

A juh.

Írták: Andrasóvszky István és Jovicza I. Sándor.

A film első része a juh természetrajzát, második része a hasznát ismerteti.

A film második része a fontosabb hazai juhajták közül bemutatja a jótejelő **friz- és cigája**-juhot, a húsáról nevezetes **magyar húsmerinót**, a gyapjatermesztő **magyar fésűsbirkát** és végül a legősibb származású magyar birkát, a magyar **rackát**. Ennek gereznájából készül a legszebb juhászbunda, ködmön és prém.

I. A juh életének legnagyobb részét a legelőn tölti. A nyáját tavasszal kihajtják a legelőre és késő őszig ott marad. A nyáj őrzője a juhász (öregjuhász, bojtár), hú segítőtársa a juhászkutya (puli és a komondor). Legeltetés előtt a juhotak rendesen megitatják, nehogy a legelő fertőzött pocsolóáiból igyanak. (Májmetely.) A nyáj egész nap legelészik. A juhotak a vezérkóst (kolompos) vakon követik. A déli forró órákban a nyáj valamely árnyas helyen delel, mert a nagy meleget nem igen bírja. Pihenés alatt az állat kérődzik, azaz a legeléskor durván megrágvá lenyelt füvet felbőfögi és finomra rágvá ismét lenyeli. Éjjelre a juhotak akolba, vagy karámba terelik.

II. Tavasszal az anyajuh 1—2 bárányt hoz a világra. Szoptatás alatt az anyajuhot nem fejkik. A legjobb tejelő a frizjuh. A **friz tejtermelő juh**. Igen nagy testű. A kos és anya is szarvatlan. Szapora, legtöbbször ikerbárányai vannak. A frizjuh a báránytejen kívül évi 150—200 liter tejet ad. Igényes állat. A racka nemesítésére használják. A **cigája** a rackánál nagyobb testű és jobb tejelő. Szarva csigás, az anyák többnyire suták. Gyapja igazi gyapjú, fűrtökben helyezkedik el, de durva. Színe fehér, vörhenyesbarna, vagy szürke, azonban feje, lába mindig fekete. Húsa ízletes. Igénytelen, edzett állat. Erdélyben tenyésztik leginkább.

A juh tejéből kitéűő **túrot** és **sajtot** készítenek. **Túrókészítésnél** a friss, szűrt tejet felmelegítik és **oltóanyaggal** (a borjú oltógyomrának kivonata) beoltják. Az oltóanyag a tejet megalvasztja. Az alvadékat az üstben felaprítják és lyukacsos kanállal vászonzacskókba szedik. A felaggatott zacskókbaól a savó kicsorog. A zacskóban visszamaradt sajtanyag a **gomolya**. Ezt frissen is fogyasztják, de pár napi érleléssel ízesebbé válik. A gomolyát kézzel vagy gépi úton szétmorzsolják, 2—3%-os konyhasóval összegyűrják, marhabélbe, fakéregtokba vagy bődönökbe adagolják s pár napi érlelés után forgalomba hozzák.

A **sajtkészítésnél** a tejet **tejsavbaktériummal** beoltják, az alvadékból a savót kicsorogtatják s a sajtanyagot kézzel vagy gépi úton különféle formákba préselik. Egy-két nap múlva a formából kivett sajtot szikkasztják, aztán több hónapon át érlelik. Érlelés alatt a sajtot 35%-os sóoldatba mártogatják, amikor is a sajt felülete megkérgesedik. Az érett sajtot különféle csomagolásban hozzák forgalomba.

Tejen kívül a juh húsa is értékes, bár sajátságos íze miatt nálunk kevésbé szeretik, mint külföldön. Faggyúját az ipar értékesíti (szappan, gyertya). A **magyar húsmerinót** a magyar fésűsbirkának, francia és német húsmerinóval való keresztezése által tenyésztették ki. Az anyák mindig szarvatlanok, a kosok szarva is csak ritkán nő ki. A magyar húsmerinó nagy testű, gyapja a magyar fésűs birkáénál durvább. Igényes, bő takarmányozást kíván. Gyapja igen értékes.

A juhot évente kétszer nyírják, tavasszal és ősszel. Egy juhról évente 2—12 kg gyapjút nyírnak. Hazánkban a merinóbaól a német parlagival és rackával való keresztezés által a **magyar fésűsbirkát** tenyésztették ki. Juhállományunknak jelenleg 75%-a ebből áll. Edzett igénytelen állat. A merinónál nagyobb termetű, de gyapja csak közepes finomságú. Évi 150—300 liter tejet is ad. A kos csigás szarvú, az anyák szarvatlanok.

A film ezután bemutatja a gyapjú mosását, a fonalgártást és a szövőgép munkáját.

Magyar rackajuhot (*Ovis strepsiceros, hortobagyensis*) a honfoglaló magyarok hozták magukkal. A Káspi-tó környékén élő pusztai vad juhból tenyésztették ki. Sehol a világon nem találjuk meg, csak ott, ahol magyarok laknak. A Hortobágyon és Alföldön tenyésztik. Felismerhető hosszú, egyenes tengelyű, dugóhúzószerűen csavarodott és V alakban ferdén álló pörge-szarváról. Az anyának ugyanolyan szarva van, mint a kosnak, csak rövidebb. Gyapja 20—30 cm hosszú kevert gyapjú, kevés finom pehelyszállal. Színe fehér, fekete, vörhenyesbarna, vagy szürke. Elég jó tejelő. Igénytelen, edzett állat. Gyapjából darócposztó, szűrposztó, lópokróc, gereznájából juhászbunda, guba készül. Száma egyre fogy, mert ma inkább a jobb minőségű gyapjút termelő, idegen eredetű birkákat tenyésztik.

Nagy haszna mellett a juh tartása kevés kiadással jár. A legsilányabb takarmánnyal is beéri. Téli takarmánya szalma és gyengébb minőségű széna.

Nzers és mesterien kidolgozott birkaprémjeinkből és nyúzott bárányból jelentős kivitelünk van a nyugati államokba.

A film felhasználható a népiskola V—VIII. oszt.-ban, az iparostanonc-iskolában, továbbá a középfokú iskolák alsóbb osztályaiban.

A film hossza : 134 m. Lepergetés ideje 14 perc.

A film feliratai.

1. A juh.
2. A Magyar Film Iroda felvétele.
3. Az éhes juhnyáját a legelőre hajtják.
4. A kos a nyáj vezére.
5. Megy a juhász számaron . . .
6. A juhász hű segítőtársa a pulikutya.
7. Megitatják a nyáját.
8. Zúg a vihar . . .
9. Hazatér a nyáj.
10. Igénytelen állat a juh. A hosszú téli hónapokban silány takarmánnyal is beéri.
11. A juhtejet sokféleképen dolgozzák fel.
12. A juhtejhez feldolgozása előtt oltót kevernek.
13. Az alvadékból készül a juhgomolya, a juhsajt és túró alapanyaga.
14. Csemegesajt készítése.
15. Hogyan készül a túró ?
16. Megnyírják a birkákat.
17. A gyapjúból fonalat és szövetet gyártanak.
18. A juhok gyapjas bőréből bundát és subát készít a szücs.
19. A juhhús kitűnő eledel.
20. A juh.
21. Vége.