ipartestület a megalakulásától kezdve nagy súlyt fektetett a mesterség kialakulására.

A hentes-mészáros inasok gyakran a mészárosok fiai közül kerültek ki, a családokban apáról fiúra szállt a mesterség (Tóth család). A gyerekekbe már korán beleivódott a szakma szeretete, könnyűszerrel sajátította el az alapismereteket, hiszen már 8–10 éves korában mind többet segített édesapjának a műhelyben. Az elemi iskola befejezése után *tanoncnak* szegődött el az, aki ezt a mesterséget választotta. Inasnak nem volt könnyű bejutni, a szülőkön kívül két ipartestületi tagnak is jó kellett állni a gyerekért. Az inas nem kapott fizetést, sőt még a szülők fizettek érte az ipartestületnek, vagy a mesternek. A *Tanonc-szerződés* jogokat és kötelezettségeket egyaránt tartalmazott, valamint szabályozta a felek közötti viszonyt. Az inast két évre szegődtették, ha már eléggé ismerte a mesterséget, akkor felszabadult és segéd lett. A segéddé nyilvánítást segédi vizsgálat előzte meg. A hentessegéd vizsgája a disznó leöléséből, perzseléséből és megfelelő feldarabolásából állt. A sikeres vizsga bi-

zonyítványaként az ipartestület *segédlevelet* állított ki a tanuló részére, aki egyben megkapta a *munkakönyvet* is. Ennek alapja a Tanonc-szerződés és a szakvizsga volt. A segéddé nyilvánítást ünnepség követte. Ebből az alkalmából az új segéd meghívta az ipartestület összes tagját, akik most már maguk közé fogadták.¹²

A mészáros segédnek legalább négy évet kellett szolgálni valamely mester mellett ahhoz, hogy mesterré fogadják. A legény köteles volt magát képezni. Miután elsajátította a szakma minden fortélyát, jelentkezett remeklésre, hiszen a mesterréválás alapfeltételét a *remek* készítése jelentette, ami mészáros esetében egy ökör levágásából és feldolgozásából állt, meghatározott ügyességi kívánalmakkal bővítve.¹³ A sikeres vizsga bizonyítványaként kiállított, oklevéllel rendelkező, újonnan avatott mestereket az ipar a szakemberei közé szinte minden esetben ünnepélyes formák között fogadta be. Ettől fogva maga vállalhatott munkát, tarthatott segédet, szegőd-tethetett inasokat.¹⁴

A mezővárosokban és a falvakban még a legújabb korban sem tudott megélni a hentes, ezért ezeken a településeken – Nagylétán – a XIX. századi ipartörvények után egyesült a hentes- és mészáros ipar.

¹² Saját gyűjtés, 1994.

¹³ Richter M. István, 1947. 64–66.

¹⁴ Saját gyűjtés, 1995.

A henteseknek és a mészárosoknak nemcsak magas szintű szakmai tudással, hanem kiváló üzleti érzékkel is rendelkezniük kellett, hiszen a vágóállatok beszerzése is a feladatuk közé tartozott. A kedvező vétel volt a cél, mert így tudtak haszonra szert tenni. A tehetősebb mészárosok alkalmanként több növendék állatot vásároltak meg, amit felárral adtak tovább. Tehát nemcsak az állat húásával, hanem az élőállatokkal is kereskedtek.¹⁵

A vágóállatok beszerzésének körzetei igen kiterjedtek voltak. A XVI. századi Magyarország külkereskedelmében fontos szerepet játszott az élőmarha kivitel. A Bécs felé vezető utat a *mészárosok útjának* nevezték, ugyanis rajta a szürkemagyar vágómarhák ezreit terelték a nyugat-európai piacokra. Az Itália felé irányuló kivitelünk mindaddig virágzott, míg azt a 150 éves török uralom meg nem szüntette.¹⁶

A híres marhafelhajtó utak jelentős állomásai között említhetem Nagylétát is. A marhafelhajtó utak jellemzői, hogy feltűnően szélesek, meghatározott szakaszait legelők övezték.¹⁷ A találkozási csomópontoknál csárdák, karámok épültek.¹⁸ A már elvégzett kutatómunka nyomán a kiállító teremben térképen is láthatók azok a ke-

¹⁵ Saját gyűjtés, 1995.

¹⁶ Dankó Imre, 1992. 76–82.

¹⁷ Györffy István, 1943. 109–112.

¹⁸ Bellon Tibor, 1973. 127–132.

reszkedelmi utak, amelyek hazánk földjét az emberi testet éltető érrendszerhez hasonlóan hálózták be. Volt idő, amikor a három részre szakadt országunk között élőállathajtóink tartották a kapcsolatot. A *mészárospostáskodás* azt jelentette, hogy derék hajcsáraink hozták-vitték a leveleket, híreket az egyes országrészekbe. Háború idején ez szerfelett veszélyes volt, mert kémkedésnek minősült és akit rajtakaptak, kegyelemre nem számíthatott.¹⁹

A nagylétai hentesek-mészárosok többnyire a helyi parasztgazdaságoktól, vagy vásárokon szerezték be a szükséges vágóállatokat. A létai parasztok állattenyésztésre szakosodtak, hiszen a település földrajzi adottsága takarmánytermesztésre kiválóan alkalmas. Magas aranykoronájú termőföldek elegendő takarmányt biztosítottak. Sertéshizlalásra elsősorban az 1750-es években a községbe a mai Románia területéről betelepülő román lakosok specializálódtak.²⁰

A kereskedelmi tevékenység engedélyeztetése

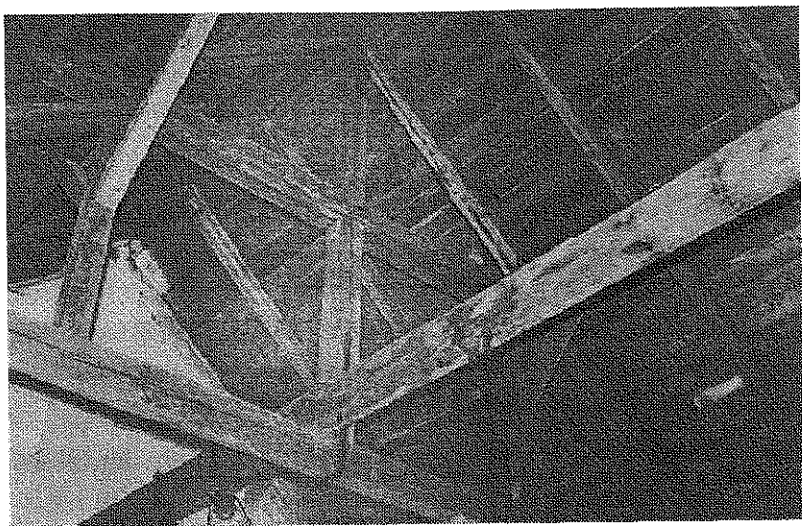
A vágóállatokkal és az állat húásával való kereskedelem nem volt liberalizált, ami annyit jelentett, hogy csak megfelelő szakképesítés és *iparengedély* birtokában lehetett

¹⁹ *Paládi-Kovács Attila*, 1993. 170–178.

²⁰ *Tokai Gyula*, 1992. 73–78.

3
1

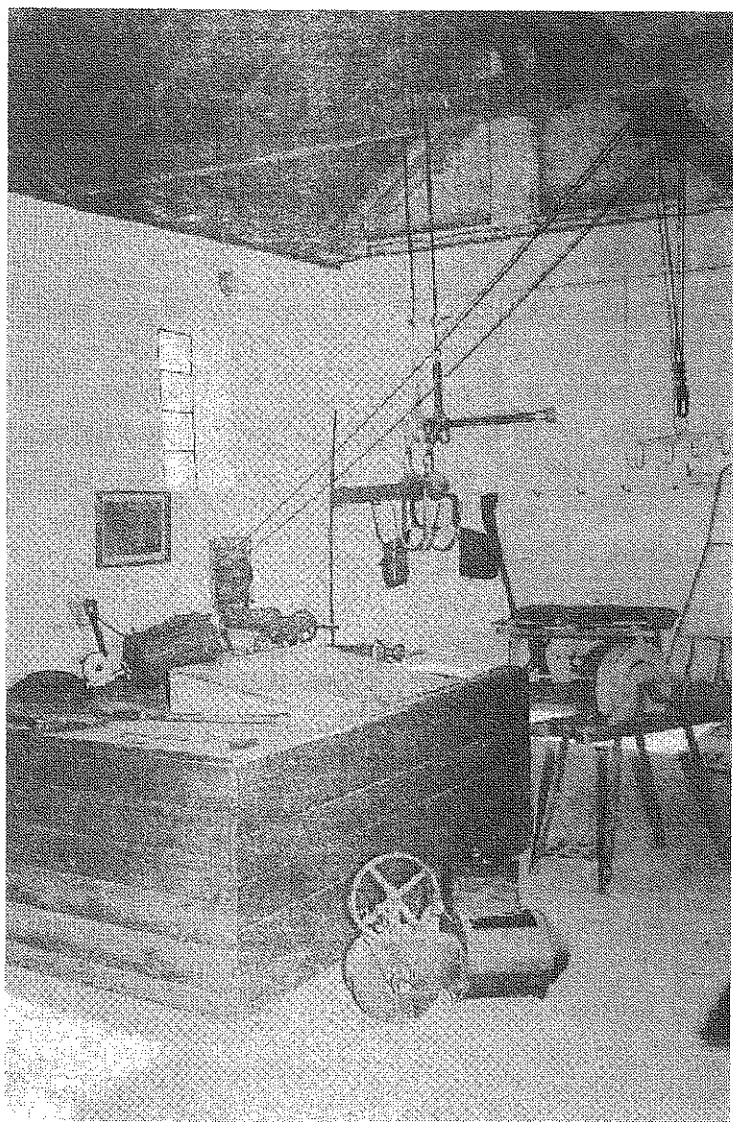
folytatni.²¹ Az engedély iránti kérelmeket a területileg illetékes hatóságokhoz – Nagyléta esetében a járási székhelyre, Székelyhídra – kellett felterjesztetni, amely a jogosultságot és a kérelem indokoltságát megvizsgálta. A hatóság az elbírálás során kényesen ügyelt arra, hogy ne legyen túl magas az egy-egy körzetben tevékenykedő, iparjogosítvánnyal rendelkező állat- és húskereskedők száma. Az engedélyért folyamodó egyénnek erkölcsileg feddhetetlennek kellett lennie, és biztos anyagi háttérrel kellett rendelkeznie. A járási főszolgabíró az általa kiadott iparengedélyekről és iparigazolványokról szigorú nyilvántartást vezetett a hamisítások kizárására.²²



5. kép. A vágóhíd tetőszerkezete

²¹ Hajnal István, 178.

²² Saját gyűjtés, 1995.



6. kép. A vágócsarnok a használati eszközökkel

Vásárok Nagylétán, avagy gazdasági és társadalmi események a községben

A kereskedelem és az állatvágások szempontjából kedvező helyen feküdt Nagyléta, Erdély kapujában.

Jelentős utak haladtak keresztül a településen. Az egyik az északi országos *sóút*. Az Aranybulla rendelkezései szerint csak Szegeden és Szalacson lehetett sóraktár. Szalacs az Érmellék egyik helysége: akkor városa. Szalacsról Szolnok felé Nagylétán keresztül vezetett a sóút. A másik az állami *hadiút*; állomásai: Nagyléta, Székelyhíd, Margita.

1397-ben a községet Zsigmond királytól árverésen vásárolta meg Marczaly Miklós temesi ispán és 1688-ig mindig egyetlen hatalmas nagyúr Báthoryak, Rákóczyak birtoka volt. Védelmük alatt mezővárosi jellegű fejlődés indult meg vásártartás és vámszedés jogával.²³

A rendszeres heti állatvásárok napja a XIX. században a vasárnap – sertésvásár –, és a hétfő – baromvásár – volt, majd pedig az állatvásárt összevonva ez a csütörtöki napra tevődött át. Emellett évente két alkalommal – tavasszal és ősszel – nagyvásárt is tartottak a községben, amin a környező települések lakosai szép számmal vettek részt, jószágaikkal és különböző portékáikkal. Ezek a vásárok több napig tartottak és jelentős társadalmi eseménynek számítottak. Jó alkalmat kínáltak a rokonokkal,

²³ Tokai Gyula, 1992. 24–25.

barátokkal való találkozásra, és hírközlő szerepük is rendkívül fontos volt.²⁴

Az állatvásárt a község alatt elterülő pusztahelyen tartották. A vásárteret felosztották. Meghatározott helyük volt a szarvasmarháknak, lovaknak, juhoknak s egyéb állatoknak. Előfordult, hogy egy-egy lábasjóság elszabadult, megvadult. A megfékezése körülményes volt, ezért árokkal vették körül az állatvásár területét. A körülárkolás nemcsak biztonsági célokat szolgált. Az árkon belüli árusoktól helypénzt és vámot szedtek. A vásártér bejáratánál állt a cédulaház, ahol ellenőrizték a jóság kísérőlevelét és lebonyolították az adásvétellel kapcsolatos írásbeli eljárást.²⁵

Az állat kísérőlevele a *marhalevél*, a gazdája ezzel igazolta a törvényes tulajdonjogot. A jegyző állította ki a községházán. A *paksus* tartalmazta a tulajdonos adatait, és részletesen az állat ismertető jegyeit. Gyakorta történtek visszaélések – levágott állat paksusát jó pénzért eladták. Az állatvásári csalások ellen csak széleskörű tájékoztatottsággal, jó ember- és állatismerettel lehetett védekezni. Ismerni kellett a csalárd kupecfogásokat.²⁶

A vásárokkal kapcsolatban kell említést tennem a nem mindig legális keretek között folyó állatkereskedelemről, a zugvásárokról. Ott nem kértek paksust, de nem is adtak, mert legtöbb esetben nem is volt. A zugvásárok közelében mindig volt néhány ügyes kovács, aki a jósza-

²⁴ Saját gyűjtés, 1992.

²⁵ Saját gyűjtés, 1995.

²⁶ Saját gyűjtés, 1994.

got *átbilyogozta*. Nem minden esetben lopott jószágról volt szó, másképpen is kerülhetett az állat oda – kártyán nyert, befogott –, amelynek a tulajdonjogi körülményei magyarázatra szorultak.²⁷

A távolabbi vásárokról közösen fogadott hajcsárokkal terelték haza a jószágokat.²⁸ A marhát saját legelőn hizlalták fel és a levágás idejéig istállóban tartották, hiszen minden mészárosnak nagy istállója volt a házánál.

A vágóhíd

A feudalizmus korában a húskimérés joga a földesurat illette meg. Ő nyittatott megfelelő számú mészárszéket és építtetett vágóhidat.²⁹ Nagylétán is így volt, ahol az épületeket a mészárosok évente kialkudott árendáért bérelték. A bérleti díj összege az épület felszereltségétől és a forgalomtól függött.³⁰

A XX. századig a vágóhíd gyakran víz fölé épített valóságos hídlás volt, innen ered az elnevezése.

Létavértes községet a Kálló II. főfolyás, ismertebb nevén a Zimberi szeli át. 1904-ében téglaboltíves alapra, közvetlenül élővízfolyás fölé épült, az akkor még Nagy-

²⁷ *Dankó Imre*, 1991. 672–677.

²⁸ *Ecsedi István*, 1925. 80–84.

²⁹ *Echart Ferenc*, 1946. 220.

³⁰ *Tokai Gyula*, 1992. 66.

léta község közvágóhídja. Az építmény alapterülete kb. 70 m^2 , $10,7 \times 7,5 \text{ m}$.

A vágócsarnokban látható a Monarchia korában a henteseknek és mészárosoknak szóló hivatalos ajánlás másolata:

„A közellátás biztosítására vágóhíd víz fölé, vagy víz mellé építtessék...”

Tehát ezt az épületet patak fölé telepítették, így eleget tettek a rendeletnek. A víz fölött a tisztítást könnyebben elvégezhették. Az országban ez az egyetlen élővíz fölött álló vágóhíd, melyhez hasonló – de vízpartra épített – csak egy van, a tatai nádfedelees építmény, így méltán nevezhetem a nagylétait a népi építészet ritka emlékének.

Az épület tervezését és kivitelezését egy Erdélyből származó mester végezte, akinek a neve mindmáig ismeretlen. Mire az építési munkálatok befejeződtek, elméje megromlott és önnön kezével vetett véget életének. Állítólag adósságokba keveredhetett a névtelen mester, vagy egyéb családi botrányok aggaszthatták.³¹

A vízfolyást a két főfal alapfalán támaszkodó acélgerendák közötti *poroszsüveg boltozatos* szerkezet hidalja át. A padlóburkolat simított beton, központosan két vasrostélyosra lejt, amin keresztül a vágások közben lecsurgó vér és az előforduló haszontalan melléktermékek a

³¹ Saját gyűjtés, 1995.

vízbe kerültek, a halak táplálékául szolgáltak. Elmondás szerint a vágási napokon kóbor ebek halásztak a *húsos vízben*. Az épület földeme a belső tér fölött *függesztő-műves fafedélszéken* elhelyezett teli deszkázaton hódfarkú cserép (5. kép). A falak és a tetőszerkezet közötti részt, ún. ereszalatti nyílást deszkával borították, amire higiéniai okok miatt volt szükség, így a nyíláson keresztül nem juthatott be a por a vágócsarnokba, a húsrá. Figyelemre méltó az épület nyugati oldalán kialakított magasztított bejárat (3–4. kép). A sérült, nagytestű állatok a szállítóeszköztől különösebb erőfeszítés nélkül kerülhettek a vágócsarnokba. Ezt segítette a fémből készült két-kerekű speciális kocsi (10. kép).

A vágóhíd udvarán található a szarvasmarhák lekötésére szolgáló derékszögű *marhalekötő prémfa*, mellette a szalmatároló és a kobzott terméket tároló szín.

Az épület eredeti rendeltetésének megfelelően a hetvenes évek második feléig folyamatosan működött. Benne a hentes-mészáros mesterek – a szakma helyi képviselői: *Csiszár József, Koroknai Imre, Nagy Bálint, Tóth László, Tóth József*; akinek a fiát és az unokáját is Józsefnek hívtak és a családon belül a mesterséget tovább öröközték – heti rendszeres időközökben többnyire sertést és szarvasmarhát, szüret idején juhot vágtak, biztosítva ezzel Nagyléta húsellátását.

A vágócsarnokban – amely 1985. decemberétől kiállítóterem – megtalálhatók a Tóth-család írásos dokumentumai, a ma már kevésbé használt eszközök, amik egy régen elmúlt világ hangulatát hozzák vissza, melye-

ken keresztül a jelenkor nemzedéke is megismerheti a korabeli hentes-mészáros mesterek munkáját (6. kép).

A község mészárosai a vágóhídra vitték a levágandó állatokat. A hatóság előírta, hogy az állatokat vágóhídon és csak nappal vághatják le. Így próbálták megakadályozni, hogy lopott állat a *tagló* alá kerüljön.³²

A kis- és nagyvágóállatok heti vagy folyamatos vágása a koplalással kezdődött, ami azt jelentette, hogy az állatokat vágás előtt legalább egy nappal már nem etethették, hogy a bendőjük kiürüljön. Ennek akkor is érvényesülnie kellett volna, amikor a hentes-mészáros közvetlenül vágás előtt vásárolta meg az állatokat. Sok vita forrása volt ez, mert a tulajdonos szerette volna, ha átvételkor minél többet mutat a mérleg, ezért jól megetette a jószágot takarmánnyal. Viszont a vevőnek ez veszteséget jelentett, 4-5%-ot le kellett vonni a súlyból, ezt *apadó-nak* vagy *csöndőnek* nevezték.³³

A vágóhídon egy állatorvos teljesített szolgálatot, aki csak a járatlevél ellenében engedélyezte az állatok vágóhídon történő levágását. Az állatorvos felszerelési tárgyaihoz tartoztak a vizsgálóeszközök, *szájfeszítő szerkezet* – amelynek segítségével az állat szájának és torkának egészségügyi állapotát vizsgálták –, *kábító eszközök, állatorvosi kés, bárd, fenőacél*. Kimérés előtt minden esetben vizsgálatot tartott. Bemetszést ejtett a combtöveknél, a tarján és az oldal alatti rekeszizmoknál (gennyes duzzanatokat, valamint a Trichinellát vizsgálta), s így állapí-

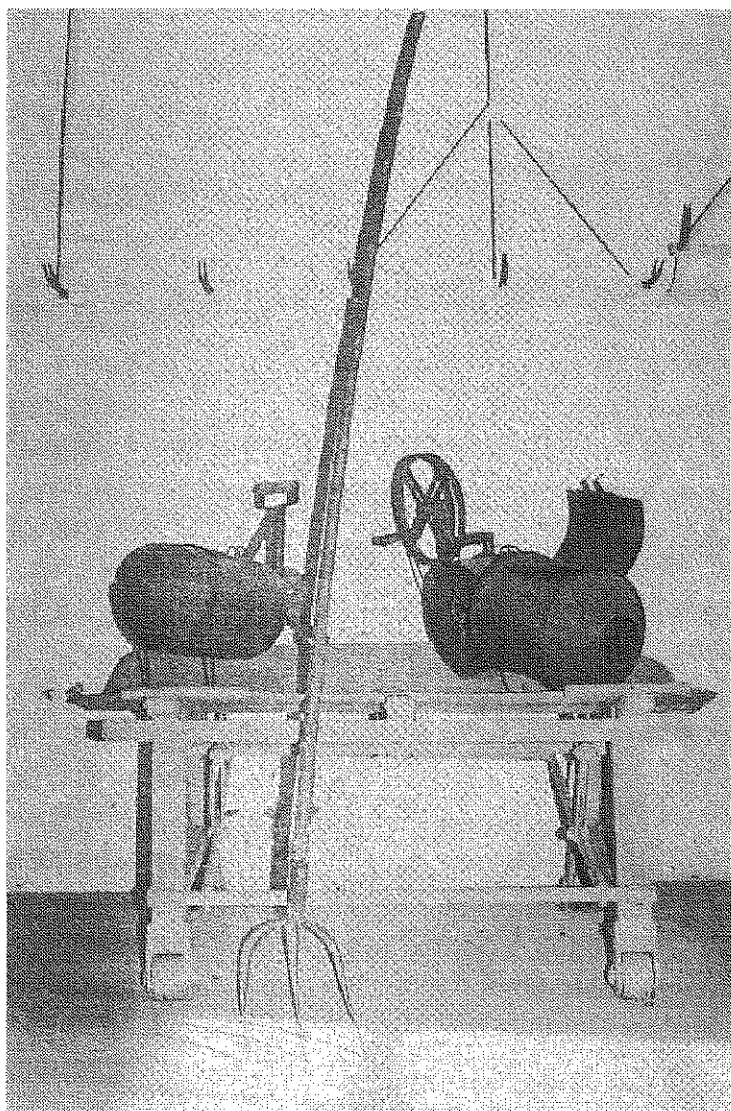
³² Saját gyűjtés, 1996.

³³ Saját gyűjtés, 1996.

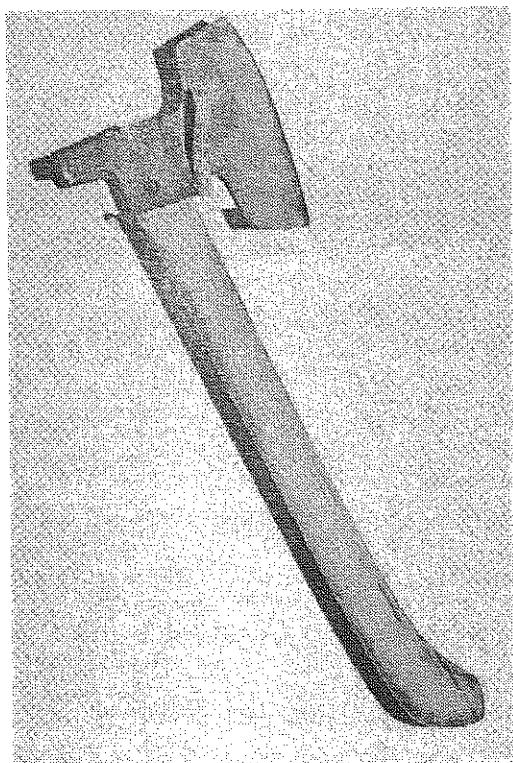
totta meg, hogy alkalmas-e a hús emberi fogyasztásra. A húsrá rányomott bélyegző biztosította a megfelelő minőséget. Fertőző betegségben szenvedő illetve emberi fogyasztásra alkalmatlan állat húsa elkobzásra került, amit kezdetben a falu szélén található dögtérre, a későbbiek folyamán az állati fehérje feldolgozó üzembe szállítottak el.³⁴

A lábasjóságokat orrkarika segítségével vezették a vágócsarnokba, ahol *letaglózták*. Ez a szarvasmarha levágásának hagyományos módja. Az állat szarvára kötött kötéllal a fejét leszorították és a *taglóval* vagy kisebb állat esetén a *kontyos fejszével* a szarva közé csaptak. Volt rá példa, hogy *marhavisszatartó szerkezetet* használtak, a marha első lábára erősített kötéllal meghúzásával az állat térdre rogyott és ezáltal a leütés könnyebbé vált. Jó vágásnak azt tartották, ha egy ütésre elesett az állat. Ezután a mészáros a csizma szárából elővett *szúrókéssel* átvágta a marha nyaki fő ütőerét, hogy a vér elfolyjon. Ezt *vérítésnek* nevezték. A földön fekvő marha nyúzását a két hátsó lábánál kezdték el, majd kampót akasztottak bele és a *racsnis felvonóval* húzták fel a tetőszerkezet fagerendájára (6. kép). A felvonószerkezet kézi működtetésű, előnye hogy nem kellett biztosítani és nem csúszott vissza, mert a rajta levő fogaskerekek megakadályozták. Nemcsak szarvasmarhák, hanem juhok és sertések vágásánál is alkalmazták, mert a függő állat jobban kezére esett a mesternek.

³⁴ Saját gyűjtés, 1995.



7. kép. Perzselővilla, dobos sertéssperzselő, sertésnyúzóblokk



8. kép. Kontyos fejsze

Az állatok bőrét a mészáros a tímárnak adta el, aki csak a hibátlan bőrt vette át. Az a nyúzó, aki *vakmetszést* vagy *vétket* ejtett a bőrön, köteles volt a kárt megtéríteni. A megnyúzott állatot elöl, a hasánál felhasították és a belsőséget eltávolították. A belet a húrosoknak, béltisztítóknak tették félre, a faggyút a szappanfőzők, gyertyaöntők vették meg, s használták fel alapanyagul.³⁵

³⁵ Saját gyűjtés, 1995.

A sertések leütése a *kontyos fejszével* történt (8. kép), a sertést olyan helyzetbe fektették, hogy az eleje lentebb volt és a vér könnyebben ki tudott folyni. A jobb oldalra fektetett állat első bal lábát felemelték, hogy a mellkas széthúzódjon, majd a hentesnek az állat szívébe kellett találni bevérzés nélkül. A hentes átvágta az *aortát* a szűrőkéssel, aminek a pengéjén csatornaszerű bemélyedés van a vér kivezetésére. A *perzselés* elengedhetetlen kelléke a száraz búza-, rozs- vagy árpaszalma és a háromágú perzselő villa (7. kép). A perzselés a szabadban történt, a sertést hasra fektették, lábait kinyújtóztatták, hogy a perzselés során így merevedjen meg. A disznóra szórt szalmát a farkánál gyújtották meg. Az első tűz után lekaparták a koszt, hogy a második tűz parazsa a bőrhöz hozzáférjen. A parzsat gyakran forgatták a villával, hogy a bőr szépen piruljon. A megperzselt disznót a vágócsarnokba *saroglyával* vitték és megpucolták, a szőr növéseinek irányában *kaparó késsel*, *súroló kefével* „fehérre” sikálták. A szalmával való perzselést a *dobos sertésperzselő* (7. kép), majd a *gázperzselő* váltotta fel. A dobos sertésperzselő kézi eszköz faszén vagy tengeri csutka meggyújtásával, fűjtatóval működik, s a belőle kicsapódó lángcsóva perzselte le a sertés szőrét. Tiltott időszakban az ölban feltűnés nélkül tudtak vele dolgozni.³⁶

Található a vágóhídon egy – az 1950-es években – fémből készült *sertésnyúzó blokk* (7. kép), amely a beszolgáltatási rendszert idézi. Minden hentes köteles volt

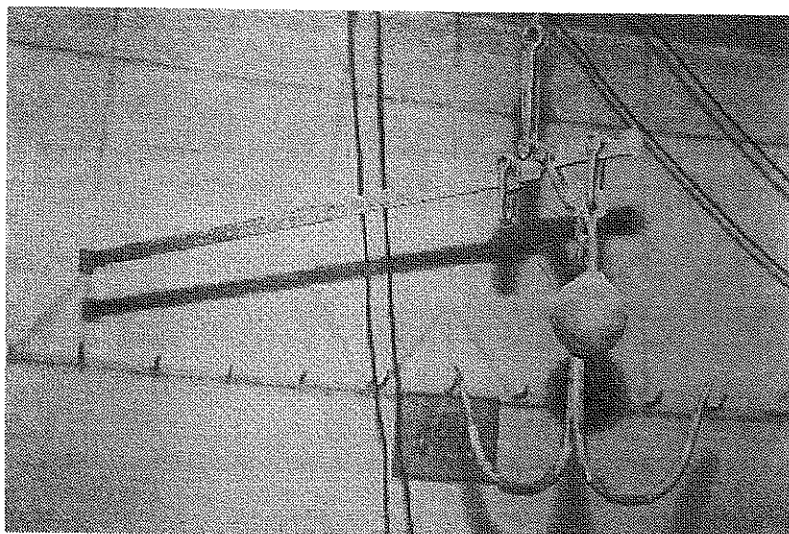
³⁶ Saját gyűjtés. 1995.

meghatározott számú sertésbőrt az állam részére leadni, ezért kellett a perzselést kiiktatni és csak nyúzással lehetett a bőrt eltávolítani.

Különböző méretű és rendeltetésű kések (*kaparó, nyúzó, csontozókés*) voltak a hentes-mészáros legfontosabb szerszámai (13. kép). Ezeket mindig magánál tartotta, hogy a kés éle a testi épségét nem veszélyeztesse, a derekára kötött fémből készült *tokba* illesztette be. Használton kívül falra akasztható, fából készült *késtokba* kerültek. Elengedhetetlenül fontos volt, hogy a szerszámok mindig élesek legyenek. A kések élezését a hentes-mészáros vagy saját maga végezte – fenőkövel, négy lábbon álló kézi hajtású köszörűkövel (6. kép), vagy vándor köszörűsökkel végeztette. Az állatok bontásához, darabolásához a késeken kívül a *bárdok* is segítségül szolgáltak – *hasítóbárd, tőkebárd* (11. kép).

A bontás során a húsokat – kezdetben a marhát *ötödölték*: levették a szegyet a vékonyával, egyik tarját a lapockával másik tarját a lapockával, végül a hátulját kétfelé hasították. Újabban negyedelnek: két negyed eleje (szegy, tarja, lapocka) két negyed hátulja (comb, hátszín, rostélyos). A mesterséget tanult hentesek és a falusi *böllérek* munkája abban különbözött egymástól, hogy a böllér a fekvő disznót bontotta fel, sonkát és *orját* vágott ki belőle, ezzel szemben a hentes a horogra akasztott disznót kettéhasította és *karmonádlit* (gerinc fél bordával) vett – fateknőbe tették, amit vagy vásárokon, vagy a létai kanalas, teknővájó cigányoktól szereztek be.³⁷

³⁷ Saját gyűjtés, 1995.



9. kép. Függőmérleg

A fél vagy negyed borjú, marha, sertés súlyának megállapítására az egyedi kivitelezésű *vágóhídi függőmérleg* szolgált. Lényegében a gerendára felfüggesztett fémből készült szerkezetről van szó, amelynek egyik részén a húsakasztó villa, másik részén a kiegyenlítő golyó található (9. kép).

A vágóhídról a lemért fél vagy negyed részeket a hentes-mészáros házához szekérrel szállították el. A szekérdérékba 1,5 m széles, 2,5 m hosszú gyékény szőnyeget fektettek (10. kép), melyre fehér gyolcs vagy vászon szállítóruha került és erre helyezték a húst. Minden mesternek saját feldolgozó kamarája volt a házánál, ahol a további munkálatokat elvégezték, ugyanis a vágóhídon nem jellemző a készáruk előállítás.



10. kép. Húshordó szatyor, gyékényszőnyeg, szállítórúha, kötény,
speciális állatszállító kocsi

A húrok bontása, feldolgozása

Csemegeárúk készítése

A feldolgozó kamarában a húrt áttörölgették és tovább bontották.

A marha darabolása: Levették a tarját a lapockáról, a hátszín és a rostélyost a combról, majd szétbontották a combokat és a fartőről levágták a felsálat.

A sertés darabolása: Az asztalon fekvő félsertést leszalonnázták, a bontókéssel lefejtették a szalonnát a húsról, ez a félszalonna és a félhús. Levágták a körmöt és a fejét, kivették a lapockát és a hátsó combot, a karajról az oldalast vágták le, ez a *karmonádli*.³⁸

A különböző húsipari műveletek közül a legnehezebb a *csontozás* volt, ami nemcsak magas fokú szakismeretet, hanem jelentős fizikai erőt is kívánt. A csontok elvágásához kezdetben *bárdot*, újabban *csontfűrész*t használnak.

Miután a húrokat megszedték, a cafatokat eltávolították, egész éjjel pihentették – húsakasztó villára tették –, így másnap az árusításkor szebb lett a vágása, a színe és a gazdaasszonyok szívesen vásárolták.

³⁸ Saját gyűjtés, 1995.



11. kép. Bárdok és a csontfűrész

A belszerveket, a cafat húsokat és a zsírnakvaló egy részét késztermékké dolgozták fel, de ebben már a családtagok is segítettek. Leginkább børsajtot, hurkát, kocsonyát, kolbászt, szalonnát és tepertőt készítettek.

Børsajt: A sertés gyomrának két rétegét sós kézzel lefejtették. A megfőzött, kicsontozott – disznófej, nyelvet, szívet, vesét, tokahúst – összeaprították és fűszerekkel – bors, paprika, só, köménymag – ízesítették. Ez a töltelék került a megtisztított gyomorba, a nyílást bevarrták és egy fából készült sajtprés alatt négy ujjnyi vastagságúra tömörítették, gyakran füstöléssel tartósították.

Hurka: Külön töltötték a májast, a tüdőst, és a vérest. A hurkatöltéshez nemcsak a vékony, hanem a vastagbelet is felhasználták. A béltisztítás általában az asszonyok feladata volt. Hurkakaparó deszkán kanállal vagy a kés fokával kétszer átkaparták és alaposan kiöblítették a belet. A vastagbél tisztítása körülményesebb volt.

- *Májashurka:* A májat megabárolták és ha egy kicsit kihűlt megdarálták. A *cseplest*, a *fodorháját* is megabárolták, utána kisütötték és három részre osztották. A megdarált májat, zsiradékot, kifakasztott rizset a fűszerekkel – só, bors, majoránna, dinsztelt hagyma – egy kis teknőben összekeverték és a megtisztított

vastagbélbe töltötték, a két végét fonállal kötötték be.

- *Tüdőshurka:* A megfőzött tüdőt összezúzták, hozzáadtak egy rész zsiradékot, rizset, fűszereket és összekeverték, vékonyabb bélbe töltötték.
- *Véreshurka:* A megalavadt vért – ritkán főzött – a zsiradékkal, rizzsel, sóval, borssal és őrölt kapormaggal összegyúrták, minden esetben vékonybélbe töltötték, a két végét elkötötték. A megtöltött hurkát az üstben fővő *abálólében* 3-5 percig főztek, majd kiszedték és táblára rakta hagyák kihűlni.

Kocsonya: Nem minden vágás alkalmával készíteték. A körmöt esetleg a sertés orrát fokhagymás, fűszeres lében megfőzték, majd kisebb edényekbe (tálakba) öntötték, amiben a lé a csontenyvtől megaludt.

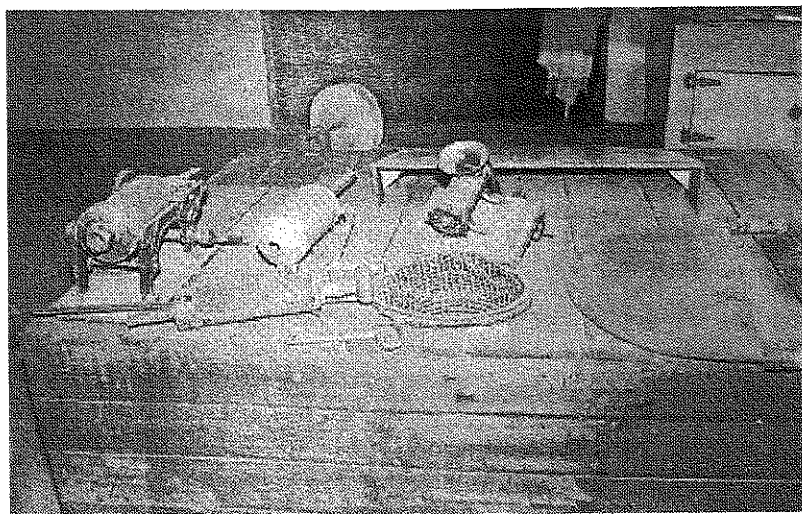
Kolbász: A húsok bontása és a szalonna megszedése során keletkezett húsokból, cafatokból készíteték. A húsok aprítása, törése a húsdarálók használata előtt *ringakéssel* történt, aminek több fajtája létezik (egy vagy többkéses) (12. kép). Az összezúzott húst teknőbe tették, amihez apróra vágott fokhagymát – annyi gerezd ahány szál kolbászra számítottak –, borsot, paprikát, sót, köménymagot adtak; majd kézzel alaposan ösz-

szegyúrták. Kolbászt csak vékonybélbe töltöttek. A töltést házi kézi töltővel – részei: töltőfa, pléhburkolat –, majd fekvő asztali és álló asztal kézi töltőgéppel végezték (12. kép). A kész kolbászokat cseréptálba gyűjtötték, a kamarában rúdra akasztották, hogy kicsepegjen. Néhány nap múlva felfüstölték és ezután végleges kiakasztásra került a kamarába, s innen vitték a székbe az árut.

Szalonna: A legjobb szalonnát a mangalicából lehetett nyerni. Már a perzselés során biztosították a szalonna ízét. A szalmás perzselésnél pernyés sárral kenték be a bőrt, úgy tartották, ezzel puhítják a bőr alatti rágós részeket.³⁹

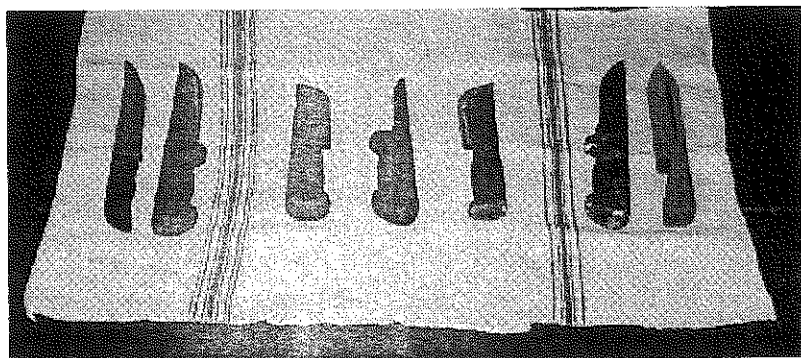
A bontás során a megszedett szalonnát téglalap alakú darabokra vágták, gondosan ügyeltek a formai kialakításra, és hagyták kihűlni. Ezután következett az oldalak sózása, sózódézsába fektették úgy, hogy a bőrös részek felül legyenek. 2-3 hétig hagyták a sóban érni – ez idő alatt többször átforgatták, melegebb időben át is sózták. A só által átjárt szalonnát a kamarába akasztották ki, vagy igény szerint füstölték esetleg paprikázták, de csak a hasa-szalonnát.

³⁹ Balázs Lajos, 1968. 593–597.



12. kép.

Egykéses ringa, húsakasztó karika, húsdaráló, hasi és asztali röltők



13. kép. Kések

Tepertő: A tenyérsyi nagyságúra feldarabolt, kiolvasztásra szánt zsírszalonnát a darabokra vágás után középen behasgatták, ez feltétele volt a sikeres olvasztásnak, mert így a szalonna jól kisült és nem maradt eleven. Az üstbe tejet öntöttek és ennek a gőzében melegedett az olvasztásra szánt szalonna, amit gyakran kellett kavargatni, hogy le ne ragadjon. A kész tepertőt húskiemelő szítával (12. kép) szedték ki az üstből. A kisült tepertő szép fehér színű és kitűnő zamatú volt.⁴⁰

A késztermékek feldolgozásával kapcsolatosan kell megjegyezni a következőket:

„A töltelékárak gyorsan romlottak, ezért biztos vevőkörre volt szükség. Özv. Tóth Józsefné nagyon ügyes asszony volt, értette az üzletet, feljárta az úri házakat – pap, tanító, gyógyszerész, főszolgabíró –, s a tehetősebb gazdákat és beajánlkozott a termékeivel. Így készítette el a megrendelt mennyiségű árut – friss kolbász, hurka, kocsonya – és nem fenyegette az a veszély, hogy ráromlik a portékája.”⁴¹

⁴⁰ Saját gyűjtés, 1996.

⁴¹ Saját gyűjtés, 1995.

Mészárszék

Ma már nem láthatók azok a jellegzetes épületek, ahol a húst árusították, így csak a élő emlékezetre hagyatkozva adhatok leírást a mészárszékekről.

Az elnevezés a középkorig vezet, amikor a mészárosok a húst téglalap alakú, négy lábú széken árulták, darabolták. Tehát akkor a húsvágó és kiszolgáló állványt jelölte. A XVI században már a mészárüzletet jelöli a *mészárszék*, *vágószék*, *szék* kifejezés.⁴²

Nagylétán forgalmas helyen, a falu központjában állottak a hús kimérésére szolgáló kis üzletek, amelyeknek utcára nyíló szárnyas ajtajuk, rendszerint zöldre volt festve. Belül az ajtóval szemben állt a pult – jobb módú mesternek (Tóthék) márvánnyal borított –, előtte a húsvágó tőke (kb. 100 cm magas diófa rönk, teteje simára gyalulva, amin a húst szeletelték) a késekkel, a rézserpenyős mérleg, valamint oldalt a jégsekrény. A pulton sorakoztak: a friss tepertő, zsírnakvaló és a töltelék áruk. A falon kampóra akasztva függött a füstölt áru. A hentes-mészáros a húst a székbe a *húshordó szatyorral* szállította el, amit a helybeli kézművesek gyékényből fontak (8. kép). A szatyor sajátossága a két nagy fül, amit a hentes nyakba akasztva hordott, s így a teher arányosabban oszlott meg. A friss húst, hogy meg ne romoljon, *a légy meg ne köpje*, jégsekrénybe akasztották.⁴³

⁴² K. Csilléri Klára, 1957. 488–489.

⁴³ Saját gyűjtés, 1995.



14. kép. A hentes-mészáros mester bélyegzője

A jég szekrény kb. 1,9 m magas, 1,6 m széles két sípú volt. Belseje bádog, a jég a szekrény falán két oldalt helyezkedett el, egyszerre 7-8 tábla jeget használtak. A jeget a *jégveremből* pótolták, ugyanis minden mesternek saját jégverme volt.

A földbe vájt, mély és tágas vermet kavicssal és náddal bélelték ki, amibe télen hordták a felvágott jeget. A jeget vagy természetes úton nyerték (kisebb állóvizekből) vagy otthon teknőben saját maguk állították elő. Miután a jégvermet a téli időszakban feltöltötték, ezáltal biztosítva volt az év folyamán az üzlet jéggel való ellátása.⁴⁴ Előfordult, hogy a jégverem még az erősebb fagyok beállta előtt kiürült, ilyen esetben Debrecenből szekérrel, szalma között szállították a jeget.⁴⁵

A székek padlózata betonozott, vagy barna kövekkel kirakott volt. A mester reggelenként 1/2 5-kor jelent meg az üzletben, kitakarított, majd megmosakodott, felvette a fehér kötőt, a fehér félkabátot és a micisapkát; előkészí-

⁴⁴ Saját gyűjtés, 1996.

⁴⁵ Végh József, 1942. 107.

tette a késeket, derekára felkötötte a fenőacélt és pontosan 5 órától várta a vevőket.⁴⁶

A vásárlókört nemcsak az úri réteg, a *nadrágos emberek* és a mesterek alkották. A parasztcsaládok is igényt tartottak a friss húsrá. Általános volt, hogy piaci napokon a parasztasszony eladott egy pár tyúkot, vagy másfajta baromfit és az áráért a székben marha vagy disznóhúst vásárolt.

A székben többnyire a mészáros és a felesége dolgozott, de a nagyobb gyerekek is besegítettek. A mester vágta és mérte a húst, az asszony szedte a pénzt és csomagolta az árut. A jó mester dekára pontosan, ránézésre kivágta a kért mennyiségű húst. A mészárosnék kedveskedőek, bőbeszédűek voltak, mindenkivel szót értettek. A szék információs központként is funkcionált, az ott megforduló emberek ismerték egymás gondját, baját, megbeszélték a napi problémákat és véleményt cseréltek az éppen időszerű kérdésekről.⁴⁷

A hentes-mészárosok többsége kiválóan főzött, ezért gyakran hívták őket lakodalomba, nagyobb összejövetelekre.

„Csiszár József neve fogalom volt Nagylétán, nélküle rendezvény nem múlhatott el. Olyan ízletes pörköltet, gulyást, amelyet Ő készített, kevés ember tudott csinálni. Az ételekhez szükséges húst nagy

⁴⁶ Saját gyűjtés, 1996.

⁴⁷ Saját gyűjtés, 1995.

szakértelemmel válogatta össze és az ízesítéshez sajátos fűszerkeveréket használt.”⁴⁸

A higiéniai előírások megtartása

A hentesek-mészárosok munkájuk során nagy gondot fordítottak a tisztaságra (4. kép). Az öltözőkükön is tükröződött ez, csak meghatározott egyenruhában dolgozhattak. 1880 körül fekete bársonysapka, fehér-kék pöttyös nyakkendő, fehér-piros csíkozatú nadrág volt a díszöltözet, ugyanis a húsiparban dolgozók a többi foglalkozástól megkülönböztető egyenruhát hordtak. A későbbiek folyamán nem volt ennyire merev a színmeghatározás.

Az 1930-as években már *ványolt csizma* – vizes talajon nem csúszott –, szövetből, posztóból készült csizma-nadrágot, micisapkát, fehér kötőt (10. kép), oldalt a nadrágkorcba gyűrt fehér-piros díszítésű vászon törlőkendőt viseltek. Ez utóbbit a munka közben kéztörlésre használták. A hentes kötényről tudni lehetett azt, hogy melyik vidéken lakik. A fehér díszítés nélküli vászon vagy gyolcskötényt más módon hajtották össze és vasalták le a nyírségiek és más módon a nagylétaiak. Nagylétán a kötényt hosszában 4-5 cm széles sávra összehajtották és levasalták, ezáltal egy jellegzetes függőleges csíkozású

⁴⁸ Saját gyűjtés, 1996.

díszítést kapott ez a ruhadarab. A díszítés mellett ugyanakkor praktikus is volt, hiszen kevésbé gyűrődött. A nyírségiek vízszintesen is összehajtották és levasalták a kötényt, ami így kockás mintázatú lett.⁴⁹

A hentes-mészáros helye a település közösségében

A mészárosság minden időben előkelő mesterségnek számított. Társadalmi helyzetüket tekintve a falusi értelmiség és a parasztság között helyezkedtek el, többnyire paraszti módon éltek, esetleg csak viselkedésük, ruházatuk, beszédük különböztette meg őket a parasztokról.⁵⁰

A nagylétai közösség vezetésében a helybeli hentes-mészáros családok tagjai jelentős tisztségeket töltöttek be: *Csiszár József* a helyi ipartestület vezetőségi tagja, *Tóth Béla* községi jegyző. A társadalmon belül megbecsülés övezte őket, nagy ismeretségi körrel rendelkeztek.

A létai hentes-mészáros családok vizsgálata során megállapíthatom, hogy a mesterek jól éltek, gyermekeiket taníttatták, akik értelmiségi pályára kerültek. A teljesség igénye nélkül álljon itt néhány példa ennek igazolására: *Csiszár Magdolna* tanár, *Tóth László* állatorvos, *Tóth Sándor* mérnök.

⁴⁹ Saját gyűjtés, 1995.

⁵⁰ *Erdei Ferenc*, 1941. 130–132.

A mesterség mellé szántóföldet és szőlőterületet is szereztek, így családjuk számára földdel is biztosították a megélhetést. A falvakban még az 1920-as években is a legfőbb érték a föld volt, és ennek jogán az állattulajdon. Aki nem akarta elveszíteni a társadalmi rangját, annak vállalnia kellett a közösség által diktált feltételeket.

Az 1970-es évektől bekövetkezett nagymértékű technikai fejlődés és a nagyüzemi vágás térnyerésének következtében a vágóhidak komplex feldolgozó üzemekké alakultak, alapvetően megváltoztatva ezzel a hentes-mészárosságnak, ennek a régi mesterségnek az arculatát.

Ma már csak a kiállítótermekben található tárgyak és néhány idős mester visszaemlékezései idézik elénk a le-tűnt korszakot és a mesterség egykori művelőit.

Der Schlachthof über dem Fluß

Der Schlachthof über dem Fluß in Nagyléta wurde im Jahre 1904 gebaut. Er ist eines der schönsten Werke der volkstümlichen Baukunst und das Besondere ist, daß er auf beiden Seiten des Ufers ruht. Bis 1975 war der Schlachthof in Betrieb, und jetzt dient er als Museum für Metzgerei. In der Halle finden die Besucher alte Lehrverträge, Arbeitsbücher, Meisterprüfungszeugnisse und andere Dokumente, ebenso wie Gerätschaften z.B. Fleischermesser und Fleischersägen, mit denen die Fleischer gearbeitet haben.

Das Schlachten der Viehs und die Fleischverarbeitung gehören bis heute zu den ältesten Grundtätigkeiten der Fleischerindustrie, ausgeübt durch den Metzger oder auch Fleischer genannt.

Die Schlachterzunft wurde schon im 14. Jahrhundert gegründet. Zeitgenössische Dokumente über die Schlachterzunft in Nagyléta stehen uns leider nicht mehr zur Verfügung. Im 19. Jahrhundert übernahm die Handwerksinnung die Aufgaben der Zunft. Hierzu gehörte die Ausbildung vom Lehrling bis zum Meister, die Über-

wachung des Handels und die Lizenzvergabe für Handel mit Schlachttieren und Fleisch. Bis zur Verstaatlichung hat die Fleischerinnung in Nagyléta funktioniert und hierbei das Ausbildungssystem streng überwacht.

Besondere Geschäftstüchtigkeit mußten die Metzger haben, denn sie hatten zur Aufgabe, nicht nur mit Fleisch, sondern auch mit lebenden Tieren, die sie bei der örtlichen Bauernwirtschaft und auf dem Tiermarkt kauften, zu handeln. Die Vermarktung mit Schlachttieren und Fleisch durfte man nur mit einer entsprechenden Ausbildung und einer Handelslizenz ausüben. Die Konzession wurde vom Stuhlrichter herausgegeben. Dadurch wurden Fälschungen vermieden.

Neben dem ehrwürdigen – Schlachtofen über dem Fluß – ist ein moderner Verarbeitungsbetrieb entstanden, welcher die Lieferung der Köstlichkeiten aus Fleischprodukten in Zukunft sichert.

Tanonc-szerződés.

12

1. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 2. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 3. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 4. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 5. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 6. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 7. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 8. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 9. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.
 10. *Amelanchier canadensis* (L.) Mill.

Wm. L. Garrison & Co. New York

Handwritten signature

1. *Phacelia* *Thunbergii* 10000000 10000000

[Signature]

10-21

Received by Mrs. J. P. [illegible]

Handwritten signature: *Handwritten signature*

we are sick.

John T. Kirkpatrick

fiat ex alijs magislibi videri et scribere possit

W. H. Allen & Sons, Limited

tanrıozul-ndex

3. A handwritten memorandum:

Kat

Incident - 1890 - March - 27

Page 2



Segédlevél.

26 2002

These are the two main reasons why the 1979 an ... 83 12 11
 ... the 1979 an ... 83 12 11
 ... the 1979 an ... 83 12 11

[illegible]

1. *Introduction*
 2. *Background*
 3. *Methodology*
 4. *Results*
 5. *Discussion*
 6. *Conclusion*
 7. *References*
 8. *Appendix*
 9. *Tables*
 10. *Figures*
 11. *Supplementary Materials*
 12. *Notes*
 13. *Abbreviations*
 14. *Conflicts of Interest*
 15. *Acknowledgments*
 16. *Author Contributions*
 17. *Patents*
 18. *Disclaimer*
 19. *Copyright*
 20. *Licensee*
 21. *Disclaimer*
 22. *Copyright*
 23. *Licensee*
 24. *Disclaimer*
 25. *Copyright*
 26. *Licensee*
 27. *Disclaimer*
 28. *Copyright*
 29. *Licensee*
 30. *Disclaimer*
 31. *Copyright*
 32. *Licensee*
 33. *Disclaimer*
 34. *Copyright*
 35. *Licensee*
 36. *Disclaimer*
 37. *Copyright*
 38. *Licensee*
 39. *Disclaimer*
 40. *Copyright*
 41. *Licensee*
 42. *Disclaimer*
 43. *Copyright*
 44. *Licensee*
 45. *Disclaimer*
 46. *Copyright*
 47. *Licensee*
 48. *Disclaimer*
 49. *Copyright*
 50. *Licensee*
 51. *Disclaimer*
 52. *Copyright*
 53. *Licensee*
 54. *Disclaimer*
 55. *Copyright*
 56. *Licensee*
 57. *Disclaimer*
 58. *Copyright*
 59. *Licensee*
 60. *Disclaimer*
 61. *Copyright*
 62. *Licensee*
 63. *Disclaimer*
 64. *Copyright*
 65. *Licensee*
 66. *Disclaimer*
 67. *Copyright*
 68. *Licensee*
 69. *Disclaimer*
 70. *Copyright*
 71. *Licensee*
 72. *Disclaimer*
 73. *Copyright*
 74. *Licensee*
 75. *Disclaimer*
 76. *Copyright*
 77. *Licensee*
 78. *Disclaimer*
 79. *Copyright*
 80. *Licensee*
 81. *Disclaimer*
 82. *Copyright*
 83. *Licensee*
 84. *Disclaimer*
 85. *Copyright*
 86. *Licensee*
 87. *Disclaimer*
 88. *Copyright*
 89. *Licensee*
 90. *Disclaimer*
 91. *Copyright*
 92. *Licensee*
 93. *Disclaimer*
 94. *Copyright*
 95. *Licensee*
 96. *Disclaimer*
 97. *Copyright*
 98. *Licensee*
 99. *Disclaimer*
 100. *Copyright*
 101. *Licensee*
 102. *Disclaimer*
 103. *Copyright*
 104. *Licensee*
 105. *Disclaimer*
 106. *Copyright*
 107. *Licensee*
 108. *Disclaimer*
 109. *Copyright*
 110. *Licensee*
 111. *Disclaimer*
 112. *Copyright*
 113. *Licensee*
 114. *Disclaimer*
 115. *Copyright*
 116. *Licensee*
 117. *Disclaimer*
 118. *Copyright*
 119. *Licensee*
 120. *Disclaimer*
 121. *Copyright*
 122. *Licensee*
 123. *Disclaimer*
 124. *Copyright*
 125. *Licensee*
 126. *Disclaimer*
 127. *Copyright*
 128. *Licensee*
 129. *Disclaimer*
 130. *Copyright*
 131. *Licensee*
 132. *Disclaimer*
 133. *Copyright*
 134. *Licensee*
 135. *Disclaimer*
 136. *Copyright*
 137. *Licensee*
 138. *Disclaimer*
 139. *Copyright*
 140. *Licensee*
 141. *Disclaimer*
 142. *Copyright*
 143. *Licensee*
 144. *Disclaimer*
 145. *Copyright*
 146. *Licensee*
 147. *Disclaimer*
 148. *Copyright*
 149. *Licensee*
 150. *Disclaimer*
 151. *Copyright*
 152. *Licensee*
 153. *Disclaimer*
 154. *Copyright*
 155. *Licensee*
 156. *Disclaimer*
 157. *Copyright*
 158. *Licensee*
 159. *Disclaimer*
 160. *Copyright*
 161. *Licensee*
 162. *Disclaimer*
 163. *Copyright*
 164. *Licensee*
 165. *Disclaimer*
 166. *Copyright*
 167. *Licensee*
 168. *Disclaimer*
 169. *Copyright*
 170. *Licensee*
 171. *Disclaimer*
 172. *Copyright*
 173. *Licensee*
 174. *Disclaimer*
 175. *Copyright*
 176. *Licensee*
 177. *Disclaimer*
 178. *Copyright*
 179. *Licensee*
 180. *Disclaimer*
 181. *Copyright*
 182. *Licensee*
 183. *Disclaimer*
 184. *Copyright*
 185. *Licensee*
 186. *Disclaimer*
 187. *Copyright*
 188. *Licensee*
 189. *Disclaimer*
 190. *Copyright*
 191. *Licensee*
 192. *Disclaimer*
 193. *Copyright*
 194. *Licensee*
 195. *Disclaimer*
 196. *Copyright*
 197. *Licensee*
 198. *Disclaimer*
 199. *Copyright*
 200. *Licensee*
 201. *Disclaimer*
 202. *Copyright*
 203. *Licensee*
 204. *Disclaimer*
 205. *Copyright*
 206. *Licensee*
 207. *Disclaimer*
 208. *Copyright*
 209. *Licensee*
 210. *Disclaimer*
 211. *Copyright*
 212. *Licensee*
 213. *Disclaimer*
 214. *Copyright*
 215. *Licensee*
 216. *Disclaimer*
 217. *Copyright*
 218. *Licensee*
 219. *Disclaimer*
 220. *Copyright*
 221. *Licensee*
 222. *Disclaimer*
 223. *Copyright*
 224. *Licensee*
 225. *Disclaimer*
 226. *Copyright*
 227. *Licensee*
 228. *Disclaimer*
 229. *Copyright*
 230. *Licensee*
 231. *Disclaimer*
 232. *Copyright*
 233. *Licensee*
 234. *Disclaimer*
 235. *Copyright*
 236. *Licensee*
 237. *Disclaimer*
 238. *Copyright*
 239. *Licensee*
 240. *Disclaimer*
 241. *Copyright*
 242. *Licensee*
 243. *Disclaimer*
 244. *Copyright*
 245. *Licensee*
 246. *Disclaimer*
 247. *Copyright*
 248. *Licensee*
 249. *Disclaimer*
 250. *Copyright*
 251. *Licensee*
 252. *Disclaimer*
 253. *Copyright*
 254. *Licensee*
 255. *Disclaimer*
 256. *Copyright*
 257. *Licensee</*

1. Explain the importance of the following factors in the development of a country's economy:
 a. Human Resources
 b. Capital Resources
 c. Technology
 d. Government Policy
 e. Infrastructure
 f. Trade and Investment
 g. Education and Health
 h. Political Stability
 i. Environmental Factors
 j. Globalization
 k. Demography
 l. Geography
 m. Climate
 n. Religion and Culture
 o. Language
 p. History
 q. International Relations
 r. Science and Innovation
 s. Law and Governance
 t. Social Structure
 u. Democracy
 v. Corruption
 w. Unemployment
 x. Inflation
 y. Interest Rates
 z. Exchange Rates
 aa. Monetary Policy
 ab. Fiscal Policy
 ac. Trade Policy
 ad. Investment Policy
 ae. Export Policy
 af. Import Policy
 ag. Subsidies
 ah. Tariffs
 ai. Customs
 aj. Trade Agreements
 ak. Regional Integration
 al. Global Trade
 am. World Bank
 an. IMF
 ao. WTO
 ap. OECD
 aq. UN
 ar. WHO
 as. WFP
 at. UNICEF
 au. UNEP
 av. UNESCO
 aw. IAEA
 ax. WHO
 ay. WFP
 az. UNICEF
 ba. UNEP
 bb. UNESCO
 bc. IAEA
 bd. WHO
 be. WFP
 bf. UNICEF
 bg. UNEP
 bh. UNESCO
 bi. IAEA
 bj. WHO
 bk. WFP
 bl. UNICEF
 bm. UNEP
 bn. UNESCO
 bo. IAEA
 bp. WHO
 bq. WFP
 br. UNICEF
 bs. UNEP
 bt. UNESCO
 bu. IAEA
 bv. WHO
 bw. WFP
 bx. UNICEF
 by. UNEP
 bz. UNESCO
 ca. IAEA
 cb. WHO
 cc. WFP
 cd. UNICEF
 ce. UNEP
 cf. UNESCO
 cg. IAEA
 ch. WHO
 ci. WFP
 cj. UNICEF
 ck. UNEP
 cl. UNESCO
 cm. IAEA
 cn. WHO
 co. WFP
 cp. UNICEF
 cq. UNEP
 cr. UNESCO
 cs. IAEA
 ct. WHO
 cu. WFP
 cv. UNICEF
 cw. UNEP
 cx. UNESCO
 cy. IAEA
 cz. WHO
 da. WFP
 db. UNICEF
 dc. UNEP
 dd. UNESCO
 de. IAEA
 df. WHO
 dg. WFP
 dh. UNICEF
 di. UNEP
 dj. UNESCO
 dk. IAEA
 dl. WHO
 dm. WFP
 dn. UNICEF
 do. UNEP
 dp. UNESCO
 dq. IAEA
 dr. WHO
 ds. WFP
 dt. UNICEF
 du. UNEP
 dv. UNESCO
 dw. IAEA
 dx. WHO
 dy. WFP
 dz. UNICEF
 ea. UNEP
 eb. UNESCO
 ec. IAEA
 ed. WHO
 ee. WFP
 ef. UNICEF
 eg. UNEP
 eh. UNESCO
 ei. IAEA
 ej. WHO
 ek. WFP
 el. UNICEF
 em. UNEP
 en. UNESCO
 eo. IAEA
 ep. WHO
 eq. WFP
 er. UNICEF
 es. UNEP
 et. UNESCO
 eu. IAEA
 ev. WHO
 ew. WFP
 ex. UNICEF
 ey. UNEP
 ez. UNESCO
 fa. IAEA
 fb. WHO
 fc. WFP
 fd. UNICEF
 fe. UNEP
 ff. UNESCO
 fg. IAEA
 fh. WHO
 fi. WFP
 fj. UNICEF
 fk. UNEP
 fl. UNESCO
 fm. IAEA
 fn. WHO
 fo. WFP
 fp. UNICEF
 fq. UNEP
 fr. UNESCO
 fs. IAEA
 ft. WHO
 fu. WFP
 fv. UNICEF
 fw. UNEP
 fx. UNESCO
 fy. IAEA
 fz. WHO
 ga. WFP
 gb. UNICEF
 gc. UNEP
 gd. UNESCO
 ge. IAEA
 gf. WHO
 gg. WFP
 gh. UNICEF
 gi. UNEP
 gj. UNESCO
 gk. IAEA
 gl. WHO
 gm. WFP
 gn. UNICEF
 go. UNEP
 gp. UNESCO
 gq. IAEA
 gr. WHO
 gs. WFP
 gt. UNICEF
 gu. UNEP
 gv. UNESCO
 gw. IAEA
 gx. WHO
 gy. WFP
 gz. UNICEF
 ha. UNEP
 hb. UNESCO
 hc. IAEA
 hd. WHO
 he. WFP
 hf. UNICEF
 hg. UNEP
 hh. UNESCO
 hi. IAEA
 hj. WHO
 hk. WFP
 hl. UNICEF
 hm. UNEP
 hn. UNESCO
 ho. IAEA
 hp. WHO
 hq. WFP
 hr. UNICEF
 hs. UNEP
 ht. UNESCO
 hu. IAEA
 hv. WHO
 hw. WFP
 hx. UNICEF
 hy. UNEP
 hz. UNESCO
 ia. IAEA
 ib. WHO
 ic. WFP
 id. UNICEF
 ie. UNEP
 if. UNESCO
 ig. IAEA
 ih. WHO
 ii. WFP
 ij. UNICEF
 ik. UNEP
 il. UNESCO
 im. IAEA
 in. WHO
 io. WFP
 ip. UNICEF
 iq. UNEP
 ir. UNESCO
 is. IAEA
 it. WHO
 iu. WFP
 iv. UNICEF
 iw. UNEP
 ix. UNESCO
 iy. IAEA
 iz. WHO
 ja. WFP
 jb. UNICEF
 jc. UNEP
 jd. UNESCO
 je. IAEA
 jf. WHO
 jg. WFP
 jh. UNICEF
 ji. UNEP
 jj. UNESCO
 jk. IAEA
 jl. WHO
 jm. WFP
 jn. UNICEF
 jo. UNEP
 jp. UNESCO
 jq. IAEA
 jr. WHO
 js. WFP
 jt. UNICEF
 ju. UNEP
 jv. UNESCO
 jw. IAEA
 jx. WHO
 jy. WFP
 jz. UNICEF
 ka. UNEP
 kb. UNESCO
 kc. IAEA

1. *Chrysomelidae* 100

Syntherisma sp. nov. (Fig. 6)

1880-1881, 1882-1883, 1884-1885, 1886-1887, 1888-1889, 1890-1891, 1892-1893, 1894-1895, 1896-1897, 1898-1899, 1900-1901, 1902-1903, 1904-1905, 1906-1907, 1908-1909, 1910-1911, 1912-1913, 1914-1915, 1916-1917, 1918-1919, 1920-1921, 1922-1923, 1924-1925, 1926-1927, 1928-1929, 1930-1931, 1932-1933, 1934-1935, 1936-1937, 1938-1939, 1940-1941, 1942-1943, 1944-1945, 1946-1947, 1948-1949, 1950-1951, 1952-1953, 1954-1955, 1956-1957, 1958-1959, 1960-1961, 1962-1963, 1964-1965, 1966-1967, 1968-1969, 1970-1971, 1972-1973, 1974-1975, 1976-1977, 1978-1979, 1980-1981, 1982-1983, 1984-1985, 1986-1987, 1988-1989, 1990-1991, 1992-1993, 1994-1995, 1996-1997, 1998-1999, 2000-2001, 2002-2003, 2004-2005, 2006-2007, 2008-2009, 2010-2011, 2012-2013, 2014-2015, 2016-2017, 2018-2019, 2020-2021, 2022-2023, 2024-2025, 2026-2027, 2028-2029, 2030-2031, 2032-2033, 2034-2035, 2036-2037, 2038-2039, 2040-2041, 2042-2043, 2044-2045, 2046-2047, 2048-2049, 2050-2051, 2052-2053, 2054-2055, 2056-2057, 2058-2059, 2060-2061, 2062-2063, 2064-2065, 2066-2067, 2068-2069, 2070-2071, 2072-2073, 2074-2075, 2076-2077, 2078-2079, 2080-2081, 2082-2083, 2084-2085, 2086-2087, 2088-2089, 2090-2091, 2092-2093, 2094-2095, 2096-2097, 2098-2099, 2100-2101, 2102-2103, 2104-2105, 2106-2107, 2108-2109, 2110-2111, 2112-2113, 2114-2115, 2116-2117, 2118-2119, 2120-2121, 2122-2123, 2124-2125, 2126-2127, 2128-2129, 2130-2131, 2132-2133, 2134-2135, 2136-2137, 2138-2139, 2140-2141, 2142-2143, 2144-2145, 2146-2147, 2148-2149, 2150-2151, 2152-2153, 2154-2155, 2156-2157, 2158-2159, 2160-2161, 2162-2163, 2164-2165, 2166-2167, 2168-2169, 2170-2171, 2172-2173, 2174-2175, 2176-2177, 2178-2179, 2180-2181, 2182-2183, 2184-2185, 2186-2187, 2188-2189, 2190-2191, 2192-2193, 2194-2195, 2196-2197, 2198-2199, 2200-2201, 2202-2203, 2204-2205, 2206-2207, 2208-2209, 2210-2211, 2212-2213, 2214-2215, 2216-2217, 2218-2219, 2220-2221, 2222-2223, 2224-2225, 2226-2227, 2228-2229, 2230-2231, 2232-2233, 2234-2235, 2236-2237, 2238-2239, 2240-2241, 2242-2243, 2244-2245, 2246-2247, 2248-2249, 2250-2251, 2252-2253, 2254-2255, 2256-2257, 2258-2259, 2260-2261, 2262-2263, 2264-2265, 2266-2267, 2268-2269, 2270-2271, 2272-2273, 2274-2275, 2276-2277, 2278-2279, 2280-2281, 2282-2283, 2284-2285, 2286-2287, 2288-2289, 2290-2291, 2292-2293, 2294-2295, 2296-2297, 2298-2299, 2300-2301, 2302-2303, 2304-2305, 2306-2307, 2308-2309, 2310-2311, 2312-2313, 2314-2315, 2316-2317, 2318-2319, 2320-2321, 2322-2323, 2324-2325, 2326-2327, 2328-2329, 2330-2331, 2332-2333, 2334-2335, 2336-2337, 2338-2339, 2340-2341, 2342-2343, 2344-2345, 2346-2347, 2348-2349, 2350-2351, 2352-2353, 2354-2355, 2356-2357, 2358-2359, 2360-2361, 2362-2363, 2364-2365, 2366-2367, 2368-2369, 2370-2371, 2372-2373, 2374-2375, 2376-2377, 2378-2379, 2380-2381, 2382-2383, 2384-2385, 2386-2387, 2388-2389, 2390-2391, 2392-2393, 2394-2395, 2396-2397, 2398-2399, 2400-2401, 2402-2403, 2404-2405, 2406-2407, 2408-2409, 2410-2411, 2412-2413, 2414-2415, 2416-2417, 2418-2419, 2420-2421, 2422-2423, 2424-2425, 2426-2427, 2428-2429, 2430-2431, 2432-2433, 2434-2435, 2436-2437, 2438-2439, 2440-2441, 2442-2443, 2444-2445, 2446-2447, 2448-2449, 2450-2451, 2452-2453, 2454-2455, 2456-2457, 2458-2459, 2460-2461, 2462-2463, 2464-2465, 2466-2467, 2468-2469, 2470-2471, 2472-2473, 2474-2475, 2476-2477, 2478-2479, 2480-2481, 2482-2483, 2484-2485, 2486-2487, 2488-2489, 2490-2491, 2492-2493, 2494-2495, 2496-2497, 2498-2499, 2500-2501, 2502-2503, 2504-2505, 2506-2507, 2508-2509, 2510-2511, 2512-2513, 2514-2515, 2516-2517, 2518-2519, 2520-2521, 2522-2523, 2524-2525, 2526-2527, 2528-2529, 2530-2531, 2532-2533, 2534-2535, 2536-2537, 2538-2539, 2540-2541, 2542-2543, 2544-2545, 2546-2547, 2548-2549, 2550-2551, 2552-2553, 2554-2555, 2556-2557, 2558-2559, 2560-2561, 2562-2563, 2564-2565, 2566-2567, 2568-2569, 2570-2571, 2572-2573, 2574-2575, 2576-2577, 2578-2579, 2580-2581, 2582-2583, 2584-2585, 2586-2587, 2588-2589, 2590-2591, 2592-2593, 2594-2595, 2596-2597, 2598-2599, 2600-2601, 2602-2603, 2604-2605, 2606-2607, 2608-2609, 2610-2611, 2612-2613, 2614-2615, 2616-2617, 2618-2619, 2620-2621, 2622-2623,

A vertical, high-contrast, black and white image showing a textured surface, possibly a wall or a piece of fabric, with a dark, irregular shape at the bottom. The image is oriented vertically and appears to be a scan of a physical document.

[illegible]

.....

A százaléki

ipariskolattól

55 1925. szám.

SEGÉDLEVELE.

Tóth Károly kezelő és mesterségs tanoncot
aki százaléki n. 1925. évi

maratoni ho f. a születési, be. szám

iskola VI osztályát elvégezte Tóth Károly

Maratoni és mesterségs mester-iskola százaléki 1

tanon Maratoni és mesterségs nyelviskola 1923. évi

Maratoni ho 10. 101. 1925. évi százaléki 60

18. és tanoncot százaléki és nyelviskola végzett a

tanoncot százaléki százaléki

eredménytel elvégezte — tanoncotok kötelezettsége alól fel volt mentve —

és az 1925. évi százaléki ho 10. a tartott

százaléki vezeték az Maratoni és mesterségs iparban Maratoni

Maratoni és mesterségs tanoncot Maratoni és mesterségs segédre

nyelviskola

Kor százaléki n. 1925. évi százaléki ho 10. a

Tóth Károly
Maratoni és mesterségs
Maratoni és mesterségs

Maratoni és mesterségs
Maratoni és mesterségs

P. H.

KERÜLETI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA
DEBRECEN.



MESTERLEVÉL

31103 1070 Mesterlevél

az a 1916. évben született
(anyja neve) vallása,
munkahelye Debreczen
mestervizsgáló bizottság előtt 1918. január 23. napján sikerrel
letett vizsgálata alapján ezennel

..... mesternek
nyilvánította, melyeket az egyéb törvények felhatalmazása esetében
ebben az iparban iparjogosítványt kaphat.

Nevezett a „mester” megjelölést iparával kapcsolatban cégekben,
nyomtatványai és hirdetésében jogosan használhatja.

Debrecen, 1918. január 23.

napján.

.....
a debreczeni kereskedelmi és iparkamara
elöljárója
/1918. január 23./

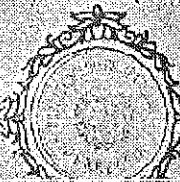
.....
kamara főnöke
/Dr. Károlyi Lajos/

elen mesterlevél a kamara a mester
vizsgálatakról vezetett törzskönyvébe
1918. január 23. napján bejegyeztetve.

Km.

A debreczeni kereskedelmi és iparkamara nevében.

.....
/Dr. Károlyi Lajos/



Magyarországi

Magyar Köztársaság

9553/1942.

Tárgy: Dr. László Károly Thamolyán lakos azt kéri, hogy részére
„Károlyi László” névvel egyeztetve
legyen a házszámát, azaz az 1942. évi 11. sz. törvény
1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény
1. cikkével egyeztetve.

U. a. 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

1. cikkével az 1942. évi 11. sz. törvény

László Károly
lakos

A. Székelyhíd járás főszolgabírájától

1941. évi 1041. szám

Iparengedély.

Értelmezés: magánlakás
lakos, nagyvár, állampolgár, született Magyarországon városban,
közvetlen, 900 év, 10 + napján az az
az az az

Ipari gyakorlatának az 1922. évi XII. tör-
vényekhez megállapított feltételei teljesülnek, (főszolgabíró) szolgabíróként kel-
tőképpen igazolta. Iparengedély 10-1-1942
úrát, úrját az engedélyhez köti az ipartörvényi jogszabályok listájában 10-1-1942
szám alatti bevezetők és részletek az az az az

iparnak Magánlakás
város, község területén gyakorlására az iparengedélyt ezennel kiadjuk.
Úr, úrját az

ipar törvényi jogszabályok alkalmazásával gyar-
korolhatja.

Kelt Székelyhíd 1942. évi 1041. szám



Magyarországi
10-1-1942
már 1. fokozatú iparengedély

Munkakönyv

Tóth József

Szállás helye

Püspöki

varmegye

etág

nap

szám

község

ország

Van-e az elemi népiskola VI. osztályának, vagy az ezzel a választói jogcsoportból egyenlő értékű más iskolai osztálynak vagy ipari szaktanfolyamnak elvégzéséről bizonyítványa?*

hiány

Ha ilyen bizonyítványai nincsenek, tud-e írni és olvasni? ha igen, igazolhatja-e azt a IV. elemi osztály vagy az Országos Közművelődési Tanács által rendezett tanfolyam elvégzéséről szóló, vagy végül az 1184/1914. V. T. M. eln. sz. rendelet értelmében kiadott vizsgálati bizonyítvánnyal?

is

Van-e iparchatórági bizonyítványa arról, hogy iparos-lanone volt?

igen

munkanem (szakma)** amelyben működik

hentes és mészáros

Minden változtatás a munkanemnek (szakmának), amelyben működik, a változtatás időpontjának (év, hó, nap) megjelölésével:

Kiadatott a

Országban

ipar

hatóság által 1923. évi

április

ho 23

szám

* A választói jogcsoportból egyenértékű iskolai osztályok és tanfolyamok az 1914. évi 1805/1914. sz. M. E. rendelettel állapították meg.

** A munkanem (szakma) megjelölésére az 1914. évi 1805/1914. sz. E. M. rendelet határozza meg.

Bejegyzés. Aki hamis közokiratot készít, vagy valós közokiratot hamisnak megváltoztatás által meghamisít, az ebből fakadó jogvesztésért felelős, vagy büntethető, akár külföldi, akár belöldi, legyen az az állam, a közigazgatás, a bíróságok büntetésével, ha az az ország joghatóságának birtokában van. (1879. évi V. t. cikk 891. §-a.)

Bejegyzés. A munkakönyv közokiratnak tekintendő.

Levegő 1378. évi V. t. cikk 406. §-a.

Személyleírás.

A munkakönyv tulajdonosának

Születési éve: 1809 március hó 12-én

Termete: Kőtép

Árca: kerek

Szeme: kék

Szemöldöke: gesztenye

Orra: rendszer

Szája: rendszer

Fogai: jól

Haja: gesztenye

Szakáll: —

Különös ismeretű jelei: —

Foglalkozása: Glanzer és más kőműves

E munkakönyv az 1884. évi XVII. t. cikk 101. §-a értelmében a következő okmányok alapján állíttatott ki:

Tanácsnok és mások

hatalmára alapján

4248 /194² szám.

Tóth László
Tóth László nagylétai lakos azt kéri, hogy részére

hentes és mészáros iparra jogosító
iparhatósági iparigazolványt adjon ki.

Végzettségéről

A kérelmet teljesítem.-

Megoldás:

A kérelmet teljesíteni kellett, mivel az előírt feltételeknek eleget tett.-

Szakképzettségét havi segédi szakképzés igazolta.-

László Tóth László nagylétai lakos részére iparhatósági és iparigazolványt munkakönyvvel és iparhatósági iparigazolványt kapcsolódóan értesítem.-

194² évi szeptember 18

[Signature]
főszolgabíró.-



Magyarország, 1942. évi

1942. évi

1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi



Magyarország, 1942. évi

Magyarország, 1942. évi

Adatközlők

DR. ALBERT BÉLÁNÉ CSISZÁR MAGDOLNA
Debrecen

JENEI JÓZSEFNÉ TÓTH ERZSÉBET
Létavértes

KISS IMRE
Létavértes

ÖZV. PÁNTYA GÁBORNÉ ÚJVÁROSI JULIANNA
Létavértes

SZIMA JÁNOS
Létavértes

TATOS JÓZSEF
Létavértes

TÓTH BÉLA
Létavértes

TÓTH JÓZSEF
Létavértes

TÓTH JÓZSEFNÉ SIPOS ANNA
Létavértes

Felhasznált irodalom

BALÁZS LAJOS

- 1968 A szalonna és a háj szerepe Nádudvaron a XIX. században. *Ethn.* LXXIX. 593–597.

BELLON TIBOR

- 1973 Adalékok a karcagi csárdák keletkezéséhez. In: Szolnok megyei Múzeum Évkönyve, 127–132. Szolnok

BODROGI TIBOR

- 1961 Mesterségek születése. Budapest

DANKÓ IMRE

- 1991 Magyar vásárok néprajza. In: Magyar Néprajz III. Kézművesség, 672–677. Budapest
1992 Régi vásáraink világa. Debrecen

ECHART FERENC

- 1946 Magyar alkotmány- és jogtörténet. Budapest

ECSEDI ISTVÁN

- 1925 Poros országutakon. Debrecen
1935 A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen

ERDEI FERENC

- 1941 A magyar paraszttársadalom. Budapest

GYÖRFFY ISTVÁN

- 1943 Magyar falu – magyar ház. Budapest

HAJNAL ISTVÁN

- Az osztálytársadalom. In: Magyar művelődéstörténet (szerk.: Domovszky Sándor) V. Budapest

K. CSILLÉRI KLÁRA

- 1957 Hússzék, mészárszék, vágószék. Magyar Nyelvőr, 488–489.

KISBÁN ESZTER

- 1989 Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. Budapest

KISS LAJOS

- 1958 Vásárhelyi hétköznapiak. Budapest

- 1964 Vásárhelyi kistükör. Budapest

MARJALAKI KISS LAJOS

- 1925 A miskolci mészáros céh négyszáz éves múltja. Miskolc

PALÁDI-KOVÁCS ATTILA

- 1993 A magyarországi állattartó kultúra korszakai. Budapest

RICHTER M. ISTVÁN

- 1946 Az egri mészárosremeklés. Ethn. LVII. 64–66.

SELMECZI-KOVÁCS ATTILA

- 1991 Mészáros és hentesipar. In: Magyar Néprajz III. Kézművesség, 214–220. Budapest

SZÜCS JENŐ

- 1955 Városok és kézművesség a XV. századi Magyarországon. Budapest

TOKAI GYULA

- 1992 Nagyléta földje és népe. Vámospércs

VARGA GYULA

- 1993 Népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. In: Hajdú-Bihar megyei múzeumok közleményei 52. sz. Debrecen

VÉGH JÓZSEF

- 1942 Táj- és Népkutatás a középiskolában. Budapest

A magyar nyelv történeti- és etimológiai szótára (szerk.: *Benkő Lóránd*)

- 1970 Budapest, Akadémiai Kiadó

Tartalom

Bevezetés.....	5
A mesterré válás útján	12
Állatkereskedelem	14
A kereskedelmi tevékenység engedélyeztetése.....	15
Vásárok Nagylétán, avagy gazdasági és társadalmi események a községben.....	18
A vágóhíd	20
A húsok bontása, feldolgozása, csemegeáruk készítése.....	31
Mészárszék	38
A higiéniai előírások megtartása	41
A hentes-mészáros helye a település közösségében	42
Resume	44
Adatközlők	58
Felhasznált irodalom	59

FLAVEL'S

✉	4281	52/...	7160 10
📠	Polyfarmaceut Nivalat (E2)	Koosuh L.u.4	Tel.:376-101
📠	PostNivalat (E2)	Nagyvred u.1.	Tel.:376-156
📠	Orvosi rendelő (E2)	Árpád tér.	Tel.:376-9314

Fa1ur6i

SECRET

Temelöre
dülő

NAGYLÉTA

BERKELEY

STANBOLCS
SZATMAR
BEREG

- ① vízvezeték - kiépítés D2
- ② Tűzhöz - kiépítés (kültünet) D1
- ③ Gőzg katolikus templom-ikonosok (#3)
- ④ Kinyi J. slia-csator s/terije C2
- ⑤ Irányi J emlékszoza
- ⑥ L. N. Városbörös emlékei S2