

BARBARA BLASKÓ  
(*Università di Debrecen*)

## **Dati sulla storia del salumificio “Fratelli Vidoni e Co.” di Debrecen La politica d'affari dell'azienda alla luce delle nuove fonti<sup>1</sup>**

**Abstract:** The Vidoni family's most outstanding accomplishment is the foundation of the country's third most important salami factory in Debrecen. Besides raising the reputation of the economy of the neighbouring regions and the fame of the local meat packaging industry, the factory also made Debrecen's name well-known on an international level. The activity of the family and the factory can provide crucial additional information to the local history of Debrecen but at the same time it can also be seen as a significant element in the history of Italian-Hungarian relations.

The recently found sources used for the detailed reconstruction of the plant's history provided the basis of a new phase of the investigation. The documents also reveal the industrial, commercial and financial strategy of the management. The majority of the documents used in this study can be found in the Archives of Hajdú-Bihar County, in the National Archives of Hungary and in the National Research Institute of Meat Production. Based on these we can determine the role this hitherto undeservedly forgotten Italian family of Debrecen and the factory they founded here.

**Keywords:** Debrecen, Vidoni, salami

### **Introduzione**

I fratelli Vidoni arrivarono a Debrecen da Sornico di Artegna, un paesino del Friuli, nella prima metà degli anni '80 del XIX secolo; prima del loro arrivo in Ungheria erano commercianti ambulanti di salame durante la stagione estiva a Prater Vienne; avevano aperto tre caffetterie (due a Prater, uno a Turkenschanz) ed un negozio.<sup>2</sup> Proprio a Debrecen, con l'appoggio del sindaco della città, fondarono il loro salumificio che diventò poi uno dei più grandi della Monarchia Austro-Ungarica.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> A kutatás az Európai Unió és Magyarország támogatásával a TÁMOP 4.2.4.A/2-11-1-2012-0001 azonosító számú „Nemzeti Kiválóság Program – Hazai hallgatói, illetve kutatói személyi támogatást biztosító rendszer kidolgozása és működtetése konvergencia program” című kiemelt projekt keretei között valósult meg.

Il lavoro di ricerca si è realizzato con l'appoggio dell'Unione Europea e dell'Ungheria nell'ambito del progetto rilevato TÁMOP 4.2.4.A/2-11-1-2012-0001 "Programma di Eccellenza Nazionale – programma di convergenza dell'elaborazione e dell'avviamento del sistema assicuratore personale ossia studentesca nazionale dell'appoggio."

<sup>2</sup> Gubiani, Gianfrancesco: *Le origini friulane del salame ungherese*. Manoscritto dell'autore. 2010. p. 34.

<sup>3</sup> Archivio della Nazione dell'Archivio Nazionale Ungherese (MNL OL = Magyar Nemzeti Levéltár Országos

Le fonti trovate, nell'Archivio Nazionale Ungherese e soprattutto nel museo dell'Istituto Nazionale di Ricerca della Fabbricazione della Carne, mettono in evidenza nuove prospettive per la ricerca del passato dell'azienda grazie alle quali possiamo acquisire informazioni preziose riguardo le attività, le condizioni di vita e di lavoro degli operai. I documenti permettono lo studio della strategia d'affari attraverso la quale è possibile conoscere meglio i membri della famiglia e la loro rete di relazioni; dunque otteniamo informazioni più dettagliate di un salumificio di grande importanza di Debrecen, anzi, della storia della fabbricazione del salame ungherese.

Nei prossimi paragrafi verrà descritta la struttura della ditta, la strategia d'affari dei fratelli e la promozione dei prodotti, facendo riferimento anche alle condizioni di lavoro degli operai e agli altri investimenti della famiglia.

### La struttura organizzativa della ditta

La direzione della ditta era divisa in tre parti controllate direttamente dai fratelli e dai membri della famiglia,<sup>4</sup> i Vidoni, infatti non riservarono mai posizioni di controllo a persone esterne alla famiglia. La prima parte importante della direzione era il settore contabile, la vendita nostrana (ungherese) e la pubblicità dei prodotti; il cavaliere Giovanni Vidoni ricoprì la carica di capo del settore, esercitò funzioni dirigenziali a livello amministrativo e fu decisivo nello sviluppo della fabbrica; János Fuchs lavorò con lui come capo contabile insieme a due persone che si occupavano della gestione finanziaria: Ferenc Arnold e Margit Fuchs. Ferenc Arnold lavorò in questo ambito dal 1928 al 1944, poi nel 1946 ricoprì incarichi differenti e per due anni fu capo contabile incaricato.<sup>5</sup> Il primo settore si occupava della rete degli agenti ungheresi,<sup>6</sup> 19 persone impiegate nella ricerca di acquirenti attraverso visite personali nei negozi di tutto il paese. I clienti più illustri di Debrecen furono: Géza Kontsek, commerciante all'ingrosso, la Società Cooperativa di Consumo e Vendita "Hangya" (*Hangya Fogyasztási és Értékesítési Szövetkezet*), la Società Cooperativa di Con-

---

Levéltára) Z 58 1155.t. 252. cs. 6 Settembre 1947. E: Szűcs Ernő: A Simonffy család és Debrecen. In: Hajdú-Bihar Megyei Levéltár évkönyve. Annuario dell'Archivio della Provincia Hajdú-Bihar. Vol. XVII. Gazdag István (a cura di) 1965. XVII. szám. szerk. Gazdag István. Debrecen, 1965. <http://hbml.archivportal.hu/data/files/144716064.pdf> [consultato il 2013-06-08.]

<sup>4</sup> Bornyi József, Dr.: *A debreceni szalámigyártásról 1867-től 1948-ig*. 1977. pp. 24-29. Documenti senza segnalazioni del museo dell'Istituto Nazionale di Ricerca della Fabbricazione della Carne.

<sup>5</sup> L'informatore dell'opera di József Bornyi fu Ferenc Arnold nel 1977, capo contabile pensionato di 67 anni, abitante di Debrecen, Méliusz tér, nr. 15. Nella prima metà degli anni '40 scrisse anche note dalle sue memorie. Anche suo padre, György Arnold dal 1923 al 1926 fu il capo contabile della ditta. Bornyi: p. 17.

<sup>6</sup> Budapest (due agenti), in caso degli altri 1-1 persone: Balaton, Pest e dintorni e Szombathely, Kaposvár, Pécs, Székesfehérvár, Balassagyarmat, Sátoraljaújhely, Miskolc, Nyíregyháza, Debrecen, Szolnok, Hatvan, Szeged, Orosháza, Békéscsaba, Nagykanizsa e Győr. Op. cit. 29.

sumo e Vendita dei funzionari statali (*Köztisztviselők Fogyasztási és Értékesítési Szövetkezete*), Ferenc Pávai e Nándor Monoki, commercianti e il magazzino di deposito della carne di Eszterházi.

La seconda unità strutturale si occupava dell'impiego dei lavoratori, l'acquisto delle diverse materie prime, la vendita austriaca e la gestione dei rapporti degli agenti in Austria. Giovanni Battista Vidoni fu il capo di questo settore il cui lavoro era diviso tra Debrecen e Vienna, città in cui si recava regolarmente. L'altro capo fu Domenico Vidoni che come commissionario viennese era impegnato a livello locale; i due diressero il gruppo degli agenti austriaci, 9 persone<sup>7</sup> (due agenti a Vienna e 7 persone nelle altre provincie austriache) che facevano parte di una rete internazionale di un totale di 23 persone.<sup>8</sup> Il mercato a cui si rivolgevano era ampio; di seguito vengono riportati i paesi secondo la richiesta: Cecoslovacchia, Polonia, Svizzera, Italia, Norvegia, Francia, Germania, Inghilterra, Svezia, Belgio e Olanda. C'erano anche altri mercati non raggiunti direttamente dagli agenti: in Turchia a Constantinopoli attraverso Paparodu e negli Stati Uniti con „Paprikás Weisz” commercianti all'ingrosso e in Cina a Hong Kong, colonia inglese, attraverso un commerciante sconosciuto. Questo sistema attesta la distribuzione e il commercio dei prodotti della fabbrica Vidoni su grande scala.

Il terzo settore si occupava del processo della ricezione delle materie prime e della fabbricazione sotto la direzione di Luigi Vidoni che lavorava nello stabilimento di Debrecen; il suo collaboratore, Ottorino Vidoni, si occupava direttamente dell'arrivo dei carichi e della pesatura ed era lo speziere ufficiale. Come capo operaio, controllava il lavoro del capo officina della produzione degli insaccati, il lavoro degli assistenti dei macellai (5 persone) e del capo degli affumicatori. La direzione del procedimento di affumicatura era affidata a Marcello de Monte.<sup>9</sup>

### La strategia d'affari e la promozione

I fratelli Vidoni si trasferirono a Debrecen per l'ottima qualità della carne suina (*mangalica*) che era venduta a buon prezzo, data la scarsità di domanda.<sup>10</sup> I prezzi di Debrecen — attraverso l'offerta abbondante delle proprietà signorili dei comitati di Hajdú, Bihar, Szabolcs, Szatmár e Bereg — erano più bassi e più competitivi rispetto alle altre fabbriche. All'inizio l'offerta era talmente elevata che i fratelli poterono comprare a credito senza interessi per 120-150 giorni;

<sup>7</sup> Op. cit. pp. 45-46.

<sup>8</sup> Op. cit. p. 29/a e p. 46.

<sup>9</sup> Secondo la fonte in questo periodo gli operai impiegati erano 93. Op. cit. p. 30.

<sup>10</sup> Op. cit. p. 19.

inoltre i venditori generalmente spedivano i prodotti direttamente allo stabilimento della fabbrica, di rado infatti si recavano nei comitati per il ritiro delle merci<sup>11</sup>, in gran parte facevano questo solo nella campagne vicine alle ditte rivali. Prima della seconda guerra mondiale la fabbrica comprò l'intera quantità di carne necessaria alla produzione all'ingrosso del territorio circostante; le rimanenze furono inviate alla filiale di Himberg fondata nel 1926.<sup>12</sup>

L'obiettivo principale della strategia d'affari della ditta era l'eliminazione delle fabbriche rivali; per raggiungere lo scopo i fratelli si assicurarono il dominio sulla maggior parte dei mercati della campagna instaurando, allo stesso tempo, buoni rapporti con le altre ditte importanti sul mercato: Pick, Herz, Vidoni e Dozzi. All'inizio degli anni '30 fu stipulato un cartello tra i quattro salumifici che stabiliva i prezzi, le modalità di collaborazione e introduceva delle novità.<sup>13</sup> Dal 1936 ampliarono la gamma di merci producendo generi alimentari divenendo forti competitori nel panorama nazionale. Mantengono sempre la propria posizione sul mercato scegliendo bene le strategie da attuare: per esempio, quando la ditta Herz si trovò ad affrontare la carenza di materie prime, i Vidoni la sostennero con qualche vagone merce venduto allo stesso prezzo applicato ai prodotti di Budapest. Il venditore delle materie prime era in rapporti d'affari direttamente con i Vidoni, così la concorrenza non poteva comprare materie prime in questo territorio allo stesso prezzo dei Vidoni, ma solo il prodotto finito ad un prezzo più alto.

Nell'interesse del successo della fabbrica era fondamentale la possibilità di vendere facilmente i propri prodotti — tra questi il loro articolo principale, il salame ungherese destinato ai mercati esteri — per questo investirono nella pubblicità: uno dei metodi di maggior successo fu il concorso enigmistico annuale proposto dagli agenti locali nelle diverse città; i vincitori ricevevano in premio un salame intero. Tra i vincitori c'era sempre almeno un barbiere che poteva raccontare ai suoi clienti la sua vincita e in questo modo contribuire ad accrescere la fama del salame Vidoni. Anche i cartelloni pubblicitari contribuirono a raggiungere lo scopo della fabbrica; a Vienna per esempio l'immagine diffusa era quella di tre salami interi tagliati a metà legati con un nastro tricolore (rosso-bianco-verde) che rappresentava i fratelli Vidoni italo-ungheresi.<sup>14</sup>

Tra gli annunci pubblicitari: Vidoni, marca di fama mondiale. È indispensabile durante le gite fuori porta e non può mancare nelle cucine delle donne.

<sup>11</sup> Deseffly György: Nagyüzemi gazdálkodás a két világháború között. In: Helytörténeti tanulmányok, 7. Szerk. Gyarmathy Zsigmond. Gyarmathy, Zsigmond (a cura di) Nyíregyháza, 1989. p. 33. e pp. 61-62. <http://www.szabarchiv.hu/drupal/sites/default/files/25-77.pdf> [consultato il: 2013-06-08.]

<sup>12</sup> MNL OL Z 19. 17.d. 6.t. MNB hitelinformációi (1924-44), 31 Dicembre 1936.; Gubiani: p. 60. e Bornyi: p. 25.

<sup>13</sup> Mann Miklós -Sipos Péter: *A szegedi szalámigyár száz éve*. Szeged, 1970. p. 24. e Tráser: p. 64.

<sup>14</sup> Bornyi: p. 26.

È acquistabile nelle migliori pizzicherie e macellerie. („*Vidoni szalámi világmárka. Kirándulásokon, és háztartásokban nélkülözhetetlen. Minden jobb csemege és hentesüzletben kapható, kérje mindenütt*”) o Chieda esclusivamente il salame Vidoni. Prodotto di Debrecen („*Kérjen kizárólag Vidoni szalámit. Debreceni gyártmány.*”). Gli annunci furono pubblicati su diversi giornali e fogli professionali, tra questi si tovarono anche i consigli: Il Salumificio Vidoni compra la carne suina per il salame in grande quantità a Debrecen, via Domb nr. 5 („*Szaláminak való sertéshúst nagy tételekben vásárol Vidoni szalámigyár Debrecen, Domb-u. 5. sz.*”)<sup>15</sup> Il 1 gennaio 1928 fu pubblicato anche un articolo pubblicitario sulla rivista *Tiszántúli Húsiparosok Lapja*.

### Gli operai e le condizioni di lavoro

I fratelli Vidoni portarono la grande parte dei lavoratori qualificati<sup>16</sup> dal Friuli, perché esperti della lavorazione del salame e venivano impiegati attraverso il reclutamento. Lavoravano in media ogni anno 30-35 italiani nella fabbrica, ma all'inizio degli anni '30, a causa della sospensione del permesso di lavoro degli stranieri, ce ne furono solo 8-10, così furono assunti lavoratori di legamento da Szeged. Al contrario degli altri operai stagionali della Monarchia Austro-Ungarica di quel periodo, i friulani lasciavano le loro famiglie dopo i lavori di mietitura, nella stagione della produzione del salame, cioè d'inverno. Accanto agli operai qualificati italiani venivano impiegati anche lavoratori locali che divennero poi impiegati stabili. Il numero dei lavoratori era naturalmente maggiore nel periodo invernale, cioè quello della produzione, per poi occuparsi anche di altre attività: il magazzinaggio, la vendita e la spedizione. Gli impiegati venivano congedati senza termine di denuncia ogni anno il 15 marzo, alla fine della stagione della produzione, tranne gli impiegati stabili (circa 15 persone).<sup>17</sup> Lo stipendio veniva pagato dall'incasso della salumeria di Debrecen; gli italiani lo ricevevano in Lire.<sup>18</sup>

Più volte i fratelli menzionarono nel loro carteggio le misure prese nell'interesse degli operai.<sup>19</sup> I lavoratori della fabbrica ricevevano vitto, alloggio e gli

<sup>15</sup> *Tiszántúli Ipar és Kereskedelem*, 17 Dicembre 1927. p. 11.; *Tiszántúli Húsiparosok Lapja*, Anno I. nr. 1., Settembre 1927. p. 7. e *Tiszántúli Ipar és Kereskedelem*, Anno 1926. nr. 47. p. 4.

<sup>16</sup> Bornyi: pp. 32-33.

<sup>17</sup> Op. cit. pp. 30-32.

<sup>18</sup> Op. cit. p. 27. e p. 33.

<sup>19</sup> „(...) Abbiamo già messo a posto le camere dei friulani come d'accordo, alzato il stramezzo e fatto una porta ed una dall'altra parte che si apre sopra la camera dei lavoratori. Fatto il pavimento sotto il coperto e mezzo sopra l'argilla” Lettera di Giovanni al suo fratello, Eugenio a Artegna. 7. Luglio 1908. E „(...) per i caloriferi del forno nelle camere degli italiani il costo ammonta a 1900 corone e posso garantirvi che posso scaldare a 12 gradi anche se la temperatura fuori salisse a 20 gradi di freddo” Lettera di Giovanni ai suoi cugini di Artegna, 21. Luglio 1908. (Lettere familiari pssedate da Gianfrancesco Gubiani.)

attrezzi di lavoro. La giornata lavorativa iniziava alle 3 della mattina e finiva alle 7 della sera: erano previste due pause di trenta minuti cadauna non retribuite. Il giorno di riposo era la domenica e il giorno di Natale, il congedo era concesso solo dopo un anno di lavoro. I pasti, distribuiti tre volte al giorno, erano a base di carne con contorno e pane; all'arrivo bevevano un caffè e 3 centilitri di acquavite, poi per pranzo e cena 2-2 decilitri di vino. Con l'introduzione dell'orario di lavoro di otto ore negli anni '30 furono sospese tutte le gratifiche così i lavoratori entrarono in sciopero per 10 giorni ottenendo un aumento salariale. Nel 1936 l'alloggio gratuito venne abolito per tutti gli operai tranne per quelli provenienti da Szeged.<sup>20</sup>

Lo stipendio era calcolato in base alla qualità del lavoro fatto e al rendimento. La produzione era massimizzata grazie al continuo rifornimento di materie prime e alle molteplici competenze degli operai nelle diverse fasi lavorative. L'errore era immediatamente sanzionato con minaccia di licenziamento nel caso di perseveranza e gli acquirenti venivano risarciti.<sup>21</sup>

### Altri investimenti della famiglia

La famiglia Vidoni possedeva a Debrecen immobili sia a scopi familiari che industriali; secondo i documenti della filiale di Debrecen della Banca Nazionale Ungherese<sup>22</sup> accanto allo stabilimento posseduto dai Vidoni acquistarono una casa in via Fazekas, e 28 ettari di proprietà in cui sorgeva la casa padronale Vidoni a Vámospércs.<sup>23</sup> Accanto alla strategia d'affari del salumificio ci fu il continuo interesse ad accrescere il profitto; secondo il bisogno investirono denaro in altri campi funzionali alla loro attività principale a favore della produzione della fabbrica; uno di questi fu il podere di Haláp con 29 ettari di campo arato e con il prato dato in appalto, oltre a questi possedevano 576 ettari di un podere a Micskepuszta (precedentemente proprietà della famiglia Lónyai) come appalto sotto la direzione di Gebhart e István Kelemen, che diressero i lavori agricoli fino al 1944. Il consulente dei fratelli fu Mihály Szilágyi che all'inizio lavorò come operaio della fabbrica, poi dal 1947 divenne responsabile del podere.<sup>24</sup> Nel 1942 il cavaliere Giovanni Vidoni chiese la licenza di produzione e commercio di birra e vino,<sup>25</sup> pur ricevendo il permesso tali attività non furono mai avviate.

<sup>20</sup> Bornyi: pp. 33-34.

<sup>21</sup> Op. cit.: p. 31.

<sup>22</sup> MNL OL Z19 31. d. *A debreceni fiókéntézet hitelinformációi (1924-4). Vidoni Testvérek és Társuk.*

<sup>23</sup> Dr. Virágh Zsolt: Magyar kastélylexikon. Hajdú-Bihar megye kastélyai és kúriái, Fo-Rom Invest, Budapest, 2003. [http://www.kastelylexikon.hu/family\\_hajdu.pdf](http://www.kastelylexikon.hu/family_hajdu.pdf) [consultato il 2010-11-30]

<sup>24</sup> Bornyi: p. 24.

<sup>25</sup> Magyar Nemzeti Levéltár Hajdú-Bihar Megyei Levéltára Archivio della Provincia di Hajdú-Bihar dell'Archivio Nazionale

### **Riassunto**

Il segreto del successo del Salumificio Vidoni è da attribuire principalmente alla qualità eccellente dei suoi prodotti assicurata dalla manodopera specializzata e dalle materie prime ungheresi di alta qualità. Accanto all'accurata strategia d'affari, la vendita aumentò grazie ai buoni rapporti e alla mutua fiducia tra la famiglia e i clienti. Contribuì al successo anche la pubblicità e l'adeguamento flessibile alle condizioni del mercato attraverso l'investimento in più ambiti lavorativi. L'impegno e il lavoro dei membri della famiglia, sempre mirati all'interesse della fabbrica, crearono un equilibrio finanziario che garantì fama e rispetto a livello commerciale. Le macellerie di Debrecen non furono mai in grado di competere con il marchio e la politica d'affari della ditta; il Salumificio Vidoni fu tra i più grandi esponenti del mercato insieme alla ditta di Pick e Herz contribuendo in grande misura al successo mondiale del salame ungherese.

## Bibliografia

- BLASONI, Mario: Le vicende di due famiglie attraverso l'Europa. Marini Vidoni cent'anni da raccontare. In: *Friuli nel Mondo*. Luglio, 2008.
- BORNYI József, Dr.: A debreceni szalámigyártásról 1867-től 1948-ig. Dai documenti senza segnalazioni del museo dell'Istituto Nazionale di Ricerca della Fabbricazione della Carne. 30 Settembre 1977.
- COSATTINI, Giovanni: L'emigrazione temporanea del Friuli. Udine: Regione Friuli Venezia Giulia, 1983.
- Debrecen története 3. kötet. 1849-1919. Szerk.: GUNST Péter, Debrecen, 1997.
- Debrecen története 4. kötet. 1919-1944. Szerk.: GUNST Péter, Debrecen, 1986.
- DESSEWFFY György: *Nagyüzemi gazdálkodás a két világháború között*. In: *Helytörténeti tanulmányok*, 7. Szerk. GYARMATHY Zsigmond. Nyíregyháza, 1989. <http://www.szabarchiv.hu/drupal/sites/default/files/25-77.pdf> [consultato il: 2013-06-08.]
- FORNASIN, Alessio: *Ambulanti, artigiani e mercanti. L'emigrazione dalla Carnia in età moderna*. Cierre Edizioni, 1998.
- GAZDAG István. Debrecen város történeti kronológiája, 1937. In: *Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve*. Szerk.: RADICS Kálmán. Debrecen, 1999.
- GUBIANI, Gianfrancesco: *Le origini friulane del salame ungherese*. Manoscritto dell'autore. 2010.
- MANN Miklós – SIPOS Péter: *A szegedi szalámigyár száz éve*. Szeged, 1970.
- SÁRKÖZI Zoltán: Debreceni hitelinformációk a Magyar Nemzeti Bank levéltárában 1936-1944. In: *Hajdú Bihar Megyei Levéltár Évkönyve*. IV. Szerk.: GAZDAG István. Debrecen, 1977.
- SZILÁGYI Dezső: 500 éves a szervezett debreceni húsipar. *Presentazione di „Munkaszervezés és hatékonyság” Műszaki és Természettudományi Egyesületek Szövetsége Hajdú-Bihar Megyei Szervezete Tavaszi Tudományos Ülésszak*. Aprile 1978. Dai documenti senza segnalazioni del museo dell'Istituto Nazionale di Ricerca della Fabbricazione della Carne.
- SZŰCS Ernő: A Simonffy család és Debrecen. In: *Hajdú-Bihar Megyei Levéltár évkönyve*. XVII. szám. szerk. GAZDAG István. Debrecen, 1965. <http://hbml.archivportal.hu/data/files/144716064.pdf> [consultato il 2013-06-08.]
- TÍMÁR Lajos: *Vidéki városlakók*. Magvető, Budapest, 1993.



*Tiszántúli Húsiparosok Lapja*, I. évf. 1. szám, 1927. szeptember; II. évf., 1928. júniusi, júliusi számok. Szerk. SZABÓ Mihály.

*Tiszántúli Ipar és Kereskedelem*, 1926. november 20., 1927. január 15 és 22.-ei számok.

Tráser = TRÁSER Ferenc, dr.: A logisztikai szerepkör jelentőségének vizsgálata Szeged példáján. PhD dolgozat. Szeged, 2003. [phd.okm.gov.hu/disszertaciok/ertekezések/2003/de\\_1037.pdf](http://phd.okm.gov.hu/disszertaciok/ertekezések/2003/de_1037.pdf) [consultato il 2010-10-14.]

Dr. VIRÁGH Zsolt: Magyar kastélylexikon. Hajdú-Bihar megye kastélyai és kúriái, Fo-Rom Invest, Budapest, 2003. [http://www.kastelylexikon.hu/family\\_hajdu.pdf](http://www.kastelylexikon.hu/family_hajdu.pdf) [consultato il 2010-11-30]

### Fonti degli archivi

Archivio della Nazione dell'Archivio Nazionale Ungherese (Magyar Nemzeti Levéltár Országos levéltára) = MNL OL

Sezione Z *Gazdasági levéltár (1585-1976)*

Z 19 *Magyar Nemzeti Bank, Hitelinformációk 1924-1948.*

Z 58 *Ipari osztály*

Archivio della Provincia Hajdú-Bihar dell'Archivio Nazionale Ungherese (Magyar Nemzeti Levéltár Hajdú-Bihar Megyei Levéltára) = MNL HBML

Sezione VII *A jogszolgáltatás területi szerveinek iratai*