

accrescere in tal modo l'esportazione di farina, ma in seguito si è tornati alla libera esportazione. Dazi per l'esportazione dei cereali e per l'importazione delle farine posti dall'Austria e dalla Cecoslovacchia hanno impedito un'attività maggiore. La farina ungherese è tuttavia pur sempre ricercata per la sua ottima qualità.

La produzione di zucchero, che si aggirava nell'anteguerra sui 2,6 milioni di quintali, è da prima diminuita a 1 milione di quintali (media 1921-25), soprattutto a causa della perdita di molti distretti bietoliferi, che lavoravano il prodotto in zuccherifici situati in territorio ungherese. Negli anni successivi, estese le colture di barbabietole, nelle 12 grandi fabbriche, che occupano complessivamente 11 mila persone, il prodotto di zucchero si è elevato (1929) a 2,2 milioni di quintali (Italia nello stesso anno 3,9 milioni). Le maggiori fabbriche sono quelle di Szerencs a nord-est di Miskolc (2300 operai) e di Mezöhegyes (1300 operai). Importanti anche quelle di Hatvan e Selyp e in Pannonia di Sárvár, Ács e Kaposvár. Connesse con le fabbriche di zucchero sono quelle di cioccolato (Budapest) e di conserve alimentari (Budapest e Kecskemét). Accanto agli zuccherifici sono anche le maggiori fabbriche di alcool, che ricavano il prodotto dai cereali, patate, barbabietole e anche frutta; innumerevoli distillerie minori (in tutto 1760) sono sparse nel paese, ma specialmente nell'Alföld, a nord-est di Debrecen. Le maggiori sono però a Budapest e a Győr. La produzione di alcool, che, come lo