

GOSPODARKA

mięsna

Rok III

Warszawa, Listopad-Grudzień 1951

Nr 6

(x)	— Wielka rocznica (34 rocznica Rewolucji Październikowej)	313
-----	---	-----

AKTUALNE ZAGADNIENIA GOSPODARKI MIĘSNEJ

(x)	— O trudnościach w zaopatrzeniu mięsem, ich przyczyny i charakter oraz drogi prowadzące do ich zwyciężenia	314
P. B.	— Na marginesie dwuletniego planu rozwoju produkcji mięsa	317

O WŁAŚCIWĄ GOSPODARKĘ ŻYWCEM I MIĘSEM

Inż. W. Szymański	— Znaczenie właściwego zaopatrzenia tuczarń w prosięta	319
St. Mazurek	— Zagadnienie wprowadzenia mięsa królika do obrotu towarowego	321
Inż. J. Okolski i Inż. St. Ejbeszyc	— Przemysłowy opas bydła	322
W. Masłowski	— Zbiórka odpadków dla tuczu świń	325
W. Orłowski	— O produkcji trzody bekonowej	327
Inż. W. Światłowski	— Czy przerzucać cielęta w stanie żywym czy bitym	329
Z. Marszewski	— O bazach zbiorczych dla zwierząt	331
Inż. R. Jabłoński	— Rola kierowników gromadzkich grup producentów w zakresie kontraktacji trzody chlewnej	332

PRACUJMY LEPIEJ I WYDAJNIEJ

Z. Służewski, lek. wet.	— Rola majstrą w przemyśle mięsnym	335
Mgr P. Jastrzębski	— Projekt wytycznych do inwestycji dla odpadków i ubocznych produktów poubojowych	337
A. Górski	— Znaczenie odpowiednich pomieszczeń dla odpadków poubojowych	339

NOWE KADRY

Prof. Dr A. Trawiński	— Społeczno-sanitarny aspekt higieny środków spożywczych	342
Prof. Dr W. Stefański	— Rola uczelni weterynaryjnych w przygotowaniu kadr służby weterynaryjnej	344
Prof. Dr W. Herman	— Wydziały zootechniczne w wyższych uczelniach rolniczych przygotowują nowe kadry pracownicze dla gospodarki mięsnej	345
Prof. Dr S. Koeppe	— Zakład Technologii Przemysłu Mięsnego oraz Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego przy Wydziale Rolniczym Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie	346

GOSPODARKA *miesna*

DWUMIESIĘCZNIK

ROK III

WARSZAWA, LISTOPAD – GRUDZIEŃ 1951

Nr 6

Wielka Rocznic

(34 rocznica Rewolucji Październikowej)

MIA 34 lata od dokonania Wielkiej Październikowej Rewolucji Socjalistycznej. Z roku na rok wzbogaca się doświadczenie budowniczych i walczących na coraz to szerszych obszarach naszego globu o realizację wielkich haseł, wielkich ideałów naszej epoki. Nigdy w historii ludzkości nie było tak intensywnych i dynamicznych dziejów, nie było tak konsekwentnie przebiegającej linii rozwoju społeczeństwa w skali światowej, nie było tak jasnego i wyraźnego, świadomego stosunku milionów do losów ludzkości, do form i treści życia narodów i państw, nie było tak zorganizowanego i świadomego oddziaływania na różne procesy życia.

Wielki, bohaterski i zwycięski Październik rozpoczął nową kartę w historii ludzkości. Nastąpiło wielkie przewartościowanie pojęć, coraz bardziej zanika zaściankowość, ograniczoność poglądów, powierzchowność sądu, następuje zmiana kryteriów rozważań i oceny dziejów świata. U najszerszych mas ludzkości świata, będących jeszcze pod panowaniem kapitału, tak w krajach cywilizowanych jak i w krajach utrzymanych przez kapitał w stanie zacofania, coraz bardziej przebija świadomość przyczynowości i skutków wielu wydarzeń, coraz mniej miejsca i szans ma burżuazja światowa dla otumaniania i oglupiania mas. Z roku na rok, z dnia na dzień będzie się ten proces pogłębiał i rozszerzał i to jest wielkie osiągnięcie Rewolucji Październikowej.

Wielkie masy ludności świata zostały wyrwane z bezpośredniej władzy kapitału i jego rządów. Na czele kroczy Związek Radziecki, który zbudował socjalizm i znajduje się w zwycięskim marszu do społeczeństwa komunistycznego. Wielkie Chiny, bahaterska Korea na Wschodzie, Niemiecka Republika Demokratyczna, Polska oraz wszystkie inne kraje demokracji ludowej budują socjalizm w oparciu o naukę Października, o doświadczenia budownictwa w ZSRR, o wskazówki wielkich wodzów Rewolucji Październikowej, Lenina i Stalina. Dziesiątki, setki milionów ludzi w krajach będących jeszcze pod panowaniem systemu kapitalistycznego chcą iść w ślady ZSRR, w ślady krajów demokracji ludowej, chcą pracować i walczyć o zwycięstwo socjalizmu na całym świecie.

Istnieje podział bardzo wyraźny świata, podział między garstką imperialistów a ich narodami, między kilkudziesięcioma lub dwustoma rodzinami a milionami pracujących, między szajką podlegaczy wojennych a ludzkością, która pragnie pokoju, demokracji i sprawiedliwości społecznej. Imperialiści, sztaby kapitalistyczne siedzą na beczce prochu, która obróci w nicość ich tak pozornie wychwalaną „potęgę”. Wszystkie pozory wpływów, pozory posiadania „opinii publicznej” mają takie znaczenie, jakie miały w swoim czasie w Carskiej Rosji przed Rewolucją Październikową, jakie miały u nas przed powstaniem władzy opartej na dyktaturze proletariatu typu demokracji ludowej, jakie miały w innych krajach o podobnym typie ustroju; nie są niczym więcej, jak złudzeniem optycznym, które zniknie w chwili, kiedy na arenę historyczną wystąpi właściwy gospodarz tych ziem, obecnie pogardzony, ukrywany, często oszukiwany i otumaniony. Październik właśnie to wskazał ludzkości i w tym sensie stworzył nową erę dla walki o nowe dzieje świata.

Rewolucja Październikowa jest bardzo pouczająca dla wszystkich narodów wyzyskiwanych przez kapitał. Historia rozwoju Rewolucji Październikowej od 1917 do naszych dni obecnych

jest bezcennym skarbem dla narodów, które weszły na drogę budownictwa socjalistycznego, dla narodu naszego między innymi, wskazującym jak należy pracować i walczyć co dzień, co godzina, dla zbliżenia wielkich celów, które stoją przed nami.

Wielcy wodzowie Rewolucji, Lenin i Stalin, w swych wypowiedziach na temat Rewolucji Październikowej *) dali nam bezcenne wskazówki, jak w świetle wielkiego ognia rewolucji wznieconego w czasie Października należy ocenić codzienne wysiłki, codzienne zadania i wyniki pracy. W tym tkwi wielkie znaczenie szkolenia teoretycznego wszystkich oddziałów klasy robotniczej Polski Ludowej, również tego oddziału, który pracuje w zakładach, przedsiębiorstwach, urzędach, uczelniach, instytutach naukowo-badawczych, zakresowo związanych z dziedziną gospodarki narodowej, będącej przedmiotem naszej działalności.

(x)

Aktualne zagadnienia Gospodarki Mięsnej

O trudnościach w zaopatrzeniu mięsem, ich przyczyny i charakter oraz drogi prowadzące do ich przezwyciężenia

Wicepremier i członek Biura Politycznego KC PZPR, Hilary Minc, wygłosił referat na ogólnokrajowej naradzie aktywu partyjnego, administracyjnego i gospodarczego, na początku października br. na temat „Przyczyny obecnych trudności w zaopatrzeniu i środki walki z tymi trudnościami“, z którego podajemy obszerniejsze wyjątki bezpośrednio dotyczące zagadnienia gospodarki mięsnej.

Na wstępie swego referatu, Hilary Minc podkreślił wielkie osiągnięcia naszej gospodarki narodowej i wymienił najpoważniejsze trudności na odcinku zaopatrzenia.

„.....Jest rzeczą bezsporną — mówi Hilary Minc, że w toku realizacji Planu 6-letniego osiągnęliśmy znaczne sukcesy w uprzemysłowieniu kraju, we wzroście jego siły i kultury i temu rozwojowi towarzyszył stały wzrost dobrobytu. Ostatnio jednak przeżywamy trudności w dziedzinie zaopatrzenia ludności w szereg ważnych artykułów. Te trudności występują na rynku artykułów rolniczych, gdzie od pewnego czasu daje się odczuwać ostry brak mięsa i niedostateczne zaopatrzenie w niektóre inne towary, co stanowi źródło szeregu przykrych utrudnień dla ludzi pracy.

Z drugiej strony — na tle niedostatecznych dostaw szeregu artykułów rolniczych nastąpił w ostatnich czasach wzrost cen rolniczych artykułów wolnorynkowych, sprzedawanych przez chłopą, jak np. nabiału, jarzyn, ziemniaków.

Jakie są przyczyny tych trudności, jaki jest ich charakter i jakie drogi prowadzą do ich przezwyciężenia?*

W odpowiedzi na postawione pytanie, Hilary Minc wyjaśnia przyczyny. „Podstawową przyczyną i podstawowym tłem — mówi H. Minc —

na którym rozwijają się obecne trudności w ich obecnej formie, jest znana dysproporcja między tempem rozwoju przemysłu socjalistycznego a tempem rozwoju rolnictwa, pozostającego w przeważnej swej części na torach gospodarki indywidualnej, drobnotowarowej lub kapitalistycznej“. Sprawę tę prelegent omawia szczegółowo *).

„Dlaczego jednak te dysproporcje między tempem rozwoju przemysłu i rolnictwa zagrały specjalnie ostro i wyraziły się w specjalnie trudnych i dolegliwych formach właśnie w drugiej połowie roku 1951? — pyta Hilary Minc. Odpowiedź brzmi jak następuje: „Złożyły się na to następujące trzy czynniki, mianowicie:

1. pewne zmniejszenie zainteresowania hodowlą trzody chlewnej, które nastąpiło na przełomie roku 1950/51,
2. słabsze zbiory ziemniaków i jarzyn, a w niektórych województwach ich nieurodzaj jesienią 1951 r.
3. nieprzychylny dotąd warunki siewu jesiennego, spowodowane długotrwałą suszą.

Chciałbym zatrzymać się nad każdym z tych elementów. Po pierwsze — element pewnego wahnięcia się w zainteresowaniu hodowlą trzody na przełomie roku 1950 i roku 1951. W roku 1948 mieliśmy w Polsce według danych szacunkowych 5.100 tys. sztuk świń. W roku 1949 mieliśmy już ich 6.120 tys. Na 30 czerwca roku 1950 mieliśmy ich 8.135 tys. sztuk. Na 30 grudnia 1950 r. mieliśmy świń już 9.928 tys. sztuk. Jeśli zobaczyć ile wypadło sztuk świń na 100 ha, to w roku 1948 było ich 24,4, w 1949 r. — 29,3, na 30 czerwca 1950 r. — 39,0 i na 30 grudnia 1950 — 47, 5. Czyli wzrost pogłowia trzody chlewnej następował wyjątkowo szybko i nastąpiło niemal że podwojenie pogłowia. W rezultacie pod koniec 1950 roku na 100 ha użytków rolnych było 47,5 sztuk nierogacizny, podczas gdy w roku 1938 było wszystkiego 29,4 sztuk.

*) patrz dz. Lenina (ros.) t. 28, str. 112—114, 117—131, t. 30, str. 103—105, 106—116; t. 33 str. 29—37, 380—394. Patrz dz. Stalina (pol.) t. 4, str. 165—176; t. 5, str. 120—123, 345—350; t. 6 (ros.) str. 358—401; t. 7 (pol.) str. 250—254; t. 10 (pol.) str. 171—174, 238—249, ostatnie również w „Zagadnieniach Leninizmu“, str. 167—173; Historia WKP(b) str. 196—242.

*) patrz „Nowe Drogi“ Nr 4 (28), 1951 r. str. 12—17

Co spowodowało ten olbrzymi wzrost pogłowia świńskiego, który dał nam w 1950 r. pełne zaspokojenie naszych potrzeb w mięsie? Spowodowała to polityka władzy ludowej, która stworzyła niezwykle korzystne warunki dla hodowli przez zainteresowanie materialne i przez dostarczenie w miarę możliwości pasz.

Jednakże ten wzrost pogłowia trzody chlewnej następował przy niedostatecznie szybkim tempie wzrostu bazy paszowej. Jeżeli przyjąć produkcję żyta w 1948 r. za 100, to wyniosła ona w 1950 r. — 103. Jeżeli przyjąć produkcję jęczmienia w 1948 r. za 100, to wyniosła ona w roku 1950 — 107. Jeżeli przyjąć produkcję ziemniaków w 1948 r. za 100, to w roku 1950 wyniosła ona 139. Czyli mieliśmy nie tylko dysproporcje w rozwoju między przemysłem i rolnictwem, ale te dysproporcje specyficznie wyraziły się w dysproporcjach między wzrostem produkcji hodowlanej i nienadążaniem bazy paszowej. Wzrost produkcji hodowlanej był możliwy dlatego, że państwo, które w roku 1948 eksportowało znaczne ilości zboża, zrezygnowało z tego eksportu i przeznaczyło go w dużym stopniu na paszę. Tym niemniej na przełomie roku 1950/51 zarysowało się, że baza paszowa jest dla niemal 10 milionów sztuk świń niezupełnie dostateczna. W związku z tym nastąpiło pewne cofnięcie produkcji. Według danych, które posiadamy obecnie, to cofnięcie produkcji było stosunkowo niewielkie, znacznie mniejsze, aniżeli wahania w pogłowiu świń w cyklach rozwoju kapitalistycznego. To wahnięcie było dlatego stosunkowo niewielkie, że państwo utrzymywało stałe ceny latem i na jesieni 1950 r. w okresie znacznego nadmiaru podaży żywca.

Jednakże przy wzroście zapotrzebowania miasta, przy nowych 500 tysiącach ludzi, którzy przyszli do przemysłu, transportu, komunikacji i budownictwa, przy jednoczesnym wzroście dobrobytu wsi i znacznym wzroście konsumpcji mięsa na wsi, to zmniejszenie pogłowia w okresie letnim, kiedy zachodzi naturalne zwięźnienie na rynku, dało rozrost spekulacji i zachwianie równowagi rynkowej w stopniu znacznie większym niż byłoby to usprawiedliwione rzeczywistym zmniejszeniem pogłowia.

Jednakże wszystkie dane, którymi wówczas dysponowano, wskazywały na to, że od marca rozpoczęł się nowy wzrost hodowli. Wskazywał na to zarówno wzrost cen prosiąt jak i zainteresowanie chłopów akcją hodowlaną, sprzyjały temu specjalne uchwały przyjęte przez Rząd w zakresie kontraktacji i premiowania i były wszelkie dane do sądzenia, że trudności mięsne, które zaistniały w okresie letnim, w okresie jesienno-zimowym zostaną w znacznym stopniu załagodzone, a następnie zlikwidowane.

Jednakże te oczekiwania zostały zachwiane przez nowy czynnik, który wszedł w grę, a mianowicie przez częściowy nieurodzaj ziemniaków. Należy zwalczać słuchy bardzo często rozsiewane przez wroga klasowego, a zmierzające do panicznej oceny nieurodzaju ziemniaków. Jednakże faktem jest, że urodzaj ziemniaków w stosunku do zeszłego roku na skutek długo-

trwałej suszy zmniejszył się, przy czym plony rozłożyły się nierównomiernie, mianowicie — o ile zupełnie dobre urodzaje mamy na północno-zachodzie, jak np. szczecińskim i koszalińskim, o ile stosunkowo niezłe urodzaje mamy w Poznaniu, Bydgoszczy, Gdańsku, to w szeregu innych województw sytuacja przedstawia się bardziej niepomyślnie.

Jak wiadomo, ziemniaki ze względu na swą wagę i na warunki przewozu związane z określonymi porami roku, nie mogą się kompensować wzajemnie w obrębie województw, jeżeli chodzi o gospodarkę chłopską. Stąd nierównomierność urodzaju ziemniaków powoduje dodatkowe trudności.

Czynnikami działającym ujemnie są również niesprzyjające warunki klimatyczne, w których przechodzi jak dotąd — siew jesienny.

Z tego względu trzeba sobie powiedzieć jasno, tak, żeby się do tego przygotować w całej pełni, że o ile mogliśmy w sierpniu uważać, że trudności na odcinku artykułów mięsnych i innych artykułów rolniczych są trudnościami przejściowymi i krótkotrwałymi — to obecnie w obliczu oszacowania zbioru ziemniaków w roku 1951 i w obliczu niesprzyjających warunków klimatycznych, w których przechodzi, jak dotąd, siew jesienny, trzeba stwierdzić, że trudności te będą bardziej długotrwałe“.

Hilary Minc wskazuje na winnego zaostżenia się trudności, mówiąc — „Jednakże sama dysproporcja między rolnictwem i przemysłem i nawet sama ta dysproporcja w sposób ostry pogłębiająca przez niepomyślnie warunki klimatyczne 1951 roku nie wystarcza na wytłumaczenie tych trudności, które przeżywamy obecnie na rynku artykułów rolniczych. Weźmy mięso: pogłowię zmniejszyło się tylko w pewnym, nieznacznym stosunkowo stopniu, wzrosła jednocześnie i to w znacznym stopniu konsumpcja wsi, a jednak wahania w podaży są znacznie większe, bez porównania większe niżby to usprawiedliwiały wymienione okoliczności.

Wahania w zakupach absolutnie nie dają się dostatecznie wytłumaczyć tylko tymi stosunkowo drobnymi wahnięciami w pogłowiu i wzrostem konsumpcji wsi“. „..... jest jasne, poza sprawami wynikającymi z pewnego cofnięcia pogłowia, że elementy kapitalistyczno-spekulackie usiłują wstrzymać podaż, ażeby wyszantażować na państwie zmianę jego polityki gospodarczej.....“.

„O cóż więc chodzi, co pogłębia i zaostrza trudności? Pogłębia je i zaostrza fakt, że trudności te chcą wykorzystać elementy kulacko-spekulackie na wsi i elementy kapitalistyczno-spekulackie w mieście. Elementy te dążą do tego, żeby zamiast spójni ekonomicznej robotników i chłopów wytworzyć ponad głowami robotników i chłopów i przeciwko nim swoją kapitalistyczną spójnię. Elementy te korzystając z trudności dążą do wyrwania się spod kontroli polityki gospodarczej państwa. Elementy te dążą do zajęcia na nowo tych pozycji gospodarczych, z których zostały wyparte. Elementy te chcą wyrwać się spod kontroli władzy ludowej, chcą

wyśrubować ceny artykułów rolnych, utrudnić krajowi industrializację i usunąć hamulec dla wzrostu swych kułacko-spekulanckich zysków. Widać to na wielu przejawach życia gospodarczego“.

Wicepremier Minc mówi o tym, jakie drogi prowadzą do tego, by wszystkie zobowiązania wsi wobec państwa były w pełni i terminowo wykonane. „Nie można się zgodzić na szantaż kułacki“ — mówi Hilary Minc. „W głowie żadnego uczciwego człowieka i patrioty nie może nawet powstać myśl, aby szantażowi kułacko-spekulanckich elementów, które marzą o tym, aby wrócić naszą politykę gospodarczą i naszą politykę uprzemysłowienia, nie wydać zdecydowanej walki. Gdybyśmy tych kułacko-spekulanckich prób prędko nie obezwładnili, oznaczałoby to zgodę na grabienie przez nich klasy robotniczej, osłabienie jej sił i utrudnienie procesu industrializacji. Rozumieją to coraz bardziej chłopci — gdyż nieprzewyciężenie kułacko-spekulanckiego szantażu oznaczałoby trwałe osłabienie chłopów pracujących mało i średniorolnych, którzy idąc z kułakiem, sami podcinałoby swój dobrobyt, którego źródło stanowi industrializacja i całość polityki władzy ludowej, wzmacniałoby pozycję kułacką na wsi i kręciliby bież na samych siebie“.

„Nie można się zgodzić na szantaż kułacki, nie można się zgodzić szczególnie w obecnych warunkach, kiedy mamy do czynienia z ostrymi przejawami agresywności obozu imperialistycznego, amerykańskiego i neohitlerowskiego w stosunku do nas, do ZSRR i krajów demokracji ludowej.“

Państwo, które by w takim okresie nie dbało o wzmożenie swoich sił obronnych, nie dbało o rozbudowę swojego przemysłu zbrojeniowego, nie dbało o to, żeby móc dostarczyć swej armii odpowiedniej ilości nowoczesnej broni i sprzętu, takie państwo nie zasługiwałoby na szacunek swego narodu. I Polska Ludowa takim państwem nie jest.

Rzecz jasna, że jest to związane z wysiłkiem, poważnym wysiłkiem. Czy można w okresie tego wysiłku, który polega na tym, żeby wzmocnić walkę o pokój w oparciu o siłę, żeby agresor do brze wiedział, że spotka się go — jak mówi Stalin, w pełnym uzbrojeniu, czy można w takim okresie pozwolić na szantaż kułacko-spekulancki? Rzecz jasna, że na taki szantaż w ogóle, a zwłaszcza w obecnym okresie, pozwolić nie można. Dlatego nie ulega żadnej wątpliwości, że całe zboże przewidziane do dostawy w ramach dekretu o planowym skupie, w terminach przez ten dekret przewidzianych, musi być zakupione we wszystkich województwach, powiatach, groma-

dach i od wszystkich gospodarstw a gospodarstwom bogaczy wiejskich ani państwo, ani chłopci pracujący na wyłączenie się spod tego obowiązku nie pozwolą.

Dlatego zrozumiałe jest, że ze względu na trudną sytuację ziemniaczaną i na mały okres czasu, który z uwagi na porę roku pozostaje do skupu, zaszła potrzeba wydania dekretu o obowiązującym skupie ziemniaków i rozłożeniu tego obowiązku na poszczególne gospodarstwa dla wykonania tego obowiązku w krótkim czasie.

Nie ulega wątpliwości, że jest to słuszne i sprawiedliwe, gdyż potrzeby miast muszą być zaspokojone i że klasa robotnicza nie może sama jedna ponosić kosztów wahań rynkowych, tym bardziej, że obowiązek dostaw ziemniaków nie ogranicza prawa swobodnego handlu nimi dla chłopów.

Nie ulega także wątpliwości, że wszystkie finansowe zobowiązania wobec państwa muszą być w pełni i w terminie wykonane.

Jednocześnie państwo ludowe zdaje sobie dokładnie sprawę, że słabszy urodzaj kartofli może spowodować pewne trudności dla gospodarstw chłopskich. Stąd państwo ludowe uruchomiło już ze swoich zapasów znaczne ilości pasz treściwych, które w postaci śruty będzie wydawać gospodarstwom chłopskim, dostarczającym tuczników na rzecz państwa. Ogłoszona na przeciąg jednego miesiąca akcja premiowania dostaw tuczników śrutą ma na razie charakter doraźny.

Ale nie ulega wątpliwości, że państwo ludowe uczyni wszystko, ażeby w szerokiej mierze przeprowadzić import pasz i stworzyć podstawy dla bardziej długofalowej pomocy hodowli“.

„Niewątpliwie, od naszej energii i słusznej postawy zależy poprawa sytuacji aprowizacyjnej. Zdajemy sobie sprawę, że te zadania nie są łatwe. Ale zadania te są w pełni wykonalne. Wykonanie ich leży w naszej mocy. Zdecydowanie, obywatelska i patriotyczna postawa, mas robotniczych i chłopskich, okiełznanie elementów kułacko-spekulacyjnych zapewnią wykonanie zobowiązań wobec państwa i stworzą bazę dla poprawy zaopatrzenia miast. Wykonując te zadania posuniemy się znacznie naprzód ku przewyciężeniu i likwidacji obecnych trudności.“

Komitet Centralny naszej Partii i Prezydium Rządu wyrażają pełne przekonanie, że obecne trudności zostaną, dzięki wysiłkowi całego narodu, przewyciężone. W ten sposób stworzymy warunki do szybszego marszu naprzód, do wzmocnienia obronności naszego kraju, do wzrostu siły naszego kraju i dobrobytu, do zabezpieczenia jego niepodległości i szczęścia“.

(x)

**Wykonanie z nadwyżką planu 1951 r. sprawą honoru każdego
pracownika obrotu i przetwórstwa mięsnego**

Na marginesie dwuletniego planu rozwoju produkcji mięsa

Od początku istnienia naszego państwa ludowego, od czasów lubelskich poprzez różne fazy rozwoju naszej gospodarki i naszej państwowości istniały trudności do zwalczania, do przezwyciężenia. Nic dziwnego. Władza ludowa objęła kraj w stanie największego zniszczenia w wyniku działań wojennych i hitlerowskiego okupanta: zniszczone i zrujnowane były miasta, ze stolicą Państwa — Warszawą na czele; zniszczony i zrujnowany był przemysł — lokale fabryczne, baza techniczna, motory, maszyny, baza surowcowa, siła robocza, która była rozproszona po świecie; zniszczone kompletnie w wielu rejonach kraju a mocno zubożałe we wszystkich innych było rolnictwo, szczególnie hodowla. Zapominamy szybko, ale przypomnijmy sobie okres 1944, początki 1945 roku: był to obraz nędzy i upadku.

W dziedzinie nas bezpośrednio interesującej, stan naszego posiadania był taki, że w roku 1945 stan pogłowia zwierząt gospodarskich w stosunku do okresu przedwojennego wynosił: bydło rogate — 33,5%, trzoda chlewna — 17,5%, owce — 36,4%.

Zadanie, które stanęło wobec władzy ludowej w dziedzinie odbudowy gospodarki narodowej było olbrzymie. Zakres pracy, plan odbudowy, gdyby miał jedynie na celu doprowadzenie do stanu przedwojennego już wymagałby nadzwyczajnych wysiłków. Zadanie jednak było o wiele szersze. Cel do osiągnięcia nie mieścił się w ramach poziomu naszej gospodarki, naszego przemysłu, naszego rolnictwa, naszej hodowli z okresu przedwrześniowego.

W dziedzinie bezpośrednio nas interesującej nie mogliśmy zadowolić się poziomem hodowli z okresu przed wrześniem. „Podaż głodowa” inwentarza ze strony chłopów i hodowców na rynek przedwojenny nie była naszym ideałem, ilość pogłowia z okresu przedwojennego nie zachwycała nas. To wszystko co mogło się zmieścić w tym zgniłym i spróchniałym organizmie gospodarczym Polski przedwrześniowej — i wegetująca, niedojadająca, głodująca wieś oraz niski poziom produkcji żywca i chaos stosunków rynkowych, nożyce cen wszelkiego rodzaju, musiało zniknąć w ustroju, gdzie panują masy ludowe. Ilość produkcji musiała i musi wzrosnąć w zestawieniu ze wzrostem potrzeb wynikających z rozwoju przemysłu, rozbudowy miast, zwiększenia się ludności miast w ogólnej liczbie ludności kraju, zwiększenia się czynnej zawodowo ludności w miastach, podniesienia się ogólnego poziomu życia ludności miast i wsi. Zadanie to zostało wykonane.

Rozwój naszej gospodarki hodowlanej, wzrost naszej produkcji mięsa i przetworów w okresie istnienia naszego państwa ludowego jest tak oczywisty, że nikt nie może przejść nie tylko nad samym faktem wzrostu, ale również nad przy-

czynami, nad warunkami politycznymi i gospodarczymi, które umożliwiły ten wzrost.

W zakresie trzody chlewnej ilość pogłowia w 1945 r. wynosiła (jak już o tym pisaliśmy) *) około 1,7 mln. sztuk, w 1946 r. wzrosła ona do 2,7 mln. szt., w 1947 r. do 3,4 mln. szt., w 1948 r. do 5,1 mln. szt., w 1949 r. do 6,1 mln. szt. Wzrost pogłowia trzody chlewnej w 1949 r. w stosunku do 1945 r. wykazuje zawrotną cyfrę określającą stosunek procentowy: 360%.

Wzrost ten nie został zahamowany. Na dzień 30 czerwca 1950 r. mamy już 8,1 mln. szt., a na dzień 30 grudnia 1950 r. 9.928.418 szt. trzody chlewnej.

W zakresie bydła rogatego, gdzie wzrost jest z natury rzeczy powolniejszy, mamy również tę samą tendencję wzrostu: 1945 — 3,3 mln. szt., 1946 — 3,9 mln. szt., 1947 — 4,5 mln. szt., 1948 — 5,7 mln. szt., 1949 — 6,3 mln. szt., 30 czerwca 1950 r. — 6,5 mln. szt., 30 grudnia 1950 r. — 7.163.938 szt.

W zakresie owiec: 1945 — 0,7 mln. szt., 1946 — 0,73 mln. szt., 1947 — 0,8 mln. szt., 1948 — 1,4 mln. szt., 1949 — 1,62 mln. szt., 30 czerwca 1950 r. — 1,83 mln. szt., 30 grudnia 1950 r. 2.194.207 szt.

Mówi to bezsprzecznie o poważnym wzroście pogłowia trzody chlewnej, bydła i owiec w okresie istnienia Państwa Ludowego. Każda analiza wykazuje również poważny wzrost w stosunku do okresu przedwojennego, tak w stosunku do ilości bezwzględnej pogłowia jak również w zestawieniu z ilością na 100 ha użytków rolnych, najbardziej zaś w stosunku do ludności w ogóle a do ludności rolniczej w szczególności.

Samo porównanie nie byłoby jednak wystarczające. Należy brać pod uwagę bezsprzeczny fakt znacznego wzrostu spożycia mięsa przez producentów i hodowców żywca, należy uwzględnić znaczenie wzrostu systemu żywienia zbiorowego w miastach, należy się liczyć z pewną ilością ludności wiejskiej zatrudnionej w miastach, na budowach i w przemyśle, należy zastanowić się nad wieloma czynnikami ekonomicznymi (wzrost przemysłu, wzrost czynnej zawodowo ludności, wzrost puli płac), które uplastyczniają nasze osiągnięcia na odcinku produkcji mięsa.

Osiągnięcia te są bardzo ściśle związane z warunkami politycznymi i gospodarczymi stworzonymi przez ustrój władzy ludowej i nie mogą być rozpatrywane bez związku z tymi warunkami. Tak wyniki zwycięskiej naszej pracy jak i okresy trudności winny być rozpatrzone w zestawieniu z ogólną sytuacją, ogólnymi siłami motorowymi naszego ustroju, naszej gospodarki i naszej państwowości.

*) Patrz „Gospodarka Mięsna” Nr 4, 1951, str. 207 liczby za lata 1948, 1949, 1950 (30 czerwca) zostały skorygowane zgodnie z cyframi podanymi w referacie H. Minca, które zresztą mało odbiegają od siebie.

Co wpłynęło na taki olbrzymi wzrost pogłowia w latach 1945—1950? Niewątpliwie polityka gospodarcza naszego państwa ludowego, system planowej dyspozycji, polityka cen, „niezwykle korzystne warunki dla hodowli przez zainteresowanie materialne i przez dostarczenie w miarę możliwości pasz“ (Minc), unormowanie warunków na rynku przez organizację planowego skupu w postaci kontraktacji itd. itp. Nazbyt znane są te fakty, aby trzeba było nad nimi dłużej się zatrzymywać.

Wszystkie te czynniki działają i teraz i dlatego wbrew trudnościom, które przeżywamy nie można nie widzieć istotnej różnicy zachodzącej w naszej sytuacji obecnej a trudnościami, które przeżywalismy w pierwszych okresach istnienia naszego państwa ludowego, nie można nie widzieć istotnej różnicy z okresem przedwojennym.

Dojrzałość naszego państwa ludowego, moc naszej gospodarki planowej widoczna jest dla każdego człowieka bez złej woli. Kułacko-spekulancki szantaż, wielka szkodnicza praca wroga klasowego, który żerując na przejściowych i poważniejszych trudnościach, nieuniknionych w okresie rozwoju i właśnie w okresach rozwoju (nie można patrzeć na rozwój gospodarki w ustroju demokracji ludowej w marszu do społeczeństwa socjalistycznego, jak na gładką, monotonną autostradę) natrafiła i natrafia coraz bardziej na silne ciosy ze strony władzy ludowej. Dyspozycja gospodarcza w pełni pozostała i pozostaje w rękach władzy ludowej. Dystrybucja planowa — czasem skurczona, zwężona — decyduje w sumie o wyżywieniu ludności kraju, decyduje o cenach, o podaży, o wszystkim. Nie zmniejszając niebezpieczeństwa szantażu kułacko-spekulanckiego, nie niedoceniając szkód w gospodarce narodowej, interesom konsumentów — mas pracowniczych miast w pierwszym rzędzie, szkód naniesionych przez te machinacje wroga klasowego, kułaków na wsi i spekulantów w mieście i przez wszystkich, którzy im pomagają w tej akcji wrogiej samym pracującym chłopom — przecież jasne jest, że jest to działanie bandy partyzanckiej, której koniec już jest widoczny, która będzie coraz bardziej niszczone skutkiem naszej wszechstronnej pracy i walki, która będzie wreszcie zmiażdżona i zniesiona z powierzchni ziemi.

Dowodem tego jest nasz plan kontraktacji na 1952 rok, opiewający na około 7 milionów świń. Dalszym dowodem jest uchwalony dwuletni plan produkcji mięsa, który przy uwzględnieniu poziomu wzrostu w związku z dalszą realizacją naszego Planu Sześcioletniego, w okresie stosunkowo krótkim daje gwarancję złamania stanu obecnego i osiągnięcia wielkiego powodzenia na odcinku zaopatrzenia ludności naszego kraju w mięso i przetwory mięsne.

Ten wielki kapitał osiągnięty w wyniku naszej budowy w okresie istnienia naszego państwa ludowego, w postaci rozbudowy gospodarki narodowej a przemysłu w pierwszym rzędzie, rozbudowa rolnictwa, rozwój i udoskonalenie naszego państwowego i spółdzielczego handlu skupu i dystrybucji, rozwój naszej władzy i jej

organów praworządności w postaci sądu ludowego, władz bezpieczeństwa, milicji ludowej, wzrost samej mocy naszego Państwa w bloku państw miłujących pokój — siła naszej armii ludowej, nasze stosunki z innymi państwami z potężnym Związkiem Radzieckim na czele, wzrost i pogłębienie się treści polityczno-moralnej świadomości najszerszych warstw Narodu z klasą robotniczą na czele, coraz pogłębiający się sojusz robotniczo-chłopski, spójnia ekonomiczna między miastem a wsią, siła i dojrzałość polityczna kierującej partii klasy robotniczej, która pogłębia swe teoretyczne wykształcenie i doświadczenie w budownictwie społeczeństwa socjalistycznego w oparciu o bezcenne wskazówki Lenina i Stalina, historii bohaterskiej WKP (b) budownictwa ZSRR — ten wielki kapitał jest naszą aktywą mającą swój wielki, decydujący ciężar w potyczce niektórych naszych oddziałów z bandami czy przestępczymi jednostkami wroga klasowego.

Należy jednak widzieć wroga i nie póbłażać mu. Często fakty mówią o ustępstwach w dziedzinie niebezpiecznej dla nas. Często zapominając o szerokim tle wielkiej rozgrywki historycznej, niektórzy wpadają w stan paniki, bez najmniejszego powodu zdradzają wahania, poddają się czadowi „polityki“ różnych kumoszek, stają się niewolnikami gwałtu i grabieży kułacka i spekulanta, a niekiedy są fakty pomagania mu. Czy nie jest to pomocą dla wroga klasowego, jeśli niektórzy zawodowo i politycznie związani (formalnie) z naszym ustrojem korzystają z usług nielegalnego handlarza mięsem, dostarczającego mięso pochodzące oczywiście z tajnego uboju? Nasze organa kontroli posiadają aż nazbyt wiele faktów mówiących o tym. Obywatele ci, działający na rzecz wroga, przedłużający kryzys i utrwalający pewien stan trudności, winni ponieść karę i być napiętnowani jako tacy, którzy pomagają wrogowi klasowemu.

Czułość klasowa, ostra czujność w stosunku do wszystkich jednostek i zespółów, winna być pielęgnowana. Akcję przestępczą w dziedzinie zaopatrzenia ludności w żywność należy zwalczyć również w kierunku ujawniania konsumenta, który pomaga handlarzowi w jego przestępczej działalności, który maskuje i ukrywa go, który zniża wysoką moralność naszej walki ze starym światem.

W tej walce trzeba posiadać wielki, stalowy hart, taki hart, który posiadał genialny, wielki Lenin, taki hart, który reprezentuje wielki, genialny Stalin, taki hart, który jest klasyczny dla bolszewików na różnych odcinkach, gdzie to mogło mieć swój wyraz. Ten hart w połączeniu z wielką elastycznością, wyczuciem rzeczywistości, z prawdą przy analizie wydarzeń, z nieuniknionym dążeniem do wielkich, historycznych celów budowania społeczeństwa socjalistycznego — oto co stanowi gwarancję realizacji wszystkich naszych planów gospodarczych, wykonania wszystkich naszych zadań politycznych, osiągnięcia celów bliższych i dalszych naszej polityki w drodze do realizacji na odcinku największych ideałów ludzkości.

Nie jest to bez związku z uchwalonym dwuletnim planem rozwoju produkcji mięsa, a raczej ma bardzo ścisły związek. O czym mówi plan rozwoju produkcji mięsa? Plan ten wysuwa zadania zwiększenia pracy nad rozbudową trzody chlewnej, wysuwa tucz trzody jako jeden z ważnych środków do osiągnięcia tego celu, nakreśla zadania na odcinku opasu i wypasu bydła, wskazuje na możliwości zwiększenia chowu drobiu, królików, szczegółowo zajmuje się wszystkimi elementami mającymi wpływ na powodzenie realizacji planu, to jest bazą paszową, wskazuje na znaczenie wykorzystania odpadków pokonsumpcyjnych, mleczarskich, odpadków przemysłowych w gorzelniach, w cukrowniach i ustala zasady realizacji tych zamierzeń; plan zajął się słusznie zagadnieniem opieki weterynaryjnej dla pogłowia, co więcej — w planie znajdujemy wprost wskazanie na zwalczanie chorób pogłowia jako na źródło dla zwiększenia zapasów mięsa; plan ustala drogi zwiększenia pogłowia w PGR, w tuczarniach przemysłowych CM, sprzyja wzrostowi tuczu trzody przez robotników majątków państwowych i robotników miast; plan przewiduje i wskazuje na wielkie możliwości rozbudowy pogłowia, na różnorodne źródła

skąd może być zrealizowane pokrycie naszych coraz wzrastających potrzeb uwzględniając również najpoważniejsze bazy produkcyjne mięsa; plan ten winien nas zmobilizować do jego realizacji w jak najszybszym tempie, w jak najkrótszym terminie. Do poszczególnych elementów planu powracać będziemy stale w naszym czasopiśmie w miarę rozwoju realizacji planu.

Na jedno zwracamy uwagę w związku ze wstępnym omówieniem planu dwuletniego rozwoju produkcji mięsa: wielotysięczna masa pracownicza zatrudniona w naszych przedsiębiorstwach obrotu i przetwórstwa mięsnego, w zakładach naukowych, setki tysięcy producentów żywca, winni ocenić rolę i znaczenie pracy dla realizacji wielkich celów wyżywieniowych i obronnych naszego kraju, dla wygrania wielkiej, historycznej bitwy między siłami postępu, socjalizmu i demokracji z siłami coraz słabszymi a niemniej jednak bardzo drapieżnymi wroga klasowego w skali naszego kraju, jak i międzynarodowego. Żyjemy w czasach, kiedy każde posunięcie, każdy wysiłek ma swe odbicie na wielkiej szachownicy dziejów.

P. B.

O właściwą gospodarkę żywcem i mięsem

Inż. W. SZYMAŃSKI

Znaczenie właściwego zaopatrzenia tuczarń w prosięta

Dobre wyniki tuczu przede wszystkim zależą od jakości materiału, który zamierzamy tuczyć. Centrala Mięsna, prowadząc tucz przemysłowy trzody chlewnej, napotkała na duże trudności w doborze odpowiedniego materiału.

W założeniach planu zaopatrywania tuczarń trzody chlewnej Centrali Mięsnej w materiał wyjściowy (prosięta — warchlaki) przewidywano trzy źródła: a) dostawy z PGR, b) kontraktacja prosiąt i warchlaków u producentów drobnych, c) skup wolnorynkowy.

Prosięta i warchlaki pochodzące z dostaw PGR, na podstawie wyników uzyskiwanych w tuczarniach, ocenia się stosunkowo najwyżej (oczywiście poza tymi partiami prosiąt, które przychodzą zagrypięte), a to dlatego, że materiał ten jest najbardziej wyrównany pod względem rasy — typu, żywienia, wieku, wagi i prawidłowego wychowu, szczególnie prosiąt w porze letniej, którym zapewnia się w jak najszerszym stopniu pastwisko (ruch, powietrze, słońce).

Ważnym, tu również czynnikiem, wpływającym na wartość użytkową tego materiału, jest stosowana w PGR opieka sanitarno-weterynaryjna przez co nieomal w zupełności wykluczyć

można prawdopodobieństwo kupna prosiąt — warchlaków z zagród zapowietrzonych pomorem świń.

Materiał pochodzący z kontraktacji zbliżony jest swą wartością użytkową do materiału z PGR, jednak występują tu różnice rasowe mimo gęstej sieci punktów kopulacyjnych, których w obecnym stadium rozwoju kontraktacji prosiąt w gospodarstwach drobnych uniknąć trudno, z powodu nieodpowiedniej jakości macior.

Poza tym dostrzec tu można różnice w sposobach wychowu i żywienia co również wpływa na obniżenie jakości użytkowej materiału w porównaniu z materiałem z PGR, ponadto istnieje tu w pewnym stopniu prawdopodobieństwo kupienia sztuk chorych (mimo, że są kontraktowane), pochodzących z zagród zapowietrzonych.

Mimo to jednak materiał pochodzący z kontraktacji, który uznaję za nieco gorszy od materiału z PGR, ma ogromną przewagę nawet nad najlepszym materiałem pochodzącym z wolnorynkowego skupu.

Przed wszystkim przy kupnie materiału z PGR i z kontraktu unikamy przerzutów (dalekich przewozów), które szczególnie ze względu na różnice klimatyczne wpływają na obniże-

nie stopnia odporności prosiąt, stwarzając możliwości rozwłóczenia chorób zakaźnych, a poza tym zwiększają koszty zakupu.

Jednakże w chwili obecnej największą pozycję w ogólnej puli sztuk wstawianych do tuczu w tuczarniach Centrali Mięskiej zajmują sztuki pochodzące z zakupów na wolnym rynku.

Dotychczasowa praktyka Centrali Mięskiej na odcinku zakupu prosiąt i warchlaków dla tuczarń przemysłowych wskazuje, że najmniej błędów popełni się wówczas, jeśli przed przystąpieniem do zakupu przeprowadzi się szczegółową analizę rynku. Chodzi tu o ustalenie czy materiał podawany na rynek w mniejszych lub większych ilościach w obrębie poszczególnych województw stanowi rzeczywiste nadwyżki pogłowia, czy też tak zwane nadwyżki pozorne.

Jako charakterystyczny przykład zjawiska nadwyżek pozornych można przytoczyć województwo łódzkie.

W drugim kwartale roku bieżącego na rynku województwa łódzkiego pojawiły się pewne ilości warchlaków. Aparat handlowy nie mający odpowiednio wyrobionego kryterium, co zresztą jest rzeczą trudną nawet dla specjalistów w odniesieniu do selekcji takich sztuk pod względem użytkowym, przystąpił do zakupu tych warchlaków dla tuczarń Centrali Mięskiej, łagodząc tym samym wymagania stawiane w założeniach.

Okazało się, że pewien procent tych sztuk, które zostały podane na rynek, stanowiły warchlaki wyselekcjonowane po okresie zimowym przez rolnika-producenta, który uznał je jako sztuki nie nadające się do dalszego chowu i tuczu z tych względów, że nie wykazywały przyrostów na skutek początków charłactwa, cofnięcia w rozwoju itd.

Jeśli można i należy się zgodzić, żeby sztuki te były zdejmowane przed osiągnięciem wagi rzeźnej, ponieważ są one balastem zupełnie zbędnym w produkcji trzody chlewnej, to w żadnym wypadku nie można się zgodzić z tym, aby były one zakupowane dla tuczarń Centrali Mięskiej.

Stąd wniosek, że dla tuczarń Centrali Mięskiej w okresie wiosny i lata należy kupować tylko prosięta o wadze około 18 kg, przy kupnie których istnieje mniejsze prawdopodobieństwo przyjęcia sztuk bezwartościowych pod względem użytkowym, natomiast należy unikać kupna warchlaków nawet kondycyjnie lepiej wyglądających.

W okresie jesiennym można kupować warchlaki, co do których jest pewność, że pochodzą z miotów późnowiosennych i letnich, bowiem prosiętom i warchlakom wychowanym w okresie letnim w gospodarstwach mało- i średniorolnych niewątpliwie zaspokajano potrzeby organizmu pod względem witamin i soli mineralnych zadawanych w dawkach pokarmowych w postaci pasz zielonych. Dostatek witamin i soli mineralnych w organizmie warchlaków, które wstawiane są do tuczarń jesienią na zimę, ma niemal zasadniczy wpływ na odporność w stosunku do różnego rodzaju chorób trzody chlewnej.

Poza brakiem witamin i soli mineralnych na osłabienie stopnia odporności wpływa zakup prosiąt i warchlaków w czasie nieodpowiedniej

pogody — zimna, słoty jesiennej, jak również dłuższe przetrzymywanie sztuk w upalne dni na słońcu oraz daleki transport prosiąt w nieodpowiednich warunkach, no i wreszcie wpływ otoczenia — różnice klimatyczne, żywienie i pielęgnacja w transporcie i na punkcie kwarantannowym.

Ponieważ tuczarnie Centrali Mięskiej w większości znajdują się na terenach województw tzw. deficytowych w odniesieniu do produkcji prosiąt (wrocławskie, zielonogórskie, szczecińskie), zachodzi tym samym konieczność zakupu prosiąt dla tych tuczarń na terenie województw produkcyjnych, jak np. lubelskie, poznańskie. Nieliczne tylko województwa są samowystarczalne, w związku z czym występuje zagadnienie przerzutu prosiąt — warchlaków na dalsze odległości.

Dokonując podziału terenu zakupu prosiąt dla poszczególnych okręgów deficytowych należy mieć na uwadze podobieństwa warunków klimatycznych, w przeciwnym bowiem razie prosięta — warchlaki ciężko przechodzą okres aklimatyzacji, co w efekcie niejednokrotnie daje duże straty. Na przykład prosięta pochodzące z terenu województwa lubelskiego, rzeszowskiego lub też krakowskiego, czują się bardzo źle na terenie województwa olsztyńskiego lub też gdańskiego (Żuławy).

A zatem województwom deficytowym należy przydzielać do zakupów okręgi będące możliwie bezpośrednim ich zapleczem.

Przy zakupie należy przestrzegać jak najostrożniej pojętej selekcji sztuk zakupowanych, w czasie której trzeba zwracać uwagę na liczebność miotu jeśli mamy do czynienia z kupnem całych gniazd, co zresztą rzadko się zdarza. Nie należy kupować prosiąt już przebieganych z miotu (odkarmionych zamorków). Zwracać należy uwagę, aby prosięta — warchlaki dostarczane były na punkt skupu w wygodnych klatkach lub na wozie pod siatką oraz zwalczać bezwzględnie zwyczaj wiązania nóg transportowanym na targ prosiętom lub warchlakom. Poza tym podstawą do oceny optycznej będzie prawidłowa dla danego typu silna budowa prosięcia lub warchlaka, bez uszkodzeń mechanicznych, krótki, gęsty, równo ułożony i niezwichrzony połyskujący porost, usposobienie żwawe, oczy czyste a nie zaropiałe, skóra czysta, bez jakichkolwiek śladów schorzeń, głos (kwiczenie) czysty — wyraźny nie ochrypły. Niezależnie od tego, aby upewnić się czy dana sztuka nie wykazuje schorzenia dróg oddechowych należy z nią na wozie lub w klatce przez krótki okres czasu szamotać się lub popędzić po placu do chwili, aż okaże zmęczenie, w czasie którego trzeba uważnie nasłuchiwać czy nie kaszle i nie wydziela śluzu z nosa.

Dodać tu jeszcze należy, że w niektórych rejonach, szczególnie na terenie woj. rzeszowskiego, dość powszechnym zjawiskiem jest występowanie świń tzw. „gołych“ od urodzenia — bez porostu, względnie bardzo słabo porośniętych szczecina. Jak niektórzy łachowcy twierdzą, są to skutki

degeneracji lub braku pewnych mikroelementów (jod).

Wspomina o tym inż. S. Białynicki w artykule pt. „Zagadnienie „gołych świń” w woj. rzeszowskim” — Gospodarka Mięsna Nr 3—4, 1949 r.

W tuczarniach Centrali Mięsnej na terenie woj. rzeszowskiego zauważono dużą podatność tych świń na wszelkiego rodzaju choroby, szczególnie dróg oddechowych — grypa, które to choroby niewiele słabną na nasileniu nawet w okresie lata, w tuczu tzw. „letnim” — na wybiegach. W związku z tym nasuwa się przypuszczenie, że sztuki te już z natury swej mają osłabioną odporność, są delikatne i wobec tego prosiąt lub warchlaków „gołych”; nieporośniętych lub słabo porośniętych należy przy zakupie unikać.

Jeżeli wszystkie te próby i oględziny wypadną korzystnie, to możemy być pewni, że zakupujemy prosię lub warchlaka zdrowego, bez żadnych wad widocznych.

Ponadto należy zbadać temperaturę sztuki zakupowanej, która to temperatura nie może prze-

kraczać u prosiąt zdrowych 40°C, u warchlaka winna być nieco niższa. Następnie należy każdą sztukę zważyć i oznaczyć numerem przez tatuowanie lub kolczykowanie, po czym numer sztuki zakupionej, wagę i temperaturę wpisać na odwrotnej stronie świadectwa miejsca pochodzenia. Przy odbieraniu świadectw na zakupowane prosięta zwracać należy uwagę na ich ważność i autentyczność. Zarówno kleszcze do znakowania jak i termometry należy po każdorazowym użyciu zdezynfekować w 2% roztworze sody kaustycznej, a następnie obmyć w czystej przegotowanej wodzie.

Aparat dokonujący zakupu winien być zorganizowany z fachowców, odpowiednio w tym kierunku przeszkolonych, którzy przez ciągłą praktykę w terenie nabieraliby wprawy w pełnieniu swych obowiązków, pogłębiając tym samym swą wiedzę fachową. Nie należy zatrudniać w tej akcji ludzi przypadkowych, często zmienianych, których wymagania odnośnie materiału zakupowanego są zazwyczaj niejednakowe, a co w konsekwencji może wpływać na dezorganizację rynku prosięcego.

ST. MAZUREK

Zagadnienie wprowadzenia mięsa królika do obrotu towarowego

Jeśli się zważy, że mięso królika posiada wartości odżywcze wyższe od mięsa drobiu i dziczyzny, znacznie przewyższa zaś wartości odżywcze ryb, to istnieje uzasadnienie wprowadzenia go do zakładów żywienia zbiorowego i obrotu w detalu.

Konieczność powyższa wypływa nie tylko ze względu na dążność rozszerzenia asortymentu dań i ich urozmaicenia, lecz nade wszystko ze względów gospodarczych i ekonomicznych.

Wymienione tu względy mają równą doniosłość tak od strony przysporzenia człowiekowi pracy nowych wartości odżywczych, jak i wprowadzenia znacznych oszczędności mięsa innych zwierząt rzeźnych, tradycyjnie jak dotąd spożywanych oraz dostarczenia przemysłowi cennego surowca — futra. Dla drobnego i średniorolnego gospodarstwa stwarza hodowla królików znaczne możliwości dochodowe.

Dotychczasowa hodowla królików, rozproszona po niezliczonych drobnych zagrodach wiejskich i robotniczych, nie ma większego znaczenia gospodarczego i nie przyswiecają jej cele ekonomiczne. Dorywcza i amatorska hodowla królików zaspokajała w znikomym stopniu potrzebę mięsa, w szerszym nieco stopniu obliczona jest na uzyskanie skórek.

Z punktu widzenia ogólnopaństwowego znaczenie ekonomiczne produkcji królików polega głównie na możliwości wyzyskania na paszę bezwartościowych odpadków w gospodarstwach rolnych i osiedlach robotniczych, zakładów żywienia zbiorowego i PGR.

Aby podkreślić zagadnienie opłacalności hodowli królików należy przyjąć zasadę, że królik nadaje się do chowu przydomowego a nie do hodowli na większą skalę. Reguła ta może mieć wyjątki w odniesieniu do PGR, lecz tylko w tych wypadkach, gdzie hodowla jest już prowadzona i to na niewielką skalę.

Jeśli bowiem w przydomowej hodowli królika spożytkowuje się wszystkie odpadki gospodarstwa domowego i odpadki stodoły oraz niezmiernie ważne dla jego odżywienia chwasty z ogródka, nie nadające się do spasanania innym inwentarzem, to w hodowli na wielką skalę odpadają przytoczone wyżej środki odżywcze, a powstaje problem budowy pomieszczeń dla królików, wymagający wkładu poważniejszych kapitałów.

Istotnym zaś zagadnieniem w oparciu o zasadę przydomowej hodowli królika jest zagadnienie upowszechnienia jego hodowli i dobór rasy w taki sposób, aby elementy wynikające z potrzeb mięsa i futerka dały się w pełni pogodzić i gospodarce społecznej przyniosły zyski.

Upowszechnienie hodowli królika i zainteresowanie hodowców tym zagadnieniem, da się osiągnąć poprzez zorganizowanie właściwego skupu i stworzenie zapotrzebowania na jego mięso, co dotychczas nie występowało na rynku krajowym. Wzmożenie zapotrzebowania na mięso, przy odpowiedniej propagandzie, pobudzi inicjatywę hodowców.

Dobór rasy jest ważnym problemem. Winna ona być jednolita i w interesie odbiorców mięsa i futer dawać standaryzowane surowce.

Idąc zatem po linii pogodzenia interesów konsumenta z interesami przemysłu futrzarskiego, należy propagować i ustalić rasę królika dla celów spożywczych i futrzarskich na królika rasy średniej, białego lub jednomaściwego.

ORGANIZACJA SKUPU

Zważywszy, że sieć hodowców królików — tak jak hodowców drobiu jest drobna i niezorganizowana (gospodarstwa rolne, robotnicze itp.), organizacja skupu żywych królików w skali krajowej winna być powierzona tej samej organizacji skupu co drób.

Skup żywych królików przez organizację skupu drobiu nie zakłóci zasad techniki obrotu. Jak dla drobiu, tak i dla królików istnieje konieczność posługiwania się klatkami.

Tuczenie królików i drobiu, organizacje punktów zbiorczych, ubój, przechowywanie tusz, chłodzenie względnie zamrażanie odbywa się w tych samych warunkach.

Organizacja skupu drobiu, podejmując skup żywych królików, pomniejszy koszty handlowe, wykorzystując transport, punkty zbiorcze i ubojowe. Zbyt tusz winien odbywać się analogicznie do zasad przyjętych w dystrybucji drobiem.

Zesrodkowanie skupu żywych królików dla celów powszechnej konsumpcji i uboju przez fachowy personel oraz właściwe ściąganie skór według wymogów przemysłu futrzarskiego w ogólnym stopniu podniesie ich standard.

Amatorskie bowiem ściąganie futerek i konserwacja niszczy je, tak że 75% ogólnej ilości skórek nie odpowiada stawianym wymogom.

KONTRAKTACJA

Organizacja skupu żywych królików z Centralą Skór Surowych i przemysłem futrzarskim winny ustalić zagadnienia procesów zabezpieczenia pełnych wartości mięsa i skóry.

Organizacje wymienione winny opracować zagadnienie propagandy upowszechnienia hodowli królików w popularnych wydawnictwach i skoordynować zasady przyjmowania skór z rzeźni.

Wydaje mi się, że dla osiągnięcia postawionych tu założeń wprowadzenia mięsa królika domowego do powszechnego spożycia, podniesienia

dopływu skór do przemysłu i upowszechnienia hodowli — wysunąć należy zagadnienie kontraktacji.

Za takim postawieniem sprawy przemawia fakt czerpania przez inne państwa, gdzie istnieje większe zrozumienie jego wartości gospodarczych, dużych zysków z hodowli królików.

Kontraktacja królików da szersze podstawy do planowania zwiększenia samej hodowli. Pozwoli ona również na zajęcie się tym problemem od strony kształtowania gospodarki pogłowiem królików, ujawniając jednocześnie rozmiary możliwości włączenia tej gałęzi hodowli od ogólnokrajowych planów gospodarki rolnej.

SPOŻYCIE

Na dzisiejszym etapie rozwoju sieci zakładów żywienia zbiorowego, wzrastającej produkcji posiłków i konieczności ich urozmaicenia oraz zmian w trybie zaopatrzenia w mięso, słuszny staje się postulat wprowadzenia mięsa królika do powszechnego spożycia.

Będzie ono dodatkowym źródłem zaopatrzenia ludzi pracy, na co zasługuje w pełni z uwagi na swe wysokie wartości odżywcze i smakowe oraz cenę.

Spożycie mięsa królika w Polsce w zasadzie nie istnieje. Mięso królika nie było przedmiotem obrotu towarowego, a spożywanie jego ograniczało się do niezmiernie wąskiego grona znawców i samych hodowców amatorów, którzy nawet często niszczyli tuszki po uzyskaniu futra.

Mięso królika jest smaczne, tłuste, pożywne i lekkostrawne. Dla tych też walorów jest powszechnie spożywane we Francji, Anglii, Niemczech, Związku Radzieckim i wielu innych krajach.

Nadaje się ono do przyrządzenia różnych smacznych potraw. W smaku podobne jest do mięsa drobiu, wyglądem różni się od zająca, gdyż jest białe.

Wprowadzenie mięsa królika do obrotu towarowego i zakładów żywienia zbiorowego na równi z drobiem i zwierzyną, nie nastęrcza żadnych trudności i nie napotyka na uprzedzenia.

Przygotowanie służby kucharskiej do produkcji dań z królika jest wystarczające z uwagi na podobieństwo przeróbki technologicznej jego mięsa z mięsem innych zwierząt rzeźnych.

Względy ekonomiczne, gospodarcze i potrzeba dania człowiekowi pracy smacznego, zdrowego i taniego posiłku, w pełni uzasadniają włączenie mięsa królika do obrotu towarowego.

Inż. J. OKOLSKI i inż. ST. EJBESZYC

Przemysłowy opas bydła

Olbrzymi rozmach rozbudowy szeregu dziedzin naszej gospodarki wymaga równoległe szybkiego rozwiązania problemu pełnego i ciągłego zaopatrzenia świata pracy w wysokowartościowe mięso, a przemysłu w skórę.

Na odcinku mięsa wołowego problem ten może być w dużym stopniu rozwiązany przede wszystkim drogą:

- intensywnego wychowu młodzieży,
- rozbudowy właściwej organizacji opasu bydła i
- racjonalnego wykorzystania pasz takich, jak wytloki, wywar i pulpa ziemniaczana.

Wszystkie wspomniane drogi wiążą się ze sobą i są od siebie uzależnione, toteż nie można powiedzieć, która z nich jest ważniejsza, nato-

miast nie ulega wątpliwości, że przy produkcji mięsa, tak jak przy każdej produkcji zwierzęcej, czynnikiem najsilniej i najbardziej niezawodnie działającym na produktywność zwierzęcia będzie właściwe jego żywienie.

Aby produkcja mięsa, a w danym wypadku opas bydła mógł odegrać w naszej gospodarce państwowej poważniejszą rolę, musi być prowadzony na większą skalę i przy wykorzystaniu pasz tanich, a jednocześnie będących do dyspozycji w znacznych ilościach. Tym warunkom najbardziej odpowiada opas bydła na specjalnych bazach opasowych, w oparciu o pasze pochodzące z odpadków przemysłu rolnego, a przede wszystkim na wytlókach i wywarze.

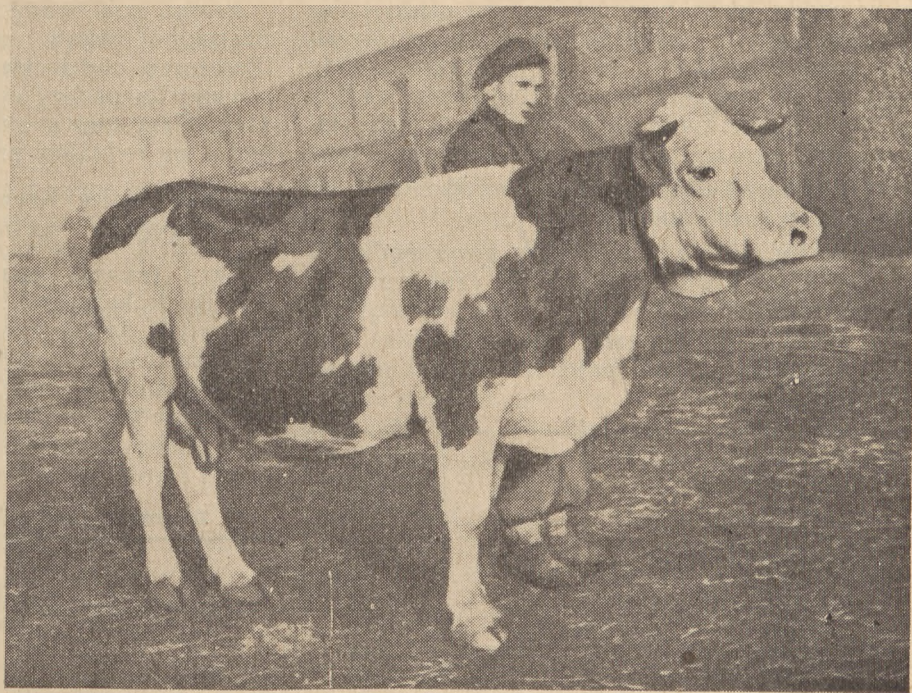
Opas tego rodzaju, tzw. przemysłowy, stosowany na dużą skalę w ZSRR, omawialiśmy już w 1949 r. na łamach „Gospodarki Mięsnej”, podając w tłumaczeniu niektóre działy z pracy W.I. Farbowskiego „Opas bydła na wytlókach i wywarze”. Wykorzystując w dalszym ciągu osiągnięcia i zdobycze ZSRR na tym odcinku również i u nas przeprowadzone zostały doświadczenia i próby opasu bydła tymi paszami. Wyniki tych doświadczeń i prób chcemy obecnie w artykule tym omówić i podać je tą drogą do wiadomości szerszemu ogółowi czytelników interesujących się opasem bydła.

Doświadczenie z opasem bydła odpadkami przemysłu rolnego przeprowadził w 1950 r. prof. dr Wł. Szczekin-Krotow. Doświadczenie to było sprawdzeniem w naszych warunkach norm żywienia podanych przez Popow, a jednocześnie porównaniem wyników opasu i kosztów wyprodukowania przyrostu na 3 rodzajach pasz, a mianowicie: na wytlókach kiszonych, na wytlókach suchych i na wywarze.

Wyniki tego doświadczenia wyczerpująco i bardzo wnikliwie ujął prof. Szczekin-Krotow w artykule swym zamieszczonym w numerze 1—2 „Przeglądu Hodowlanego” 1951 r.

Na podstawie zestawień podanych w tym artykule warunki opasu i uzyskane wyniki w przeciętnych cyfrach dla poszczególnych grup bydła opasowego na różnych rodzajach pasz przedstawiały się jak na tablicy obok.

Jak widać z załączonej tablicy grupa druga na wytlókach suszonych najbardziej była zbliżona do norm teoretycznych; wykorzystanie pasz w tej grupie było najlepsze, gdyż zużywając mniej jednostek i białka osiągnęła takie same wyniki jak grupa pierwsza na wytlókach kiszonych.



Sztuka opasiona na wytlókach buraczanych. Akcja opasu zimowego. Ekspozycja Centrali Mięsnej we Wrocławiu.

Grupa	Waga ustawienia w kg	Norma dzienna przeciętna dla całego okresu		Uzyskany przyrost		
				w kg		w %
		w jednost. karm.	białka g	za cały okres	dzienny przyrost	
I Wytlóki kiszone	392,1	8,5	592	100,8	1,050	25,5
II Wytlóki suszone	402	8,2	566	101	1,052	25,0
III Wywar	392,2	7,5	629	78,8	0,821	19,7
Wg norm Popowa	400	7,7-8,1	585-618		1,0	

W grupie trzeciej — na wywarze, nie udało się dojść do normy tak pod względem wykorzystania wyznaczonej ilości paszy podstawowej, jak też w uzyskaniu planowanego przyrostu.

Bardzo ciekawe spostrzeżenia dało porównanie wyceny wartości rzeźnej sztuk żywych i po uboju ich tuszy. Zaznaczyła się wyraźna przewaga grupy na wytlókach kiszonych, najgorzej przedstawiała się grupa na wywarze.

Wydańność poubojowa mięsa poszczególnych grup wyraziła się: dla I grupy — 53,2%, dla II grupy — 49,8%, dla III grupy — 49,5%. Jak widać różnice między grupą drugą i trzecią były bardzo nieduże, natomiast większa różnica wystąpiła między tymi grupami pod względem ilości tłuszczu na niekorzyść grupy trzeciej — wywarowej.

Przechodząc do zagadnienia wykorzystania pasz i kosztów wyprodukowania przyrostu prof. Szczekin-Krotow stwierdził, że wszystkie trzy grupy wykazały bardzo wyraźnie i zgodnie, iż z powiększaniem się przyrostu znacznie obniża się ilość jednostek na jeden kg. przy czym

w wypadku kiedy przyrost wynosi około 1 kg dziennie, zużycie jednostek na 1 kg przyrostu jest bardzo zbliżone do norm Popowa. Gdy przyrost jest poniżej 1 kg, zużycie jednostek a tym samym i białka znacznie przekracza przewidziane normy, wreszcie gdy przyrost dzienny osiąga powyżej 1 kg — ilość jednostek zużytych na 1 kg przyrostu wypada poniżej normy.

Koszty opasu na 1 sztukę w poszczególnych grupach kształtowały się jak niżej (autor przyjął jedynie wydatki na paszę i wg cen obowiązujących w czasie trwania doświadczenia tzn. wiosną 1950 r.) po przeliczeniu na obecną walutę:

G r u p a	Koszt paszy w zł	Koszt 1 kg przyrostu w zł
I Na wtyłokach kisz.	318,10	3,16
II Na wtyłokach susz.	351,31	3,48
III Na wywarze	324,55	4,12

Najtaniej wyprodukowano 1 kg przyrostu przy opasie na wtyłokach kiszonych, najdrożej — na wywarze.

Przy obliczeniach ceny jednej jednostki pokarmowej w poszczególnych paszach autor wykazał, iż pozornie tanie pasze przy stosowaniu ich w opasie okazują się najdroższe. Najtańsze okazały się pasze z odpadków przemysłowych. Cena 1 jednostki pokarmowej tych pasz wahała się w granicach 19 gr do 28 gr. Pasze treściwe — w granicach 39 gr do 64 gr, najdrożej słoma — w granicach 66 gr do 82 gr.

Za najtańszą kombinację pasz przy opasie, prof. Szczekin-Krotow uważa — wtyłoki kiszone i makuch rzepakowy albo wywar i wtyłoki suszone.

Biorąc pod wagę wyniki doświadczeń prof. Szczekin-Krotowa i opierając się na fachowej literaturze radzieckiej, Centrala Mięsna przeprowadziła próbny opas bydła na własnych bazach. Procentowy skład postawionego na opas bydła wg rodzajów przedstawiał się następująco:

Jałówki i wolce	Krowy	Woły i buhaje	Młodzież
50 %	48,0 %	0,5 %	1,5 %

Czas trwania opasu wynosił przeciętnie 86 dni. Bydło karmione było 3 razy dziennie według ułożonych dawek żywnościowych. Na dwóch bazach zastosowano wtyłoki kiszzone, makuch, otręby oraz siano i słomę, na jednej zaś bazie — wtyłoki suszone i wywar oraz otręby, makuch, siano i słomę. Stosowano również dodatek soli wydłużającej i kredy szlamowanej.

Załączona tabela ilustruje uzyskane wyniki:

Baza	Rodzaj paszy	Dni opasu	Jedn. karm. na 1 kg przyrostu	B. str. na 1 kg przyrostu	Przyrost na sztukodzień w kg	Zmiana klasy w %
Ja-widz	Wtyłoki suszone, wywar, otręby, makuch	82	7,9	574 g	1,101	171,0
Abramowice	Wtyłoki kiszzone, makuch, otręby	95	7,1	698 g	1,017	179,0
Chełm	„	82	7,1	667 g	0,987	153,0

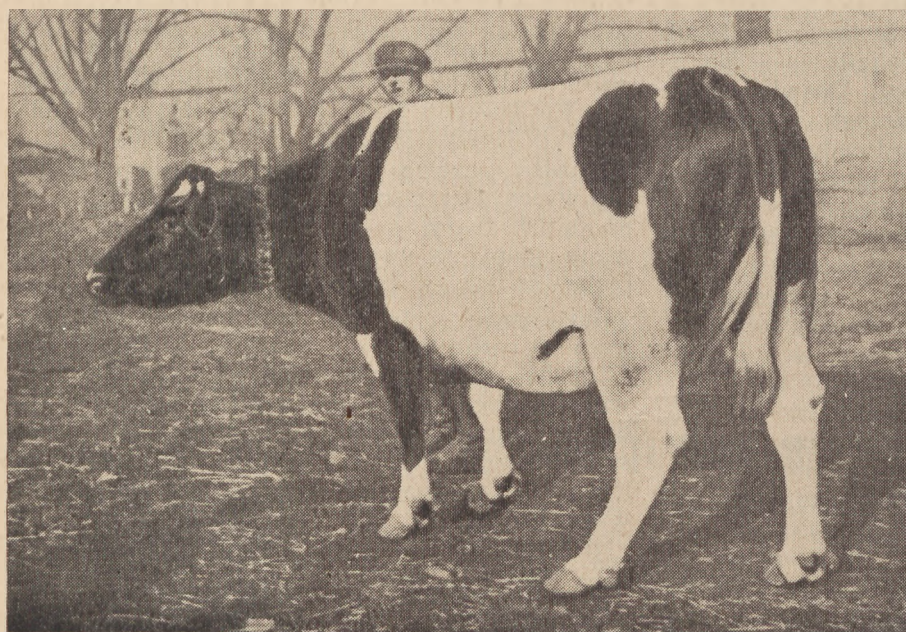
Jak widać z powyższej tabeli, na wtyłokach suszonych i wywarze uzyskano najlepsze przyrosty i najwyższy procent zmiany klasy, uwzględniając, że opas trwał 82 dni. Przeciętny dzienny przyrost wyniósł na tej bazie 1,1 kg na sztukę, poprawa klasy w 171 %.

Przeciętna przyrostu na trzech bazach wyniosła na 1 sztukę 86,6 kg co daje na sztukodzień 1,01 kg. Procent poprawy klasy — 160,1 %.

W kalkulacji surowej koszt 1 kg przyrostu wyniósł od 4,70 zł do 5,37 zł. Zmiana klasy przedstawiała się następująco w % %:

Wstawiono		
W kl. Ekstra	I	
„	II	85,5
„	III	14,5
Razem		100,0
Zdjęto		
W kl. Ekstra	54,0	
„	I	42,5
„	II	2,5
„	III	1,0
Razem		100,0

Uzyskane wyniki na bazie przy zastosowaniu wtyłoków suszonych i wywaru potwierdziły wnioski Prof. Szczekin-Krotowa, który w opraco-



Krowa po 100 dniach opasu. Przyrost wagowy 126 kg i zmiana oceny jakościowej o 2 klasy. Akcja opasu zimowego Centrali Mięsnej we Wrocławiu.

waniu wyników swych doświadczeń radził zastosować do wywaru dodatek wytlóków suszonych jako paszy zawierającej dużo jednostek karmowych i mało białka. Brak tej paszy utrudnia ułożenie norm żywieniowych przy skarmianiu wywaru.

Zarówno doświadczenie prof. Szczekin-Krotowa jak też wyniki prób opasu na bazach własnych CM, poza dużym znaczeniem praktycznym dla dalszych prac w tym kierunku, pozwoliły na wyciągnięcie szeregu zasadniczych wniosków charakteru bardziej ogólnego, a mianowicie:

a) że ze względu na wysokie przyrosty wagi, zwiększenie wydajności poubojowej mięsa i wzrost jego wartości odżywczej opas bydła należy uważać za celowy.

b) że byłoby ze wszechmiar wskazane dalsze prowadzenie doświadczeń nad opasem bydła i w tym kierunku powinien podjąć pracę przynajmniej jeden z Zakładów Zootechnicznych w Polsce,

c) należałoby zaktualizować dotąd używane tablice składu i wartości paszy, przeprowadzając analizę naszych pasz ze szczególnym uwzględnieniem pasz odpadkowych przemysłu rolnego pod względem ich wartości odżywczych,

d) winna być roztoczona większa niż dotychczas opieka nad planową gospodarką odpadkami przemysłu rolnego, nie dopuszczając ewentualnych wypadków niewykorzystania otrzymywanych w przemyśle ilości wywaru, wytlóków, pulpy ziemniaczanej i wysłoków browarnianych,

e) wreszcie celem uniezależnienia akcji opasowej od okresów kampanii cukrowniczej czy też gorzelnianej, jak również dla obniżenia kosztów transportu tych pasz, należałoby wprowadzić na szerszą skalę właściwe konserwowanie odpadków w formie suszenia i zakiszania wytlóków i pulpy ziemniaczanej oraz zagęszczania wywaru drogą silosowania przez gorzelnie całego nadmiaru wywaru niewykorzystanego w formie świeżej.

W. MASŁOWSKI

Zbiórka odpadków dla tuczu świń

Socjalizacja życia gospodarczego wielkich miast wysunęła szereg nowych zagadnień. Jednym z tych zagadnień — to problem zużytkowania odpadków żywnościowych i pokarmowych z zakładów zbiorowego żywienia.

Zakłady te wydają nierzadko dziennie po kilkaset, a nawet po kilka tysięcy posiłków i przy procesach ich przygotowania jak i po ich spożyciu powstają wielkie ilości różnego rodzaju resztek i zlewków. Dotyczy to przede wszystkim gospód spółdzielczych. Poza tym istnieją internaty szkół, kuchnie brygad SP, wielkie stołówki przy zakładach pracy. Dalszym źródłem odpadków innego rodzaju są wielkie magazyny Centrali Spożywczych, hurtowe składy różnych towarów. W tych wszystkich składach powstają pewne ilości odpadków, np. towarów uszkodzonych w transporcie, nadpsutych, sfermentowanych, nieświeżych itp. Dalszymi punktami powstawania odpadków jest przemysł spożywczy, jak browary, słodownie, mleczarstwo, przetwórnictwo owocowe itp.

Zagadnienie uchwycenia i racjonalnego wykorzystania tych odpadków jest właśnie tematem niniejszego artykułu. Odpadki te, to cenna pasza przede wszystkim dla trzody chlewnej.

Zagadnienie jest złożone, bo wymaga szerokiego współdziałania, troskliwości i gospodarności ze strony personelu gospód i stołówek, a również sprawności organizacyjnej przy zbiorce i rozprowadzaniu odpadków do tuczarń. Wykorzystanie tych odpadków to już dziś poważne zagadnienie gospodarcze, które będzie wzrastać wraz z rozwojem i rozbudową miast i przemysłu.

Sprawa gospodarki odpadkami została uregulowana zarządzeniem pięciu ministrów z dn. 17 kwietnia 1950 r., które zleca gospodarowanie odpadkami — Centrali Mięsnej. Zarządzenie na-

klada ponadto na zakłady zbiorowego żywienia obowiązek tuczu świń na odpadkach. Tam gdzie to jest niemożliwe ze względów sanitarno-weterynaryjnych lub z powodu braku pomieszczeń itp. — rozprowadzeniem odpadków zajmuje się Centrala Mięsna. Ustalono zasadę, że na odpadkach żywności potrzebnej dla wyżywienia 50 osób, winien być wytuczony jeden tucznik.

Obecnie po upływie przeszło roku od daty uregulowania tej sprawy, postaram się przedstawić wyniki zbiórki i gospodarki odpadkami na Śląsku.

Ekspozytura CM Bytom miała ułatwione zadanie przy wykonywaniu omawianego zarządzenia, gdyż już wcześniej, przed ukazaniem się zarządzenia, poczyniono poważne posunięcia w organizacji zbiórki odpadków. W dużej mierze teren był już rozpoznany, przestudiowano wiele zagadnień nad organizacją zbiórki i transportu odpadków. Okazało się, że zbiórka odpadków nie jest rzeczą łatwą. Zagadnienie transportu, kosztów zbiórki, doboru ludzi, którzy wzdragają się przed pracą „przy pomyjach“, higieny, odbioru odpadków, są to sprawy organizacyjnie trudne.

Przed wszystkim należy stwierdzić, że odpadki są wszędzie. Mam tu na myśli średnie i duże miasta. Ale uchwycenie odpadków dla gospodarki socjalistycznej, uspołecznionej, natrafia na rozliczne przeszkody. Były one bowiem w zakładach przedmiotem różnych „zamian“ wzajemnych. Bardzo często w ogóle nikt się odpadkami nie zajmował. Część zabierała obsługa kuchen, część ich idzie jeszcze na śmietnik i do kanałów.

Odpadki wbrew pewnym uprzedzeniom co do ich wartości są bardzo cenną paszą. Odnosnie tej ich wartości nie można je traktować tak szablo-

nowo, jak np. otręby pszenne, gdyż wartość odpadków jest bardziej różnorodna i zależy przede wszystkim od zawartości w nich wody, następnie czy składają się z resztek mącznych, kasz, warzyw itp. Odpadki płynne są szacowane w tabeli wartościowości pasz Centrali Mięsnej na 0,17 jednostki karmowej w 1 kilogramie. Po roku skarmiania i przeprowadzeniu doświadczeń doszliśmy do ustalenia w niektórych partiach, że zawierają one do 0,45 jednostek karmowych w kilogramie. Mianowicie po wielu próbach i obserwacjach doszliśmy do następującego podziału odpadków:

w 1 kg

- 1) płynne, prawie sam płyn, 0,17 j. k.
- 2) półpłynne 0,30 j. k.
- 3) papkowate, zupełnie gęste 0,45 j. k.

Niejednakołą wartość przedstawiają zbierane przez nas odpadki serów, jaj i inne odpadki mleczarskie oraz takie odpadki jak np. skwarki.

Już z tego pobieżnego szkicu jasno wynika, jakie możliwości kryją się w odpadkach dla gospodarki narodowej. W okresie walki o wykonanie Planu 6-letniego, o zwiększenie produkcji, o zwiększenie masy mięsnej, o wykorzystanie wszelkich źródeł surowcowych jest to bardzo poważna pozycja. Dla zrealizowania jednak tego zadania potrzeba nam jest więcej środków, więcej ludzi, więcej sprzętu.

Potrzebne jest też większe zrozumienie i troskliwa opieka ze strony tych wszystkich, którzy mają styczność z odpadkami. W pierwszym rzędzie ze strony kierownictwa gospód ludowych czy spółdzielczych, stołówek, magazynów. Ponadto obsługa akcji zbiórki może przez rzetelne wykonywanie swych obowiązków tj. dobre i czyste zbieranie, przez utrzymywanie w czystości naczyń i cystern do przewozu — w dużym stopniu wpłynąć na zwiększenie ilości i gatunek odpadków. Szczególnie ważne jest, aby naczynia do zbiórki i przewozu odpadków były utrzymywane w pedantycznej czystości by nie powodować chorób u świń. Przy zbiórce odpadków należy uważać, by nie zawierały one zanieczyszczeń, odłamków szkła, stłuczonych naczyń, aby nie były zgniłe, spleśniałe oraz aby nie zawierały piasku.

Z DOŚWIADCZEŃ ŚLĄSKA

Aparat zbiórki Ekspozytury CM w Bytomiu przedstawia się obecnie następująco: 25 pracowników fizycznych, 5 pracowników umysłowych, 3 samochody 3-tonowe, 3 pary koni.

Akcją zbiórki objęto dotychczas miasta: Katowice, Bytom i Zabrze, poza tym wszystkie jednostki wojskowe i brygady SP. Z mniejszych punktów zbiórki zbiera się odpadki wozami na ustalone punkty, skąd samochodami transportuje się je do tuczarń. Do punktów większych, dostarczających ponad 200 kg odpadków, dojeżdżają samochody bezpośrednio. W naszych warunkach odległość dowozu odpadków do tuczarń od miejsca zbiórki wynoszącą przeciętnie 20 km, uważa się za normalną. Dowóz na odległość wynoszącą

40 km od miejsca zbiórki jeszcze się całkowicie kalkuluje. Dokonywaliśmy prób dowozu odpadków do tuczarń położonych w odległości 60 km od miejsc zbiórki. Próby te dały jednak wynik ujemny.

Powstawały zbyt duże koszty transportowe. Używaliśmy normalnych, benzyną opalanych samochodów. Przy użyciu wozów na ropę koszty byłyby niewątpliwie inne, korzystniejsze. Odpadki w porze zimowej zbiera się z miejsc zbiórki co drugi dzień, latem codziennie.

Co do ilości zbieranych odpadków, to w stosunku do roku ubiegłego, ilość zbiórki miesięcznej podwoiliśmy. Na przykład w marcu br. zebrano 323 ton. W miesiącach następnych zbieraliśmy ponad 400 ton.

Jakie są możliwości zbiórki odpadków na Śląsku? Gdyby podać cyfrę, przypuszczalnie może ona osiągnąć 1000 ton miesięcznie. Dałoby to możliwość tuczu około 40.000 sztuk świń, licząc po 8 kg dziennie odpadków na sztukę. Do powyższej cyfry nie doliczono w ogóle odpadków rzeźnianych, obliczanych u nas na około 500 ton miesięcznie. Są jeszcze inne możliwości jak np. zbiórka odpadków z domów prywatnych, gdzie większość odpadków spala się, względnie wyrzuca na śmietnik. Ostrożnie licząc, z tego źródła można by uzyskać co najmniej podwójną liczbę ton odpadków od cyfry podanej.

Podam dla przykładu próbne teoretyczne jeszcze wyliczenie, choć oparte już na pewnych danych z praktycznej działalności, jaką ilość odpadków może dać miasto o zaludnieniu 50.000 mieszkańców.

Przyjmując że ilość pokarmów w stanie surowym, potrzebna na wyżywienie 1 człowieka wynosi 3 kg dziennie i mnożąc tę cyfrę przez 50.000 mieszkańców, otrzymamy dzienne zapotrzebowanie środków pokarmowych na to miasto 150.000 kg. Przyjmując następnie, że przy przygotowaniu tej masy do spożycia odpadnie 15% na części nadpsute, obierzyny, resztki, czyli 22.500 kg i że resztki od już przyrządzonego dla 50 osób pożywienia wystarczą na dzienną dawkę dla tucznika oraz że wyniesie to 8 kg paszy dziennie — otrzymamy dalszą ilość odpadków w ilości 8.000 kg. Ogólna suma odpadków wyniesie przy tym obliczeniu 30.500 kg.

Jeżeli przyjmujemy, że dwie trzecie tej masy jest zużywane przez mieszkańców miasta na karmienie świń, to na pewno pozostaje jeszcze i idzie na zniszczenie masa paszowa w ilości około 10.000 kg dziennie.

Ta ilość paszy prawie w zupełności wystarczy na wykarmienie 1250 świń dziennie bez większych dodatków innych pasz. Są to cyfry całkowicie realne. Mogę podać jako przykład Częstochowę, gdzie zbiera się około 5 ton odpadków dziennie i tą ilością paszy pokrywa ponad 50% zapotrzebowania karmowego ponad 1300 sztuk tuczników.

Dotychczasowe doświadczenie nasze wykazało, że w miarę procentowego wzrostu odpadków w zadawanej paszy, spadały wydatnie koszty pro-

dukcji tuczników i osiągane były najwyższe przyrosty wagowe.

Inną formą tuczu poza tuczem Centrali Mięsnej, opartym na przewiezieniu odpadków z zakładów zbiorowego żywienia do tuczarń, jest tucz prowadzony na miejscu przez te zakłady. Tego rodzaju tucz rozpoczęły Śląskie Zakłady Gastronomiczne oraz Spółdzielnie Spożywców.

Główną trudnością tuczu świń przy zakładach zbiorowego żywienia był brak personelu wyspecjalizowanego przy obsłudze świń. Z tego powodu poprzednie próby uruchomienia tuczu przeważnie nie udawały się, z powodu dużych strat w pogłowiu świń oraz niskich przyrostów żywca. Obecnie znalazła się możliwość zaradzenia złemu, bowiem pod kierownictwem Komitetu Wojewódzkiego PZPR — Katowice, nastąpiła koordynacja pracy Przemysłu Gastronomicznego i Spółdzielczości — z jednej strony i Ekspozyturą Centrali Mięsnej w Bytomiu — z drugiej strony. Współpraca ta umożliwia rozwiązanie wszelkich trudności, dawniej nie do pokonania. Ekspozytura Centrali Mięsnej w Bytomiu postawiła do dyspozycji cały swój zorganizowany aparat produkcyjny, swoje doświadczenie oraz kadry specjalistów tuczu.

Problem współpracy został rozwiązany na następujących warunkach: Zakłady Gastronomiczne i Spółdzielnie Spożywców uruchamiają tuczarnie na własny rachunek. Dają świniom wyżywienie i obsługę. Ewentualnie w razie potrzeby Centrala Mięsna dostarcza brakujących otrębów i słomy na ściółkę, na rachunek Zakładów Gastronomicznych, względnie spółdzielni. Cała troska o utrzymanie świń, o czystość pomieszczenia, należy do Zakładów Gastronomicznych, zaś Centrala Mięsna wstawia do tuczu własne warchlaki i zapewnia opiekę lekarsko-weterynaryjną, instruktarz oraz prowadzi kontrolę przebiegu tuczu. Rozliczenia dokonuje się następująco: Centrala Mięsna płaci Zakładom Gastronomicznym i Spółdzielniom za przyrost wstawionego żywca przy jego odbiorze ustaloną kwotę. Na przykład wstawiono do tuczu 100 szt. prosiąt, wagi łącznej 2.000 kg. Gdy po dwóch miesiącach świnię tę waży łącznie 3.000 kg, Centrala Mięsna płaci za 1000 kg przyrostu żywca.

Jakie korzyści daje tego rodzaju współpraca?

Z jednej strony Przemysł Gastronomiczny i Spółdzielnie Spożywców, dysponując niewyczerpanym źródłem paszy, odpadkami kuchennymi, odpadkami z magazynów, nadpsutymi asortymentami towarów, mając zapewnioną pomoc fachową w tuczu i otrzymując materiał do chowu bez żadnych kłopotów związanych z nabyciem, transportem tegoż, szczepieniem, opieką lekarską oraz mając zapewniony zbyt na korzystnych warunkach na swe odpadki — będą mogły te odpadki w pełni wykorzystać. Z otrzymanych z tego źródła okazałych dochodów łatwiej pokryją swe wydatki administracyjne, co z kolei korzystnie odbije się na polepszeniu wyżywienia w zakładach zbiorowego żywienia, tym bardziej że połowę wyprodukowanego mięsa Centrala Mięsna przydziela, całkowicie poza pulą przydziałową na potrzeby Zakładów. Natomiast Centrala Mięsna przez uruchomienie szeregu punktów wychowu warchlaków będzie miała rezerwę materiału do dalszego tuczu w swych tuczarniach, przez co poważnie zwiększy się produkcja mięsa tych tuczarń i zabezpieczy się stały dopływ materiału po kwarantannie do tuczu.

Po konferencji organizacyjnej w dniu 4.IX.1951 r. w Komitecie Wojewódzkim PZPR, do uruchomienia tuczu na warunkach wyżej podanych przystąpiły natychmiast Zakłady Gastronomiczne i Spółdzielnie Spożywców w Katowicach, Bytomiu, Chorzowie, Sosnowcu, Zabrze, Bielsku, Siemianowicach, Nowym Bytomiu, Świętochłowicach, Szopienicach, Rudzie, Mysłowicach, Dąbrowie i Kazimierzu. Na początek zadeklarowano utworzenie tuczarń o pojemności około 1000 sztuk łącznie. Przy dobrej organizacji terenu ilość ta da się podwoić, a nawet potroić. Jako pierwsza zdołała pokonać trudności Katowicka Spółdzielnia Spożywców i uruchomiła już w 4 dni po konferencji tuczarnię na 60 sztuk warchlaków.

Z powyższego widać, jakie są jeszcze u nas niewykorzystane możliwości produkcyjne, jak duży wkład do produkcji mięsa mogą wnieść zakłady zbiorowego żywienia i różnego rodzaju stołówki.

W. ORŁOWSKI

O produkcji trzody bekonowej

Przemysł mięsny dla celów przetwórczych potrzebuje odpowiedniej masy mięsnej. Surowcem dla przemysłu jest młoda, prawidłowo zbudowana, dobrze umięśniona i nieprzetłuszczona trzoda chlewna.

Tucz trzody bekonowej jest najtrudniejszy ze wszystkich rodzajów tuczu, ponieważ rolnik jest zmuszony przeciwdziałać naturalnym skłonnościom świni do zapasania się.

Aby dostarczyć żywca o właściwej wadze i w określonym terminie, rolnik produkujący

trzodę chlewną musi przestrzegać następujące warunki:

- a) posiadać prosięta odpowiedniej rasy i typu,
- b) stosować prawidłowy wychów i pielęgnację,
- c) żywić racjonalnie.

Do tuczu bekonowego najodpowiedniejsze są prosięta rasy wielkiej białej lub jej krzyżówki typu mięsnego. Nie należy przeznaczać na ten cel ras wcześniej zapasających się (świnia puławska) lub prymitywnych późno dojrzewają-

cych, pochodzenia krajowego o wybitnym typie słoninowym. Wybór zdrowych prosiąt odpowiedniego typu ma olbrzymie znaczenie ze względu na konieczność wytworzenia w młodym wieku dużej ilości mięsa z niewielką ilością równo rozłożonej słoniny.

Dokonanie wyboru dobrego materiału nie sprawia obecnie trudności, ponieważ w powiatach objętych kontraktacją bekonową, zostały rozstawione z funduszy państwowych knury rasy wielkiej białej na punkty kopulacyjne.

Równocześnie z akcją rozstawiania knurów prowadzona jest akcja rejestracji macior typu bekonowego. Należy sądzić, że nabycie prosiąt po maciorach rejestrowanych i po knurach stacyjnych będzie łatwe i gwarantować będzie w dużym stopniu powodzenie produkcji tuczników bekonowych.

Drugim nieodzownym warunkiem udania się tuczu jest przestrzeganie zasad prawidłowego wychowu i pielęgnacji. Prosięta i warchlaki muszą mieć zapewnione czyste, widne i suche pomieszczenie z odpowiednimi wybiegami. Oczywiście nie należy sądzić, że do produkcji tuczników bekonowych konieczne są jakieś nadzwyczajne chlewy, wyposażone w kosztowne urządzenia. Mogą być prymitywne pomieszczenia po wprowadzeniu zmian i poprawek. Poprawki te, to przede wszystkim udostępnienie światła i powietrza przez powiększenie okien i zbudowanie wietrzników, urządzenie pryzcy dla umożliwienia świniom korzystania z wygodnych legowisk, zbudowanie okólników oraz przestrzeganie czystości. Specjalną uwagę trzeba zwrócić na zapewnienie tuczniom ruchu na pastwisku lub wybiegu. Ograniczenie bowiem ruchu powoduje zbyt powolny rozwój umięśnienia, co jest sprzeczne z założeniami produkcji bekonowej.

Obok doboru prosiąt odpowiedniej rasy i zachowania zasad właściwej pielęgnacji, najważniejszym czynnikiem zapewniającym powodzenie tuczu jest stosowanie racjonalnego żywienia.

Racjonalnie żywić, to żywić w sposób prosty i oszczędny, zaspokajający jednak całkowicie potrzeby bytowe i produkcyjne zwierzęcia.

Tucznik bekonowy, jako młody rosnący organizm, wymaga dla pełnego rozwoju specjalnej karmy, zasobnej w białko.

Dostarczenie białka, tej najważniejszej cegiełki budulcowej do tworzenia mięsa przez organizm, napotyka na poważne trudności. Trudności te występują przy dopasowywaniu jakości paszy w stosunku do potrzeb zwierzęcia i przy zaopatrzeniu się w te pasze na cały okres tuczu. Jeżeli przy innych rodzajach tuczu zmiany jakościowe paszy mogą być częściowo tolerowane, to w produkcji bekonowej zmiany takie powodują dyskwalifikację poubojową trzody na skutek oddzielania się warstwowego słoniny. Wielu nieuświadomionych lub niedostatecznie uświadomionych rolników, zwraca przede wszystkim uwagę na ilość zadawanej paszy, a zbyt mało poświęca uwagi sprawie jej rodzaju i jakości.

Skarmianie dużych ilości ziemniaków, kukurydzy, owsa, makuchu itd. powoduje przetłuszczenie lub wpływa ujemnie na smak i zwartość słoniny i mięsa.

Białko znajduje się w mniejszych lub większych ilościach w różnych paszach, ale skład jego różni się od białka zawartego w organizmie zwierząt. Zwierzę wylawia cząsteczki składowe białka roślinnego i łączy je na budowę własną. Stąd wypływa konieczność aby dla ułatwienia i przyspieszenia procesu budowy, dostarczone zostały tuczniowi bekonowemu gotowe białko zwierzęce w postaci mleka lub mączek mięsnych i rybnych, albo urozmaicona karma roślinna. Czym więcej pasza roślinna będzie urozmaicona, tym bardziej tucznik ten będzie mógł skompletować własne białko. Dobór różnorodnych pasz nie tylko pozwala na uzupełnienie cząsteczek białka z pasz roślinnych, ale jednocześnie zabezpiecza od popełnienia omyłek przez użycie pewnych pasz w nadmiarze. Często błędy popełnione przez użycie nadmiernych ilości pasz nieodpowiednich występują dopiero po uboju, powodując dyskwalifikację sztuk jako materiału bekonowego. Naraża to przemysł na trudności wykonania planu produkcyjnego, a rolnika na poważne straty, gdyż otrzymuje niższą cenę za dostarczony żywiec.

W dążeniu do urozmaicenia karmy nie można wpadać w przesadę i dawać trudnostrawne pasze zdrewniałe, które mogą być stosowane z powodzeniem w żywieniu bydła.

Niemniej ważną rzeczą jak różnorodność doboru karmy, a niedocenianą przez wielu rolników, jest w okresie lata wykorzystanie pastwiska i zielonek, a zimą siana specjalnie do tego przygotowanego.

W zielonych częściach roślin znajdują się wszystkie części białka i wszystkie niemal witaminy oraz sole mineralne. Dla rosnącej trzody pastwisko posiada niezmiernie ważne znaczenie, zwłaszcza jeśli się zważy możliwość ruchu i dodatnie działanie słońca i powietrza na tworzenie mięsa. Jeśli chodzi o stronę odżywczą, pastwisko może być z powodzeniem zastąpione zielonkami z zastrzeżeniem, że będą młode i świeże. Uzupełnieniem paszy w okresie zimy powinno być siano zadawane w formie trzaski lub sieczki.

Pastwisko dla trzody powinno być obsiane trawami szlachetnymi i utrzymywane we wzorowym porządku. Do wypasania przez trzodę, obok różnych słodkich traw, nadają się rośliny motylkowe, jak lucerna, koniczyna (biała i czerwona), esparceta i saradela. Utrzymanie pastwiska dla trzody jest trudne, gdyż świnia zjada chętnie tylko młode rośliny, a gdy są zdrewniałe, zabiera się do rycia. Wypas nie powinien trwać dłużej niż dwie godziny. Tam gdzie nie można tuczniom bekonowym udostępnić korzystanie z pastwiska, pożądane jest zadawanie zielonek oraz zapewnienie ruchu na okólniku. Zielonki na ziemiach mocnych to koniczyna i lucerna, na glebach średnich lędźwian abisyński, a na słabych łubin słodki lub saradela.

W okresie zimy uzupełnieniem dziennej dawki winno być dobrze zebrane zielone siano. Ponie-

waż chodzi tu o małe ilości siana (przeciętnie 30 kg na cały okres tuczu), pogodny sprzęt nie nastrocza trudności.

Rolnik produkujący trzodę bekonową powinien zaplanować w taki sposób zasiewy, aby mieć zapewnioną paszę, bez oglądania się na przydziały z zewnątrz. Tuczniak bekonowy nie może mieć zmian w jakości pasz w żywieniu. Przez cały okres tuczu obowiązuje jednakowy stopień natężenia jakościowego zadawanej paszy. Najprostszą drogą do osiągnięcia samowystarczalności paszowej jest uwzględnienie w planie zasiewów właściwego p ł o d o z m i a n u pasz dostosowanych do wyżywienia trzody bekonowej. W płodozmianie tym należy wziąć

pod uwagę te rośliny, które będą skarmione w formie ziarna, zielonek i siana, przystosowując ich wybór do warunków glebowych i klimatycznych. Specjalny nacisk w doborze roślin trzeba położyć na uprawę roślin motylkowych, jak l ę d ź w i a n, który może być użyty na zielono, na siano lub ziarno, następnie łubin, bobik, groch, peluszką (kolejność według użyteczności). Ziarno tych roślin w mieszance z kłosowymi, jak jęczmień, pszenica, żyto, owies, zadawane w postaci śruty, daje pożądane rezultaty. Do mieszanek może być użyte ziarno poślednie, stopniem zaś jego wartości będzie ilość zawartych w mieszance gatunków ziarna.

Inż. W. ŚWIATŁOWSKI

Czy przerzucać cielęta w stanie żywym czy bitym?

Przewóz cieląt w stanie żywym jest u nas powszechnie stosowany nie tylko w granicach poszczególnych województw, ale również z województw nadwyzkowych na tereny województw wykazujących niedobór cieląt.

Z punktu widzenia korzyści gospodarczych cielęta nie powinny być przewożone na dalsze odległości w stanie żywym. Najlepiej byłoby, gdyby można było ubijać cielęta w tych miejscowościach, w których zostały zakupione. Z uwagi na brak w tych miejscowościach odpowiednich miejsc uboju oraz na trudności w zbieraniu produktów poubojowych trzeba dopuścić przerzuty cieląt.

Ponieważ cielęta przy przerzutach tracą bardzo dużo na wadze żywej czyli powstaje duże manko transportowe, powinno się ograniczyć ich przewozy do najmniejszych odległości. Wówczas przewóz, z miejsc skupu do najbliższych rzeźni, można dokonywać samochodami, a powstawanie manka ograniczy się do minimum.

W ten sposób wyeliminowałoby się przerzuty dalsze, przy których gospodarka mięsna ponosi największe straty, a to na skutek odbywania przez cielęta podróży nie tylko samochodami od miejsca skupu do stacji kolejowej i dalej pociągiem do stacji przeznaczenia i znów samochodem do rzeźni.

Nierzadkie są również wypadki przerzutów skombinowanych tzn. przewóz początkowy samochodem, następnie kolejką, koleją i znów samochodem i to w dodatku w ramach jednego województwa.

Otóż te wszystkie przerzuty powodują powstawanie pokaźnych strat nie tylko w masie mięsnej, ale również przez uszkodzenia cennych skór cielęcych. Jest to oczywiste i zrozumiałe przy napotykanym trudnościach w karmieniu cieląt w drodze oraz przy parokrotnym ich przeładowywaniu.

Trudności w zadawaniu paszy cielętom w transporcie są bardzo duże, a w okresie zimowym wzrastają do nieomal niepokonanych.

Zasadniczym pokarmem cieląt, zwłaszcza małych, jest mleko. Ponieważ jednak mleko w drodze bardzo łatwo kwaśnieje, więc wprowadzono zadawanie poidła z otrąb. Niestety poidło ma tę złą stronę, zresztą jak również inne pasze poza mlekiem, że u cieląt, które do tego rodzaju karmy uprzednio nie były przyzwyczajone, z reguły wywołuje biegunkę i to nieraz dość silną.

Drugą trudnością jest niemożliwość podgrzewania zadawanego poidła w okresie zimowym. Podawanie zaś w stanie zimnym przyczynia się do zużywania przez organizm zwierzęcia własnych zasobów ciepłych na ogrzanie poidła.

Dalszą trudnością często spotykaną jest nieumiejętność picia cieląt z naczyń, gdyż przyzwyczajone były do ssania matki.

W efekcie cielęta zamiast spodziewanego zmniejszenia ubytków drogowych, często przychodzą na miejsce przeznaczenia — wybeczone.

Również trzeba brać pod uwagę wypadki takie jak przybycie transportu cieląt do rzeźni po godzinach pracy i pozostawianie ich bez karmy, a nierzadko umieszczanie w nieodpowiednich pomieszczeniach bez ściółki, do dnia następnego, albo i nawet do trzeciego dnia, jeżeli nadeszły w sobotę.

Wszystkie te momenty przemawiają za tym, aby cieląt w stanie żywym nie przerzucać a ograniczyć się tylko do przewozów najniezbędniejszych i na najbliższe odległości.

Tego rodzaju przerzuty żywca cielęcego mogą być wytłumaczone tylko względami o charakterze wyższej konieczności. Za taki można zdaniem moim uważać zwłaszcza brak taboru chłodniczego do przewozu mięsa.

Aby ograniczyć przewóz cieląt trzeba wprowadzić ich ubój na najbliższych rzeźniach od miejsca skupu, skąd wysyłano by już mięso.

Z uwagi jednak na niewystarczający do tego celu tabor chłodniczy, można by i należałoby za-

Z. MARSZEWSKI

O bazach zbiorczych dla zwierząt

Bazy zbiorcze mają duże znaczenie w obrocie zwierzętami. Znaczenie to nabrało jeszcze większej wagi z chwilą przejścia na odbiór skupionego żywca bezpośrednio z miejsc skupu Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. W myśl obowiązującego porozumienia, żywiec skupiony przez Gminne Spółdzielnie winien być w tymże dniu zabrany przez odbiorcę z miejsca skupu, a pozostawienie go na miejscu, w celu przetrzymania przez Gminną Spółdzielnię, może mieć miejsce tylko w wyjątkowych wypadkach. W zasadzie większa część skupowanego żywca winna przejść przez bazy w celu dokonania segregacji zwierząt i odpowiedniego zestawienia transportów do miejsc uboju. Na niektórych miejscach skupu, odpowiednio położonych i urządzonych, segregacja zwierząt może być dokonana bezpośrednio po odbiorze towaru od Gminnej Spółdzielni, na skutek czego część masy towarowej kierowana jest do miejsc uboju z pominięciem bazy. Również nie przechodzi przez bazę ta część żywca, która została przeznaczona na pokrycie lokalnego zaopatrzenia, gdyż zostaje ona skierowana do właściwych odbiorców bezpośrednio z miejsca skupu.

Przetrzymywanie zwierząt w pomieszczeniach własnych, a nie Gminnych Spółdzielni, przynosi odbiorcy znaczne oszczędności.

Głównym zadaniem baz zbiorczych jest zapewnienie regularnego wykonywania ustalonego planu dostaw żywca do miejsc jego uboju, szczególnie w okresach wzmożonej podaży. Posiadanie baz daje możliwość przetrzymywania w takich okresach większej ilości zwierząt przez okres czasu wymagany sytuacją z tym, że do miejsc uboju zostaje skierowana li tylko taka ich ilość jaka jest przewidziana w ustalonym planie.

Odpowiednie przygotowanie i wysłanie transportów żywca jest w znacznym stopniu ułatwione o ile zachowane zostaną ekonomiczne i techniczne warunki przewidziane dla bazy zbiorczej.

Bazy są tworzone przede wszystkim na terenach produkcyjnych w ilości i o pojemności zależnej od wielkości skupu. Dotychczasowe doświadczenia wykazują, że ilość ta waha się od 1 do 3 na powiat i większość baz położona jest na obszarach centralnej i wschodniej części kraju.

Bazy zbiorcze są magazynami powiatowych Delegatur Centrali Mięśnej i przeważnie znajdują się w miejscowości, gdzie mają siedzibę Delegatury lub w ich pobliżu. Takie rozmieszczenie baz ułatwia zarówno wydawanie dyspozycji dotyczących obrotu zwierzętami jak i prowadzenie rachunkowości baz oraz ich kontrolę.

W zasadzie, w dużych ośrodkach konsumpcyjnych nie są tworzone bazy o wielkiej pojemności, ze względu na to, że Zakłady Mięsne winny posiadać odpowiednią ilość pomieszczeń dla zwierząt dostarczonych zgodnie z planem dostaw.

Od tej zasady mogą być jednak odchylenia w bardzo wielkich ośrodkach konsumpcyjnych ze względu na kierowanie do nich transportów żywca z terenów kilku województw. Wobec różnego czasu trwania transportów i nieprzewidywalnych a zdarzających się zakłóceń w drodze — staje się konieczne kierowanie transportów na własną bazę, a nie bezpośrednio do Zakładów Mięsnych. Z tej bazy mogą być zasilane, w razie potrzeby, Zakłady Mięsne i ośrodki konsumpcyjne położone niezbyt daleko. Typowym przykładem jest województwo katowickie, posiadające szereg ośrodków konsumpcyjnych zasilanych z 2 głównych baz. Utworzenie małych baz dokoła dużego ośrodka konsumpcyjnego daje również możliwość organizacjom dostarczającym żywiec — manipulowanie towarem własnym pochodzącym z terenów pobliskich i towarami pochodzącym z przerzutów z innych województw w taki sposób, aby dostawy były realizowane zgodnie z planem.

W powiatach deficytowych, a nawet i samowystarczalnych, budowa baz nie jest konieczna ponieważ dystrybucja na lokalne zapotrzebowanie może następować bezpośrednio po odbiorze żywca na miejscu skupu Gminnej Spółdzielni. W tym przypadku wystarcza posiadanie przez Delegaturę CM niewielkiego zbiorczego magazynu.

Przy budowie poszczególnych baz zbiorczych niezbędna jest dokładna analiza lokalnych warunków ekonomicznych i technicznych. **Analiza warunków ekonomicznych winna dać odpowiedź na następujące pytania:**

1. jaka winna być pojemność bazy,
2. ile miejsc z określonej pojemności trzeba przeznaczyć dla trzody chlewnej a ile dla bydła,
3. czy jest dobre zaplecze paszowe,
4. gdzie trzeba ustalić dokładne umieszczenie projektowanej bazy.

Jeżeli chodzi o pojemność bazy to uzależniona ona jest od przeciętnej wielkości skupu zwierząt w rejonie obsługiwanym przez bazę. Przeciętna wielkość skupu winna być ustalona na podstawie danych uzyskanych w ciągu dłuższego czasu obejmującego okresy zarówno intensywnej jak i słabej podaży zwierząt.

Analiza stanu pogłowia oraz skupu poszczególnych rodzajów zwierząt da odpowiedź na pytanie drugie.

Analiza produkcji pasz, niezbędnych dla prowadzenia bazy, w rejonie projektowanej bazy, — da odpowiedź na pytanie trzecie. Wreszcie na pytanie czwarte uzyskamy odpowiedź po szczegółowej analizie warunków transportu, zarówno z miejsc skupu Gminnych Spółdzielni do bazy, jak i z bazy do miejsc uboju żywca. Miejsce najbardziej dogodnie do wykonania tych przewozów będzie miejscem projektowanej bazy, o ile nie ma ku temu przeszkód ze strony planowania gos-

podarczego, względnie przeszkód natury prawnej.

W przypadku uzyskania pozytywnych rezultatów analizy warunków ekonomicznych, należy również szczegółowo zbadać ustalone miejsce pod względem technicznym.

Do warunków technicznych należy:

1. odpowiednie dla bazy położenie placu,
2. obszar placu zapewniający ewentualną rozbudowę bazy,
3. możliwość uzyskania potrzebnej ilości wody,
4. łatwość doprowadzenia światła elektrycznego i prądu dla zmechanizowania pompowania wody,
5. łatwość wykonania urządzeń kanalizacyjnych.

Warunki 1 do 5 są uzależnione od konfiguracji terenu. Różnice wysokościowe na terenie budowy odgrywają olbrzymią rolę w kosztach budowy i często w wypadkach niewłaściwego wyboru placu, powodują niepotrzebne wydatki, a nawet niekiedy uniemożliwiają wykonanie budowy.

Również sam rodzaj gruntu ma duże znaczenie — np. teren całkowicie lub nawet tylko częściowo podmokły zupełnie uniemożliwia budowę bazy, a teren suchy, lecz posiadający wodę podskórną na niewielkiej głębokości utrudnia wykonanie lokalnej kanalizacji.

Ważną sprawą jest ustalenie możliwości łatwego dojazdu do wybranego na budowę miejsca ciężko załadowanym pojazdom mechanicznym, ze względu na dowóz materiałów na budowę oraz żywca do już wybudowanej bazy.

Wielkość obszaru placu przeznaczonego na budowę winna być taka, aby można było, w razie konieczności, wykonać rozbudowę bazy do przewidywanych maksymalnych rozmiarów. Obszar ten praktycznie biorąc wynosi około 1,5 ha.

Pierwszorzędne znaczenie ma zagadnienie wody, gdyż najlepiej zbudowane pomieszczenia dla zwierząt z braku dostatecznej ilości wody stają się nieużyteczne.

Przy ustaleniu miejsca bazy, zbadanie głębokości i wydajności okolicznych studni, względnie głębokości już dokonanych wierceń — da możliwość określenia przydatności wybranego terenu.

W dobie postępu, na każdym odcinku życia trudno wyobrazić sobie istnienie bazy bez oświetlenia elektrycznego i zmechanizowania urządzeń. Np. pompowanie wielkiej ilości potrzebnej wody ręcznie byłoby uciążliwe i nieekonomiczne. Jasne jest, że dobrze wybrany plac winien być położony możliwie blisko linii elektrycznej, aby uniknąć zbyt wysokich kosztów elektryfikacji.

Jeżeli chodzi o techniczne wykonanie bazy to winna ona odpowiadać swemu przeznaczeniu pod względem ilości pomieszczeń dla zwierząt i ich rodzaju, gdyż w zależności od pogłowia potrzebne będą chlewnie lub obory.

Dotychczasowe doświadczenia wykazują, że ilość budynków na bazie waha się od 1 do 4, a nawet niekiedy trzeba stosować budowę o używalności mieszanej tj. połowę budowy wykonać jako chlewnie a połowę jako oborę.

Ruch zwierząt na bazie ulega wahaniom ponieważ w obrocie zwierzętami są okresy dużego i małego nasilenia podaży. W okresach dużej podaży zwierzęta na bazie mogą być przetrzymywane w ciągu nawet kilku dni, natomiast w okresach małej podaży pozostają one na bazie kilka godzin, a niekiedy tylko tyle czasu ile potrzeba na przeprowadzenie segregacji i zestawienie transportu.

Na zakończenie nadmienić należy, że realizacja planu budowy baz zbiorczych postępuje zupełnie pomyślnie i ilość ich z każdym rokiem planu zwiększa się. Pozwala to na likwidację licznych obiektów dzierżawionych względnie adaptowanych w swoim czasie, a nie odpowiadających warunkom stawianym dla bazy.

Likwidacja wymienionych obiektów przyniesie znaczne oszczędności, gdyż odpadną czynsze dzierżawne oraz koszty konserwacji przejętych w użytkowanie mocno zniszczonych obiektów.

Inż. R. JABŁŃSKI

Rola kierowników gromadzkich grup producentów w zakresie kontraktacji trzody chlewnej

Kierownicy Gromadzkich Grup Producentów mają poruczone sobie specjalne zadania obejmujące swoim zasięgiem akcję kontraktacji trzody chlewnej.

Kierownicy Gromadzkich Grup Producentów podlegają organizacyjnie Gminnym Oddziałom Samopomocy Chłopskiej i są powoływani przez te oddziały w ścisłym porozumieniu z Gminnymi Spółdzielniami, jak również Kołami Gromadzkimi Związku Samopomocy Chłopskiej.

Gminne Oddziały Związku Samopomocy Chłopskiej muszą czuwać, aby ludzie nieudolni lub nieodpowiedni byli natychmiast zastępowani innymi.

Kierownicy Grup Producentów mają do wykonania może najbardziej odpowiedzialną pracę odnośnie akcji kontraktacji, stanowiącej fundament planowego skupu. Aby naświetlić rolę Kierownika Grupy Producentów w tej akcji, należy omówić choćby w skrócie rozwój od jego momentu początkowego i etapy jakie przechodzi plan kontraktacji zanim osiągnie formę dojrzałą i realną.

Zarząd Koła Gromadzkiego Związku Samopomocy Chłopskiej otrzymuje projekt planu kontraktacji trzody dla gromady, ustalony przez Gminną Radę Narodową w porozumieniu z gminną Spółdzielnią „Samopomoc Chłopska” i Zarząd Gminny Związku Samopomocy Chłopskiej w

oparciu o państwowy plan kontraktowania. Otrzymany plan Zarząd Koła Gminnego winien przepracować wspólnie z sołtysem, przedstawicielami Partii i naturalnie z Kierownikiem Grupy Producentów, celem dostosowania go do istotnych możliwości poszczególnych gospodarstw.

W ten sposób powstaje projekt kontraktacji dla gospodarstw w gromadzie. Następnie z polecenia Zarządu Koła Gromadzkiego Związku Samopomocy Chłopskiej Kierownik Grupy Producentów zwołuje zebranie gromadzkie. Na zebraniu tym powinni być obecni wszyscy zainteresowani rolnicy, sołtys gromady, Zarząd Koła Gromadzkiego, przewodnicząca Koła Gospodyń Związku Samopomocy Chłopskiej, przedstawiciel Gminnej Spółdzielni (najczęściej referent kontraktacji), przedstawiciel Partii. Celem zebrania jest przedyskutowanie i ustalenie planu kontraktacji dla gromady na cały rok oraz szczegółowego planu z terminami dostawy na jeden kwartał.

Kierownik Grupy powinien wyjaśnić jakie korzyści przynosi kontraktacja małym i średniorolnym chłopom, wyjaśnić zespolenie przez kontraktację pojedynczych gospodarstw chłopskich z ogólną gospodarką planową, zobrazować korzyści wynikające dla rolnika przez stworzenie dzięki kontraktacji warunków do podniesienia wydajności i unowocześnienia metod hodowli, zyski osiągane dzięki zapewnionej i ustalonej wysokiej cenie przez cały rok oraz dzięki premii za dostarczone w terminie i dobrej jakości tuczniki, możliwość uzyskania kredytu na rachunek należności za kontraktowane tuczniki, pozbycia się ryzyka związanego z wolną sprzedażą, ulgi podatkowe, zapewnienie producentowi bazy paszowej, zmniejszenie wymiaru w planowym skupie zboża. Oto elementy, które między innymi powinny znaleźć swój wyraz w naświetleniu akcji kontraktacji przez Kierownika Grupy.

Ta część zebrania jest ogromnie ważna. Od sugestyjnego, fachowego i umiejętnego przedstawienia zalet kontraktacji zależy w dużej mierze przebieg zebrania.

W dalszej części zebrania Kierownik Grupy zapoznaje szczegółowo obecnych z warunkami kontraktacji, z zobowiązaniami jakie biorą na siebie, z cennikiem, z zasadami premiowania, możliwościami przydziału pasz i kredytów, z całą techniczną stroną zagadnienia. Następnie przedstawia projekt planu dla gromady.

Każdy rolnik powinien mieć możliwość wypowiedzenia się i zgłoszenia tuczników. Porównując zgłoszenia z projektem planu, zebrani mają możliwość uchwalić taki plan, który będzie istotnie odpowiadał możliwościom gromady. Po zakończeniu zebrania Kierownik Grupy sporządza protokół, który wraz z ustalonym planem zostaje odesłany do Gminnej Spółdzielni.

Jest to dopiero pierwszy etap prac Kierownika Grupy.

Gdy plan został ustalony i zatwierdzony dostarcza on rolnikom wzory umów do podpisu na tucz i dostawę trzody oraz zapoznaje ich jeszcze raz z uprawnieniami i obowiązkami jakie wynikają z podpisania umowy.

Ważnym momentem jest dopilnowanie, aby wszystkie zakontraktowane sztuki zostały pozakontraktowane. Znakowanie musi być dokonane najpóźniej do dwóch tygodni od gromadzkiego zebrania. Ponadto Kierownik Grupy pomaga przy szczepieniach przeciw różycy i pomorowi i ułatwia zakup prosiąt, zakup pasz treściwych, czuwa stale nad tym jak tuczą się zakontraktowane warchlaki, pomaga przy ich żywieniu, układa dawki żywienia oraz organizuje zespołowe współzawodnictwo, którego celem jest osiągnięcie w możliwie krótkim czasie jak największej wagi tuczników. Niezmiernie ważnym zadaniem jest również podnoszenie kwalifikacji członków grupy przez organizowanie zbiorowego czytania książek fachowo-rolniczych, urządzenie pogadek, odczytów wygłoszonych przez specjalistów, na tematy związane z hodowlą.

Wszystkie te czynności wymagają ze strony Kierowników Grup nieustannego bezpośredniego kontaktu z producentem, bo od sumiennego wypełnienia ich zależy w dużej mierze większe lub mniejsze powodzenie kontraktacji na terenie gromady.

Obowiązki Kierowników Grup nie ograniczają się tylko do wymienionych już czynności. Zbliża się moment niezmiernie ważny — zdawania tuczników przez producenta. W warunkach planowej gospodarki podaż żywca nie może się odbywać w sposób dorywczy i beładny. Skup musi być zharmonizowany z planami produkcyjnymi, transportowymi, przerzutów, ubojów, składowania, zamrażania, konsumpcji, tworzenia rezerw itd.

Akcja planowego skupu w zakresie unormowania podaży wykazała swoje zalety w roku 1950 i w początkach 1951, kładąc tamę żywiołowej i wygórowanej podaży żywca w niektórych miesiącach, dążąc do harmonijnego rozłożenia jej w obrębie całego roku. Ponadto dzięki tej akcji możemy zorientować się jakim materiałem ilościowym będziemy rozporządzać w najbliższych miesiącach. Akcja unormowania podaży stanowi dopełnienie i nieodzowny warunek powodzenia akcji kontraktacji. W zasadzie więc różnicowanie tych dwóch akcji jest niewłaściwe, są one ściśle z sobą zespolone i jedna stanowi dalszy i konsekwentny wynik drugiej.

Gminne Oddziały Związku Samopomocy Chłopskiej, na wniosek Gminnych Spółdzielni, zwołują zebranie Kierowników Grup Producentów, na którym omawiany jest plan skupu ustalony przez Powiatową Radę Narodową. Plan skupu zostaje podzielony na gromady, przy czym ustala się ile sztuk kontraktowych i niekontraktowych i w jakim tygodniu ustalonego miesiąca ma być dostarczone. Na wniosek Kierownika Grupy Producentów wprowadza się ewentualne poprawki do planu w ramach ogólnego planu gminy. Plan ilości sztuk, które gromada winna dostarczyć w danym miesiącu oraz imienna lista rolników, którzy zakontraktowali dostawę trzody na dany miesiąc zostają wręczone Kierownikowi Grupy Producentów. Następną czynnością Kierownika Grupy jest ustalenie listy dostawców. Czynność tę wykonuje przy udziale sołtysa, czyn-

nika politycznego oraz Zarządu Koła Gromadzkiego Związku Samopomocy Chłopskiej.

Mając już przygotowany materiał Kierownik Grupy zwołuje zebranie wszystkich rolników swej gromady. Na zebraniu tym sprawdza czy wszystkie sztuki zakontraktowane na dany miesiąc zostaną dostarczone. Następnie ustala z poszczególnymi rolnikami w jakim tygodniu danego miesiąca zamierzają dostarczyć zakontraktowane sztuki. W ten sposób otrzymuje dane jaka ilość sztuk kontraktowanych zostanie dostarczona w poszczególnych tygodniach miesiąca. Ustalona do dostawy ilość sztuk kontraktowych łącznie z ustaloną ilością sztuk niekontraktowanych, dają sumę dostaw w danym miesiącu, która powinna być zgodna z planem skupu otrzymanym z Gminnej Spółdzielni.

Końcową czynnością jest dostarczenie sporządzonej listy dostawców do Gminnej Spółdzielni, aby mogła ona kontrolować i dopilnowywać odbioru żywca zgodnie z listami. Kierownik Grupy i Gromadzki Związek Samopomocy Chłopskiej są odpowiedzialni za właściwe dokonanie spisu dostawców, jak również za wykonanie gromadzkiego planu dostaw. W związku z tym Kierownik Grupy obowiązany jest w ciągu miesiąca dostawy kontrolować czy rolnicy dokonują dostawy w terminach zgodnie z listą imienną. W zasadzie Kierownicy Grup powinni wspólnie z Gminną Spółdzielnią ustalać z rolnikami co miesiąc w oparciu o plan ile sztuk trzody kontraktowanej i niekontraktowanej dostarczą w następnym miesiącu.

Wszystkie te czynności mają w miesiącu swoje ustalone terminy, skoordynowane z terminami instytucji współpracujących, względnie nadrzędnych. Powodzenie akcji kontraktacyjnej zależy od tego, aby cała ilość sztuk zakontraktowanych przez rolnika została dostarczona w terminach określonych umowami; w praktyce naturalnie część sztuk odpada wskutek chorób, względnie padnięć.

W okresie zdawania sztuk przez rolników Kierownik Grupy Producentów powinien utrzymywać z nimi nieustanny kontakt, przypominając rolnikom o terminach, sprawdzając sztuki, mając stale na uwadze, że nie tylko ilość zakontraktowanych sztuk, a głównie ilość zdanych decyduje w ostatnim etapie o rezultacie akcji. Listy więc sprzedaży, sporządzane przez Kierownika Grupy, stanowią praktycznie — właściwe wprowadzenie planu skupu w życie. Zestawienie wszystkich list sprzedaży z gminy, powiatu i wreszcie z województw, daje właściwy obraz jak plan skupu zostanie wykonany na terenie całego kraju.

Z analizy czynności poszczególnych ogniw dochodzimy do konkluzji, że w konsekwencji wyniku akcji kontraktowania zależy w nader dużej mierze od ostatniego ogniwa oddolnego, tj. Kierowników Grup Producentów. Bez właściwego doboru tych pracowników, poinstruowania ich i ustawienia w pracy, bez stałej kontroli, opieki i pomocy w usuwaniu przeszkód, trudno jest osiągnąć zamierzony cel jakim jest powszechna kon-

traktacja oraz uporządkowanie podaży i obrotu na rynku mięsnym.

Widzimy, że zasady kontraktacji zostały szczegółowo rozpracowane i ujęte w ramy konstrukcyjne, ramy te jednak nie pozostały sztywne, były one niejednokrotnie w miarę potrzeby i konieczności jakie nasuwała praktyka odpowiednio korygowane, aby bardziej dostosować je do potrzeb życiowych. Już sama różnorodność i ciężar gatunkowy nałożonych na Kierowników Grup obowiązków wymaga od nich nie tylko fachowych wiadomości, uświadomienia polityczno-społecznego, ale i walorów osobistych, jak aktywność, obowiązkowość, ambicja itp.

Czy Kierownicy Grup wszędzie i we wszystkich wypadkach sprostali nałożonym na nich obowiązkom? Zważywszy, że ilość Kierowników Grup nie licząc gromad, gdzie funkcje te nie były obsadzone, przekracza cyfrę kilkudziesięciu tysięcy ludzi, trudno dać wyczerpującą odpowiedź na to pytanie. Organizacja Kierowników Grup jest nader młoda, natrafia się w niej na element niejednorodny, często prawie surowy, który dopiero w praktyce, w ogniu doświadczeń — szkoli się i udoskonala. Znamy przykłady ofiarności i samozaparcia się kierowników Grup, gdzie jednak efekt końcowy nie był proporcjonalny do sumy wkładu ich pracy. Załamanie się pracy czy też fałszywe posunięcie na którymś ze współpracujących ogniw, dawało rezonans, który w sposób ujemny odczuwał w pracy Kierownik Grupy. Lecz znamy również wypadki, że Kierownicy Grup istnieli tylko nominalnie, nie wykazując żadnej aktywności ani zainteresowania w stosunku do powierzonych im obowiązków, tak że czynności przypadające im w udziale wykonywali za nich referenci kontraktacji przy Gminnej Spółdzielni. Znamy także wypadki, że funkcje te pełnili setki zbyt zaabsorbowani obowiązkami administracyjnymi. Natomiast jako zasadę możemy przyjąć, że gdzie Kierownik Grupy wykazał aktywność, gdzie pracował z oddaniem się, tam i wyniki kontraktacji i zdawania tuczników wysuwały gromadę jako przodującą spośród innych gromad danej gminy.

Bacniejsza uwaga na Kierowników Grup, większa selekcja tych ludzi, dokształcanie ich i uświadamianie, ścisła kontrola, troskliwa pomoc i opieka — oto zadania do wykonania w stosunku do Kierowników Grup.

Nie zapominajmy, że w dużej mierze dzięki nim możemy otrzymywać bezpośrednie sygnały z terenu, dające każdorazowo obraz oblicza wsi, udostępniające wgląd w każdy niemal przejaw jej życia, naświetlające przyczyny i skutki pewnych zjawisk co z kolei pozwoli podejmować odpowiednie decyzje, względnie przeciwdziałać nie spodziewanym okolicznościom.

Nie zapominajmy, że masa kilkudziesięciu tysięcy ludzi, Kierowników Grup Producentów, to cała armia, która odpowiednio poprowadzona musi wykonać nałożone na nią zadania i osiągnąć poważne wyniki dla powodzenia akcji kontraktacyjnej.

Pracujmy lepiej i wydajniej

Z. SŁUŻEWSKI lek. wet.

Rola majstra w przemyśle mięsnym

Majster w przemyśle mięsnym to fundament pracy zakładu.

Państwowy Przemysł Mięśny jest przemysłem nowym, istniejącym dopiero dwa lata. Przed wojną przemysł mięśny w ścisłym tego słowa znaczeniu nie istniał. Całe zaopatrzenie kraju oparte było na drobnych warsztatach rzeźniczo-wędliniarskich, a niewielki przemysł prywatny nawiązany był jedynie na produkcję eksportową.

Niewielka liczba majstrów, która nam została z okresu przedwojennego, posiada niewątpliwie dość duże fachowe wykształcenie ale brak im podstawowych wiadomości teoretycznych, poza tym wychowani i nauczeni pracować w przedsiębiorstwie kapitalistycznym częstokroć nie umieją dać sobie rady z nowymi pojęciami takimi jak plan, wskaźnik produkcyjny itp.

Trudno sobie wyobrazić pełnowartościowego majstra, któryby nie wiedział jak zbudowane jest włókno mięsne, jaki jest skład chemiczny mięsa, na czym polega proces peklowania itp. A trzeba sobie powiedzieć szczerze, że wielu z nich pracuje tylko na podstawie zdobytego doświadczenia, wie że tak, a nie inaczej produkować trzeba, ale nie wie *dlaczego*, stąd błędy w produkcji, stąd mniejsze lub większe ilości zakwestionowanych konserw czy zepsutych wędlin.

Trzeba jednak z całą bezstronnością stwierdzić, że sukcesy, jakie ma za sobą nasz młody przemysł mięśny, są w znacznej mierze zasługą tych ludzi, to oni pracując z samozaparciem, niejednokrotnie w bardzo ciężkich warunkach technicznych, przyczynili się do popularności naszych wędlin na rynku krajowym i naszych konserw na rynkach zagranicznych, oni nauczyli cały szereg młodych czeladników, którzy awansowani na majstrów prowadzą dzisiaj produkcję w naszych rzeźniach i przetwórnich.

Ludzi tych jednak trzeba doszkolić; trzeba zdolnych, wartościowych czeladników skierować na roczne kursy zawodowe, dać im potrzebny ładunek wiedzy teoretycznej i praktycznej, trzeba możliwie prędko stworzyć nowe młode kadry fachowców dla przemysłu mięsnego. Plan 6-letni stawia przed całym przemysłem polskim poważne zadania produkcyjne, dla wykonania tych celów musimy otrzymać nowych majstrów.

Dekret Rady Ministrów z dnia 22.X.1947 r. o wyjątkowym skróceniu czasu nauki (termin) i pracy (praktyki) czeladniczej w przemysłach rzemieślniczych zezwala w okresie lat 5 zwolnić od odbywania nauki (terminu) absolwentów licencjonowanych kursów zawodowych.

Udogodnienia wypływające z tego dekretu nie zostały do tej pory na odcinku licencjonowanych kursów zawodowych wykorzystane. Przed Departamentem Szkolenia Zawodowego MHW

i CZPMs. stoi poważne zadanie zorganizowania w 1952 r. takich kursów.

Przed dyrekcjami, organizacjami partyjnymi i radami zakładowymi naszych zakładów stoi poważne zagadnienie wytypowania kandydatów, należałoby się więc zastanowić, jakimi kwalifikacjami zawodowymi i moralno-politycznymi winni się ci kandydaci wyróżniać.

Jak ważne jest stanowisko majstra, podkreślają dwie uchwały Prezydium Rządu z dnia 21 lutego i 25 czerwca 1951 r., które zmierzają do usprawnienia procesów produkcyjnych przez podniesienie roli i znaczenia majstra w kierowaniu produkcją.

„Majster powinien stać się w każdym zakładzie pracy pełnoprawnym kierownikiem podstawowego ogniva produkcyjnego, odpowiedzialnym w pełni za wykonanie w swoim zakresie zadań planu“ — głosi uchwała Prezydium Rządu z dnia 21 lutego 1951 r. Przez określenie „pełnoprawnym kierownikiem“ należy rozumieć, że wszystkie sprawy związane z produkcją winny być załatwiane przez majstra. Nie wolno tolerować faktów omijania majstra, wydawania dyspozycji przez kierownictwo zakładu poza jego plecami, kierowania produkcją na jego odcinku bez jego wiedzy. Ta zasada winna być w całej rozciągłości przestrzegana, gdyż gwarantuje ona organizacyjny porządek pracy i należyte wykonanie zadań produkcyjnych.

Co znaczy określenie, że jest on odpowiedzialny „w pełni“ za wykonanie planu?

To znaczy, że majster jako ten, który kieruje produkcją, jednocześnie odpowiada za wykonanie planu produkcyjnego. Ta druga zasada jest logiczną konsekwencją pierwszej. Majster jako pełnoprawny kierownik produkcji jest odpowiedzialny w pełni za wykonanie planu produkcyjnego.

Zagadnienie wykonania planu na każdym nawet najdrobniejszym odcinku wiąże się u nas ściśle z wykonaniem planu na innych odcinkach.

Zachwianie wykonawstwa w jednym przemyśle decyduje o wykonaniu planu w drugim.

Dla przykładu: wykonanie planu produkcji szynek eksportowych czy bekonów, to gwarancja, że do naszego skarbu wpłynie określona i z góry przewidziana suma dewiz, za którą planowano zakupić pewną ilość maszyn czy surowców potrzebnych do wykonania planu w innym przemyśle. Niewykonanie planu eksportu szynki zmniejszy ilość dewiz, co w rezultacie zagrozi niewykonaniem planu na innym odcinku.

Plan eksportu szynki naszego przemysłu mięsnego jest sumą planów produkcyjnych każdej naszej nawet najmniejszej przetwórni, gdzie wykonanie tego zagadnienia zależne jest od wartości majstra i jego załogi. Stąd też staje

się zrozumiałe, dlaczego w myśl zasady jednoosobowego kierownictwa majster jest „odpowiedzialny w pełni za wykonanie zadań planu“.

Dla przykładu wziąć można stanowisko majstra uboju. Instrukcje wewnętrzne CZPMs. podają wyraźnie zakres działania i odpowiedzialności pracownika na tym stanowisku.

Zakres działania majstra uboju ma być następujący:

1. Odbiór i przydział żywca na poszczególne stanowiska robocze.

2. Nadzór nad sprawnym, przepisowym i humanitarnym wykonaniem ubojów, racjonalnym wykorzystaniem urządzeń technicznych, narzędzi i energii.

3. Kontrola wykonania dziennego planu produkcyjnego (uboju) oraz kontrola wydajności pracy.

4. Kontrola i dopilnowanie jakościowej obróbki tusz, podrobów, skór, jelit oraz maksymalny zbiór szczeciny, krwi itp., oraz niedopuszczenie do ich marnowania.

5. Kierowanie pracą brygadzystów, grupowych, organizacja pracy stanowiska roboczego i jego obsługi, dozоровanie należytej dyscypliny i porządku na miejscu pracy.

6. Dopilnowanie bezpieczeństwa i higieny pracy.

7. Inicjatywa i udział w opracowywaniu i zastosowaniu nowych racjonalnych metod organizacji, usprawnień technicznych i technologicznych oraz badanie i rozpowszechnianie metod pracy stosowanych przez przodowników i racjonalizatorów.

8. Instruowanie pracowników i troska o stały wzrost kwalifikacji zawodowych i etycznych swego zespołu.

9. Udział w sporządzaniu planu wskaźników wydajności pracy, wydajności ubojowej, wydajności urządzeń i maszyn itp.

Majster uboju ponosi odpowiedzialność za całość kształtu pracy kolumny roboczej, a w szczególności za wykonanie planu produkcyjnego, jakość produkcji oraz bezpieczeństwo pracy.

Zakresy działania i odpowiedzialności dla majstrów innych specjalności będą w zasadzie oparte na tych samych zasadach jak podane wyżej, z tym, że zmieniać się one będą w zależności od pełnionej funkcji, a więc np. majster bekoniarni poza ubojem prowadzi jeszcze chłodzenie, obróbkę, peklowanie, sortowanie i pakowanie bekoni, majster smalcowni — topienie, chłodzenie, pakowanie smalcu itp.

Podany wyżej zakres działania i odpowiedzialności jest niewątpliwie duży, obejmujący szeroki wachlarz zagadnień od ściśle pojętej samej produkcji poprzez plan i jego wykonanie do wskaźników, norm, racjonalizacji, usprawnień, a skończywszy na sprawach bezpieczeństwa, higieny i etyki zawodowej. Właśnie ten szeroki zasięg pracy majstra ostro uwydatnia

zagadnienie szkolenia, zmusza do przeanalizowania człowieka, którego chcemy awansować społecznie, nakazuje sprawę szkolenia majstrów postawić jako zagadnienie pierwszoplanowe i mobilizacyjne.

Zdaniem moim roczny kurs winien być podzielony na 2 części: część I obejmującą wykłady teoretyczne, przy czym wysłuchanie ich obowiązowałoby wszystkich uczestników kursu, bez względu na specjalność jaką wybiorą, trwałaby około 4 miesięcy. Część II zajęcia praktyczne już z uwzględnieniem specjalizacji na: majstrów uboju, bekoni, rozbiór, konserw sterylizowanych, szynki i konserw pasteryzowanych, wędlin i tłuszczy. Ta część kursu trwałaby 7 miesięcy.

Kurs zakończyłby się egzaminem teoretycznym z całości wykładów i praktycznym według specjalności.

Sam program szkolenia winien obejmować w zarysie następujące przedmioty:

Nauka o Polsce współczesnej:

a) powstanie społeczeństwa ludzkiego i jego rozwój: wspólnota pierwotna, feudalizm, kapitalizm, imperializm, demokracja ludowa, socjalizm, komunizm; b) historia międzynarodowych ruchów robotniczych; c) organy władzy państwowej, rady narodowe; d) kierownicza rola PZPR; e) gospodarka planowa, Plan 6-letni, pomoc ZSRR; f) ZSRR w walce o pokój i demokrację.

Matematyka:

a) działania arytmetyczne, obliczanie procentów, reguła trzech; b) kalkulacja.

Fizyka i Chemia:

a) wiadomości podstawowe; b) najprostsze analizy stosowane w przemyśle mięsny.

Zakres anatomii i fizjologii zwierząt:

a) układ krwionośny, oddechowy i pokarmowy; b) budowa mięsa, kości i tłuszczu oraz skład chemiczny; c) znamiona mięsa normalnego i wady mięsa; d) dojrzewanie i psucie się mięsa.

Zagadnienia weterynaryjne:

a) higiena mięsa; b) zwalczanie zaraźliwych chorób zwierzęcych; c) nadzór weterynaryjny; d) obowiązujące przepisy sanitarno-weterynaryjne.

Organizacja przemysłu mięsnego:

a) rozwój przemysłu mięsnego do roku 1939; b) organizacja CZPMs. jego zadania i cele.

Surowiec przemysłu mięsnego:

a) rasy zwierząt, hodowla i żywienie; b) skup i klasyfikacja oraz nomenklatura; c) odbiór żywca w rzeźniach, magazynowanie, karmienie i odpoczynek; d) wpływ karmienia, rasy, wieku i płci na wartość przemysłową mięsa.

Technologia uboju i produkty poubojowe:

a) ubój i jego metody oraz norma wydajności; b) klasyfikacja mięsa; c) gospodarka produktami poubojowymi.

Magazynowanie i konserwowanie mięsa:

a) urządzenia chłodni, technologia chłodzenia i zamrażania; b) inne sposoby przechowywania mięsa, jak suszenie, solenie, wędzenie itp.

Rozbiór mięsa:

a) rozbiór jatkowy i przemysłowy; b) nomenklatura i klasyfikacja porzbirowa.

Produkcja wędlin:

a) dojrzewanie mięsa, solenie, przyprawy; b) osłonki sztuczne i naturalne oraz ich znaczenie; c) urządzenie i wyposażenie techniczne wytwórni wędlin; d) produkcja wędlin, receptury, normy produkcyjne; e) standardy.

Produkcja konserw:

a) przygotowanie surowca, przyprawy; b) opakowania, materiały pomocnicze; c) urządzenia i wyposażenie techniczne konserwowni; d) produkcja konserw, receptury, normy produkcyjne; e) termostatowanie, bombaże i ich przyczyny; standardy.

Produkcja szynek puszkowanych:

a) przygotowanie surowca; b) opakowanie, materiały pomocnicze; c) urządzenie i wyposażenie techniczne szynkarni; d) produkcja szynek, receptury, normy produkcyjne; e) termostatowanie, bombaże i ich przyczyny; f) standardy.

Produkcja tłuszczów topionych:

a) surowiec, jego przygotowanie i magazynowanie; b) topienie, rafinacja; c) klasyfikacja, opakowanie, normy produkcyjne; d) urządzenie i wyposażenie techniczne smalcowni; e) standardy.

Produkcja bekonów:

a) ubój, rozbiór, schładzanie; b) obróbka, nastrzykiwanie, peklowanie i obsuszką; c) selekcja, pakowanie, normy wydajności, standardy.

Planowanie:

a) sposób budowania planu, jego znaczenie i potrzeba; b) kontrola wykonania planów; c) planowanie zatrudnienia, materiałów pomoc-

niczych; d) wskaźniki techniczno-ekonomiczne; e) normy pracy, współzawodnictwo, racjonalizacja.

Kontrola produkcji:

a) uprawnienia i zakres działania Działu Kontroli Technicznej; b) laboratoria przyfabryczne i rejonowe, ich zadania i uprawnienia.

Budowa Zakładów Mięsnych:

a) założenia ekonomiczne do budowy, różne systemy budowania zakładów; b) wyposażenie rzeźni, przetwórn, chłodni itp. c) konserwacja maszyn i urządzeń; d) obliczenia wydajności maszyn produkcyjnych.

Dokumentacja:

a) kwity wagowe, magazynowe, zlecenia produkcji; b) raportyzacja uboju, rozbioru, produkcji; c) ruch magazynowy.

Dystrybucja i eksport mięsa:

a) zbyt na rynku krajowym; b) technika dystrybucji, hurty, detal, tworzenie rezerw; c) eksport mięsa, wymagania importerów.

Transport mięsa i jego przetworów:

a) środki transportowe; b) zagadnienia sanitarne i przepisy prawne.

Higiena i bezpieczeństwo pracy:

a) higiena osobista; b) bezpieczeństwo pracy; c) odzież ochronna i robocza; d) bezpieczeństwo przeciwpożarowe.

Artykuł ten ma na celu podkreślenie decydującej roli, jaką w przemyśle mięsnym pełni majster produkcji, pobudzenie czynników decydujących do ruszenia z martwego punktu sprawy rocznych kursów licencjonowanych i ustalenie tematyki tych kursów. Autor zdaje sobie sprawę, że artykuł ten może mieć sporo braków i że może pewne zagadnienia zostały ujęte zbyt powierzchownie, wypełni on jednak swe zadanie jeżeli wywoła na szpaltach „Gospodarki Mięsnej” dyskusję, a głosy krytyki padną z grona samych majstrów.

Mgr P. JASTRZĘBSKI

Projekt wytycznych do inwestycji dla odpadków i ubocznych produktów poubojowych

Rozwój prac nad projektami budowy nowoczesnych rzeźni i zakładów mięsnych nakłada obowiązek równoległego rozpracowania potrzeb związanych z artykułami ubocznymi zbieranymi przy uboju.

Niedopatrzenie lub zlekceważenie tej sprawy może pociągnąć za sobą niepożądane skutki gospodarcze, trudne później do usunięcia ze względów technicznych.

Zbierane w rzeźniach przy uboju zwierząt uboczne produkty i odpadki poubojowe można podzielić na dwie grupy:

I grupa — są to surowce, których całkowita obróbka i konserwacja winny odbywać się na terenie rzeźni. Do grupy tej zaliczają się jelita i gruczoły zwierzęce z tym, że gruczoły muszą być obrabiane, konserwowane i składowane na terenie rzeźni aż do czasu wysyłki ich do odbiorców, jelita zaś po obróbce i zakonserwowaniu powinny być z terenu rzeźni wywiezione do przetwórn mięsnych lub do specjalnego magazynu celem dalszego składowania i dystrybucji.

2 grupa — są to uboczne produkty i odpadki, które po zebraniu należy w ciągu tego

samego lub następnego dnia wywieźć z terenu rzeźni i poddać obróbce, konserwacji i magazynować zdala od hal produkcyjnych i składów przeznaczonych na przechowywanie mięsa i przetworów mięsnych. Będą to: skóry, szczecina i wszelkiego rodzaju włosie zwierzęce, krew (prócz konsumpcyjnej), tłuszcze techniczne, rogowizna, racice bydłowe, raciczki, kopyta, kości, odcinki skór surowych oraz wszelkiego rodzaju odpady i konfiskaty rzeźniane. Niektóre z nich winny być kierowane do przerobu w możliwie naj szybszym czasie, gdyż w stanie świeżym dają najbardziej wartościowy produkt, inne natomiast odpadki ulegają wstępnej obróbce, konserwacji i czasowemu składowaniu, a następnie dopiero partiami przeważnie wagonowymi wysyłane są celem dalszego przetwarzania.

Pomieszczenia i urządzenia techniczne dla artykułów wymienionych w grupie 1 stanowią integralną część rzeźni (prócz magazynu jelit) lub zakładów mięsnych. Zespół pomieszczeń i urządzeń związanych z przerobem, konserwacją i składowaniem surowców wyszczególnionych w grupie 2 chociaż pośrednio wiąże się z zakładami mięsnymi, wymaga jednak ze względu na specyfikę zagadnienia oddzielnego potraktowania.

Dokonywane z odpadkami czynności połączone są zawsze z wydzielaniem pewnej ilości nieprzyjemnych wyziewów, stąd konieczność rozmieszczenia omawianego zespołu budynków dla celów odpadkowych w stosunku do zabudowań rzeźni w ten sposób, żeby wykluczyć zanieczyszczanie zapachami terenu zakładów mięsnych.

Chcąc wykorzystać odpadki poubojowe w sposób najbardziej ekonomiczny ze względu na to, że stanowią wartościowy i często niezastąpiony surowiec dla poszczególnych przemysłów, a w stosunku do masy mięsa stanowią pokaźny procent w znaczeniu wagowym i wartościowym, należy rozpocząć ich przerób czy konserwację zaraz po ich zebraniu.

Artykuły te w ciągu dnia muszą być stale wywożone z hal uboju na teren przeznaczony na odpadki i tam poddawane koniecznym zabiegom, gdyż tylko w ten sposób można zapewnić w stu procentach czystość na terenie zakładów mięsnych, całkowite i pełnowartościowe wykorzystanie surowca odpadkowego oraz ograniczyć do minimum wydzielanie przez nie przy tym nieprzyjemnych woni.

Wynika stąd postulat, że zespół pomieszczeń i urządzeń przeznaczonych na odpadki winien się znajdować na terenie przyległym bezpośrednio do terenu rzeźni, odgrodzonym jednak murem, z bramą łączącą obydwa tereny, ale służącą wyłącznie do przewożenia odpadków z danej rzeźni, i być odpowiednio usytuowany do kierunku wiatrów i części produkcyjnej rzeźni. Tam, gdzie ze względów terenowych niemożliwe jest umieszczenie zespołu budynków i urządzeń dla celów odpadkowych przy terenie rzeźni, teren ten powinien znaleźć się jednak w możliwie niewielkiej odległości od rzeźni.

Uarty pogląd, że teren przeznaczony na odpadki poubojowe zawsze musi być źródłem przykrych zapachów, szkodliwych dla mięsa i z tego

powodu należy go umiejscawiać gdzieś daleko od zakładów mięsnych — jest niesłuszny i przeznaczają z góry odpadki na częściowe niszczenie. Każdy surowiec mięsny zbyt długo przechowywany i doprowadzony do stanu rozkładu, wydzielać będzie nieprzyjemną woń.

O ile doprowadziwszy przerób i konserwację odpadków do stanu bieżącego, ograniczymy tym samym do minimum przykre zapachy.

Przy istnieniu dużych zespołów budynków odpadkowych — ze względu na dużą masę surowca pożądane jest doprowadzenie bocznicy kolejowej.

Główny wjazd na teren zespołu winien być oddzielony, nie prowadzący przez teren rzeźni, żeby nie zanieczyszczać terenu zakładów mięsnych w czasie transportu surowcami odpadkowymi, które mogą ulec wypadnięciu lub wytrzęsieniu oraz nie korkować czy zakłócać ruchu na terenie rzeźni.

Ze względu na charakter przetwórstwa, zespół odpadkowy powinien być powiązany z rzeźnią tylko jako źródłem surowca, poza tym stanowić musi wydzieloną i funkcjonalnie niezależną od zakładów mięsnych jednostkę.

Rozpatrzmy pokrótce wszystkie możliwe czynności z poszczególnymi artykułami odpadkowymi.

KREW

Krew ze względu na skład chemiczny posiada bardzo dużą wartość i szerokie zastosowanie.

Zakładamy, że cała padająca krew na rzeźniach podlega deibrynacji. Część krwi (25%) przeznaczają się dla potrzeb konsumpcyjnych, farmaceutycznych, garbarskich i innych, reszta (75%) przerabiana będzie na albuminę lub mączkę pastewną. Krew gęstą — której pewna ilość jest zawsze w każdej rzeźni — fibrynę (włóknik) i skrzepy zbierane z posadzki — należy traktować na równi z konfiskatami rzeźnianymi jako surowiec dla zakładów utylizacyjnych.

Przy magazynowaniu i transporcie krwi winny być brane pod uwagę następujące jej właściwości i okoliczności:

1 krew jest artykułem łatwo psującym się (w okresie letnim po paru godzinach). Dla dłuższego przechowywania czy transportu musi być poddana konserwacji,

2 krew zawiera ok. 80% wody i przy dalszym transporcie koszt przesyłki (wody) obciążać musi gotowy produkt,

3 krew jest artykułem uciążliwym dla transportu, uwzględniane są tylko przesyłki wagonowe z wyłączeniem drobnicy a wymagane są należyte opakowania (beczki żelazne).

4 opakowanie do krwi jest stosunkowo drogie i trudne do zdobycia,

5 przy transportach krwi do fabryk zdarzają się przypadki dyskwalifikowania surowca, co powoduje z jednej strony straty na samym surowcu, z drugiej zaś podniesienie kosztów gotowego produktu,

6 najbardziej wartościowy produkt otrzymuje się z krwi świeżej, gdyż przy najlepszej nawet metodzie konserwacji chemicznej obniża się war-

tość surowca, na co w danym przypadku mają jeszcze wpływ czas jego magazynowania i trwanie transportu (w zimie krew w beczkach zamara, w lecie fermentuje),

7 w przypadku gromadzenia krwi dla transportów wagonowych, nieodzowny staje się magazyn w miejscu zbiórki do jej przechowywania,

8 zarówno w czasie magazynowania krwi jak i jej transportu istnieje możliwość naruszenia przepisów sanitarnych przez uszkodzenie opakowania i wyciekanie krwi z beczek.

Mając powyższe na uwadze, krew powinna być przerabiana w suszarniach instalowanych przy rzeźniach, dokąd mogłaby być dowożona bieżąco z hal uboju wózkami ręcznymi czy samochodami (w zależności od odległości) i zlewana bezpośrednio do zbiorników w suszarni.

Przez zastosowanie suszenia krwi unika się psucia się surowca, odpada konserwacja i opakowanie, spadają do minimum koszty transportu, staje się zbędny magazyn na przechowywanie surowca, otrzymuje się najwyższą jakość gotowego produktu, co w sumie powoduje znaczne zmniejszenie kosztów własnych.

Wielkość masy krwi padającej przy uboju ilustruje załączone zestawienie.

Jako średnie normy wydajności krwi przyjęto: z jednej sztuki bydła 8 litr., z 1 sztuki świni 3 litry, z 1 sztuki cielęcia 1,2 litra, z 1 konia 10 litrów, z 1 sztuki barana 1,5 litra, zakładając że wykrwawienie zwierząt odbywa się na wischąco.

Wyższe normy do osiągnięcia możliwe są przy zastosowaniu specjalnych aparatów do wykrwawienia, których w Polsce przy zbieraniu krwi w rzeźniach nie używa się.

Przyjmując zgodnie z projektami długofalowego planowania że w przyszłości 85% uboju od-

bywać się będzie w 70—100 rzeźniach, należycie wyposażonych technicznie, o dziennej przepustowości minimum 400 szt., a reszta uboju tj. 15% będzie miała miejsce w małych rzeźniach i punktach uboju i opierając się na doświadczeniu, że w małych rzeźniach stosunkowo więcej krwi zużywa się na cele konsumpcyjne niż w dużych, stwierdzając wreszcie niecelowość prowadzenia zbiórki krwi dla suszarni w tych rzeźniach, których dzienna ilość surowca nie wystarcza do napełnienia jednej beczki, gdyż dolewanie przez kilka lub kilkanaście dni świeżych porcji krwi do starej powoduje jej psucie się mimo stosowania konserwacji chemicznej — dochodzimy do przeświadczenia, że padająca krew w małych rzeźniach (których łączny ubój stanowić będzie 15% i tyleż samo wyniesie masa padającej krwi) powinna służyć głównie celom konsumpcyjnym. Niewykorzystane ilości dla celów jadalnych mogą być użytkowane jako karma dla ryb, a w ostateczności jako nawóz.

Suszenie krwi odbywać się powinno wyłącznie w suszarniach montowanych przy dużych i średnich rzeźniach. Typ suszarek będzie różny, w zależności od masy krwi padającej w danej rzeźni. Przy mniejszych ilościach krwi najodpowiedniejsze będą suszarki walcowe o zdolności przepustowej 120 l krwi (zdolności odparowania 100 l wody) na godzinę.

Przetwórstwo krwi w kilku dużych suszarniach i transport jej na odległość kilkuset kilometrów jak to ma miejsce obecnie, należy uważać za stan przejściowy i dążyć do stopniowej jego likwidacji.

O innych odpadkach i ubocznych produktach poubojowych (tłuszczach technicznych, szczecinie i włosiu zwierzęcym, odpadkach i konfiskatach rzeźnianych) będzie mowa w następnym numerze „Gospodarki Mięskiej”.

A. GÓRSKI

Znaczenie odpowiednich pomieszczeń dla odpadków poubojowych

Stykającym się bliżej z pracą zbiornic produktów i odpadków poubojowych oraz zakładów przetwarzających odpadki poubojowe — znane są dokładnie pomieszczenia produkcyjne i magazynowe, które w zasadzie wiele pozostawiają do życzenia pod względem sanitarnym, a często są przyczyną niszczenia surowca czy nawet już gotowego produktu.

Przyznać trzeba, że dość duży asortyment produktów i odpadków poubojowych wymaga różnorodnych pomieszczeń zarówno produkcyjnych jak i magazynowych, że poszczególne punkty zbiorcze i częściowo przetwórcze są drobne i rozrzucone po całym terenie kraju, a w spuściznie po okresie międzywojennym otrzymaliśmy niewiele. Mimo to nie wolno nam jednak tolerować obecnego stanu rzeczy na dalszą metę.

Fakt, że robotnik nasz pracuje wydajnie mimo nieodpowiednich warunków, że często warsztat

produkcyjny i magazyn jest zaprzeczeniem tego co powinno być — nie upoważnia nas do zamykania oczu na istotny stan rzeczy, bo naszym zadaniem jest stworzenie takich warsztatów pracy, które by zapewniły dobre samopoczucie robotnikowi, takich magazynów, które by nie niszczyły wyników jego pracy.

Wymagamy i będziemy wymagać od naszych załóg nie tylko coraz większej wydajności, ale także i to przede wszystkim, coraz lepszego produktu, uprzednio jednak zapewnić mu musimy minimum warunków pracy.

W Nr. 3 „Gospodarki Mięskiej” z 1951 r. autor artykułu pt. „Inwestycje Bacutilu” — podaje, że przyznane kwoty inwestycyjne na 1951 r. są wyższe niż w latach ubiegłych, że opracowuje się dokumentację typowej topialni tłuszczu, zakładów utylizacyjnych, suszarni szczeciny i że będziemy inwestować coraz więcej i sprawniej.

W imię dobra społecznego wyrażamy pragnienie, by nastąpiło to jak najprędzej i w rozmiarach możliwie najszerzych, bo dotychczasowe inwestycje są przysłowiową kroplą wody w morzu naszych potrzeb, a czas już najwyższy zacząć na szerszą skalę usuwać prymityw warunków pomieszczeniowych.

Zakres zainteresowań „Bacutilu“ można by podzielić na dział gruczolarski, jeliciarski, tłuszczów technicznych, odpadków skórnych i rogowizny, krwi, szczeciny, pęcherzy zwierzęcych oraz na zakłady przetwórcze, jak topialnie, suszarnie krwi i zakłady utylizacyjne.

W pracy gruczolarskiej, zależnie od wielkości ubojów w danej rzeźni oraz od pomieszczeń i wyposażenia technicznego, konserwujemy gruczoły zwierzęce chemicznie lub przez zamrażanie. Bez względu na sposób konserwacji każda zbiornica powinna posiadać oddzielne locum do obróbki i magazynowania, z uwagi na cel zbiorczy gruczołów. Gruczoły konserwowane chemicznie, np. jajniki odpowiednim roztworem fenolu, trzustka — solą, żółć — formaliną, muszą być magazynowane w pomieszczeniu o odpowiedniej temperaturze zarówno w porze zimowej jak i letniej. Zbyt niska temperatura powoduje zamrożenie i przy nieopatrznym wypełnieniu naczynia rozzerwanie i uszkodzenie opakowania, a także i części towaru. Temperatura zbyt wysoka, mimo środka konserwującego, powoduje zupełną dyskwalifikację zebranych gruczołów.

Często psujące się zamrażarki nie są zdolne wytworzyć dostatecznie niskiej temperatury do zamrożenia, a rozmrażane gruczoły na skutek utraty ciał czynnych, choćby natychmiast podane ponownemu mrożeniu, nie przedstawiają właściwej wartości użytkowej. Omówione względnie przemawiają za tym, by zbiornice posiadały pomieszczenia do obróbki i magazynowania, pomieszczenia zapewniające minimum warunków odpowiedniej obróbki i magazynowania, a do konserwacji przy pomocy mrożenia dwie zamrażarki (zwłaszcza przy rzeźniach większych), z których jedna zasadniczo byłaby przedchłodnią, druga zaś właściwą zamrażarką przy normalnym toku pracy, aby w razie zepsucia się jednej posiadanie drugiej zabezpieczyło towar przed zniszczeniem.

Jeśli się weźmie pod uwagę, że zbiornica znajdująca się przy rzeźni, o przeciętnym miesięcznym uboju około 2.000 sztuk, powinna już posiadać zamrażarkę, jeśli się uwzględni ile tego rodzaju zbiornic nie zostało wyposażonych w zamrażarki z braku możliwości zainstalowania ich, jeśli się doda do tego zbyt małą pojemność posiadanych zamrażarek w stosunku do dziennej zbiórki gruczołów w danej zbiornicy a uzupełni obraz warunkami pracy małych zbiornic, wtedy dopiero zdamy sobie sprawę jak pilne jest i zasadnicze z punktu widzenia gospodarczego — zadanie szybszego tempa inwestycyjnego.

Dział jeliciarski wymaga dla swej pracy: opuszczałni, szlamiarni, kalibrowni, solarni, ociekalni, magazynu podręcznego na zabeczkowane jelita i sól, a także magazynu głównego na je-

lita i sól oraz na próżne beczki. Kubatura tych pomieszczeń zależna jest od wielkości ubojów. Oczywiście woda bieżąca zimna i ciepła w dostatecznej ilości jest nieodzownym warunkiem uzyskania dobrego towaru. Niestety niewiele rzeźni posiada odpowiednio wyposażone szlamiarnie. W zachodniej części kraju praca w szlamiarniach odbywa się w znośnych jeszcze warunkach. W innych częściach kraju w większości wypadków odbywa się w pomieszczeniach o zbyt małej kubaturze lub w ogóle nie nadających się do tego celu.

Zbyt szczupłe pomieszczenia samej rzeźni są niekiedy powodem, że urządzano szlamiarnie poza rzeźnią, bez wody bieżącej, a nawet w piwnicy, aby tylko wywiązać się z zadania i nie dopuścić do marnowania jelit. Oczywiście takie szlamiarnie nie mogą wyprodukować dobrego towaru ani zapewnić robotnikowi znośnych warunków pracy, ani też posiadać niezbędnych pomocniczych pomieszczeń. Towar z takich szlamiarni z przyczyn zasadniczych nie może być wydany poza obręb miejscowego zapotrzebowania.

W fazie obecnej, gdy przemysł wędliniarski przechodzi na produkcję maszynową, gdy kalibrowanie jelit staje się zagadnieniem aktualnym i gospodarczo niezbędnym, konieczność budowy odpowiednich szlamiarni nie wymaga, choćby z tego tylko punktu widzenia, głębszych uzasadnień.

Przy zbiórce tłuszczów technicznych posiadanie magazynu o niezbędnej kubaturze i temperaturze, nie wyżej od $+8^{\circ}$, jest podstawowym warunkiem racjonalnej gospodarki tłuszczami surowymi. O ile w porze zimowej składanie tłuszczów surowych w przyzmy nie jest wskazane z uwagi na przyspieszenie fermentacji jak i trudności transportowe, o tyle w porze letniej jest karygodnym marnowaniem surowca, zwłaszcza w okresie dłuższym, w którym ulega on fermentacji, jęlczeniu, rozkładowi, trawiony jest przez robactwo, a nawet przechodząc w stan ciekły rozplywa się po magazynie. Przechowywanie w beczkach wymaga większej przestrzeni magazynowej, ale przynajmniej częściowo chroni przed stratami magazynowania w przyzmach. Jasne jest, że przy wyższej temperaturze z nieszczelnych beczek także popłynie tłuszcz, zwłaszcza wieprzowy i także spowoduje manko magazynowe, a na skutek jęlczenia mniejszą wydajność po przetopieniu.

Samo uruchomienie większej ilości topialni nie zwolni nas w dalszym ciągu od konieczności posiadania magazynów tłuszczów surowych i to magazynów o niskiej temperaturze oraz odpowiedniej wentylacji, bo mimo najczęstszych transportów do topialni, zawsze z bieżącej zbiórki pewien zapas pozostanie.

Nasze dotychczasowe topialnie w niejednym wypadku nie posiadają ani magazynu odpowiedniego na tłuszcze surowe i skwarki, ani też tłuszcze topione, bo najczęściej urządzone były „byłe prędzej“, „byłe gdzie“, by tylko ratować tłuszcze surowe. Prymityw ten także należałoby co prędzej zlikwidować.

Zbierane przez nas odpadki skór i uszy bydlęce przeznaczone są w zasadzie do produkcji żelatyny, bądź kleju. Specjalnych wymogów nie posiadają odnośnie pomieszczeń, jedynie wskazana jest niższa temperatura w okresie letnim i obfite zaszalanie. Tymczasem, niejednokrotnie z braku choćby szopy, układa się je w przyzmy na otwartej przestrzeni, a w najlepszych wypadkach do beczek. Opady atmosferyczne powodują zmywanie soli, temperatura otoczenia — jełczenie i w rezultacie surowiec ten nie nadaje się do produkcji żelatyny, a odesłany do fabryk kleju przysparza wiele kłopotu w eliminowaniu przykrego zapachu.

Krew techniczna, przeznaczona do produkcji mączek pastewnych czy albuminy, z uwagi na łatwość psucia się musi być poddana dokładnej konserwacji, która jednak przy dłuższym magazynowaniu w nieodpowiednich warunkach nie zabezpiecza dostatecznie przed częściowym, a nawet zupełnym zepsuciem się krwi. Zarówno zbiornice jak i zakłady przetwarzające krew nie posiadają magazynów chroniących przed wysoką temperaturą, która przyspiesza rozkład białka, powoduje fermentację, wylugowuje właściwości odżywcze i klejące krwi, zmniejsza tym samym jej wartość użytkową.

Nie bez znaczenia jest ogólna zawartość białka, a w tym białka strawnego w mączkach pastewnych, nie bez znaczenia jest też siła sklejanania albuminy. Im jest krew świeższa, im właściwiej zakonserwowana i przechowywana, tym cenniejszym jest surowcem dla innych przemysłów, bo bardziej wydajnym w produkcji, o większym zasięgu i znaczeniu gospodarczym.

A przecież trudno wymagać, by krew prażona na słońcu, w beczkach żelaznych rozrzuconych na podwórzach rzeźni czy zakładu przetwórczego nie uległa zepsuciu, nie zmniejszyła swej przydatności w dalszej produkcji.

Stosowane konserwowanie krwi przewiduje inne dawki środka konserwującego w niższej, inne w wyższej temperaturze. Im wyższa temperatura, tym więcej dodaje się środka konserwującego, co w następstwie zmniejsza siłę klejącą krwi.

Na marginesie tych uwag wydaje się, że nasze typowe magazyny odpadków zostały niewłaści-

wie opracowane: w zastosowaniu do małych zbiornic, poza wadą przyjmowania temperatury otoczenia — spełniają swą rolę, zaś brak kanalizacji, światła, wody, można dodatkowo uzupełnić. W zastosowaniu do zbiornic większych są one niewystarczające, zbyt małe i w porze letniej nie chronią przed wysoką temperaturą. Gdyby były całe podpiwniczone, zaopatrzone w odpowiednie windy i posiadały niską temperaturę, część dolna zaspokoiłaby wymogi magazynowania tłuszczów i krwi, co podniosłoby jakość tych surowców.

Chroniczny brak suszarni pęcherzy zwierzęcych, szczeciny, to dalsza przyczyna marnowania tego surowca, to dalsze gaszenie zapалу robotnika w pracy, gdy widzi, że najlepiej obrobiony pęcherz, najstaranniej wypłukana szczec, ulega niszczeniu susząc się bądź w nieodpowiednich pomieszczeniach, bądź bezpośrednio na podwórkach.

Zakłady utylizacyjne, nie przygotowane pod względem pomieszczeń do obecnego tempa produkcji, nie posiadają koniecznych magazynów na surowce, a nawet produkt gotowy. W rezultacie, otrzymany surowiec, czekając na swą kolej skierowania do produkcji, ulega dalszemu zepsuciu, zepsuciu przyspieszonemu z uwagi na bezpośrednie działanie słońca i opadów i trafia do wurnika w pełnym rozkładzie, dając z siebie i mniej oraz gorszej jakości produkt.

Gdyby tak dokładnie przeanalizować straty gospodarcze, jakie ponosimy na odcinku odpadków poubojowych, spowodowane bezpośrednio w produkcji towarowej bądź zupełnym brakiem, bądź dysponowaniem nieodpowiednimi pomieszczeniami i gdyby do tego dodać zbędną wielokrotnie robociznę, to z pewnością cyfry wykazałyby nam, że jakiegokolwiek inwestycje w krótkim okresie czasu zamortyzowałyby się i w rezultacie dałyby duże oszczędności.

Zrozumiałe jest, że w obecnej fazie inne, kluczowe inwestycje są i pozostaną nadal pierwszoplanowymi, lecz zrozumiałe jest także, że pozostawienie na dalszą metę obecnego stanu pomieszczeń dla produktów i odpadków poubojowych równałoby się świadomemu niszczeniu dobra społecznego.

K O M U N I K A T Y

W sprawie prenumeraty zwracać się należy wyłącznie do PPK „Ruch” — Warszawa, ul. Srebrna 12, tel. 8-71-80, konto PKO Nr 1-10890.

Należność za prenumeratę należy wpłacać z góry, gdyż zamówienia za zaliczeniem nie są uwzględniane. Przy wpłacie należy podać datę rozpoczęcia prenumeraty.

Redakcja „Gospodarki Mięsnej” zawiadamia, że wydawnictwo posiada jeszcze na składzie niewielką ilość roczników za rok 1950, które można nabyć po cenie zł 25.— za rocznik.

Zamówienia kierować należy na adres redakcji Warszawa, Lwowska 8, tel. 7-33-82.

Nowe kadry

Prof. Dr A. TRAWIŃSKI

Spoleczno-sanitarny aspekt higieny środków spożywczych*)

Organizm ludzki w procesie swego rozwoju i pracy zużywa nieprzerwanie swe zasoby organicznych i mineralnych składników w postaci białek, węglowodanów, tłuszczu i soli mineralnych, które muszą być uzupełnione drogą doprowadzenia środków spożywczych. Powinny one zawierać te składniki w takiej ilości, w jakiej organizm je zużytkowuje. Wartość odżywczą środka spożywczego oznacza się w kaloriach; jest to wartość cieplna 100g spożytej żywności.

Spośród wyżej wymienionych ciał spożywczych, tak ważnych dla normalnej funkcji organizmu, na pierwsze miejsce wysuwają się białka pełnowartościowe, a nadto węglowodany i tłuszcze w ilości zależnej od pracy człowieka. Białka pełnowartościowe znajdują się w produktach żywnościowych zwierzęcego pochodzenia, przede wszystkim w mięsie, mleku i jajach. W niniejszym referacie zajmiemy się tylko mięsem i produktami mięsnymi, tymi powszechnymi środkami spożywczymi. Już Fryderyk Engels powiedział, że mięso zawiera wszystkie składniki potrzebne dla przemiany materii organizmu; słowa te zostały potwierdzone, gdyż badania naukowe wykazały, że tkanka mięśniowa zawiera faktycznie podstawowe składniki potrzebne do życia i rozwoju organizmu, a mianowicie: białka średnio około 20% przyswajanego przez organizm w ilości do 97%, ciała azotowe wyciągowe w ilości 1 do 2%, jak kreatyna działająca pobudzająco na system nerwowy, kreatynina, karnezyna, osmazon nadający mięsu właściwy smak, węglowodany, jak glikogen w ilości od 0,6 do 1,6%, tłuszcz śródmięśniowy od 0,5 do 3,5%, sole mineralne w ilości 0,8 do 1,8% przeważnie fosforany potasowe, wapniowe i magnezowe oraz w małej ilości sól kuchenna, nadto w nieznacznej ilości substancje uzupełniające, witaminy zwłaszcza B i C w mięsie chudym i A w mięsie tłustym oraz substancje pobudzające, tj. hormony. Stałe jednak przyswajanie przez organizm białka w postaci mięsa jest niepożądane, zwłaszcza gdy chodzi o mięso bydlęce, ze względu na niebezpieczeństwo wystąpienia skazy moczanowej, powodowanej substancjami wyciągowymi zawartymi w mięsie. Dlatego też w celu racjonalnego odżywiania należy białko mięsne zastępować od czasu do czasu białkiem mleka i jaj. Nadto jak z jednej strony mięso i jego produkty, pochodzące ze zwierząt zdrowych i przechowywane w odpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych, stanowią wartościowy środek spożywczy, tak z drugiej strony mięso pochodzące ze zwierząt dotkniętych pewnymi schorzeniami zakaźnymi i pasożytniczymi, jako też

przechowywane w nieodpowiednich warunkach, jest szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i może spowodować ciężkie schorzenia nawet o przebiegu śmiertelnym. Z tych też względów państwa o ustroju socjalistycznym, których troską jest życie i dobrobyt każdego obywatela, wychodząc z założenia, że zdrowie człowieka jest największym dobrem jego i państwa, zwracają szczególną uwagę na środki spożywcze wszelkiego rodzaju i szczególnie dbają o to, aby masy pracujące otrzymywały je w stanie jak najlepszym pod względem jakościowym i sanitarnym.

Jako przykład służy nam także w tym względzie Związek Radziecki, gdzie 20 grudnia 1929 r. KC WKP (b) powziął ważną uchwałę o zaopatrzeniu w mięso mas pracujących przez rozbudowę przemysłu mięsnego i utworzenie centralnych rzeźni tzw. kombinatów mięsnych, odpowiadających najnowszym zdobyczom sanitarnym i technicznym i pozostających pod ścisłym nadzorem lekarzy weterynaryjnych w celu zapewnienia ludności mięsa i przetworów mięsnych wykluczających możliwość zoonoz tj. chorób odzwierzęcych, przenoszonych się za pośrednictwem tych środków spożywczych ze zwierzęcia na człowieka. W państwach kapitalistycznych, w których przemysł mięsny jest przeważnie w rękach osób prywatnych, wykorzystujących tak często koniunkturę handlową w celu wzbogacenia się kosztem zdrowia konsumenta, ludność nie ma pewności, czy dostarczane jej mięso jest faktycznie wolne od chorobotwórczych zarazków i pasożytów i dlatego też w tych państwach schorzenia ludzi po spożyciu mięsa i jego przetworów są na porządku dziennym, w odróżnieniu od Związku Radzieckiego, a również Krajów Demokracji Ludowej, w których występują one sporadycznie i rzadko. Dla przykładu wspomnę, że w Stanach Zjednoczonych Ameryki włośnica czyli trychinoza, niebezpieczna choroba odzwierzęca, występuje — jak świadczą amerykańskie publikacje — przeciętnie u 6 do 10% ludności, a w niektórych Stanach nawet do 20%. To samo dotyczy też zatruc pokarmowych, których liczne epidemie są notowane w państwach zachodnio-europejskich i w Ameryce. Zatrucia, wywołane przez jad kiełbasiany zdarzają się bardzo często w Ameryce po spożyciu konserw mięsnych, a śmiertelność dochodzi do 20%. W Związku Radzieckim robotnicy i lekarze weterynaryjni, pracujący w zakładach

*) Na inauguracji roku akademickiego 1951—52 na UMCS w Lublinie Dziekan prof. dr A. Trawiński wygłosił referat, z którego drukujemy obszerniejsze wyjątki.

i przetwórniami mięsnych, są niejako producentami środków spożywczych i sami jak najbardziej dbają o jakość i stan sanitarny produkcji mięsnej i dlatego też pojęcie „nadzór sanitarny“, obowiązujący w krajach kapitalistycznych, stało się tam anachronizmem, gdyż nie ma dążenia z niczyjej strony do czynienia jakichkolwiek nadużyć. Z tego też powodu pojęcie „nadzór sanitarny“ zostało w ZSRR zastąpione przez termin „ekspertyza sanitarna“.

Przebudowa ustroju gospodarczego w naszym kraju spowodowała zagadnienie rynku mięsnego na tory racjonalnej gospodarki planowej, zapewniającej masom pracującym środki spożywcze pełnowartościowe pod względem jakościowym i sanitarnym, pozostające pod ścisłym nadzorem lekarzy weterynaryjnych.

Rozwijający się w Polsce obecnie wprost w niebywałym tempie przemysł, budownictwo coraz to nowych mieszkań, osiedli, szkół, szpitali i uniwersytetów, hut i gigantów fabrycznych, zatrudniające coraz to nowe rzesze robotników, a nadto wzmożona konsumpcja ludności wiejskiej, która w Polsce przedwojennej tylko kilka razy w roku widywała mięso, wymaga sprecyzowanego planowania i dystrybucji tego środka spożywczego i to właśnie jest powodem przejściowych trudności zaopatrzenia w dostateczną ilość rynku mięsnego większych ośrodków miejskich. W związku z tym niebywałym, dotąd nie spotykanym rozmachem budownictwa, wzrasta też ustawicznie zapotrzebowanie na mięso i ustawicznie zwiększają się plany zakupu bydła i świń. Wskazują na to następujące cyfry. Podczas gdy w roku 1949 było zatrudnionych poza rolnictwem 4.400.000 osób, to w roku 1951 cyfra ta wzrosła do ponad 5.500.000. Znaczny wzrost spożycia mięsa przypada na wieś. Podczas gdy w roku 1938 spożycie roczne mięsa wołowego i świńskiego w Polsce wynosiło 10,9 kg na osobę, to w roku 1949 wzrosło do 13,8 kg, a w roku 1950 do 20,9 kg. Doceniając wagę tego zagadnienia, Komitet Ekonomiczny Rady Ministrów uchwałą z dnia 6 maja 1949 r. porucił całokształt produkcji mięsa i jego przetworów Centralnemu Zarządowi Przemysłu Mięsnego, którego oddziały, mając możność analizy potrzeb poszczególnych ośrodków, uwzględniają istotne potrzeby terenu.

Uspołeczniiony przemysł mięsny chroni też świat pracy przed możliwością zachorowania po spożyciu mięsa niepewnego pochodzenia. Z tego też względu został powitany z dużym zrozumieniem przez masy pracujące Dekret Rady Ministrów, występujący tak ostro i zdecydowanie przeciw wszelkiej spekulacji mięsem. Znaczenie tego

dekretu polega nie tylko na przesłankach gospodarczo-ekonomicznych lecz także higieniczno-sanitarnych. W tym miejscu należy szczególnie podkreślić zdecydowaną walkę społeczeństwa ze spekulantami handlu mięsnego i przestrzec przed nabywaniem mięsa i przetworów mięsnych, pochodzących z pokątnego uboju i nie poddanych badaniu lekarsko-weterynaryjnemu, ponieważ pochodzi ono często z padlin lub zawiera tak często chorobotwórcze zarazki i pasożyty. Również przechowywanie przez spekulantów tych środków spożywczych w ukryciu, w warunkach urągających przeważnie wszelkim pojęciom higienicznym i budzących wstręt estetyczny, przyczynia się do występowania w mięsie i przetworach mięsnych procesów rozkładczych, z wytworzeniem substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

Schorzenia, wywołane przez spożycie mięsa i przetworów mięsnych, mogą być spowodowane przez bipatogenne tj. chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi bakterie i pasożyty. Bakterie wywołują choroby zakaźne, a pasożyty choroby pasożytnicze. Spośród chorób zakaźnych zdarzają się często zatrucia pokarmowe: wąglik, brucelloza, gruźlica, różyczka i nosaczka, z chorób pasożytniczych tasiemce, wągryczka i włośnica.

W dalszej części swego referatu, Prof. dr A. Trawiński omówił szczegółowo, w oparciu o bogaty materiał historyczny, wymienione wyżej choroby oraz środki walki z nimi, zastosowane przez szereg uczonych, jak uczeni niemieccy Bollinger, Gartner, De Nobele, Schottmüller uczeni radzieccy Szur, Terasowa, Bunina, Korschinskaja oraz polscy, jak Hirschfeld, Szymanowski i Trawiński.

W końcu swego referatu, Prof. Trawiński nawoływał do stworzenia w Polsce Centralnego Instytutu Naukowo-Doświadczalnego tymi oto słowami:

„Kierowany przeze mnie Zakład Higieny Produktów Żywnościowych zajmuje się od kilkunastu lat obok pasożytniczych badań także ścisłymi zagadnieniami z dziedziny higieny i technologii środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia. Jakkolwiek inne, podobne zakłady poświęcają również wiele pracy naukowo-badawczej higienie i technologii mięsa i przetworów mięsnych, należałoby w interesie przemysłu mięsnego stworzyć w Polsce Centralny Instytut Naukowo-Doświadczalny, który objąłby całokształt problemu mięsoznawstwa, na wzór jedyne w tym znaczeniu w Europie Wszechzwiązkowego Instytutu Przemysłu Mięsnego w Moskwie, o czym już pisałem w „Gospodarce Mięsnej“ w roku 1949, Nr. 5 i 6“.

**Kształćmy nowe kadry dla przedsiębiorstw gospodarki mięsnej.
Udoskonalajmy poziom pracowników przedsiębiorstw obrotu
przetwórstwa mięsnego**

Prof. Dr W. STEFAŃSKI

Rola uczelni weterynaryjnych w przygotowaniu kadr służby weterynaryjnej

Omawiając rolę i zadania kadr weterynaryjnych należy zaznaczyć, że istnieje ścisła współzależność weterynarii i zootechniki. Wielkie wysiłki i osiągnięcia nowoczesnej zootechniki, opartej na nauce Miczurina i Łysenki w ZSRR i w ślad za nimi idąca zootechnika polska z wielkiej wagi osiągnięciami Szkoły Krakowskiej — Prof. dr. T. Marchlewskiego i prof. dr. M. Czaji — nasuwają konieczność utrzymania tych zdobyczy nauki, stosowanej w szerokim zakresie w masowej hodowli.

To zadanie ochrony zwierząt gospodarskich przed utratą zdrowia, przed upadkiem, a tym samym przed zmniejszeniem ogólnej masy mięsnej — spełnia służba weterynaryjna. Jej praca zalega się tak ściśle z pracą zootechników, że w celu jej większego zespolenia, decyzją Ministra Szkół Wyższych, ma nastąpić wyodrębnienie Wydziału Weterynaryjnego z Uniwersytetu Warszawskiego i przyłączenie do Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, aby już przy przygotowaniu kadr weterynaryjnych i zootechnicznych te dwa rodzaje służb wzajemnie się uzupełniały i znalazły wspólny język przy pracy w terenie. Utworzony równocześnie na SGGW Wydział Zootechniczny ma służyć jako ogniwo, łączące weterynarię z rolnictwem. W ten sposób winien wytworzyć się typ lekarza higienisty, dobrze obznajmionego z potrzebami hodowli i warunkami gospodarczymi, w jakich ta hodowla się odbywa. Liczbę lekarzy tego typu, konieczną w planie sześcioletnim, będzie można ustalić, opierając się na liczbie większych ośrodków hodowlanych. W związku ze wzrastającymi różnicowaniem ośrodków hodowlanych (bydło, owce, konie, drób) nastąpi równoległa specjalizacja lekarzy. Fakt ten będzie musiał być wzięty pod uwagę przy reformie studiów.

Drugim zadaniem lekarza jest ochrona zdrowia ludności przez niedopuszczanie do spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego szkodliwych dla człowieka. Terenem działalności tej kategorii lekarzy są przede wszystkim rzeźnie, ale ponadto Państwowy Zakład Higieny, gdzie lekarz powołany jest do wydania ostatecznej oceny badanego produktu pod względem zdrowotnym. Ta dziedzina działalności lekarza jest niezmiernie ważna, od sprawności bowiem służby weterynaryjnej zależy w dużej mierze zdrowie ludności, a również i eksport. Najmniejsze niedopatrzenie przy eksporcie mięsa może poważnie narazić markę towaru w wyniku czego powstać mogą poważne straty. Według danych, ogłoszonych przez Gruszeckiego (Med. Wet. 1951) w Centralnym Zarządzie Przemysłu Mięsnego pracuje obecnie poważna liczba 270 lekarzy. Znaczną liczbę lekarzy pochłania administracja, w której zatrudnionych jest 569 lekarzy (Gruszecki l. c.). Administracja weterynaryjna, to nie tylko robota

papierowa, to przede wszystkim walka z chorobami zakaźnymi.

Placówki wywiadowcze głównego sztabu, jakim jest Centralny Zarząd Weterynaryjny, muszą być rozsiane po całym kraju, aby na czas stwierdzać i sygnalizować pojawienie się zarazy. Tym też objaśnia się zapotrzebowanie na kadry lekarzy w dziedzinie administracji.

Niewiele mniejszą liczbę lekarzy, bo 516 pochłania lecznictwo. Kilkaset lecznic rozrzuconych po całym kraju obsługuje PGR, spółdzielnie produkcyjne i indywidualne gospodarstwa chłopów. Liczba lecznic wzrasta zarówno pod względem ilościowym jak jakościowym. Potrzeba jednak zwiększenia w tym dziale kadr jest ogromna.

Niemalą liczbę lekarzy zabierają Uniwersytety i Państwowy Instytut Weterynaryjny. Na trzech Wydziałach pracuje ponad 150 lekarzy, a zapewne nie mniej zatrudnia Państwowy Instytut Weterynaryjny. Jest to bowiem szeroko rozbudowana instytucja, jeżeli się uwzględni, że w każdym mieście wojewódzkim istnieje Zakład Higieny Weterynaryjnej. Wreszcie uwzględnić należy pracę lekarzy w Państwowym Zakładzie Higieny i różnych ministerstwach. Liczbę pracujących w tych instytucjach lekarzy oblicza Gruszecki na 141. Zapotrzebowanie jednak na fachową służbę lekarską wzrasta nieustannie i to w różnych dziedzinach. Wymieniamy tylko większe zespoły hodowlane PGR, tuczarnie itp.

Otóż wzrastające potrzeby planu 6-letniego wymagają stale zwiększających się kadr, wyszkolonych i przygotowanych do wyznaczonych im zadań. Wyszkołenie kadr weterynaryjnych jest jednym z dwóch głównych zadań weterynaryjnych uczelni, drugim bowiem nie mniej ważnym zadaniem jest przyczynianie się do rozwoju nauk weterynaryjnych. Zadania dydaktyczne spełniały dotychczas trzy Wydziały Weterynaryjne w ramach Uniwersytetu MCS w Lublinie, Uniwersytetu we Wrocławiu i Warszawie. Obecnie Wydziały Weterynaryjne we Wrocławiu i Warszawie będą wydzielone z Uniwersytetów i połączone ze studiami rolniczymi. Podstawą studiów weterynaryjnych są nauki przyrodnicze (zoologia, botanika, anatomia z histologią, chemia, chemia fizjologiczna, fizjologia), które przeważają na pierwszych dwóch latach, podczas gdy rok trzeci i czwarty poświęcony jest właściwym studiom lekarskim i hodowli. Wreszcie nie mniej ważnym czynnikiem w programie nauczania są przedmioty ideologiczne. Nauki teoretyczne uzupełniane są wakacyjnymi praktykami, obowiązującymi po każdym z 3 lat studiów. Czteroletnie studium (zamiast obowiązującego przed wojną 4 i pół letniego) zostało wprowadzone na skutek konieczności jak najszybszego wyrównania kadr mocno nadwątlonych przez wypadki wojenne. Szybko jednak okazało się, że wtłoczenie obo-

wiązujących i stale rozwijających się dyscyplin w ramy czterech lat nie da się utrzymać na dłuższy czas. Względny dydaktyki i wzrastające potrzeby życia gospodarczego wymagają przedłużenia studiów weterynaryjnych, wzorem szkół radzieckich, do lat pięciu.

W przygotowaniu kadr niemałą rolę odgrywa baza materialna. Otóż należy stwierdzić, że tylko Wydział Warszawski ma pomieszczenia budowane specjalnie dla studium weterynaryjnego. Pozostałe dwa Wydziały, w Lublinie i Wrocławiu mają na ogół budynki przygodne. Ale nawet Wydział Warszawski nie może pomieścić się w zabudowaniach postawionych w r. 1900, przeznaczonych dla 100 słuchaczy. Ministerstwo Szkół Wyższych doskonale zdaje sobie z tego sprawę i w miarę możliwości przeznacza kredyty na polepszenie sytuacji. Przystąpiono więc do rozbudowy budynków we Wrocławiu i Lublinie, a nawet w tym ostatnim mieście zatwierdzono w zasadzie plan budowy nowych, dostosowanych do potrzeb pomieszczeń.

Ważniejsze jeszcze znaczenie od pomieszczeń mają kadry profesorskie. Należy stwierdzić, że pierwsze trudności, wyrastające ze strat wojen-

nych zostały pokonane i nieliczne tylko katedry nie zostały jeszcze obsadzone. Jednakże troska o odpowiedni personel nauczający nie została całkowicie usunięta. W wielu dziedzinach narybek naukowy jest jeszcze bardzo skąpy. Za to dzięki pełnemu zrozumieniu potrzeb przez Ministerstwo Szkół Wyższych stan pomocniczych sił naukowych jest zupełnie zadowalający i na przykład w porównaniu z okresem międzywojennym stan pomocniczych sił naukowych na Wydziale Warszawskim podwoił się. Poza szkoleniem, nie mniej ważnym zadaniem Wydziałów jest praca naukowa Zakładów Uniwersyteckich. Podobnie jak na innych Wydziałach praca naukowa zakładów, dotychczas wykonywana bez związku z pracami innych zakładów i potrzebami kraju, uległa skoordynowaniu i opracowaniu stosownie do wymagań planu 6-letniego. Dużą rolę odegrał tu Kongres Nauki Polskiej i obrady podsekcji weterynaryjnej. Referat podsekcji, opracowany przez prof. dr. J. Parnasa przy współpracy członków sekcji i dokooptowanych współpracowników, winien stać się podstawą do dalszego planowania prac naukowych i potrzebnych kadr weterynaryjnych.

Prof. Dr W. HERMAN

Wydziały zootechniczne w wyższych uczelniach rolniczych przygotowują nowe kadry pracownicze dla gospodarki mięsnej

Reforma studiów zootechnicznych wiąże się z wykonaniem planu 6-letniego i celem jej jest przygotowanie potrzebnej ilości inżynierów-zootechników, pogłębienie studiów zootechnicznych i większa specjalizacja.

Aby wykonać szerokie zadania ciążące na nas na odcinku hodowli zwierząt, aby wykonać plan powiększenia ilości i podniesienia jakości wszystkich gatunków zwierząt gospodarskich, a w związku z tym ulepszyć produkcję artykułów pochodzenia zwierzęcego, przewiduje się w planie 6-letnim wykształcenie 1700 inżynierów-zootechników.

Zadanie to mają wykonać 4 nowe akademickie wydziały zootechniczne, uruchomione przy Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wyższej Szkole Gospodarstwa Wiejskiego w Olsztynie i Wydział Rolny Uniwersytetu we Wrocławiu oraz Wydział Rolny Uniwersytetu w Poznaniu.

Studia zootechniczne mają trwać 3 lata i pół (7 semestrów) i w zakres studiów wchodzi obowiązkowa praktyka, która ma trwać pół roku i musi być odbyta po 2 i pół latach studiów tj. po ukończeniu 5 semestrów. Po praktyce następuje dalszy ciąg studiów inżynierskich, tj. siódmy semestr i egzamin.

Zasadniczą zmianą w organizacji studiów zootechnicznych jest ich wyodrębnienie z ogólnych studiów rolniczych w oddzielną grupę, tj. w osobny „Wydział Zootechniczny” i to poczynając już od pierwszego semestru studiów. Ma to na celu większą specjalizację, co można osiągnąć wyo-

drebniając z dużej grupy zapisujących się na studia rolnicze mniejszą grupę o nastawieniu specjalnym.

Odgrywa tu rolę również i moment dydaktyczny, gdyż łatwiej jest uczyć i pogłębiać wszelkie studia oraz specjalizować, mając do pracy naukowej mniejszą grupę studiujących.

W bieżącym roku szkolnym zapisało się na I rok studiów Wydziału Zootechnicznego SGGW w Warszawie 165 osób przy ogólnej liczbie zapisujących się około 640 osób.

Podstawowymi katedrami Wydziału Zootechniki są: katedra Hodowli Ogólnej, Hodowli Szczegółowej, Żywienia oraz Higieny i Weterynarii. Dział produkcji zwierzęcej jest szeroko rozbudowany zarówno teoretycznie jak i praktycznie. Ćwiczenia w zakresie produkcji mięsnej przewidują między innymi rozbiór tuszy sztuki ubitej i jej analizę rzeźną. Na II i III roku studiów ilość godzin poświęconych w ciągu tygodnia ćwiczeniom jest większa od ilości godzin wykładów. Po 3 i pół latach studiów student uzyskuje ogólne wykształcenie zootechniczne.

Spśród kończących studia większa część idzie teraz w kierunku praktycznym. Studenci wykazujący zainteresowania i uzdolnienia w kierunku badawczo-naukowym, zaobserwowane w trakcie studiów, mogą poświęcić się kierunkowi naukowemu i w tym celu pozostają jeszcze w uczelni na okres półtora roku na kursie magisterskim.

Specjalizacja studentów następuje zasadniczo w okresie studiów magisterskich. Każdy student odpowiednio do zainteresowania może sobie wy-

brać dla specjalizacji jeden dział, np. specjalizację w hodowli bydła, trzody chlewnej, koni, drobiu, itp. albo specjalizację w żywieniu itd.

Tematyka związana z użytkowaniem mięsnym zwierząt jest uwzględniana w programie każdej z katedr wydziału. W hodowli ogólnej i szczegółowej omawiany jest zakres użytkowania mięsnego zwierząt, przy żywieniu ogólnym — rola pasz

i ich wykorzystanie dla celów produkcji mięsnej. Zagadnienia tej produkcji są szczególnie brane pod uwagę, aby odcinek gospodarki mięsnej w terenie nasycić kadrami pracowniczymi przygotowanymi do tej pracy.

Po nasyceniu terenu kadrami w ramach planu 6-letniego przewiduje się w przyszłości dalszą rozbudowę studiów.

Prof. Dr S. KOEPPE

Zakład Technologii Przemysłu Mięsnego oraz Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego przy Wydziale Rolniczym Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Zakład Technologii Przemysłu Mięsnego oraz Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego utworzony został na Wydziale Rolniczym SGGW w Warszawie, w listopadzie 1945 r. Jest on pierwszym zakładem wyższej uczelni poświęconym wyłącznie zagadnieniom technologii mięsa zwierząt stałocieplnych i ryb oraz artykułów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, jak jelita, skóry, gruczoły itd.

Zakład rozwijał się stopniowo. W ramach specjalizacji na studiach rolniczych, studenci poświęcali się specjalizacji w dziedzinie technologii, przetwórstwa mięsnego lub rybnego po odbyciu po II i III roku studiów praktyk wakacyjnych w większych przetwórniami terenowych. IV rok studiów poświęcali pracy w zakładzie technologii, odbywając practicum chemiczne oraz wykonując pracę dyplomową na stopień magistra.

Zakład może zaliczyć do swych osiągnięć wyższą specjalizację większej grupy ludzi, mianowicie 15 magistrów i 1 doktora. Praca doktorska obejmowała zagadnienia związane z konserwowaniem mięsa za pomocą soli kuchennej oraz metody regeneracji starych solanek, używanych głównie przy produkcji bekonów. Prace magisterskie obejmowały rozwiązywanie aktualnych zagadnień związanych z produkcją konserw mięsnych i rybnych oraz kielbas.

Szereg prac magisterskich poświęconych było zagadnieniom związanym z polepszeniem jakości konserw mięsnych, przygotowywanych z dodatkiem żelatyny względnie agaru. W toku tych prac ustalono wpływ różnych zabiegów technologicznych na własności organoleptyczne, fizyko-chemiczne i chemiczne powstających w konserwie galaret, co ma duży wpływ na jakość otrzymywanej konserwy. Między innymi opracowano także praktyczne metody określania jakości żelatyn używanych do produkcji konserw.

Niektóre prace obejmowały zagadnienia polepszenia jakości szynek w puszkach, a to w kierunku ustalenia wpływu różnych sposobów wykrawania szynki oraz różnych sposobów peklowania na własności organoleptyczne i skład chemiczny gotowego wyrobu.

W pracach obejmujących zagadnienia związane z polepszeniem produkcji kielbas przeprowadzono badania nad wpływem różnych zabiegów

technologicznych na jakość kielbasy krakowskiej i serdelowej.

Obecnie prowadzone są badania zarówno bezpośrednio przez kierownika zakładu jak i przez asystentów i specjalizujących się magistrantów nad następującymi zagadnieniami:

1. prace nad zastosowaniem nowej metody opakowania kielbas, chroniącej przed nadmiernym wysychaniem i pleśnieniem,

2. prace nad podniesieniem jakości konserw pasteryzowanych, a przede wszystkim szynek w puszkach, w kierunku podniesienia ich soczystości, usunięcia powierzchniowych odbarwień, względnie przebarwień oraz ich potanieniem,

3. prace nad ulepszeniem jakości kielbas zarówno trwałych jak i nietrwałych przez przeanalizowanie różnych warunków procesów technologicznych oraz warunków przechowywania i magazynowania, mających wpływ na jakość tych przetworów,

4. prace nad polepszeniem jakości zużytkowanych odpadków rybnych na mączki pastewne,

5. prace badawcze nad zmianami histologicznymi zachodzącymi w tkance mięsnej podczas różnych procesów technologicznych, a w pierwszym rzędzie nad wpływem niskich temperatur.

Obecnie przy rozwiązywaniu tych zagadnień pracuje 23 specjalizujących się magistrantów, którzy do końca roku mają ukończyć studia i powiększyć kadry fachowców z wyższym wykształceniem w dziedzinie przemysłu mięsnego.

Magistrzy, którzy specjalizowali się w Zakładzie, zatrudnieni są jako fachowcy w zakładach przemysłu mięsnego, w Departamencie Techniki Ministerstwa Handlu Wewnętrznego oraz Centralnym Instytucie Standaryzacyjnym.

Poza tym Zakład stale współpracuje z zakładem doświadczalnym CZPMs., rozwijając niektóre zagadnienia i służąc radami w pracach tego zakładu.

W przyszłości planowana jest reorganizacja programu studiów w celu podniesienia poziomu i lepszego przygotowania fachowego studentów, kończących SGGW a specjalizujących się w dziedzinie technologii mięsnej. Da to możliwość przygotowania kadr fachowych, niezbędnych do wykonania planu 6-letniego na odcinku przemysłu mięsnego.

Gospodarka mięsna w ZSRR

I. GAŁOCZKIN (ZSRR)

Nowe rasy bydła

Iwan Gałoczkin, laureat Premii Stalinowskiej, Naczelnik Wydziału Hodowli Ministerstwa Rolnictwa Kazachskiej Republiki Radzieckiej, w artykule nadesłanym za pośrednictwem agencji prasowej do naszej redakcji, pisze o nowej rasie bydła, wyhodowanej przez niego, pn. „Białogłowa Kazachska” co następuje:

Ludność Kazachstanu może z dumą wskazać na wyniki swej hodowli. Wielkie stada liczące miliony sztuk bydła rogatego, owiec, koni, wielbłądów, pasą się na ogromnych pastwiskach w rejonach stepowych Kazachstanu. Również fermy wielu kołchozów posiadają stada liczące po 40—50 tysięcy sztuk bydła. Należy podkreślić, że jakość bydła, cechy rasowe tego bydła z roku na rok udoskonalają się.

Bydło miejscowe, do niedawna hodowane w Kazachstanie, było drobne i mało produktywne. Waga krów stepowych w Kazachstanie do niedawna wynosiła 320—340 kg, o wydajności 800—1000 kg mleka rocznie.

Dlatego też, od samego początku kolektywizacji wsi stanęło przed nią zadanie stworzenia nowych, wysoko produktywnych ras bydła.

Zadanie to zostało wykonane z wielkim powodzeniem przez uczonych oraz praktyków hodowców Kazachstanu w oparciu o wielkie wyniki radzieckiej miczurinowskiej nauki agrobiologii.

W 1946 roku została wyhodowana nowa rasa cienkorunnnych owiec, z których zbiera się 5—6 kg wełny. W zeszłym roku grupa uczonych wraz z praktykami w kołchozach wyhodowali nową rasę owiec pn. „archimerynos kazachski”(*).

Archary, to dzikie barany górskie. Ich główną zaletą jest wyjątkowa wytrzymałość fizyczna. Przez skrzyżowanie archarów z cienkorunnnymi owcami, uczeni uzyskali nową rasę owiec, świetnie dostosowanych do warunków pastwisk wysokogórskich.

W roku bieżącym, hodowcy w Kazachstanie notują nowe osiągnięcia przez wyhodowanie dwóch nowych ras bydła rogatego. Są to „Białogłowa Kazachska” i „Ałatauska”. Historia wyhodowania tych ras potwierdza ponownie wyjątkową siłę twórczą radzieckiej nauki pracującą w jak najściślejszym połączeniu z praktyką.

W 1932 roku przywieziono do Kazachstanu większą grupę bydła rasy herefordskiej. Bydło to przy reprodukcji czysto rasowej w nowych warunkach bytowania często chorowało i jego produktywność zmniejszała się gwałtownie. Pracownicy naukowcy Instytutu Hodowli Zwierząt

Gospodarskich postanowili wykorzystać cechy bydła herefordskiego i bydła miejscowego, dla stworzenia nowej wysokoproduktywnej rasy. 18 lat trwała ta praca, w której brali udział pracownicy naukowcy oraz zootechnicy sowchozów. Przez ten czas miała miejsce praca selekcjonowania zwierząt, dobór ich do krzyżowania, wywołanie u mieszańców, szczególnie u młodzięży pożądaných cech za pośrednictwem żywienia, regulowanego chowu i pielęgnacji. Wiedza uczonych i doświadczenie praktyków zagwarantowały powodzenie.

Białogłowa Kazachska rasa bydła wyróżnia się cechami wysokiej produktywności i nadzwyczajną zdolnością dostosowania się do warunków miejscowych. Krowy tej rasy w wieku dorosłym ważą około 550 kg. Przeciętny roczny udój mleka — 2.200 kg przy 3,9 % tłuszczu. Wiele krów tej rasy daje po 7.000 kg mleka przy 4,2 % tłuszczu. Waga ubojowa jak również waga skóry są wyższe niż u bydła miejscowego.

W ramach kolektywnej gospodarki na wsi można było pracę hodowlaną nad tą rasą i jej rozpowszechnienia dokonać w sposób planowy od razu w wielu rejonach. Bardzo szybko zastosowano sztuczne zapładnianie, które w znacznym stopniu przyczyniło się do szybkiego rozpowszechnienia się nowej rasy.

Obecnie stado bydła rasy „Kazachskiej Białogłowej” liczy już powyżej 400.000 sztuk. W celu dostarczenia do kołchozów młodzięży rasowej, zorganizowano dużą państwową fermę rasową. Obecnie istnieją w niektórych kołchozach i sowchozach bardzo cenne stada.

Należy nadmienić, że istnieją dwa kierunki hodowli tej rasy bydła: mięsny i mięsno-mleczny. Bydło przeznaczone na mięso w wielu wypadkach osiągnęło 755 kg żywej wagi.

Uczeni, w ścisłej współpracy z praktykami włożyli wiele pracy dla wyhodowania dorosłego bydła rogatego rasy ałatauskiej, która pochodzi ze skrzyżowania bydła miejscowego z bydlęciem rasy szwyckiej. Po uzyskaniu mieszańca o właściwych cechach dziedziczności, praca selekcyjna szła w kierunku uzyskania pożądaných cech przy pomocy właściwego żywienia i chowu.

Rasę tę cechuje duża mleczność przy wysokim procencie tłuszczu. Zwierzęta te są silnej budowy, dobrze wykorzystują górskie i podgórskie pastwiska, żyją długo.

Rząd ZSRR bardzo wysoko ocenił zasługi uczonych, specjalistów i praktyków, którzy wnieśli swój wkład w dzieło rozwoju tej hodowli. Za wyhodowanie dwóch wyżej opisanych ras bydła przyznano Premię Stalinowską 30 uczonym i praktykom.

*) patrz na ten temat opis w „Gospodarce Mięsnej” z 1950 r. Nr 11—12, str. 66—67. — Red.

I. SMIRNOW (ZSRR)

Baza paszowa

Iwan Smirnow, Zastępca Naczelnika Wydziału Pasz i Pastwisk Ministerstwa Rolnictwa ZSRR, w nadesłanym artykule pt. „Rozszerza się baza paszowa dla hodowli bydła w kolchozach” omawia obszernie to zagadnienie, mające wyjątkową wagę dla hodowli. Z artykułu tego zamieszczamy pewne wyjątki celem scharakteryzowania wysiłków, dokonywanych dla rozwiązania tej kwestii.

Pasza jest decydującym czynnikiem dla rozwoju hodowli. Przy wykonaniu Trzyletniego Planu Rozwoju Hodowli, kolchozy zwracają baczność uwagę na rozbudowę bazy paszowej.

W okresie realizacji Trzyletniego Planu Rozwoju Hodowli zasiewy wieloletnich traw zwiększyły się dwukrotnie, jednorocznych traw — trzykrotnie, roślin pastewnych i kiszzonek około 2,8 razy. Dawki żywieniowe zwierząt zostały szczególnie wzbogacone paszami soczystymi, powodującymi wzrost produktywności bydła.

Państwo zachęca do rozwoju bazy paszowej przez stosowanie różnych ulg: pasza przyjmowana jest w zamian za zboża przy obowiązkowych dostawach tych ostatnich, przy czym stosunek zamiany jest korzystny. Za jeden cetnar koniczyny czy lucerny zalicza się przy dostawach 5 cetnarów zbóż czy też 15 cetnarów siana. Stosowane są również premie i różne dopłaty. Wszyscy kolchoźnicy, którzy osiągnęli wysokie urodzaje nasion traw wieloletnich, zostali nagrodzeni orderami i medalami ZSRR, a przy bardzo wysokich osiągnięciach w tej dziedzinie kolchoźnicy uzyskują honorowe odznaczenie Bohatera Pracy Socjalistycznej.

W pracy tej bierze udział szereg naukowo-badawczych instytutów, różne stacje doświadczalne itp. W kraju zorganizowano około 2 800 specjalnych gospodarstw, zajmujących się produkcją nasion roślin pastewnych. Wyniki tej pracy są pozytywne. W rejonach stepowych, gdzie panuje susza, gdzie ilość nasion traw była zawsze minimalna, wprowadzono teraz z powodzeniem zasiewy letnie lucerny i esparcety według metody proponowanej przez Akademika Łysenko. Dało to bardzo dobre wyniki.

Bardzo szeroko stosuje się system kiszenia pasz, który nie był praktykowany do kolektywizacji wsi. W wielu kolchozach przygotowuje się około 5—6 ton kiszzonek na każdą krowę.

Zespół pracowników naukowych Wszechzwiązkowego Instytutu im. Wiliamsa, dla badań naukowych w dziedzinie pasz, rozpracował metody przygotowania specjalnej kiszonki. Kiszonkę taką, przygotował z łądyg bobu i zielonek, zebranych w okresie wczesnym z dodatkami pasz

węglowodanowych, daje się cielętom w wieku od 18—20 dni do 6 miesięcy. Przyrost wagowy na dobę zwiększa się o 100—120 g, co daje jednocześnie możliwość zaoszczędzania pasz treściwych o 40%.

Przy przygotowaniu pasz szeroko stosuje się mechanizację. Rola stacji maszynowo traktorowych MTS znacznie wzrosła, o czym świadczą następujące cyfry: w roku bieżącym MTS współpracowały przy zbiorze $\frac{1}{3}$ siana i przy zakładaniu około 50% kiszzonek. Należy nadmienić, że do tego celu w systemie MTS pracuje obecnie wiele nowych nowoczesnych maszyn.

Praca ta uwzględnia specyficzne warunki w różnych rejonach ZSRR. Szeroko zakrojona budowa wielkich hydro-elektrowni i kanałów otwoczy jeszcze większe możliwości dla rozbudowy bazy paszowej, a tym samym stworzy warunki dla poważnego rozwoju hodowli.

Współpraca nauki w tej dziedzinie daje bardzo poważne wyniki. Na pierwszym miejscu należy wymienić Instytut im. Wiliamsa, który został zorganizowany w 1930 roku. Instytut ten ma 3 filie w różnych strefach ZSRR. Instytut opracowuje zagadnienia podniesienia wydajności naturalnych pastwisk i łąk, rozwoju zasiewów roślin paszowych, technologii pasz, stosowania mechanizacji przy przygotowaniu pasz itp. Poza tym instytutem mającym centralne znaczenie, w różnych rejonach hodowlanych ZSRR pracują specjalne instytuty nad problematyką, która jest ważna dla warunków charakterystycznych dla tych rejonów. Np. w kazachskiej republice SSR Instytut Pasz i Pastwisk opracowuje zagadnienie stworzenia stałej bazy paszowej w rejonach pustynnych i półpustynnych. W republice ormiańskiej SSR Instytut Uprawy Roślin Polnych i Łąkowych rozpracowuje te zagadnienia w zastosowaniu do górskich warunków Kaukazu. Południowo-wschodni Instytut Naukowo-badawczy Hodowli i Pasz pracuje nad zagadnieniem stworzenia bazy paszowej w warunkach stepowych. Obok instytutów specjalnych, wyżej wymienionych, praca naukowa nad paszami prowadzona jest w różnych wojewódzkich stacjach doświadczalnych, w państwowych stacjach selekcyjnych.

Wszystkie osiągnięcia nauk rolniczych, jak również doświadczenie zootechniki przy żywieniu zwierząt są natychmiast przez właściwą propagandę adaptowane w codziennej działalności kolchozów. Baza paszowa dla hodowli bydła w kolchozach, oparta na mocnej podstawie planowej działalności czynnika państwowego i nauki, gwarantuje najlepsze warunki dla jej rozwoju.

Mechanizacja przemysłu mięsnego — ważnym
czynnikiem realizacji Planu 6-letniego

Gospodarka mięsna w Niemieckiej Republice Demokrat.

Kontraktacja trzody chlewnej na rok 1951/52 w Niemieckiej Republice Demokratycznej

Zarządzeniem rządu Niemieckiej Republiki Demokratycznej z dnia 21 czerwca 1951 roku, ustalono plan kontraktacji trzody chlewnej na rok gospodarczy 1951/52 w wysokości 1.500.000 sztuk. Zarządzenie to stwarza dla producentów trzody chlewnej znacznie lepsze warunki, aniżeli zasady kontraktacji obowiązujące w latach ubiegłych. Ma ono na celu zapewnić ludności lepsze niż dotychczas zaopatrzenie w mięso i tłuszcz.

W dotychczas stosowanej praktyce przy zawieraniu umów kontraktacyjnych na tucz trzody chlewnej, w wielu wypadkach nie doceniano właściwego znaczenia kontraktacji i popełniono szereg błędów. Zaniedbano prawie całkowicie akcję uświadamiania i szkolenia chłopów. Brak dostatecznej współpracy między zarządami powiatowymi „Vereinigung der gegenseitigen Bauernhilfe“ (odpowiednik Związku Samopomocy Chłopskiej) a uświadczonymi przedsiębiorstwami skupu, doprowadził do wypaczenia zasad kontraktacji i spowodował dwutorowość prac na tym odcinku. Niewłaściwa sprawozdawczość, wadliwa organizacja zakupu prosiąt i nieracjonalny rozdział pasz, oto czynniki, które utrudniały właściwe przeprowadzenie kontraktacji.

Kontraktacja 1951/52 winna przebiegać wg niżej podanego planu:

	do zakon- traktowania z producen- tami indy- wid. PGR i Sp. Prod.	do zakon- traktowania z tuczarnia- mi przy zakładach przem.	ogółem
Brandenburgia	270.000	16.000	286.000
Mecklenburgia	315.000	13.000	328.000
Saksonia-Anhalt	392.000	24.000	416.000
Saksonia	185.000	29.000	214.000
Turyngia	238.000	18.000	256.000
Razem	1.400.000	100.000	1.500.000

Z dotychczasowych doświadczeń i błędów wyciągnięto właściwe wnioski i zarządzenie w sprawie kontraktacji trzody chlewnej na rok gospodarczy 1951/52 przewiduje odpowiednie środki zaradcze, które zapewniają pomyślny przebieg całej akcji i pozwolą na uniknięcie niedociągnięć.

„Vereinigung Volkseigener Ein- und Aufkaufbetriebe“ (Zjednoczenie uświadczonych przedsiębiorstw skupu) obowiązane są do przyjmowania dostarczanych tuczników na warunkach ustalonych w umowie i w myśl postanowień zarządzenia o przyjmowaniu żywca rzeźnego z dostaw przymusowych i wolnego skupu z dnia 7 listopada 1950 roku, GBI — Dz. Ustaw str. 1158.

Rozliczenie z producentem winno nastąpić w ciągu dziesięciu dni po dokonaniu przez producenta dostawy. W miarę możliwości umowy winny być zawierane na krótki termin, a okres tuczu nie powinien przekraczać 9 miesięcy. Miesiąc dostawy sztuki winien być zaznaczony na umowie.

Dalszym bodźcem dla producenta, pobudzającym do uzyskania najlepszych wyników hodowli i zawarcia największej ilości umów kontraktacyjnych, są premie pieniężne, których ogólna suma, znajdująca się w dyspozycji Państwowego Sekretariatu dla skupu płodów rolnych wynosi 150 000 marek.

Znaczna część chłopów zdaje sobie sprawę z szeregu udogodnień ekonomicznych, z których korzystanie zapewnia im udział w kontraktacji trzody chlewnej, a które mają decydujący wpływ na podniesienie rentowności ich gospodarstw.

Wszystkie te korzyści, stwarzając przesłanki szybkiego rozwoju hodowli trzody chlewnej i wzmocnienia podstaw ekonomicznych gospodarstw chłopskich, pozwolą gospodarce narodowej Niemieckiej Republiki Demokratycznej na przedterminową realizację zadań planu 5-letniego w zakresie podniesienia stopy życiowej ludności. (E. P.)

(Die Wirtschaft, Berlin, 13 lipca 1951 r. Nr 28).

Walka i powodzenie w zwiększaniu masy towarowej — zależne od inicjatywy, energii i oddania każdego hodowcy, pracownika tuczarni, aparatu obrotu, przetwórstwa mięsnego

Kronika ustawodawstwa mięsnego

BAZA SUROWCOWA: Gospodarka ziemniakami ze zbiorów 1951 r. Pomoc państwa dla rozwoju hodowli. Walka z chorobami: Banga, różyczka.

*

OBRÓT: Utworzenie Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji. Nadzór sanitarno-weterynaryjny nad obrotem drobiu. Obrót dziczyzną i jej przetwórstwo.

*

PRZETWÓRSTWO: Nadzór sanitarno-weterynaryjny w bekoniarniach i przetwórnictwie mięsnych produkujących na eksport. Rola Majstra w społecznych przemysłowych zakładach pracy. Niektóre zmiany pozycji w recepturze wędlin i innych przetworów mięsnych.

*

Dziennik Ustaw R. P. (Nr 52, poz. 368) z dnia 11 października 1951 r. zamieszcza Dekret z dnia 8 października o zabezpieczeniu dostaw ziemniaków ze zbiorów 1951 r.

Dekret powyższy wprowadza obowiązek dostawy przez gospodarstwa rolne ziemniaków ze zbiorów 1951 r. dla potrzeb ludności i przemysłu.

Dostawy są dokonywane bądź w formie dostaw kontraktacyjnych (Rozdział II), bądź w formie dostaw niezakontraktowanych (Rozdział III). W tym ostatnim wypadku, mówi Dekret, „gospodarstwa rolne, które nie zawarły umowy o dostawę (kontraktacja) ziemniaków ze zbiorów 1951 r. obowiązane są dostarczyć ziemniaki ze zbiorów 1951 r. w ilości ustalonej przez prezydium gminnej rady narodowej w ramach planu gminnego“.

Dostawa ma być dokonywana w 2 ratach:
1) pierwsza rata ziemniaków konsumpcyjnych—

w całości do dnia 1 listopada 1951 r. a ziemniaków przemysłowych — w całości do 15 grudnia 1951 r. w ilości ustalonej przez Prezydium Rządu dla całego kraju i dla poszczególnych województw, 2) druga rata ziemniaków zarówno konsumpcyjnych jak przemysłowych — w całości do dnia 1 czerwca 1952 r. (Art. 6, pkt. 1 i 2).

Dekret omawia następnie tryb postępowania i właściwość władz.

Rozdział IV Dekretu reguluje przepisy karne. Według artykułu 14, pkt 1: „kto nie wykonywał ciążącego na nim na podstawie rozdziału II lub III obowiązku dostarczenia ziemniaków, podlega karze grzywny do 3000 zł“. W artykule 15 przewidziano surowe kary za „złośliwe uchylanie się na podstawie rozdziału II i III od ciążącego obowiązku dostarczenia ziemniaków, utrudnianie lub udaremnianie wykonania tego obowiązku przez inne osoby, albo publiczne nawoływanie do uchylania się od tego obowiązku“.

*

Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 30 czerwca 1951 r. w sprawie ulg w podatku gruntowym za rok 1951 dla zapewnienia rozwoju gospodarki hodowlanej w rolnictwie (Dziennik Ustaw R. P. Nr 38, poz. 290).

Rozporządzenie w § 1 pkt. 1 mówi: „Gospodarstwom rolnym indywidualnym i spółdzielczym, dostarczającym trzodę chlewną do punktów skupu uspołecznionej sieci handlowej (państwowej lub spółdzielczej) lub do innych upoważnionych do skupu przedsiębiorstw, w ramach kontraktacji, przyznaje się na rok podatkowy 1951 ulgi w podatku gruntowym w wymiarze następującym:

Gospodarstwa rolne wg grup przychodowości w zł będących podstawą wymiaru podatku gruntowego	Uprawniające do ulg podatkowych normy dostaw trzody chlewnej na gospodarstwo		Wysokość ulg w podatku gruntowym za rok podatkowy 1951	
	trzody bekonowej o najwyższej wadze 1 szt. 95 kg	lub trzody mięsno-słoninowej o niższej wadze 1 szt. 110 kg	przy dostawach w okresie od 15 czerwca do 15 września 1951 r.	przy dostawach w pozostałym okresie roku 1951
	sztuk		złotych	
do 2.400	1	1	24	18
2.400 do 6.000	2	2	36	27
6.000 do 10.800	3	3	48	36
10.800 do 13.800	5	5	72	54
powyżej 13.800	6	6	84	63

*

Zarządzenie Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych z dnia 9 marca 1951 r. o zapobieganiu i zwalczaniu brucellozy bydła (choroby Banga) oraz instrukcje: o pobieraniu i badaniu rozpoznawczych prób krwi, mleka, spermy oraz materiałów anatomo-patologicznych przy brucellozie bydła (zał. Nr 1); o szczepieniu przeciw brucellozie bydła (zał. Nr 2); o urządzeniu porodówki

(obory do wycieleń) (zał. Nr 3); o sposobie oczyszczania i odkażania przy brucellozie bydła (zał. Nr 4) ogłoszone jest w Dzienniku Urzędowym Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych Nr 6, poz. 43.

Pismo Okólne w sprawie zwalczania różycy (Dz. Urz. Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych Nr 3, poz. 24, 1951) ustala zasady obowiązujące na terenie całego Państwa.

Ustawa z dnia 25 maja 1951 r. o utworzeniu Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji (D. U. R. P. Nr 30, poz. 234) w art. 2, pkt. 1 określa zakres działania CUSiK jak następuje: „planowanie, organizowanie i nadzorowanie kontraktacji, skupu i dostawy zbóż, roślin strączkowych, ziemniaków konsumpcyjnych, pasz i zwierząt rzeźnych (z wyjątkiem świń bekonowych)”. Art. 5 reguluje sprawę aparatu terenowego: „Terenowymi organami Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji są wojewódzcy i powiatowi pełnomocnicy tego Urzędu. Na terenie gmin mogą być powoływani delegaci powiatowego pełnomocnika”.

*

Zarządzenie Ministrów: Rolnictwa i Reform Rolnych, Handlu Wewnętrznego oraz Handlu Zagranicznego (Dz. Urz. Ministerstwa Rolnictwa, Nr 13, poz. 78) w sprawie nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad obrotem drobiu skupowanym przez upoważnione instytucje.

Czytamy: „W celu podniesienia jakości drobiu bitego, przeznaczonego do spożycia w kraju, jak i do wywozu za granicę zarządza się, co następuje:

1. Drób przeznaczony do obrotu w celach przemysłowych podlega nadzorowi sanitarno-weterynaryjnemu.

2. Nadzór sanitarno-weterynaryjny dzieli się na:

- a) nadzór sanitarno-weterynaryjny stały,
- b) nadzór sanitarno-weterynaryjny okresowy.

3. Nadzór sanitarno-weterynaryjny stały wykonuje się: w zbiornicach drobiu, tuczarniach, w rzeźniach, nie wyłączając miejsc przygotowania drobiu bitego i miejsc składowania drobiu bitego, jak również w miejscach załadowania drobiu bitego i w chłodniach składowych (zamrażalniach).

4. Nadzór sanitarno - weterynaryjny stały w zbiornicach drobiu wykonują lekarze weterynaryjni, upoważnieni przez prezydium p. r. n. po uprzednim porozumieniu się z prezydiami w. r. n.

Nadzór sanitarno-weterynaryjny stały — w tuczarniach, rzeźniach, nie wyłączając miejsc przygotowania i składowania oraz w miejscach załadowania wykonują lekarze weterynaryjni, upoważnieni do wykonywania nadzoru weterynaryjnego przy uboju drobiu przez prezydium w. r. n. za uprzednim porozumieniem się z Ministerstwem Rolnictwa i Reform Rolnych.

Nadzór sanitarno-weterynaryjny stały w chłodniach składowych (zamrażalniach) wykonują lekarze weterynaryjni upoważnieni przez prezydium w. r. n. za uprzednim porozumieniem się z Ministerstwem Rolnictwa i Reform Rolnych.

5. Nadzór sanitarno-weterynaryjny okresowy wykonuje się: w punktach skupu drobiu, w zbiornicach drobiu, w transportach drobiu, w tuczarniach drobiu, nie wyłączając miejsc przygotowania drobiu bitego i miejsc składowania drobiu bitego oraz miejsc załadowania drobiu bitego.

Nadzór sanitarno-weterynaryjny okresowy wykonują powiatowi lekarze weterynaryjni lub w ich zastępstwie inni lekarze wet., upoważnieni przez prezydium w. r. n. oraz wojew. lekarze wet.“

Nadzór ten na stopniu powiatu powinien być wykonywany obowiązkowo raz na kwartał w każdym obiekcie wymienionym w pkt. 5. Poza tym winien on być dokonywany dorywczo przy sposobności innych wyjazdów służbowych.

Nadzór na stopniu województwa powinien być wykonywany obowiązkowo dwa razy do roku w tuczarniach i rzeźniach drobiu.

Rozporządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 30 grudnia 1950 r. w sprawie unormowania obrotu dziczyzną i jej przetwórstwa (Dz. U. R. P. Nr 25, poz. 190) poddaje obrót dziczyzną oraz jej przetwórstwo przepisom ustawy z dnia 10 lutego 1949 r. o obrocie zwierzętami gospodarskimi i produktami uboju oraz o ich przetwórstwie (Dz. U. R. P. Nr 21, poz. 135).

*

Okólnik Ministra Rolnictwa Nr 3 z dnia 30 kwietnia 1951 r. w sprawie nadzoru sanitarno-weterynaryjnego w bekoniarniach i przetwórnich mięsnych, produkujących na eksport (Dz. Urz. Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych, Nr 10, poz. 63).

Ze względu na znaczenie tego okólnika dla podniesienia jakości naszych bekonów, podajemy szersze streszczenie.

Na wstępie okólnik przypomina o obowiązujących przepisach, regulujących zakres kompetencji i odpowiedzialności lekarzy weterynarii, wykonujących nadzór sanitarno - weterynaryjny w bekoniarniach i przetwórnich mięsnych produkujących na eksport. Następnie są wymienione obowiązki lekarza weterynarii w bekoniarniach, m. in. należą do nich następujące czynności:

„Dopilnować, aby ubój na rynek wewnętrzny odbywał się oddzielnie od uboju na eksport; w bekoniarniach, w których tymczasowo ubój na eksport i na rynek wewnętrzny odbywa się w tej samej hali, należy bezwarunkowo oba te rodzaje ubojów odgraniczyć od siebie w ten sposób, by ubój bekonowy odbywał się w innym czasie, o ile możliwości w innych dniach.

Dopilnować, aby do uboju bekonowego nie dopuszczano zwierząt, które po odbyciu transportu nie wypoczęły: w porze wiosennej, letniej i jesiennej co najmniej 12 godz., w porze zaś zimowej co najmniej 6 godz.; dopilnować, aby od uboju były wyłączone wszystkie zwierzęta, wykazujące objawy chorób zaraźliwych, zarówno podlegających jak i niepodlegających obowiązkowi zgłaszania; oraz zwierzęta, wykazujące objawy chorób lub zmian, mających bezsprzecznie wpływ na ocenę mięsa do spożycia lub jego przydatności do przerobu i eksportu; dotyczy to zwłaszcza knurów, późnych kastratów, macior, zwierząt wychudzonych, chętlanych, rachitycznych, o skórze wykazującej okaleczenia, owrzodzenia, wybroczyny, rozległe przekrwienia, zmiany pokrywkowe itp.; dopilnować, aby ubój zwierząt i badania mięsa odbywały się w warunkach umożliwiających dokładne i staranne wykonanie tych czynności oraz zgodnych z wymogami higieny. Bezwarunkowo nie należy dopuszczać do nadmiernego gromadzenia żywca w ilościach przekraczających zdolność przepustową danej rzeźni;

nie należy również dopuszczać do przekroczenia norm badania (110 świń), łącznie z badaniem co do włośni (36 świń mikroskopem, 72 aparatem projekcyjnym); w razie większej ilości sztuk należy zwrócić się do właściwego prezydium rady narodowej o przydzielenie dodatkowego personelu. Należy dopilnować, aby personel zatrudniony przy uboju i przerobie posiadał odpowiednią odzież ochronną, utrzymywał ją w odpowiedniej czystości i w ogóle przestrzegał przy pracy koniecznych wymogów higieny; należy również dopilnować, by personel był poddawany periodycznej kontroli lekarskiej i posiadał odpowiednie zaświadczenia zdrowia; dopilnować aby woda używana w bekoniarni odpowiadała warunkom sanitarnym dla wody zdanej do picia, w razie podejrzenia, że woda uległa zanieczyszczeniu, należy spowodować przeprowadzenie badania jej we właściwym oddziale PZH; dopilnować aby solanki odpowiadały wymogom okólnika Nr 32, a w szczególności co do stężenia, temperatury oraz zawartości saletry i nitrytu; dopilnować, aby peklowanie nie trwało krócej aniżeli 96 godzin, a ociekanie nie krócej niż 48 godz., dopilnować, aby nie został zapakowany na eksport bekon, wykazujący usterki sanitarne, jak niedostateczne oczyszczenie, nieświeżość (rozkład gnilny w otworach połopatkowych) itp. W żadnym przypadku nie należy dopuścić do zapakowania bekonu, pochodzącego ze sztuk, których ubój odbył się wcześniej niż 25 dni przedtem“.

W rozdziale II i III Okólnika uregulowane są obowiązki lekarza wet. w rzeźniach dopuszczonych do produkcji surowca dla przetwórnictwa eksportowych, tudzież w przetwórnictwach mięsnych.

Są to następujące obowiązki:

„Dopilnować, aby do przetwórnictwa nie było przyjmowane mięso pochodzące z rzeźni, nie wyznaczonych do produkcji eksportowej; dopilnować, aby do przerobu nie było używane mięso, które uległo zanieczyszczeniu, zepsuciu, lub innym zmianom dyskwalifikującym je do przetwórstwa; dopilnować, aby w czasie produkcji były przestrzegane warunki higieny, odnoszące się zarówno do personelu, jak i do wszystkich pomieszczeń, narzędzi i innych przedmiotów używanych przy produkcji, prowadzić kontrolę (ewidencję) środków konserwujących (saletra, nitryt) w myśl zarządzenia Min. Rol. i R. R. z dn. 28.IV.1949 r. Nr W.H. III — 4/16; dopilnować, aby przy przerobie mięsa wieprzowego było zastosowane ogrzewanie lub mrożenie, w myśl przepisów zawartych w pkt. 9 części IX okólnika; dopilnować, aby opakowanie bezpośrednie (puszka konserwowa) była odpowiednio czysta i bez żadnych uszkodzeń; dopilnować, aby puszki natychmiast po napełnieniu były hermetycznie zamykane, a następnie były poddawane sterylizacji względnie pasteryzacji; należy przy tym dopilnować, aby sterylizacja oraz pasteryzacja odbywały się w odpowiedniej temperaturze i przez odpowiedni okres czasu; dopilnować aby kontrola termostatowa została dokonana zgodnie z przepisami standaryzacyjnymi; dopilnować, aby produkty gotowe bezpośrednio po sterylizacji lub pasteryzacji zostały wychłodzone i były przechowywane w magazynie przetwórnictwa, w temp. nie wyższej + 7° C“.

Okólnik precyzuje odpowiedzialność lekarza wet. w sposób następujący:

„W określonym wyżej nadzorze weterynaryjnym czynności lekarsko-weterynaryjne dzielą się na dwie grupy, a mianowicie:

a. czynności które służba sanitarno-weterynaryjna wykonuje bezpośrednio, jak: badanie zwierząt przed ubojem i ich segregacja na kategorie, badanie, ocena i znakowanie mięsa, prowadzenie kontroli saletry i nitrytu itp. oraz

b. czynności, które są wykonywane przez personel odnośnego zakładu, których wykonania lekarz weterynaryjny ma dopilnować np. przestrzeganie w produkcji wymogów higieny, ogrzewanie lub mrożenie mięsa wieprzowego, sterylizacja, pasteryzacja itp.

Jeśli chodzi o czynności wykonywane bezpośrednio przez lekarza weterynaryjnego, to lekarz weterynaryjny ponosi za nie całkowitą i wyłączną odpowiedzialność.

Jeżeli chodzi o czynności, nie wykonywane bezpośrednio przez lekarza weterynaryjnego, lecz przez inne osoby, to odpowiedzialność za wykonywanie tych czynności ponosi kierownik odnośnego zakładu, a lekarz weterynaryjny ponosi współodpowiedzialność tylko wówczas, gdy w swoim czasie, przy wykonywaniu nadzoru sanitarno-weterynaryjnego, zaniechał wydania zarządzeń i wskazówek na danym odcinku produkcji“.

*

Monitor Polski, Dz. U. R. P. Nr A-18, poz. 236 zamieszcza Uchwałę Prezydium Rządu o roli i zadaniach i uprawnieniach majstra w społecznie- przemysłowych zakładach pracy, która ma również duże znaczenie dla struktury pracy w zakładach mięsnych Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego, w masarniach spółdzielczych ZSS i CRS.

Czytamy na wstępie Uchwały: „Związana z walką o plan 6-letni potrzeba wzmocnienia jednoosobowego kierownictwa oraz usprawnienia organizacji procesów produkcyjnych w zakładach pracy wymaga podniesienia roli i znaczenia majstra w zarządzaniu produkcją. Majster powinien stać się w każdym zakładzie pracy pełnoprawnym kierownikiem podstawowego ogniwa produkcyjnego, odpowiedzialnym w pełni za wykonanie w swoim zakresie zadań planu“.

„Majstrem może być mianowany technik lub wysokokwalifikowany robotnik, który zdobył potrzebne kwalifikacje w drodze dłuższej praktyki w danym zawodzie.

Posiadanie wymaganych kwalifikacji powinno być sprawdzone w drodze egzaminu złożonego przed komisją egzaminacyjną, powołaną przez dyrektora zakładu pracy. W uzasadnionych przypadkach złożenie egzaminu może być odroczone na okres nie dłuższy niż sześć miesięcy, licząc od dnia otrzymania nominacji na majstra.

Majster jest bezpośrednim kierownikiem grupy pracowników, zatrudnionych na powierzonym mu wyraźnie określonym odcinku, obejmującym zespół urządzeń technicznych. W tym charakterze majster jest obowiązany:

1. rozdzielać pracę między robotników stosownie do potrzeb produkcji i kwalifikacji każdego robotnika,

2. pilnować regularnego i właściwego zaopatrzenia wszystkich stanowisk roboczych w niezbędne narzędzia, surowce i inne materiały pomocnicze,

3. przestrzegać przepisów o prawidłowej obsłudze urządzeń i dbać o wysoką jakość produkcji i ściśle stosowanie przepisanych procesów technologicznych,

4. doglądać miejsc pracy i instruować podległych mu brygadzystów i robotników w zakresie obowiązków wymienionych w pkt. 3 i okazywać szczególnie młodym lub nowo wstępującym robotnikom radę i pomoc w wykonywaniu powierzonych im zadań,

5. kontrolować wykonanie dziennych lub zmianowych planów produkcyjnych, obowiązujących pracowników zatrudnionych w zespole urządzeń bezpośrednio podległym majstrowi i jakość produkcji,

6. dbać o przekazanie stanowisk pracy, urządzeń, maszyn i aparatów następnej zmianie

w stanie umożliwiającym natychmiastowe przystąpienie do produkcyjnej pracy,

7. opiniować wnioski o przeszerogowanie robotników do wyższej kategorii i dbać o przeszerogowanie robotników, wyróżniających się w pracy,

8. brać czynny udział w organizowaniu współzawodnictwa pracy i racjonalizacji oraz okazywać pomoc poczynaniom załogi lub poszczególnych pracowników w tym zakresie, jak również brać czynny udział w przygotowaniu narad produkcyjnych,

9. dbać o zachowanie socjalistycznej dyscypliny pracy, bezpieczeństwo i higienę pracy, o kulturę miejsca pracy oraz pouczać robotników w tym zakresie“.

Zwracamy uwagę czytelników na artykuł o roli majstra w przemyśle mięsnym, ogłoszony w niniejszym numerze „Gospodarki Mięsnej“.

*

Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 10 kwietnia 1951 r. (Monitor Polski Nr A-37, poz. 453) zmienia niektóre pozycje w recepturze wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych.

Przegląd wydawnictw

Prof. Dr D. J. TILGNER

Technologia produktów spożywczych drobiu

A. A. Uspienski, M. A. Podlegajew. W. S. Tonhu „TECHNOLOGIA PTICEPRODUKTOW“, Moskwa, 1948, str. 303 — tłumaczył z rosyjskiego dr Janusz Osiński, Państwowe Wydawnictwa Techniczne, Warszawa, 1951, str. 417, format A5, z ilustracjami.

Podręcznik jest podzielony na dwie części, z których w jednej omówiono technologię jaja konsumpcyjnego, w drugiej technologię mięsa drobiu.

Technologia mięsa drobiu omawia w 11 rozdziałach morfologię produktów ubojowych drobiu, skład chemiczny i właściwości produktów poubojowych, metodykę uboju i obróbki tuszek, składowanie chłodnicze i zamrażalnictwo drobiu, podając uzasadnienie technologiczne i bogaty materiał liczbowy.

Obróbka bitego drobiu do krótkotrwałego przechowywania bez chłodni przez nastrzykiwanie solanki do narządów oddechowych (str. 234 — zostało szczegółowo opisane i według autora (A. A. Uspienski) ma umożliwić przechowywanie tuszek do 120 godzin, przy temperaturze 23—30°C.

Solenie i wędzenie bitego drobiu stanowią dla naszej praktyki krajowej niewykorzystane jeszcze należycie metody przerobowe.

Rozdział omawiający technologię konserw mięsa drobiowego uwzględnia przede wszystkim recepturę przerobową.

Produkcja półprzetworów z mięsa drobiu ma szczególne znaczenie dla żywienia zbiorowego i została wyczerpująco przedstawiona. Również wyrób kielbas i przygotowanie koncentratów zo-

stały należycie omówione. Rozwinięto także zagadnienie wykorzystania produktów poubojowych.

W części, dotyczącej jaja konsumpcyjnego przedstawiono wyczerpująco anatomię, fizjologię, skład chemiczny i właściwości tego jaja. Również wady i zmiany jaja konsumpcyjnego, obróbka jaj w skorupie i metody przechowywania jaj zostały szczegółowo przedyskutowane i zawierają dużo cennych dla praktyki wskazówek.

Natomiast składowaniu chłodniczemu jaj świeżych poświęcił autor (M. A. Podlegajew) zaledwie 3 strony, co z uwagi na znaczenie metody przechowywania jaj świeżych i duży dorobek w literaturze światowej w tej dziedzinie, wymagało może obszerniejszego omówienia.

Opis produkcji mrożonych mas jajowych i suszu jajowego uwzględnia na ogół wszystkie istotne szczegóły i wyjaśnia liczne dotąd niedopowiedzenia i ogólniki techniczne, spotykane w rozprawach na powyższy temat u autorów zachodnich.

Usunięcie „tajemniczości“ i podanie uzasadnień technologicznych stanowi dużą zaletę tego dzieła.

Autor pominął zagadnienie homogenizowania masy jajowej (str. 115), co, jak wiadomo, ma istotny wpływ na stabilność produktu.

Duże znaczenie praktyczne przy składowaniu mrożonej masy jajowej, posiada również według badań polskich, trwałość związków fosfatydowych w masie jajowej, a szczególnie wpływ rozpadu lecytyny. Jest to, jak wiadomo, zależne od czasu przechowywania, temperatury i działania enzymów.

W omawianym podręczniku wprowadzono wysoce pożądaną zasadę przytaczania u dołu stronic, krajowych źródeł i danych technicznych (np. str. 67, 347 i dalsze). Byłoby dla czytelnika polskiego rzeczą pożądaną, ażeby przy drugim wydaniu w dopiskach zwrócić większą uwagę na uzasadnienie odrębnych nieraz metod krajowych, np. podanie źródeł polskich, uzasadniających odrębne postępowanie technologiczne.

Również przy omawianiu opakowania proszku jajowego (str. 162) należało uwzględnić doniosłość stosowania nowoczesnych tworzyw opakunkowych, typu polimerów, odznaczających się selektywną gazoszczelnością i całkowitą wodoszczelnością.

Część ta kończy rozdział omawiający wykorzystywanie braków jajowych, jako karmy, do celów technicznych oraz wykorzystanie skorupy jaj, co posiada dla naszych warunków praktycznych duże znaczenie.

Fachowa literatura polska nie posiadała dotąd podręcznika, który by w tak wyczerpujący sposób przedstawił technologię jaja konsumpcyjnego.

Jakkolwiek część omawiająca technologię mięsa drobiu ustępuje w treści części podręcznika poświęconej technologii jaj konsumpcyjnych, nie jest to winą autorów, gdyż technologia mięsa drobiu nie jest jeszcze naukowo tak dalece rozpracowana, jak technologia jaja konsumpcyjnego.

Dużą zaletę podręcznika stanowi przytoczenie liczbowego dowodu i rachunku wydajności, co cechuje wszystkie prace technologiczne autorów radzieckich.

Szkoda, że autorowie nie dali przykładów zharmonizowanego potoku przerobowego jaj lub drobiu ze specyfikacją stanowisk roboczych. Byłaby to duża pomoc dla polskich technologów

drobiowych. Jak wiadomo, potok przerobowy drobiu jest już dziś wysoce zmechanizowany, a szybkość przerobowa wynosi na pojedynczej linii ubojowej 1 500 szt. drobiu na godzinę.

Tłumaczenie polskie jest jasne i językowo poprawne. Uwadze recenzentów redakcyjnych uszły niektóre istotne błędy. Np. przy prażeniu jakiegokolwiek mięsa w otwartych naczyniach temperatura tkanki mięsnej nie powinna przekroczyć 85°C, o ile produkt ma być jeszcze jadalny. Podanie w podręczniku temperatury mięsa przy prażeniu w granicach od 160°—190° C (str. 303) jest pomyłką. Trudno zgodzić się również z ogólnym twierdzeniem, że wartość odżywcza krwi jest prawie taka sama, jak odpowiednia ilość mięsa bez kości (str. 332). Krew kur (stanowiących główny produkt drobiarski) zawiera przecież znacznie więcej wody, niżeli tkanka drobiowa i dlatego właśnie istnieją trudności przerobowe (opłaczalność).

Przekład polski zawiera kilka błędów terminologicznych. Np. puszki do konserw zamyka się przez nałożenie wieczka (a nie pokryw, str. 226), lutowanie szwu płaszcza puszki do konserw odbywa się na nakład lub na zakład (a nie przez połączenie „w zamek“, str. 266). W żargonie zawodowym mówi się niestety wciąż jeszcze o „szprycowaniu“ (str. 262, 307 i inne), lecz w poprawnym tłumaczeniu dzieła fachowego należałoby wyłącznie mówić o „nastrzykiwaniu“ solanek oraz „nadziewaniu“ osłonek, jako zgodnych z językiem polskim.

Również „półfabrykat“ (str. 281) zastępujemy terminem „półprzetwór“. Zdaje się, że w bromatyce polskiej stosuje się również termin „krokiety“ zamiast użytego w tłumaczeniu, a nieznanego terminu — „frykandelki“.

Omówiony podręcznik jest w swoim źródłowym i liczbowym ujęciu niewątpliwie unikatem w światowej literaturze fachowej. Przy wzrastającym znaczeniu produkcji drobiowej podręcznik powyższy odda nieocenioną pomoc i przyspieszy kształcenie nowych kadr oraz dalszą modernizację naszego przemysłu drobiowego.

ODPOWIEDZI NA ANKIETĘ „GOSPODARKI MIĘSNEJ“*)

Pytanie:

Jakie uwagi nasuwa ogólny kierunek czasopisma?

Odpowiedź:

Pismo nasze wywarło już duży wpływ na sposób i drogi rozwoju gospodarki mięsnej, ułatwiło już i wpłynęło na racjonalne rozwiązanie niejednego zagadnienia, jeśli idzie o rozwój tuczu przemysłowego, obrotu i rozpracowanie kontraktacji. Ale muszę nadmienić, że szereg artykułów, nie chcę wymieniać które, było zbyt teoretycznych, przeszły jak to mówią „bez echa“. Nam praktykom jest niezmiernie ważne mieć pod ręką dobrze opracowane zagadnienia teoretycznie, naukowo. Musimy mieć możliwość stałego korzystania z postępów wiedzy, a również jest ważne, byśmy mieli możliwość usłyszeć głosy praktyki, specjalistów poszczególnych dziedzin naszej pracy, głosy racjonalizatorów i przodowników pracy. Koledzy od katedr, i wysokich urzędów centralnych, zabierających głos na tematy związane nieraz z praktyką pracy ludz-

kiej na najniższym szczeblu, nie zawsze znajdują właściwe podejście i sposoby traktowania warunków codziennego życia.

Pytanie:

Czy właściwy jest obecny poziom czasopisma dla pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwach gospodarki mięsnej?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie:

Czy powinien być bardziej naukowy czy popularny?

Odpowiedź:

Bardziej związany z praktyką, z życiem.

Pytanie:

Które działy winny być ewentualnie rozszerzone, które zwężone i jakie należałoby wprowadzić nowe?

Odpowiedź:

Organizacja pracy.

* Patrz „Gospodarka Mięsna“ Nr 5, 1951 r. str. 311.

W celu uzyskania uzupełniającego wyjaśnienia, które artykuły autor niniejszej odpowiedzi na ankietę uważa za zbyt teoretyczne, redakcja zwróciła się do autora i uzyskała następującą odpowiedź.

Redakcja.

„Odnośnie artykułów, które wydają mi się zbyt teoretyczne i oderwane od życia, to wymienię artykuł z Nr. 4, 1951 r. „Stosowanie upustu krwi bydła przy opasie oborowym“. Kto to robi i będzie robić. I czy to w praktyce jest do przeprowadzenia. Czy autor zna warunki obecnej pracy w hodowli i w ogóle w rolnictwie? Jaki jest brak ludzi do pracy? Że dziś przy szybko postępującym uprzemysłowieniu już obecnie tysiące ludzi odpływa do miast, gdzie znajdują lepsze warunki pracy i życia. Czy autor wie, że już obecnie często do obsługi bydła daje się jakichś emerytów, słabych, zniedołężniałych. Nawet może nie miałby kto tych krów trzymać przy takiej operacji.

Następnie były artykuły o kiszeniu odpadków rybnych, jaj, o zbieraniu tłuszczu z gotowanych odpadków. Kto te rzeczy dziś robi w całym kraju? Czy są te rzeczy w praktyce do przeprowadzenia? Obecnie nie. Chyba po całkowitym zmechanizowaniu pracy w rolnictwie, kiedy będziemy dysponowali wolnymi ludźmi, dzięki zastąpieniu ludzkiej pracy — maszynami. Zresztą sama zasada kiszenia pasz jeszcze bynajmniej się u nas nie przyjęła. Jeszcze trzeba dużo wysiłków i czasu, może nacisku władz administracyjnych, by w ogóle zaktualizować samą ideę kiszenia pasz, rozszerzyć ją, upowszechnić, a cóż już obecnie mówić i o kiszeniu odpadków? Robimy przeskokki zagadnień. Jeszcześmy jednego nie opanowali, już chwytamy drugie. A wszak przy naszych tużach obecnie nie mamy grosza kredytu na budowę silosów. I jak te nasze kiszki wyglądają. Ile się niszczy tej paszy przy zakiszaniu wszelkich pasz w dołach ziemnych. Dajcie nam kredyty na budowę silosów, opracujcie metody silosowania, harmonogramy prac tych prostych kiszek z ziemniaków i zielonek motylkowych. Zabrze dn. 3 sierpnia 1951 r.

Władysław Masłowski — Kierownik Działu Produkcji, Ekspozytura Okręgowa Centrali Mięśnej w Bytomiu.

*

Kierownik pisma winien być więcej popularny, aby zagadnienia poruszane mogły być dostępne dla szerszej masy pracowników.

Odnośnie innych spraw zastrzeżeń i wniosków nie mam. Słupsk, dn. 14.VIII.1951 r.

Inż. Witold Bukowski — Kierownik Działu Produkcji Zwierzęcej Centrali Mięśnej na wojew. koszaliński.

*

Uważam czasopismo „Gospodarka Mięśna“ za dobrze redagowane i prowadzone, a artykuły umieszczane w nim za ciekawe. Poznań, 16.VIII.1951 r.

Prof. Dr Stefan Alexandrowicz, Zakład Szczegółowej Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Poznańskiego, Konsultant Służby Produkcji przy Naczelnej Dyrekcji Centrali Mięśnej.

*

Pytanie:

Jakie uwagi nasuwa ogólny kierunek czasopisma?

Odpowiedź:

Ogólny kierunek uważam za odpowiedni.

Pytanie:

Czy właściwy jest obecny poziom czasopisma dla pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwach gospodarki mięsnej?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie:

Czy właściwy jest obecny podział tematyczny i czy tematyka związana ze specjalnością wypełniającą ankietę — była dotąd wyczerpująco i właściwie potraktowana?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie:

Jakie ewentualne wnioski nasuwają się w razie potrzeby wprowadzania pewnych zmian czy uzupełnień? Które działy winny być ewentualnie rozszerzone, które zwężone i jakie należałoby wprowadzić nowe? Wyszczególnić tematykę proponowanych działów.

Odpowiedź:

Nie widzę potrzeby wprowadzenia zmian zasadniczych.

Pytanie:

Czy wśród dotychczas drukowanych artykułów znajdowały się artykuły, które wyróżniały się swą treścią lub poziomem i były wzorowe pod każdym względem opracowania i dostosowania do zainteresowań czytelnika zatrudnionego na danym odcinku gospodarki mięsnej? Prosimy wymienić dane artykuły.

Odpowiedź:

Na specjalne wyróżnienie zasługuje artykuł Inż. Bojarskiego pt. „7 lat“ (Gosp. Mięśna, Nr 4, 1951).

Wnioski:

Czasopismo „Gospodarka Mięśna“ uważam za bardzo aktualne i na odpowiednim poziomie. Lublin, dnia 24.VIII.51 r.

Prof. Dr Alfred Trawiński, Dziekan Wydziału Weterynarii Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Dyrektor Naukowy Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach, Dyrektor Naczelny Zakładu Nauki o Środkach Spożywczych Zwierzęcego Pochodzenia UMCS w Lublinie.

*

1. Ogólny kierunek czasopisma jest moim zdaniem słuszny i celowy. Szeroko i fachowo traktowane artykuły z dziedziny zarówno rozwoju hodowli, żywienia, doboru rasowego trzody i bydła, organizacji skupu, transportu i zaopatrzenia, jak i artykuły ściśle fachowe z techniki uboju i przerobu mięsa — dają możliwość szerokiej reszsy pracowników z tej dziedziny pogłębienia swej wiedzy ogólnej i fachowej w każdym kierunku swych zainteresowań.

2. Poziom czasopisma nie budzi żadnych zastrzeżeń. Jest on dostępny zarówno dla pracowników niefachowych jak i dla fachowców oraz naukowców. Ze względu na poruszane zagadnienia interesujące większość pracowników aparatu skupu i zaopatrzenia, poziom artykułów winien być raczej o przewadze popularnej, gdyż artykuły ściśle naukowe traktujące o zagadnieniach fachowych potrzebne są tylko pewnej części pracowników, zainteresowanych ściśle danym zagadnieniem.

3. Podział tematyczny jest właściwy i celowy, jedynie za mało wg mojej oceny jest artykułów omawiających zagadnienie skupu, kontraktacji, szkolenia i użycia kadr, współpracy między ogniwami poszczególnych Central i współzawodnictwa.

4. Należałoby rozszerzyć i pogłębić działy: a) planowania i wykonania planów, b) obrotu towarowego ze szczególnym naświetleniem organizacji skupu, kontraktacji, transportu, zaopatrzenia i usprawnienia współpracy Central Branżowych, c) rozszerzyć i pogłębić zagadnienia doboru, szkolenia i właściwego wykorzystania kadr, d) częściej podawać wyniki racjonalizacji i współzawodnictwa uzyskane przez pracowników branży mięsnej.

Przykłady tematów: Opracowanie planów w gminie, powiecie, województwie. Trudności w wykonywaniu planów i drogi do poprawy. Organizacja skupu i odbioru żywca przez GS i Delegaturę CM. Wady i dotychczasowe błędy. Rola ZSCH i jego organów w wykonaniu planów hodowli, kontraktacji i skupu. Współpraca na szczeblu gminy i powiatu ZSCH, Rad Narodowych i Central Branżowych w hodowli, planowaniu organizacji skupu i kontraktacji oraz szkoleniu nowych kadr. Wypożyczenie punktów skupu i organizacja pracy na spodzie. Analiza kosztów skupu, transportu, przetrzymywania na punktach lub bazach, ubytki wagowe, zmniejszenie kosztów własnych w GS i Delegaturach CM. Organizacja współzawodnictwa w gromadzie, gminie, powiecie, sprawdzenie wyników, nagradzanie. Planowanie zaopatrzenia w tłuszcz i mięso ludności nierolniczej, trudności, błędy i wady, drogi do poprawy. Zadania i cele masarni wiejskich, sieć masarni

warsztaty, przerób i magazynowanie, personel, kalkulacja kosztów własnych. Regulacja planowej podaży żywca, stosunek cen żywca i mięsa, okresy tuczu i dostaw, stosunek rolnika do tych zjawisk.

5. Z artykułów, które mnie osobiście interesują, wyróżniam: 1) artykuł H. Gutwińskiego o organizacji skupu i zaopatrzenia rynków centralnych w Nr. 3 (4) 49, 2) artykuł inż. J. Steca „Czynniki właściwej organizacji i przewozu produkcji surowca dla przemysłu mięsnego” w Nr. 3 (4) 50,

6. Rozszerzyć omawiane aktualnych zagadnień z zakresu obrotu towarowego, jak i w punkcie 4. Zwiększyć ilość autorów, szczególnie z niższych placówek w terenie dla pogłębienia zagadnienia obrotu żywcem i mięsem w gminie i powiecie. W miarę napływu materiału dążyć do wydawania „Gospodarki Mięsniej” raz w miesiącu w formie miesięcznika.

Lublin, dnia 20 sierpnia 1951 r.

Józef Koper — Kierownik Sekcji Żywca — Oddział Okręgowy Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Lublinie.

*

1. Ogólny kierunek pisma mnie osobiście odpowiada, sądzę, że może ono mieć duży wpływ na produkcję i jej jakość. Jako hodowca interesuję się przede wszystkim problemem doskonalenia produkcji żywca i przystosowywaniem jej do naszych (względnie także eksportowych) potrzeb konsumentów.

2. Obecny poziom czasopisma jest właściwy dla kierowników stojących na czołowych stanowiskach produkcji, przetwórstwa i zbytu. Obniżenie poziomu przyniosłoby niemałe straty.

Wydawnictwa popularne można by wydawać w formie biuletynów opracowywanych przez specjalistów teoretyków — praktyków lub nawet zdolnych pracowników praktyków.

Biuletyny jako forma luźna i giętka przy obecnych fluktuacjach produkcji byłyby właściwym dopełnieniem obecnego programu pisma, popularny poziom mógłby być urozmaicony.

3. Podział tematyczny w zasadzie dobry w praktyce trochę nierównomierny. Niektóre artykuły mają charakter raczej podręcznikowy. Osobiście odczuwam braki w dziedzinie spożycia oraz kroniki produkcji i spożycia. Brak wiadomości z rynków krajowych i zagranicznych.

4. Sprawa żywienia, jakoś pasz naturalnych, sztucznych i odpadków spożywczych są stosunkowo mało wyczerpująco traktowane, co wobec niedostatecznego przygotowania wielu producentów nawet dużych stawek powoduje straty.

Może ogłaszanie konkursów produkcji określonych typów różnych kategorii tuczników byłoby celowe i mogłoby dać Redakcji cenny materiał.

5. Specjalne zainteresowały mnie następujące artykuły: Nr 7/8 z r. 1950 Inż. Buchwald — „Przyczynki do ustalania norm strat poubojowych drobiu”, Nr 7/8 z 1950 r. Inż. Morawski, „Wkład łowiectwa do bilansu mięsnego”.

Pierwszorzędne znaczenie ma dla mnie cenny dział „Gospodarka Mięsna w terenie”. Zarówno art. z poznańskiego jak i z lubelskiego stanowią wstęp do opracowania dziejów hodowli w całej Polsce a wprowadzenie tego działu i systematyczne jego opracowywanie to wielka zasługa Redakcji.

Na czoło art. wysuwają się prace Prof. A. Trawińskiego, ich konstrukcja, prostota, lapidarność i zwartość.

Oto wzór doskonałości.

6. Wnioski same się wysnuwają z dotychczasowych odpowiedzi.

a) proszę o jednolity nieobniżony kierunek,

b) rozwinięcie monografii terenowych uważam za pożądane i właściwe,

c) proponuję wydawanie Biuletynów dla poszczególnych zagadnień i celów ściśle praktycznych zarówno hodowlanych jak i praktycznych.

Warszawa, dn. 23.VIII.

Maria Karcewska

*

Ogólny kierunek, jak i podział tematyczny czasopisma, nie budzi zastrzeżeń. Wydaje mi się, że korzystne byłoby wprowadzenie działu streszczeń ciekawszych artykułów, ze względu na tematykę, z prasy zagranicznej, podobnie jak prowadzą to inne czasopisma.

Lublin, dnia 4.IX.1951 r.

Dr Prost Edmund

Zakład Nauki o Środkach Spożywczych
Zwierzęcego Pochodzenia UMCS.

*

1. Ogólny kierunek pisma jest dobry i staje się coraz lepszy. Ostatnio szczególnie zaznacza się planowy dobór materiałów, co oczywiście podnosi poziom czasopisma.

2. Co się tyczy kierunku i poziomu czasopisma, to powinien on być utrzymany nadal jaki jest z tendencją do przechodzenia na artykuły naukowe. Nie należy się obawiać, że czytelnicy nie podążą za poziomem. Dwumiesięcznik powinien być utrzymywany na poziomie wysokim. Każdy numer w księgozbiorze fachowca — branży mięsnej — to jakby osobna pozycja bibliograficzna.

Nie należy więc unikać artykułów teoretycznych — nawet z technicznymi obliczeniami i wzorami — jak to czyni „Miasnaja Industria”.

Byłbym bardzo rad, gdyby z czasem „Gospodarka Mięsna” doszła do poziomu „Miasnaja Industria”. Jest to zupełnie możliwe, bo „GM” jest już prawie na tej drodze. Podział na poszczególne działy w dotychczasowym układzie jest słuszny.

Wydaje się, że pismo zyskałoby, gdyby poszczególne numery były nasilone określonymi zagadnieniami bądź z dziedziny obrotu, bądź z dziedziny przetwórstwa, ekonomiki itp. Zdaję sobie z tego sprawę, że jest to bardzo trudne w zestawieniu artykułów — ale przez to podniósłby się jeszcze bardziej poziom pisma.

Warszawa, dnia 3.X.1951 r.

Inż. Czesław Tederko — Kierownik Działu Mięsnego Instytutu Naukowo-Badawczego Handlu i Żywności Zbiorowego.

*

Od Redakcji:

Wśród nadesłanych odpowiedzi na ankietę, otrzymaliśmy odpowiedź od mgr. J. Tramecourta (Centrala Mięsa w Lublinie).

Ze względu na brak miejsca zmuszeni jesteśmy odpowiedzieć Ob. Tramecourta wobec jej rozmiarów (7—8 stron maszynopisu) przesunąć do jednego z najbliższych numerów.

Redaguje Komitet Redakcyjny

Wydawca: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE — Przedsiębiorstwo Państwowe

Warszawa, ul. Poznańska 15, tel. 7-39-45

Adres Redakcji: Warszawa, Lwowska 8. Tel. 7-33-82.

Cena — 8 zł. Prenumerata półroczna — 24 zł. Prenumerata roczna — 48 zł.

Konto PKO Nr I-10890. Prenumerata i kolportaż: PPK „RUCH” — Warszawa, ul. Srebrna 12, tel. 8-71-48.

Zam. z dn. 2.XI.51 r. Podp. do druku 19.XI.51 r. Druk. zakończono 26.XI.51 r. Nakł 4655 egz. Pap. druk. sat.

Kl. VII 60 gr, form. 61 × 86. Zam. 2415. Obj. 2³/₄ ark.

Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego, Warszawa, pl. Kazimierza Wielkiego,

2-B-45250

GOSPODARKA MIĘSNA W ZSRR

I. Galoczkin (ZSRR)	— Nowe rasy bydła	347
I. Smirnow (ZSRR)	— Baza paszowa	348

GOSPODARKA MIĘSNA W NIEMIECKIEJ REPUBLICE DEMOKRATYCZNEJ

E. P.	— Kontraktacja trzody chlewnej na rok 1951/52 w Niemiec- kiej Republice Demokratycznej	349
-------	---	-----

KRONIKA USTAWODAWSTWA MIĘSNEGO

PRZEGLĄD WYDAWNICTW

Prof. Dr D. J. Tilgner	— Technologia produktów spożywczych drobiu	353
Odpowiedź na ankietę „Gospodarki mięsnej“		354

REGULAMIN NADSYLANIA PRAC DLA CZASOPISMA „GOSPODARKI MIĘSNEJ“

1. Wszelkie opracowania dla naszego czasopisma winny być nadsyłane w 4 egzemplarzach maszynopisu (2 egz. na białym normalnym papierze i 2 kopie — wyraźnie odbite).

2. Maszynopis winien być odbity wyłącznie na jednej stronie arkusza, odstęp między wierszami — podwójny, boczny margines z lewej strony — 5 cm. Początek nowego ustępu należy zawsze rozpocząć od środka wiersza.

3. Odbitki fotograficzne (ilustracje) winny być na połyskującym papierze — nie matowe, zaś rysunki graficzne wykonane dobrym tuszem na kalce technicznej.

4. Imię i nazwisko autora, tytuł naukowy, stanowisko zawodowe, adres prywatny należy umieścić na początku artykułu po lewej stronie, niezależnie od podpisu własnoręcznego.

5. Redakcja zastrzega sobie termin ogłoszenia artykułów, prawo do przeprowadzenia ewentualnych skrótów i zmian stylistycznych w nadsyłanych opracowaniach.

6. Opracowania nie zakwalifikowane do druku a nie zamówione — nie są zwracane.

REDAKCJA

ERRATA

W art. pt. „Metody zwalczania grypy u świń — inż. A. Marszałkowicz, na str. 274 w wierszu 12 — zamiast „zaś grypa — 25%“, winno być — „zaś grypa 45%“.

na str. 275 w wierszu 6 — zamiast „w Kołudnie“, winno być — „w Kołudzie“.

K O M U N I K A T

Przypominamy o konieczności wznowienia prenumeraty „Gospodarki Mięsnej“ na rok 1952.

Aby nie było zahamowania wysyłki czasopisma, zamówienie i należność należy przesłać do końca roku bieżącego.

K O M U N I K A T

Zawiadamia się p. t. Prenumeratorów, że urzędy pocztowe oraz listonosze wiejscy i miejscy przyjmują wpłaty na prenumeratę naszego czasopisma w terminie do dnia 15 każdego miesiąca na miesiąc następny i okresy dalsze.

Nadawca:

(Podać czytelnie dokładny adres)

.....
(imię i nazwisko)

.....
(pocztą, województwo)

.....
(miejscowość, ulica, numer domu)

Aby umożliwić zaopatrywanie się w wydawnictwa książkowe tym, którzy pracują z dala od większych środowisk oraz tym, którzy potrzebnej im książki w miejscowej księgarni otrzymać nie mogą — „Dom Książki” uruchomił Centralną Księgarnię Wysyłkową w Warszawie, wysyłającą książki za zaliczeniem pocztowym.

Zamówienia książek dokonuje się przez wypełnienie odpowiednich pozycji na odwrotnej stronie niniejszej pocztówki i wrzucenie jej do skrzynki pocztowej po uprzednim naklejeniu znaczka za 20 gr.

Zamówienia wykonujemy bezpośrednio po ich otrzymaniu aż do wyczerpania nakładu, z zachowaniem kolejności zgłoszeń.

Korzystajcie z naszych usług i zachęcajcie do tego innych.

D R U K

Nalepć
znaczek
za 20 gr.

„DOM KSIĄŻKI”

Centralna Księgarnia Wysyłkowa

Warszawa 10

Plac Dąbrowskiego 8

I. Mięsn. 77/IV

Zamawiam i proszę o wysłanie za zaliczeniem pocztowym:

Ilość		Cena
.....	Chuchla S. i inni: Badanie jakości produktów w przemyśle mięsnym. 1954. PWT, s. 101, rys. 3, tabl. 24	9,50
.....	Gołowski N. A., Cziżow G. B.: Chłodzenie i zamrażanie produktów spożywczych. Tłum. z ros. J. Kuryłowicz. 1953. PWT, s. 232, rys. 126, tabl. 71+XII, opr. ppł.	25,—
.....	Iwaszkiewicz E.: Gospodarka mięsna. Z zagadnień hodowli i skupu zwierząt rzeźnych. 1954. PWG, s. 326, tabl. 92, opr. pł.	24,50
.....	Kochanowski J., Służewski Z.: Walka z zakażeniem mięsa w produkcji. 1953. PWT, s. 70, rys. 6, tabl. 3	3,60
.....	Milewski E.: Handel jajami. Organizacja i technika. 1952. PWG, s. 103, tabl. 9	5,80
.....	Piotrowska B., Piotrowski W.: Tłuszcze zwierzęce jadalne. 1953. PWT, s. 49, rys. 5	3,—
.....	Poszepczyński W.: Magazynowanie mięsa i jego przetworów. 1953. PWT, s. 121, rys. 20, tabl. 15	6,50
.....	Służewski Z.: Gospodarka żywcem w rzeźniach. 1952. PWT, s. 57, rys. 8, tabl. 5	3,—
.....	Smetański R.: Konserwowanie i składowanie produktów mleczarskich. 1953. PWG, s. 105, tabl. 2	7,—
.....	Trawiński A.: Zarys higieny mięsa i przetworów mięsnych. 1951. PWRiL, s. 148, rys. 51	7,—
.....	Wagner J.: Chłodnictwo w obrocie i przetwórstwie jajczarskim. 1951. PWG, s. 59, rys. 30	2,—
.....	Wagner J.: Lód naturalny i jego zastosowanie. 1951, PWG, s. 91, rys. 43	1,50

Poza tym zamawiam dodatkowo:

Koszty przesyłki i zaliczenia proszę doliczyć do rachunku.
Przesyłkę zobowiązuję się wykupić zaraz po jej nadejściu.

....., dnia 1954 r.

(podpis)

Niepotrzebne skreślić.

Gospodarka mięsna
Przemysł mięsny i mleczarski



Cena 8 zł

