

solin
blio

GOSPODARKA

miejsna

Rok IV

Warszawa, Marzec – Kwiecień 1952

Nr 2

S P I S T R E Ś C I N r 2

P. B.	— Konstytucja Republiki Ludu Pracującego	49
(x)	— Zobowiązania produkcyjne mas pracujących Polski dla uczczenia 60-lecia urodzin Ob. Prezydenta Bolesława Bieruta i na cześć Święta 1 Maja	52
Inż. P. Bojarski	— Dostawy obowiązkowe i kontraktacja zwierząt rzeźnych w 1952 r.	53

WZMOŻENIE PRODUKCJI ŻYWCA — UDOSKONALENIE OBROTU

WALKA Z CHOROZAMI POGLÓWIA

Prof. Dr J. Parnas	— Zadania nauki i praktyki weterynaryjnej wobec uchwał Prezydium Rządu o rozwoju hodowli	59
---------------------------	--	----

PASZE

(x)	— Krajowa narada paszowa	59
------------	------------------------------------	----

PRODUKCJA MIĘSA W PAŃSTWOWYCH GOSPODARSTWACH ROLNYCH

Inż. J. Mazaraki	— Rozwój produkcji mięsa w Państwowym Gospodarstwach Rolnych	62
-------------------------	--	----

PRODUKCJA MIĘSA W SPÓŁDZIELNIACH PRODUKCYJNYCH

J. Czech	— Osiągnięcia spółdzielni produkcyjnych w zakresie produkcji zwierzęcej w 1951 r.	64
-----------------	---	----

PRACA CENTRALI ROLNICZEJ SPÓŁDZIELNI „SAMOPOMOC CHŁOPSKA“

NA ODCINKU KONTRAKTACJI TRZODY CHLEWNEJ

M. Hoffmann	— Rola i zadania agentów kontraktacyjnych	65
--------------------	---	----

KLASYFIKACJA

Inż. Z. Bielawski	— Nomenklatura i klasyfikacja bydła rzeźnego	67
Zast. Prof. Dr W. Pezacki	— Ocena dotykowa stopnia opasu bydła rogatego dużego	69

BAZY ZBIORCZE

F. O.	— Planowanie sieci i urządzeń baz zbiorczych dla żywca rzeźnego	69
--------------	---	----

ZAOPATRZENIE TUCZARNI W PROSIĘTA

Inż. W. Szymański	— Warchlakarnie	74
Inż. J. Ryszkowski		

TUCZ LETNI

K. Raczak	— Tucz letni świń	75
Inż. W. Bukowski	— Wyniki wychowu i tuczu letniego w woj. koszalińskim	76
Dr K. Majewski	— Maty słomiane w tuczu letnim	78

TUCZ I OPAS CENTRALI MIĘSNEJ

* * *	— Tucz trzody chlewnej	79
* * *	— Opas i wypas bydła	80

PRZEMYSŁ MIĘSNY

TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA

Inż. E. Wesolowski	— Nowy sposób oparzania świń i zdejmowania kruponów	80
Roln. dypl. M. Misztal	— Zadania skórowaczy w walce o zmniejszenie uszkodzeń skór surowych	83
D. Pawłow (ZSRR)	— Sposób solenia mięsa metodą zastrzyków dotętnicznych	85

MECHANIZACJA RZEŻNI

Inż. W. Buchwald	— Mechanizacja ubojni drobiu	88
-------------------------	--	----

RACJONALIZACJA PRACY

* * *	— Technika skórowania w Związku Radzieckim	91
-------	--	----

OSZCZĘDNOŚCI TOWAROWE — OBNIŻENIE KOSZTÓW WŁASNYCH

Z. Służewski — lek. wet.	— Koszty własne a wydajność ubojowa	94
Inż. K. Zielińska	— Zagadnienie ususzki mięsa	95

TECHNOLOGIA PRODUKCJI DROBIARSKIEJ

Prof. Dr J. Janicki	— Czynniki wpływające na smak mięsa drobiu	99
Inż. Mgr F. Morawski		

POZNAJMY TOWAR — UCZMY SIĘ LEPIEJ PRACOWAĆ

SKRZYŃKA PYTAŃ I ODPOWIEDZI

GOSPODARKA *miesna*

DWUMIESIĘCZNIK

ROK IV

WARSZAWA, MARZEC — KWIECIEŃ 1952

Nr 2

Konstytucja Republiki Ludu Pracującego

Komisja Konstytucyjna Sejmu Ustawodawczego uchwaliła dnia 23 stycznia br. projekt Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, opublikowany dnia 27 stycznia br. W dniu tym rozpoczęła się nad projektem dyskusja ogólnonarodowa, której przebieg jest dowodem wielkiego zainteresowania najszerzych mas narodu zagadnieniami ustrojowymi, zagadnieniami form władzy naszego państwa ludowego. Potok wypowiedzi o projekcie, napływających do redakcji pism codziennych i periodycznych, liczne wystąpienia na zebraniach urządzanych w miejscach pracy, udział w dyskusji robotników, chłopów, inteligencji pracującej, młodzieży, świadczą najlepiej, że nowa Konstytucja jako historyczny akt, wielkie wydarzenie w naszym życiu państwowym, została należycie doceniona przez najszerze masy ludowe. Masy ludowe zrozumiały „jak wielką, przełomową, historyczną treść zawiera w sobie projekt nowej konstytucji, jakie znaczenie ma on dla całego narodu“ (Bierut).

Prezydent Bolesław Bierut w swoim przemówieniu na posiedzeniu Komisji Konstytucyjnej dnia 23 stycznia br. podkreślił doniosłość i znaczenie nowej Konstytucji. „...W suchych na pozór artykułach projektu Konstytucji zawarty jest w istocie ogólny wynik i bilans wiekowej historii walk klasowych i wyzwolenie polskich mas ludowych, którym na przestrzeni ostatnich 70 lat przodowała polska klasa robotnicza, walk długich i ciężkich, ale uwieńczonych zwycięstwem...“ i dalej „...Nowa Konstytucja Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej stanowić będzie dla narodu Wielką Kartę zwycięstwa w tej walce o wyzwolenie narodowe i społeczne...“. Prezydent Bierut nazwał Konstytucję „...Wielką Kartą zwycięskich osiągnięć i utrwalonych na zawsze zdobyczy społecznych polskiego ludu pracującego, który stał się rzeczywistym gospodarzem swego kraju...“.

W tych słowach Prezydenta Bieruta zawarta jest ocena podstawowego znaczenia nowej Konstytucji, Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej. Rodowodu Konstytucji należy szukać „w historii powstania i rozwoju sił postępu w narodzie, w rozpaczliwych walkach i buntach chłopskich, w walce najświatlejszych i postępowych ludzi z ciemnotą i reakcją, w długiej, znoonej, pełnej bohaterstwa i poświęcenia drodze walki o wolność, o prawa dla ludu, o władzę ludu“ — jak mówił Prezydent Bierut. Ten pełen chwały, bohaterski rodowód nowej Konstytucji szczególnie mocno podkreśla znaczenie walki i pracy mas ludowych w ostatnim siedmioletniu, stanowiących na obecnym etapie rozwoju ukoronowanie wielkich i trudnych walk przeszłości, zamykających pewien okres walk i rejestrujących jego ogólny bilans, bilans zwycięstw, które z natury rzeczy otwierają nowy okres, nową chwalebną kartę walk i pracy dla realizacji jeszcze większych zadań, jeszcze donioślejszych celów w służbie ludu pracującego naszego kraju i całego świata.

Przy omawianiu naszych wielkich osiągnięć, których wyrazem jest Konstytucja Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, całkowicie zmieniających charakter naszego państwa, formy i treść naszej ekonomiki, istotę praw i obowiązków naszych obywateli, nie można zapominać, że właśnie ten rodowód Konstytucji, jej powiązania z przeszłością, najlepiej świadczy o *ciągłości* walki, o *przynajmniej* i sensie wydarzeń historycznych, decyduje o *kierunku* rozwojowym naszej ekonomiki, naszej bazy i jej nadbudowy, w pierwszym rządzie władzy państwowej jako ochrony ustroju społeczno-gospodarczego Polski Ludowej.

Konstytucja, w formie przedstawionej w Projekcie, najlepiej i najskuteczniej zabezpieczając rozwój naszej ekonomiki i państwowości, staje

się tym samym czynnikiem oddziaływającym na dalszy rozwój i rozkwit sił wytwórczych naszego narodu, dla rozwoju których został stworzony jedynie właściwy charakter stosunków produkcyjnych, zostało usunięte przeciwieństwo między siłami wytwórczymi a stosunkami produkcyjnymi — w formie państwa ludowego — powodując dalsze pogłębienie naszych osiągnięć, dalszy krok naprzód.

Konstytucja Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej w samej swej istocie wiąże nasze pełne treści „dziś” z bohaterskim „wczoraj” i z najwspanialszym „jutrem”, które co dzień i co godzina wykonywane naszą pracą, naszymi wysiłkami produkcyjnymi, jak również naszą walką ze wstecznictwem i reakcją rodzinną i międzynarodową, naszą najbliższą współpracą z krajami demokracji i socjalizmu z ZSRR na czele.

„Wiekowa historia walk klasowych i wyzwoleńczych polskich mas ludowych” uczy nas rozumieć, że przechodziliśmy bez przerwy z jednego etapu walki w drugi, jakościowo wyższy, uczy nas, że wyższy etap rozwoju z reguły był przygotowany przez poprzednie etapy, że istniała pewna ciągłość i przyczynowość rozwoju, że ucząc się na doświadczeniach przeszłości dla lepszego pogłębienia i wzbogacenia dnia dzisiejszego jednocześnie przygotowujemy i sprzyjamy rozwojowi nowego etapu, jakościowo wyższego. Od buntów i protestów do świadomej polityki marksistowskiej partii robotniczej na różnych etapach jej walki, do przebogatych doświadczeń ostatniego siedmioletniego rozwoju naszej ekonomiki i państwa ludowego, prowadzi jedna droga. Konstytucja Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej daje nam w formie zwartej gruntowne wyjaśnienie na czym polega ów sens rozwojowy, wykazuje nam jakie siły napędowe działają *obecnie* w naszej rzeczywistości, jaka jest treść naszej *obecnej* nieustającej, ciągłej walki o dalsze zwycięstwa.

Konstytucja nasza nie jest programem, nie jest deklaracją, jest odzwierciedleniem osiągnięć na dzień *dzisiejszy*, wyraża ona treść naszego *dzisiejszego* życia, ustrój społeczno-gospodarczy Polski Ludowej anno 1952, prawa i obowiązki obywatela istniejące w naszej rzeczywistości. Tym samym możemy ocenić ogromne zmiany, jakie zaszły w naszym życiu państwowym i gospodarczym w zestawieniu z okresem międzywojennym, z okresem panowania kapitalistów, obszarników, władzy państwowej opartej na antydemokratycznych czy też jawnie-faszystowskich konstytucjach.

Po obaleniu w wyniku rewolucyjnych walk i przemian władzy kapitalistów i obszarników, utrwaliło się państwo demokracji ludowej, umacnia się nowy ustrój społeczny odpowiadający interesom i dążeniom najszerzych mas ludowych.

Podstawy nowego ustroju społecznego to społeczny charakter produkcji w naszym kraju, z którym nierozdzielnie związany jest społeczny charakter wymiany; również podstawowe znaczenie posiada planowanie naszego życia gospodarczego; specjalnie ważne znaczenie ma rozbudowanie państwowego przemysłu socjalistycznego,

który jest czynnikiem rozstrzygającym w przekształcaniu stosunków społeczno-gospodarczych; celem zasadniczym planowej polityki gospodarczej naszego państwa jest stały rozwój sił wytwórczych kraju, podnoszenie potęgi gospodarczej państwa oraz dobrobytu jego obywateli.

Dominującą jest forma własności społecznej (państwowa i spółdzielcza) przy istnieniu formy własności indywidualnej, szczególnie na wsi. Ekonomiczna więź między przemysłem państwowym, stanowiącym własność ogólnonarodową a wsią, gdzie dominuje na danym etapie forma własności indywidualnej, wyraża się w zaspokajaniu potrzeb wytwórczych i konsumpcyjnych ludności wiejskiej wytworami nieustannie wzrastającej produkcji przemysłu państwowego; wpływa to na stały wzrost towarowej produkcji rolniczej, która zaopatruje przemysł w surowce, a ludność miejską w żywność. Tę istotną spójność gospodarczą wzmacnia planowo nasze państwo ludowe, Polska Rzeczpospolita Ludowa, pogłębiając sojusz robotniczo-chłopski. Państwo ludowe otacza również specjalną opieką indywidualne gospodarstwa rolne pracujących chłopów i chroni ich przed wyzyskiem kapitalistycznym, udziela im pomocy celem zwiększenia produkcji, podniesienia poziomu techniki oraz dobrobytu. Szczególne poparcie i wszechstronną pomoc ze strony państwa ludowego zapewnia Konstytucja powstającym na zasadzie dobrowolności rolniczym spółdzielniom produkcyjnym, jako realizującym wyższe i bardziej celowe ze względu na rozwój naszej gospodarki formy gospodarki zespołowej w rolnictwie na wyższym poziomie techniki, umożliwiającym szybkie, przełomowe osiągnięcia w dziedzinie produkcji rolnej, będące najskuteczniejszym środkiem dla całkowitego usunięcia wyzysku i znacznego podniesienia dobrobytu i kultury wsi.

Zasługuje na podkreślenie sformułowane w projekcie Konstytucji poparcie naszego państwa ludowego dla rozwoju różnych form ruchu spółdzielczego w mieście i na wsi, co wiąże się bardzo ściśle ze wzmacnianiem spójni gospodarczej (spółdzielczość zbytu i zaopatrzenia) jak i z rozwojem na zasadach dobrowolności spółdzielczości produkcyjnej.

Konstytucja odzwierciedla w kilku artykułach istotę naszego ustroju społeczno-gospodarczego, charakteru produkcji i form własności, sił wytwórczych i stosunków produkcyjnych, uwzględniając również funkcjonowanie procesów wymiany w celu zapewnienia *jedności* procesów produkcji, wymiany i podziału dóbr. Olbrzymią jest rola i znaczenie państwa ludowego stojącego na straży ochrony własności społecznej, regulującego planowo procesy produkcji i wymiany przez wzmacnianie spójni gospodarczej między miastem a wsią, między przemysłem państwowym a rolnictwem, między produkującymi na bazie własności społecznej a wytwórcami produkującymi na bazie własności indywidualnej, otaczanymi opieką państwa ludowego i ochranianymi przed wyzyskiem kapitalistów w celu zwiększenia produkcji i podniesienia dobrobytu producentów. Funkcja ekonomiczna państwa ludowego ma

najściślejsze powiązanie z funkcjami politycznymi państwa w łacie, że Polska Rzeczpospolita Ludowa jest państwem demokracji ludowej, że w Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej władza należy do ludu pracującego miast i wsi. W artykule 3 pkt. 2, 3 i 4 projektu Konstytucji czytamy, że Polska Rzeczpospolita Ludowa „zapewnia rozwój i nieustanny wzrost sił wytwórczych kraju przez jego uprzemysłowienie, przez likwidację zacofania gospodarczego, technicznego i kulturalnego“, „organizuje gospodarkę planową opierając się na przedsiębiorstwach, stanowiących własność społeczną“, „ogranicza, wypiera i likwiduje klasy społeczne, żyjące z wyzysku robotników i chłopów“.

W projekcie Konstytucji podkreślone jest z całą siłą, że praca jest prawem, obowiązkiem i sprawą honoru każdego obywatela. Pracą swoją, przestrzeganiem dyscypliny pracy, współzawodnictwem pracy i doskonaleniem jej metod lud pracujący miast i wsi wzmacnia siłę i potęgę Ojczyzny, podnosi dobrobyt narodu i przyspiesza całkowite zbudowanie ustroju socjalistycznego.

Projekt Konstytucji przedstawia w kilku wyżej wymienionych artykułach prawdziwy obraz naszego życia, naszej pracy i walki, naszych osiągnięć, problematyki naszego dnia powszedniego na obecnym etapie rozwoju naszego państwa, naszego życia gospodarczego, ale przedstawia je w formie skondensowanej, jasnej i logicznej, zwartej tak, że czytający je nie może nie doznać głębokiego wzruszenia. Ze słów tych, ze sformułowań ważnych i cyzelowanych ze względu na znaczenie każdego słowa w ustawie zasadniczej, która — jak wiadomo — stanowi podstawę dla wydania dalszych ustaw we wszystkich dziedzinach prawa socjalistycznego, a szczególnie prawa własności i prawa państwowego, wylania się patos niecodzienności, historii. Jest to bilans osiągnięć, ale nie bilans wpisany w kolumnach ksiąg, jest to bilans walk omawiany wobec narodu po wygraniu długotrwałej, znoјnej, krwawej bitwy. Tego rodzaju bilans budzi wspomnienia minionych dni i okresów, nadaje sens pracy wykonanej wczoraj, wykonywanej dziś i mającej być wykonaną jutro, nawołuje nas i żąda od nas, byśmy byli godni realizować dążenia pokoleń rewolucjonistów polskich, najlepszych synów i córek narodu polskiego, całego ludu pracującego w drodze do jego pełnego wyzwolenia.

Projekt Konstytucji należy udostępnić jak najszerszym masom, a w pierwszym rzędzie robotnikom i chłopom, podstawowej sile władzy ludowej. Na każdym odcinku działalności politycznej, gospodarczej i kulturalnej, w każdym przedsiębiorstwie i urzędzie, zakładzie naukowym, pracownicy winni dokładnie zapoznać się ze wszystkimi artykułami projektu Konstytucji. Projekt Konstytucji zasługuje na to, żeby był dokładnie i wszechstronnie przestudiowany, daje on w formie skondensowanej treść naszego życia jako obywateli państwa i jako pracujących w tej czy innej dziedzinie życia. Pracownicy przedsiębiorstw, urzędów i zakładów naukowych naszej gałęzi życia gospodarczego niewątpliwie stwierdzą ścisły związek istniejący między naszą codzienną pracą produkcyjną a przepisami Konstytucji, które stwarzają ramy dla rozwiązania szeregu zagadnień dotyczących naszej pracy; dotyczy to na przykład zagadnienia spójni gospodarczej będącej podstawą naszego planowego obrotu, sprawy ochrony pracujących chłopów przed wyzyskiem w celu wzmocnienia produkcji, sprawy intensywnego rozwoju spółdzielczości zbytu i zaopatrzenia, a szczególnie rozwoju spółdzielczości produkcyjnej, sprawy ochrony własności społecznej, sprawy praworządności, sprawy obowiązku pracy, współzawodnictwa pracy i dyscypliny pracy, które muszą interesować każdego naszego pracownika, każdego aktywistę; od pełnego ich rozwiązania, od legalności naszych poczynañ, dla których nowa Konstytucja stwarza ramy prawne, zależy powodzenie naszej walki ze wszystkimi pozostałościami starego, zacofanego i wrogiego nam świata.

Nie ulega więc wątpliwości, że cały nasz aktyw gospodarczy i naukowy włączy się do tej wielkiej i intensywniej działalności uświadamiającej, że weźmie czynny udział w tej akcji, że wykona apel naszego Prezydenta, tow. Bolesława Bieruta, który na posiedzeniu Komisji Konstytucyjnej powiedział:

„Ponieśmy więc projekt konstytucji w masy, wyjaśnijmy jego wielką, przełomową treść całemu narodowi, aby został przez naród przyjęty jako jego prawo najwyższe, prawo narodu wolnego i zwycięskiego, prawo narodu przekształcającego swe życie i swoją historię w imię pomyślności własnej, w imię pomyślności wszystkich narodów...“

P. B.

„Polska Rzeczpospolita Ludowa jest republiką ludu pracującego.

Polska Rzeczpospolita Ludowa nawiązuje do najszczytniejszych postępowych tradycji Narodu Polskiego i urzeczywistnia idee wyzwolenicze polskich mas pracujących...”

(ze wstępu do Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej).

ZOBOWIĄZANIA PRODUKCYJNE MAS PRACUJĄCYCH POLSKI DLA UCZCZENIA 60-lecia URODZIN OB. PREZYDENTA BOLESŁAWA BIERUTA I NA CZEŚĆ ŚWIĘTA 1 MAJA

Celem uczczenia 60-lecia urodzin BOLESŁAWA BIERUTA, Przewodniczącego Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej i wypróbowanego sternika narodu polskiego oraz na cześć ŚWIĘTA 1 MAJA, odpowiadając na apel załogi Państwowej Fabryki Wagonów we Wrocławiu, masy pracujące miast i wsi podejmują szereg zobowiązań produkcyjnych wielkiej wagi.

Zobowiązania produkcyjne świadczą najlepiej o wielkim przywiązaniu, miłości i szacunku mas pracujących miast i wsi całego Narodu do osoby Prezydenta Bolesława Bieruta, który symbolizuje długoletnią walkę ludu pracującego z klasą robotniczą na czele o wyzwolenie narodowe i społeczne, symbolizuje walkę o socjalizm.

Bolesław Bierut, wierny uczeń Lenina i Stalina, zawsze stał na wysuniętych odcinkach walki, tak w latach ucisku kapitalistów i obszarników okresu międzywojennego, jako aktywny działacz KPP, jak i w czasie okupacji hitlerowskiej, kiedy organizował KRN z ramienia Polskiej Partii Robotniczej oraz jako wódz partii robotniczej i kierowniczą osobistość państwa ludowego w okresie ostatniego siedmioletnia, po wyzwoleniu.

Zobowiązania produkcyjne pochodzące od robotników przemysłu i chłopów pracujących symbolizują najlepiej osiągnięcia naszej władzy ludowej i wartości człowieka wychowanego przez nasz ustrój, mówią o istniejącym i rozwijającym się sojuszu robotniczo-chłopskim, o nowym stosunku do pracy, o wzroście poziomu polityczno-moralnego budowniczych Polski Ludowej, do powstania i rozwoju których przyczyniły się najlepsze siły w narodzie, klasa pracująca, partia klasy pracującej i jej wódz Bolesław Bierut.

*

Załoga Pafawagu w liście swym do Prezydenta Bieruta komunikuje o postanowieniu robotników, majstrów, inżynierów i techników, powziętym na ogólnym zebraniu w dniu 3 marca br., powitać dzień 18 kwietnia 1952 r., dzień urodzin Bolesława Bieruta, „nowym zespołowym wysiłkiem w pracy, dodatkową nadplanową produkcją, która służyć będzie wzrostowi dobrobytu ludzi pracy, pomnoży siły naszej Ojczyzny”.

Zobowiązanie obejmuje wielkiej wagi zadanie powiększenia do dnia 1 maja 1952 r. ponad plan

produkcji ogólnej wartości 1.250 tys. zł. Na apel ten odezwały się już w pierwszych dniach — piszemy w trzecim dniu po apelu — przodujące zakłady wytwórcze w kraju — kopalnie, huty, fabryki traktorów, wytwórnie włókiennicze, fabryki chemiczne, wielkie budowle jak MDM i inne.

Na apel ten odpowiedzieli natychmiast również i pracujący chłopci. W liście chłopów gromady

Chraplewo, woj. poznańskie, czytamy o zobowiązaniach podniesienia średnich plonów z ha, wzmocnienia walki z chwastami i szkodnikami roślin, zwiększenia i udoskonalenia bazy paszowej przez zwiększenie zasiewu lucerny, zasiania poplonów i mieszanek pastewnych, przygotowania kiszzonek, terminowego wykonania dostaw obowiązkowych trzody chlewnej i zakontraktowania nadwyżek produkcyjnych o 100% ponad plan dostaw obowiązkowych, razem 125 szt. trzody bekonowej.

Informują nas, że we wszystkich przedsiębiorstwach obrotu i przetwórstwa mięsnego odbywają się zebrania załóg celem podjęcia zobowiązań produkcyjnych. Dnia 6 marca odbyły się zebrania pro-

dukcyjne służb produkcji i handlowej w Centrali Mięsnej, na których podjęto szereg uchwał, jak wzmocnienie akcji kontraktacji nadwyżek, podniesienie przyrostów w tuczarniach trzody, rozwój racjonalnego zagospodarowania użytków rolnych przy tuczarniach i bazach CM., obniżenie kosztów własnych obrotu towarowego itd. Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” nadesłała do naszej redakcji pismo zespołu pracowników sekcji żywca, w którym zawiadamia nas o podjętym zobowiązaniu „mobilizacji aparatu kontraktacji i skupu żywca spółdzielczości samopomocowej w celu pełnego zrealizowania planu zawierania umów kontraktacyjnych na nadwyżki trzody chlewnej mięsno-słoninowej ponad obowiązkowe dostawy...”

Apel Pafawagu niewątpliwie znajdzie oddźwięk we wszystkich naszych jednostkach terenowych przedsiębiorstw obrotu, jak również w zakładach przetwórstwa mięsnego. Robotnicy, urzędnicy, inżynierowie, pracownicy naukowcy, przez podjęcie zobowiązań produkcyjnych oraz należyte, sumienne ich wykonanie dadzą wyraz swej świadomości, swej solidarności z całą klasą robotniczą, swej wierności dla Polski Ludowej.

(X)



INŻ. P. BOJARSKI

Dostawy obowiązkowe i kontraktacja zwierząt rzeźnych w 1952 r.

I.

Uchwalona przez Sejm Polski Ludowej ustawa z dnia 15 lutego 1952 roku o obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych stanowi decydujący krok naprzód w dziedzinie rozwoju produkcji hodowlanej w ogóle, a trzody chlewnej w szczególności, jak również w dziedzinie usprawnienia dostaw artykułów produkcji żywca rzeźnego dla potrzeb konsumpcji ludności miast.

Wprowadzenie obowiązku dostawy zwierząt rzeźnych przez gospodarstwa rolne uzasadnione jest w samej ustawie potrzebą i koniecznością „zabezpieczenia trwałego i równomiernego zaopatrzenia ludności miast w mięso i przetwory mięsne;

popierania dalszego rozwoju produkcji hodowlanej, stanowiącej jedno z głównych źródeł dochodów gospodarstw chłopów mało- i średniorolnych;

zapewnienia sprawiedliwego rozłożenia obowiązków wobec Państwa;

umożliwienia takiego rozłożenia dostaw zwierząt rzeźnych, które by uwzględniało możliwości i zwyczaje gospodarstw i oddziaływało na planowe i równomierne nasilenie produkcji hodowlanej“.

Ustawa wyżej cytowana wprowadziła obowiązek dostawy zwierząt rzeźnych przez gospodarstwa rolne. Ustawa określiła podstawę ustalania dostaw zwierząt rzeźnych, którą jest obszar użytków rolnych wyrażony w hektarach fizycznych, przy czym wyjaśniła, że użytkami rolnymi w rozumieniu ustawy są: 1) grunty orne, 2) łąki, 3) pastwiska, 4) ogrody i sady. Wysokość dostaw obowiązkowych ustalona została w kilogramach żywej wagi trzody chlewnej mięsno-słoninowej. Rada Ministrów ustaliła w swoim Rozporządzeniu z dnia 15 lutego 1952 r., w sprawie obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych przez indywidualne gospodarstwa rolne, *normy dostaw* w kg, różnicowane dla poszczególnych powiatów w zależności od warunków przyrodniczych i produkcyjnych powiatu. Norma na 1 ha użytków rolnych waha się od 20 kg do 40 kg żywej wagi trzody chlewnej mięsno-słoninowej. Norma w ramach powiatu jest jednolita.

Rada Ministrów opracowała również, w oparciu o art. 17 pkt 1 ustawy, zasady przeliczania poszczególnych rodzajów i klas zwierząt rzeźnych na trzodę chlewną, tzw. *tabelę zamienników*. Przykładowo możemy wymienić, że za 1 kg żywej wagi trzody chlewnej mięsno-słoninowej przyjmuje się 900 g. ekstra-słoninowej, 950 g. słoninowej, 900 g. trzody bekonowej kl. I, II lub III itd. itp.

Zgodnie z brzmieniem artykułu 17 ustawy, pkt. 1, co najmniej 70% wysokości obowiązkowych

dostaw zwierząt rzeźnych powinien zobowiązany wykonać w trzodzie chlewnej, a pozostałą część — w trzodzie, bydło rogatym, cielętach lub owcach. Wyjątek uczyniono dla gospodarstw o obszarze użytków rolnych do 2 ha. Gospodarstwa takie mogą wykonać obowiązek dostaw zwierząt rzeźnych w dowolnych rodzajach tych zwierząt lub w drobiu.

Ustawa ustaliła zasadę premiowania za terminowość dostaw, natomiast niewykonanie w terminie może pociągnąć za sobą podwyższenie obowiązkowych dostaw w granicach do 10%. Przewidziane są sankcje karno-administracyjne za niewykonanie obowiązku dostaw (przymusowe ściganie, grzywna do 3 000 zł) oraz sankcje karne do trzech lat więzienia lub aresztu za złośliwe uchylanie się od wykonania obowiązku dostawy zwierząt rzeźnych, utrudnianie lub udaremnianie wykonania tego obowiązku przez inne osoby oraz za publiczne nawoływanie do uchylania się od tego obowiązku.

Zarządzenia wykonawcze wyżej wymienionych aktów ustawodawczych wyjaśniają, że w poczet obowiązkowych dostaw zaliczane będą sztuki dostarczane w ramach wykonania zobowiązań z kontraktów z terminem dostawy do 30.VI. br., podpisanych przed 15 lutym 1952 r., to jest przed wprowadzeniem obowiązkowych dostaw. Dostawcy zachowują wszystkie ulgi i korzyści wynikające z akcji kontraktacji tego okresu.

Ponadto utrzymuje się kontraktację trzody chlewnej na 1952 r. Kontrakty mogą być zawierane przez indywidualne gospodarstwa rolne, rzecz oczywista, *tylko na ilości ponad dostawy obowiązkowe* przypadające danym gospodarstwom rolnym z tytułu planu dostaw obowiązkowych na rok 1952. Kontrakty można zawierać bądź na całe sztuki, bądź też na kilogramy żywej wagi trzody chlewnej jako uzupełnienie do wagi sztuki mającej być dostarczoną z tytułu innego zobowiązania. Kontraktacja nadwyżek ponad wysokość dostaw obowiązkowych przy trzodzie mięsno-słoninowej nie może być mniejsza niż 30 kg, natomiast przy uzupełnieniu ilości brakujących kg do sztuki trzody bekonowej, dostarczanej w ramach obowiązkowych dostaw, może być kontraktowana dowolna ilość, a to ze zrozumiałego faktu istnienia wymogów co do określonej wagi sztuk trzody bekonowej.

Warunki aktualnie prowadzonej kontraktacji 1952 roku są lepsze niż warunki przed wprowadzeniem obowiązkowych dostaw. Każdemu kontraktującemu zabezpiecza się wyższą premię gotówkową i zwiększoną pomoc hodowlaną. Premia gotówkowa wynosi 30% ceny skupu za każdy kilogram dostarczonego żywca trzody chlewnej; każdy kontraktujący ma prawo nabyć 4 kg węgla i 0,80 kg paszy treściwej za każdy kg kontraktowanego i dostarczonego żywca, przy

czyż kontraktujący ma prawo nabyć połowę węgla i pasz jako zaliczkę już przy podpisywaniu kontraktu. Kontraktującym przysługuje również ulga w podatku gruntowym jak i prawo korzystania z obniżenia zobowiązania w planowym skupie zboża.

Przewidziano również dostawy pozaobowiązkowe, to jest po wykonaniu obowiązku dostaw bez kontraktu. Celem tego skupu jest również, tak jak przy dostawach kontraktacyjnych, chęć stworzenia *szczególnie korzystnych warunków* dla rozwoju produkcji hodowlanej, jak również odbioru ewentualnych nadwyżek do pełnej sztuki dostarczanej w ramach obowiązkowych dostaw — ale korzyści dla dostawcy są mniejsze niż przy dostawach z kontraktu, nadwyżka do ceny wynosi bowiem tylko 20% zamiast 30% przy czym dostawca ma prawo do nabycia 2 kg węgla za każdy kilogram dostarczonego żywca trzody.

Dostawy obowiązkowe odbywają się również na bazie bardzo korzystnej ceny, przy terminowej dostawie — tylko takie dostawy należy uważać za regułę — dostawca otrzymuje dotychczasową cenę skupu plus 10% premii gotówkowej od ceny skupu oraz uzyskuje prawo do nabycia 2 kg węgla za 1 kg dostarczonego żywca.

II.

Ustawa o obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych i połączona z nią akcja kontraktacyjna trzody chlewnej na 1952 rok jest dalszym etapem rozwoju gospodarki mięsnej naszego kraju. Mówią o tym cele omawiane wyżej. Przez wprowadzenie tego systemu dostaw, państwo ludowe przyspiesza rozwiązanie szeregu podstawowych zagadnień gospodarczych mających duże znaczenie dla rozwoju politycznego i ekonomicznego naszego państwa ludowego, przeobrażającego się w państwo socjalistyczne. Na pierwszym miejscu ustawa cytowana wyżej wymienia sprawę zabezpieczenia trwałego i równomiernego zaopatrzenia ludności miast w mięso i przetwory mięsne. Zagadnienie to jest pierwszorzędnej wagi nie tylko ze względu na pewne trudności w zaopatrzeniu z ostatniego okresu, ale przede wszystkim dlatego, że wiąże się ono z istotnym zagadnieniem podniesienia poziomu życia mas pracujących kraju, które jest jednym z naczynych założeń Planu Sześcioletniego. Wiemy też, że czynnikiem rozstrzygającym — jak mówi o tym projekt naszej Konstytucji — w przekształcaniu stosunków społeczno-gospodarczych jest rozbudowa państwowego przemysłu socjalistycznego, a wiemy jakie wielkie znaczenie ma zaopatrzenie pracowników przemysłu w artykuły żywienia, a między innymi w mięso i przetwory mięsne. Mięso jest podstawowym artykułem żywienia mas pracujących, przede wszystkim pracowników zakładów przemysłowych, mas pracujących wielkich miast, ze względu na jego wartość odżywczą i kaloryczną, ze względu na warunki jego przechowania, transportu, na możliwości przerobu, na sposoby przygotowania mięsa i przetworów z mięsa do konsumpcji bezpośredniej.

Państwo ludowe dokonało ogromnego wysiłku i osiągnęło wspaniałe wyniki w dziedzinie odbudowy pogłowia po zniszczeniach wojennych; odbudowa ta odbyła się w warunkach bardzo korzystnych dla chłopów pracujących. Jednak wrzód spekulacji tkwiący swymi korzeniami w układzie klasowym wsi i miasta, w strukturze naszego społeczeństwa na obecnym etapie rozwoju naszej gospodarki i państwa, w fakcie trwającego jeszcze zacofania rolnictwa w stosunku do tempa rozwoju przemysłu, w fakcie istnienia warstw kapitalistycznych na wsi i w mieście, hamujących ogólny rozwój, przeciwnych planowemu rozwojowi gospodarki, w fakcie istnienia przestępczych band szkodników i sabotażystów, spowodował zahamowania na odcinku zaopatrzenia ludności w ten podstawowy artykuł wyżywienia.

Rzecz oczywista, że ta szkodnicza akcja wrogich sił klasowych nie mogła w warunkach istnienia państwa ludowego, w warunkach wspaniałego rozwoju przemysłu socjalistycznego i całej gospodarki narodowej, w warunkach podnoszenia się ogólnego poziomu materialnego, kulturalnego i politycznego Narodu zawrócić koła historii wstecz, nie mogła wytrącić inicjatywy z naszych rąk. Państwo nasze, nasze życie gospodarcze panowało i panuje nad podstawowymi elementami produkcji i wymiany; zaopatrzenie ludności odbywało się w lwiej części przez państwo i obliczając stale wzrastające ogólne potrzeby — na poziomie o wiele wyższym niż przed wojną, nie doszliśmy do bachanalii cen, nie udało się wygłodzić robotników miast i ujarzmić hodowców mało- i średniorolnych, nie udało się — dzięki przeciwdziałaniu państwa i społeczeństwa — storpedować podstawowego ognia naszej władzy i ekonomii jakim jest sojusz robotniczo-chłopski. Między innymi czynnikami działającymi w kierunku rozwoju należy również wymienić kontraktację trzody chlewnej mięsno-słoninowej i bekonowej, która przez swój wspaniały rozwój i wzrost z roku na rok była czynnikiem organizującym część wsi sprzymierzonej z klasą robotniczą dla współdziałania w dziele rozbudowy produkcji i zaopatrzenia według wytycznych nakreślonych przez państwo ludowe.

Jaki miała wyraz ta wroga akcja i jakie wobec tego nasuwały się konieczne rozwiązania dla przełamania tego stanu rzeczy? Wroga nam działalność kapitalistycznej części wsi potrafiła otumanić pewne nieliczne bliskie im warstwy. Koła te działały tak jak wrogie jednostki w mieście, akcja szkodnicza wyraziła się w wykorzystywaniu wszelkich kanałów handlu nielegalnego, w tajnym uboju, ale głównie we wstrzymywaniu się i agitowaniu na rzecz powstrzymywania się od dostaw żywca na rzecz handlu planowego. W ten sposób, otwierając kanały nielegalnego handlu i propagując sabotaż naszych zamierzeń, wrogie jednostki spodziewały się spowodować załamanie systemu planowego skupu, który jest solą w oku warstw spekulanckich przez to, że zamyka on im drogę dla uchwycenia zysków na małorolnym i średniorolnym hodowcy, że dał on

tym ostatnim możność rozbudowy swej produkcji hodowlanej, że stanowi ochronę przeciw wyzyskowi ze strony bogaczy wiejskich i spekulantów. Sabotaż ten miał wybitnie charakter walki klasowej, walki politycznej, czego dowodzi najlepiej fakt pomyślnego rozwoju kontraktacji i wywiązania się z zobowiązań kontraktacyjnych 2/3 wsi, tj. około dwóch milionów gospodarstw, które na bazie pełnej opłacalności i zadowolenia współpracowały w dziele zaopatrzenia miast, mając jednocześnie pierwszorzędną okazję do rozbudowy dochodowej części swego gospodarstwa.

Omawianej akcji wroga klasowego należało położyć kres ze względu na wymogi sprawiedliwości w stosunku do uczciwych i sumiennych producentów. Nie można było tolerować faktu, iż niektórzy zrobili sobie nielegalne źródło dochodu żerując na brakach wytworzonych przez akcję sabotażu. Wszelkie recepty takich czy innych doradców ze szkoły obcej naszemu ustrojowi teorii nic by tu nie poradziły; burżuazyjne państwa również znają ten stan rzeczy, kiedy część producentów spekuluje na braku towarowym wytworzonym przez nią samą, a ciągle podwyżki cen nie są zachętą do zmiany stanowiska ani postępowania. Różnica polega na tym, że państwo burżuazyjne zawsze poddaje się tym machinacjom swoich mocodawców kosztem mas pracujących miast i wsi, a rozpuszcza tylko dymne zasłony w celach oszukańczych. Znajduje to swoje potwierdzenie w historii Polski okresu międzywojennego, jak również w historii współczesnej wszystkich krajów kapitalistycznych.

Nasze państwo ludowe nie mogło się zgodzić na tolerowanie tego stanu sabotażu, na tolerowanie spekulacji, nie mogło się zgodzić, aby tylko część produkcji hodowlanej była w jego dyspozycji, nie mogło tolerować wyprzęgnięcia się pewnych elementów z obowiązku pracy i produkcji, na stan pasożytnictwa i szkodnictwa, musiało ustalić stan sprawiedliwy i celowy ze względu na dalszy rozwój naszej gospodarki hodowlanej i rolnictwa w ogóle.

Wyjście z tego stanu rzeczy znalazło swój wyraz we wspomnianej ustawie. Ustawa ustalając obowiązkowe dostawy na dość niskiej bazie, dając przy tym opłacalne ceny za wyhodowany żywiec, ustalając równe, jednakowe normy dla wszystkich producentów żywca, normy, które są jedynie różnicowane w poszczególnych rejonach o bardziej rozwiniętej hodowli, to jest w poszczególnych powiatach, stwarza dla wszystkich obowiązków udziału w produkcji i dostawach. Ustawa daje wyraz charakterystycznym cechom całej naszej dotychczasowej polityki gospodarczej, to jest sprawiedliwości i mądrości politycznej, celowości i realności swoich posunięć w interesie samych producentów rolnych jak i w interesie ludności pracującej miast, uwzględniając potrzeby aktualne oraz perspektywę rozwoju naszego przemysłu i rolnictwa.

Na tym tle należy podkreślić jeszcze jeden istotny szczegół naszej polityki gospodarczej.

Obowiązkowe dostawy obejmują tylko część produkcji hodowlanej wsi, możliwości zaś produkcji ogólnej dla pokrycia potrzeb całej ludności miast i wsi, jak również podniesienia poziomu produkcji towarowej dla potrzeb ludności miast są o wiele, wiele wyższe niż przedstawia się to obecnie. Potrzeby konsumpcyjne miast są również wyższe niż zaplanowane ilości dostaw, będą zresztą wzrastały ciągle, zgodnie z ogólnymi tendencjami rozwojowymi naszego życia gospodarczego.

Wynika z tego jasno, że nasza polityka gospodarcza hołduje zasadzie wielokanałowości handlu socjalistycznego i że w tym konkretnym wypadku obok dostaw obowiązkowych zachowana została inna podstawowa forma planowego obrotu, mianowicie kontraktacja trzody chlewnej. W ten sposób stwarzamy wszechstronnie działający system obrotu, gdzie czynnikiem decydującym jest troska o dalszy rozwój produkcji przemysłowej i rolniej. Sprzyja temu najskuteczniej w warunkach rozwoju naszej państwowości i gospodarki element *nakazowości, obowiązku*, wynikającego z planu, ustawy, jak również element *wzmoczonej atrakcyjności ekonomicznej*, ustalonej zgodnie z zasadami i celami socjalistycznego handlu *planowego*, w ramach ogólnego, uniwersalnego planu budowy społeczeństwa socjalistycznego w naszym kraju, Planu Sześcioletniego.

Józef Stalin, mówiąc o wynikach pierwszej pięciolatki na połączonym plenum Komitetu Centralnego i Centralnej Komisji WKP(b), powiedział na temat handlu co następuje: „...Nieśluszenie byłoby sądzić, że handel radziecki można rozwinąć poprzez jakiś jeden kanał...”. Na XVII zjeździe partii bolszewickiej Józef Stalin porusza to samo zagadnienie bogactw form handlu mówiąc: „...Ażby życie ekonomiczne mogło trysnąć pełnym źródłem, a przemysł i rolnictwo miały bodziec do dalszego rozwoju produkcji, musi istnieć jeszcze jeden warunek, mianowicie rozwinięty *obróć towarowy*...” (podkreślone w tekście — uwaga nasza). Tą drogą poszła praktyka radziecka, gdzie istnieją i rozwijają się wszechstronnie bogate formy handlu jak obowiązkowe dostawy obok kontraktacji i handlu kołchozowego. Doświadczenia radzieckie są dla nas zawsze źródłem dokumentacji dla rozwiązywania trudności doraźnych jak i do nakreślenia długofalowej polityki.

Wielkie znaczenie stosowania w naszym ustroju gospodarczym i politycznym jedynie wypróbowanych środków zaradczych ekonomiki socjalizmu, a nie mądrości różnych szkół i teoryjek burżuazyjnych, widać z całego naszego dotychczasowego doświadczenia. Okres 1945 — 1948, kiedy nasz handel planowy jeszcze był słaby i kiedy szalały aktywne jednostki „wolnej gry” i „kalkulacjoniści”, cechuje upadek hodowli i wielkie trudności zaopatrzeniowe w końcu 1948 r. Akcja „H”, kontraktacja okresu 1949 — 1951 dały nam ogromny wzrost hodowli i usprawnienia zaopatrzeniowe. Trudności zaczynają się wówczas, kiedy dochodzą do głosu znowu si-

ły wrogiej klasy, spekulanci w oparciu o ich bazę — kulałów na wsi i handel nielegalny, przestępczy w miastach i miasteczkach. Przeciwdziałanie nasze od drugiej połowy ubiegłego roku i obecnie daje nam znowu możliwość pełnego opanowania sytuacji dla dobra mieszkańców miast i wsi.

Połączenie systemu obowiązkowych dostaw z kontraktacją ma tę dobrą stronę, że jest to forma obrotu, która stwarza możliwości wzrostu produkcji i że różne systemy tego obrotu wzajemnie się popierają, oddziałują sprzyjająco na realizację naszych celów.

III.

Rola ogniw obrotu mięsnego przy realizacji celów wyżej wymienionych jest olbrzymia. Zgodnie z brzmieniem art. 3 i 4 cytowanej ustawy, „Rada Ministrów ustala na każdy rok państwowy plan obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych. W ramach państwowego planu Centralny Urząd Skupu i Kontraktacji *planuje, organizuje i nadzoruje wykonanie* obowiązkowych dostaw“ (podkreślenie nasze). Centralny Urząd Skupu i Kontraktacji działa w terenie przez swoich pełnomocników na szczeblu wojewódzkim i powiatowym, jak również przez delegatów w gminach. Pełnomocnicy oraz delegaci mają do spełnienia wyjątkowo poważne zadania przy planowaniu, organizowaniu i nadzorowaniu tej akcji. Jak mówi o tym Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 15 lutego 1952 r. w sprawie obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych przez indywidualne gospodarstwa rolne, na wszystkich etapach akcji, tj. przy ustalaniu i ew. obniżaniu wysokości dostaw (Rozdział I, § 4, Rozdział 2, § 8 Rozporządzenia) i w postępowaniu odwoławczym (Rozdział 4, § 16), Centralnemu Urzędowi Skupu i Kontraktacji i jego przedstawicielom terenowym zostały udzielone szerokie uprawnienia i nałożone obowiązki za przebieg i wyniki realizacji przy wykonaniu ustawy o obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych.

Ramieniem i bazą wykonawczą dla zadań Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji jest gospodarczy aparat skupu: Centrala Mięsna i Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“, które podlegają Centralnemu Urzędowi Skupu i Kontraktacji jako swemu nadrzędnemu resortowi i na które zostały nałożone bardzo poważne zadania wymagające mobilizacji całej masy pracowniczej w gminnych i powiatowych spółdzielniach „Samopomoc Chłopska“, (GS i PZGS), w delegaturach i ekspozyturach Centrali Mięsnej do wykonania ich zadań. O zadaniach tych piszemy niżej, ale tu chcemy podkreślić znaczenie faktu obarczania państwowego i gospodarczego aparatu skupu tym zadaniem. Ma to swoją ważną wymowę i nie jest przypadkiem.

Rozbudowa produkcji hodowlanej i usprawnienie dostaw żywca na rzecz ludności miast, oto cele, którym służy akcja obowiązkowych dostaw i kontraktacji nadwyżek. Jest to w istocie

swej zadanie wzmocnienia spójni ekonomicznej między miastem i wsią, między socjalistycznym przemysłem a rolnictwem, jest dalszym wzmocnieniem i rozbudową sojuszu robotniczo-chłopskiego, na którym opiera się nasza władza ludowa. Sojusz ten jest stale wzmocniany przez rozbudowę przemysłu socjalistycznego, przez wzrost sił materialnych i mocy obronnej naszego państwa ludowego z jednej strony i przez wzrost poziomu produkcyjnego i świadomości chłopów pracujących wsi — z drugiej. Rozwój handlu państwowego i spółdzielczego stwarza możliwość skutecznego wykorzystania tego aparatu jako pośrednika, łącznika spełniającego poważną funkcję transmisji w dziele wzmocnienia spójni, w ważnej akcji dalszej rozbudowy sojuszu robotniczo-chłopskiego i jego scementowania. Mówi to o doniosłości znaczenia wykonywania tych zadań przez aparat państwowy i gospodarczy skupu.

Rola i znaczenie aparatu gospodarczego skupu przy wykonaniu realizacji sprawnego odbioru żywca rzeźnego z tytułu dostaw obowiązkowych i przeprowadzaniu akcji kontraktacji nadwyżek w roku 1952 są wyjątkowej wagi dla naszej całej gospodarki. Aparat ten liczący dziesiątki tysięcy pracowników, mający przeważnie bliski, bezpośredni kontakt z hodowcą i producentem żywca, znający dobrze środowisko producentów i towar będący przedmiotem dostaw obowiązkowych i kontraktacji, potrafi zdziałać bardzo wiele dobrego. Przede wszystkim przy wyjaśnianiu celów i znaczenia wykonania zobowiązań wynikających z ustawy i z umów kontraktacyjnych, aparat handlowy winien „ponieść w masy“ producentów żywca i hodowców wszystkie szczegóły i wyjaśnić sens wydanych aktów ustawodawczych oraz zarządzeń wykonawczych. Nic tak nam nie szkodzi jak brak świadomości co do stanu faktycznego, jak wykrzywywanie faktów, jak kłamliwe gadki, w czym celuje często wróg klasowy w celu otumaniania najszerzych mas producentów żywca. Aktyw gospodarczy i polityczny naszych jednostek obrotu winien wyjaśnić producentom żywca jakie korzyści dla producentów zawierają przepisy o obowiązkowych dostawach i o kontraktacji, że stwarzają one możliwości dla rozszerzenia i rozwoju produkcji hodowlanej, która stanowi jedno z głównych źródeł dochodów gospodarstw chłopów mało- i średniorolnych, tak jak mówi o tym ustawa z dnia 15 lutego br.

Cena ustalona dla dostaw obowiązkowych i dodatkowe korzyści związane z terminowym wykonaniem zobowiązania daje duże możliwości rozwoju produkcji hodowlanej, przy czym możliwości te wzrastają przy *zwiększeniu* produkcji hodowlanej, gdyż odwrotnie niż w czasach panowania kapitalizmu, zwiększona podaż nie tylko nie powoduje zniżenia ceny, ale *ta planowo przeprowadzona dodatkowa podaż w postaci dostaw pozaobowiązkowych a przede wszystkim w postaci kontraktacji nadwyżek* daje większe korzyści materialne, lepszą cenę za sztukę i szereg innych udogodnień i ulg. Nie ma też ryzyka braku popytu, tak jak to miało miej-

sce w czasach panowania kapitalizmu, kiedy zwiększona podaż nie tylko działała depresyjnie na ceny, ale często na sam odbiór sztuki przez kupca, jakże bowiem często zresztą brak odbioru był manewrem, aby jeszcze więcej zbić cenę i jeszcze bardziej pogłębić hodowcę. *Dziś zagwarantowany jest odbiór każdej wyprodukowanej sztuki ponad obowiązki dostaw*, ustalone są minimalne wymogi produkcyjne i dostaw w stosunku do każdego producenta — określają je normy dostaw — ale nie ma żadnych maksymalnych granic, nie ma hamulców dla produkcji, a wręcz przeciwnie, istnieje przecież system kontraktacyjny mający za zadanie stworzenie szczególnie sprzyjających warunków dla produkcji hodowlanej. Wreszcie należy podkreślić istotę ustawy i innych aktów ustawodawczych, to jest ustalenie sprawiedliwego, bo *powszechnego obowiązku produkcji i dostaw* na bazie minimalnej w stosunku do możliwości produkcyjnych każdego gospodarstwa, nie może więc być maruderów przy wykonaniu zobowiązań, a ten, który pilniej i energiczniej zabierze się do wykonywania swych zobowiązań i w swoim interesie skorzysta z możliwości polepszenia sobie ceny dostaw i uzyskania korzyści dodatkowych przez dostawy pozaobowiązkowe, będzie miał poza korzyściami osobistymi uzyskanymi w ten sposób poczucie dobrze spełnionego obowiązku wobec ludności pracującej miast, wobec państwa ludowego na etapie wzrostu jego sił materialnych, na etapie jego wspaniałego rozwoju.

Dla pracowników gospodarczego aparatu skupu istnieje droga oddziaływania pozytywnego na przebieg akcji realizacji dostaw obowiązkowych i kontraktacji nadwyżek, która jest jeszcze bardziej ważka niż praca uświadamiająco-informacyjna, o znaczeniu której mówiliśmy wyżej. Jest nią droga *właściwego wykonywania swej pracy zawodowej*. Zadania te wzrosły ilościowo i zakresowo: zwiększą się ilości dostawców minimum o 1/3, zwiększą się dostawy, wzbogacone są formy handlu planowego, bardziej złożona staje się organizacja i technika handlu. Terminowość odbioru towaru, tak z dostaw obowiązkowych jak i z dostaw pozaobowiązkowych, nabiera szczególnie ważnego znaczenia; ścisłość klasyfikacji towaru, rozliczenia z dostawcą na bazie zróżnicowanych cen (mamy w istocie 5 rodzajów cen przy 12 klasach trzody chlewnej, od 3 do 6 klas różnych rodzajów bydła rogatego, owiec i drobiu mogących jak wiadomo być dostarczane w ramach zasady przeliczania, tj. tabeli zamienników), szybkie regulowanie należności podstawowej i premii, dopilnowanie przestrzegania innych wymogów wynikających z ustawy, rozporządzenia Rady Ministrów, instrukcji Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji, instrukcji centralnych gospodarczych — wszystko to ma duże znaczenie. Wszystkie wymogi co do świadectw pochodzenia, zdrowotności sztuk, kondycji (zgodnie z § 12 rozporządzenia Rady Ministrów nie mogą być przyjmowane na poczet obowiązkowych dostaw zwierzęta rzeźne i drobiu w stanie wychudzonym lub chore, lub też zwierzęta rzeźne po-

niżej pewnej wagi ustalonej jako minimalna dla poszczególnych rodzajów zwierząt rzeźnych), ważenia, warunku nieokarmiania sztuk przed dostawą, ewidencjonowania i sprawozdawczości właściwego obchodzenia się z zakupionym towarem w sensie jego przechowania jak i dysponowania, mają ogromne znaczenie wychowawcze również dla dostawców zwierząt rzeźnych.

A czy zadania ograniczają się do wyżej wymienionych? Oczywiście, że nie. Należy dbać o to, żeby wszystkie ulgi zapewnione dostawcom z tytułu różnych rodzajów dostaw były udzielane w sposób właściwy, to jest szybko i zgodnie z przysługującymi prawami. Węgiel i pasze winny być dostarczane w terminach ustalonych i należy też dbać o ich jakość. Należy zwalczyć wszędzie i to jak najostreż wszelkie objawy biurokratyzmu w jak najgorszym wydaniu, to jest niechlujne, leniwe i niedbałe metody załatwiania spraw. Należy cenić partnera-producenta żywca, cenić jego wkład pracy i odpowiednio wykonywać swe własne zadania.

Nie można też ograniczać się do wykonywania instrukcji centralnych władz, należy przewidzieć, inicjować i regulować różne kwestie mające na razie pośredni związek z tymi wielkimi akcjami, które jednak nabierają z czasem wielkiego znaczenia. Nie ulega wątpliwości, że sprawa prosiąt, która w ogóle była niełatwa, tak z punktu widzenia kalkulacji jak i w sensie gospodarowania nimi, nabiera obecnie specjalnie ważkiego znaczenia ze względu na wzrastający popyt we wszystkich prawie okolicach kraju. Wiąże się z tym potrzeba zintensyfikowania wysiłków przy przeprowadzeniu akcji kontraktacji prosiąt i warchlaków jak i wszelkie inne przedsięwzięcia konieczne dla skutecznego przeprowadzenia tej akcji. Również zagadnieniu pasz, jakiemu poświęcona była ostatnio odbyta krajowa narada paszowa, należy poświęcić wiele uwagi i to w sensie konkretyzacji zadań mobilizacji i właściwego gospodarowania rezerwami paszowymi jak i stworzenia nowych. To ostatnie zadanie wydaje się być poza zakresem działalności ogniw obrotu przedsiębiorstw gospodarki mięsnej, co w pewnym stopniu jest prawdą, ale pozostaje rola łącznika przy odbiorze pasz przez gminne spółdzielnie dla celów zaopatrzeniowych producentów w ramach umów i w tym charakterze można wiele zdziałać.

Właściwe wykonywanie zadań nabiera o wiele większego znaczenia niż akuratność dobrego pracownika w stosunku do jego jednostki administracyjnej czy produkcyjnej. Należy sobie uświadomić związek istniejący między różnymi ogniwami naszej aktywności i że każdy słaby punkt pracy jednostki gospodarczej odbija się ujemnie na pracy innych jednostek odpowiedzialnych za te akcje. Wysiłkiem naszych władz państwowych, instancji partyjnych, życia gospodarczego naszego kraju została zmobilizowana ogromna masa mieszkańców, do zwiększenia produkcji ogólnej i towarowej podstawowego artykułu żywienia w dobie intensywnego marszu naprzód. Pracownicy przedsiębiorstw

gospodarki mięsnej z samego faktu swej pracy zawodowej mają do spełnienia w roku bieżącym bardzo ważne zadania i powinno się stać ambicją i honorem aktywu gospodarczego naszych przedsiębiorstw, aby właściwie pokierować tą wielką energią twórczą, którą obserwuje się

w gromadach i w poszczególnych zagrodach, aby swoją pracą przyczynić się do jej wzrostu a nie do jej osłabienia, aby stać się czynnikiem mobilizującym i sprzyjającym powodzeniu naszych poczynań.

Wzmożenie produkcji żywca - udoskonalenie obrotu

Walka z chorobami pogłowia

PROF. DR J. PARNAS

Zadania nauki i praktyki weterynaryjnej wobec uchwał Prezydium Rządu o rozwoju hodowli

Uchwała Prezydium Rządu o rozwoju hodowli, zabezpieczeniu bazy paszowej oraz zabezpieczeniu ochrony zdrowotności zwierząt stawia konkretne i poważne zadania praktykom weterynarii oraz nauce weterynaryjnej. Rola i znaczenie weterynarii przy realizacji Uchwały Prezydium Rządu są bardzo doniosłe.

Dzięki aktywnej współpracy nauki z praktyką weterynaryjną osiągnięto już dotąd poważne rezultaty w zakresie zwalczania niebezpiecznych dla hodowli epidemii.

Wielkim sukcesem polskiej weterynarii jest prawie całkowita likwidacja zarazy stadniczej i świerzbu koni, co uchroniło hodowlę koni od poważnych strat, które w konsekwencji mogłyby naruszyć plan zasiewów na terenie kraju w Planie 3-letnim i w pierwszych latach Planu 6-letniego. Jeśli porównamy naszą sytuację w tym zakresie z sytuacją wielu państw kapitalistycznych — okaże się, że jest to wielki sukces naszej weterynarii. Tak samo dzięki zacieśnieniu współpracy nauki z praktyką udało się podnieść zdrowotność zwierząt hodowlanych w PGR i spółdzielniach produkcyjnych oraz fermach i tuczarniach bydła, świń, drobiu itd.

Jednakże byłoby z naszej strony poważnym błędem zapomnieć o obecnej sytuacji epizootycznej kraju, a wprost przeciwnie winniśmy być czujni na tym odcinku.

Należy zwrócić specjalną uwagę na pryszczycę, która, jak sygnalizują, dotarła do pewnych okolic naszego kraju. Jak wiadomo, jest to choroba o wielkiej rozsiewalności zarazka, o wyjątkowo dużej zachorowalności bydła, owiec i świń, czasem cechująca się śmiertelnością, zwłaszcza gdy chodzi o bydło rasowe. Straty spowodowane przez pryszczycę, polegające na wychudzeniu zwierząt, utracie mleczności i innych komplikacjach są bardzo poważne. W USA gdzie pryszczycza szerzy się od kilku lat, straty sięgają setek milionów dolarów. Pojawienie się pryszczycy na naszym terytorium winno zmobilizować wszystkie ośrodki badawcze oraz cały aparat służby weterynaryjnej do tego, aby w sposób wyjątko-

wo operatywny, energiczny i nowoczesny ujarzmić epidemię, ograniczyć ją do minimum i zlikwidować.

Nauka radziecka, szczególnie badania Skoro-mochowa, Ratnera i innych daje nam wiele cennych wskazówek jak tę niebezpieczną zarazę zwalczać. Nasza współpraca z zakładami badawczymi Niemieckiej Republiki Demokratycznej i Czechosłowacji pozwoli na łatwiejsze wykonanie tego zadania.

Należałoby zwalczać spotykany czasem wśród niektórych naszych lekarzy i zootechników pogląd, że pryszczycza należy do klęsk żywiołowych i jako pewnego rodzaju dopust Boży przejść musi przez terytorium całego kraju i wywołać ciężkie straty. Reprezentujemy stanowisko koniecznego aktywnego ustosunkowania się nauki i praktyki do zachorowań, tak jak nas uczy na przykładach radziecka agrobiologia i weterynaria.

Należy również zwracać bardziej uwagę na sygnalizowane co prawda sporadyczne wiadomości o nasileniu pomoru świń czy też drobiu. Winniśmy pamiętać, jakie znaczenie ma w tej chwili akcja weterynaryjna, mogąca nam przysporzyć poważne ilości mięsa wskutek natychmiastowego i energicznego opanowania chorób zaraz w za-lązku.

Pojawienie się w hodowli koni anemii zakaźnej, wymaga również wzmożonej czujności ze strony weterynarii i systematycznego zwalczania poglądu, że anemia zakaźna musi swoje zrobić, musi się rozejść i że do niej trzeba się przyzwyczaić tak jak do niej przyzwyczaili się Amerykanie, u których choroba ta powoduje straty sięgające setek milionów dolarów. Pogląd taki jest niezgodny z zasadami nauki i powinien być zastąpiony poglądem jaki cechuje radzieckich uczonych, zwłaszcza po sukcesach badawczych Bosz-jana w odniesieniu do anemii zakaźnej.

Sytuacja w zakresie zdrowotności zwierząt zarówno sektora państwowego i spółdzielczego jako też indywidualnego wiąże się bezpośrednio z Uchwałą Prezydium Rządu o rozwoju hodowli. Rząd Polski Ludowej oczekuje od nauki i prakty-

ki weterynaryjnej takiej pomocy, która daje gwarancję, że epizootcja zostanie opanowana i zlikwidowana. Nauka i praktyka weterynaryjna rozumie swoje zadania i spełnia je bardzo ofiarnie. W laboratoriach uczelni weterynaryjnych i w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym wre gorączkowa praca badawcza. Praktyka korzysta coraz

bardziej z konsultacji nauki i wiąże się z nią coraz bardziej w jedną całość. Ale trzeba samokrytycznie stwierdzić, że są jeszcze poważne niedociągnięcia, których istnienie hamuje walkę z epizootkami i dlatego w świetle Uchwały Prezydium Rządu niedociągnięcia te powinny być szybko wspólnym wysiłkiem nauki i praktyki usunięte.

Pasze

Krajowa narada paszowa

Rozwój gospodarki mięsnej w Polsce uzależniony jest od rozwoju bazy paszowej. Rozumie to każdy nawet laik. Czymże bowiem jest produkcja mięsa, hodowla, produkcja żywca — jeżeli nie przemianą pasz różnego rodzaju w mięso? W tym słusznym, uproszczonym rozumowaniu tkwi jednak jak zawsze w takim wypadku zwięźlenie pojęcia, a tym samym jego zniekształcenie. Sprawa jest bardziej złożona, a tym samym środki i metody do stosowania dla rozwiązania problemu paszowego też nie będą takie proste, będą złożone i wielostronne. Wiąże się to z pogłębionym, w oparciu o dialektyczną metodę badań zjawisk przyrody, poglądem nauki postępowej, nauki Miczurina i Pawłowa, Williamsa i Łysenki na różne elementy życia zwierząt, na dziedziczność i środowisko, na czynności fizjologiczne zwierzęcia, na czynniki wzrostu, na istotę żywienia, na problematykę pasz nie tylko w sensie ilości i jakości ale mówiąc słownikiem metody dialektycznej w sensie syntezy, to jest kombinacji, doboru różnych elementów pasz, jednym słowem na wszechstronną problematykę związaną z zagadnieniem pasz i żywienia w warunkach kraju budującego się socjalizmu. Zakres rozwoju gospodarki i nauki w ustroju socjalistycznym jest o wiele szerszy niż może być on w ustroju kapitalistycznym, nie jest formalistyczny i mechanistyczny, nie sprowadza się do upraszczania wszystkich zjawisk do fetyszu ilościowego w przyrodzie i do jego odbicia w ekonomii w postaci cudownego regulatora czynnika podaży i popytu.

Ilustracją stanu zacofania gospodarczego kraju, gospodarki paszowej w konkretnym wypadku, jeżeli kierowana jest ona właśnie za pomocą tych czynników przy równoczesnym zaniedbaniu pracy na podstawowym i decydującym terenie, to jest na odcinku produkcji pasz, zaniedbaniu stosowania metod naukowych dla wzbogacenia form i treści tej produkcji, zaniedbaniu prowadzenia badań nad sposobami wykorzystania pasz, dopuszczaniu do marnotrawstwa sił przyrody i pracy ludzkiej, tak charakterystycznego dla ustroju kapitalistycznego — była problematyka poruszana na naradzie paszowej.

Gdzie tkwią w istocie rzeczy nasze trudności paszowe? Tkwią one w dziedzictwie pozostawionym nam przez ustrój kapitalistyczny, przez władców okresu międzywojennego. Nasze przyrodnicze zasoby paszowe nie są bogate, są one uboższe niż w krajach sąsiadujących z nami, jak Niemcy czy Czechosłowacja. Łąki i pastwiska zajmują w Pol-

sce łączną powierzchnię około 4 milionów hektarów, co stanowi około 13% ogólnej powierzchni kraju i około 19% w stosunku do powierzchni użytków rolnych. Jak mówili o tym referenci na naradzie jest to **minimum** konieczne dla zapewnienia zwierzętom gospodarczym naturalnego pożywienia w postaci siana łąkowego i pasz pastwiskowych. W dodatku jakość naszych łąk i pastwisk jest z reguły niewysoka i w tym kierunku w okresie międzywojennym prawie nic nie zrobiono, aby stan ten zmienić na lepszy. Forma zbioru, obróbki i przygotowania pasz przez indywidualnego producenta żywca była nader prymitywna, powszechnie można było zaobserwować stan marnotrawstwa pasz w sensie ilościowym a tym bardziej jakościowym. Nic prawie nie zrobiono aby wykorzystać możliwości paszowe przez zastosowanie metod naukowych suszarnictwa, mieszanek, koncentratów, wykorzystania odpadków przemysłowych, porolnych, pokarmowych, utylizacyjnych itp. Badania metod żywienia oparte były o ciasny i powierzchowny empiryzm, nie było wszechstronnego badania chemizmu pasz, wartości produkcyjnych i biologicznych poszczególnych pasz, nie było koniecznych studiów nad fizjologią organizmu zwierzęcia, nad elementami trawienia i przyswajalności pasz, nie badano naleyście i wystarczająco spraw wpływu środowiska, jak wpływ chowu pastwiskowego i okólników. Wysiłki hodowców-praktyków i pojedynczych badaczy nie znalazły pokrycia, nie było na to zapotrzebowania w warunkach depresji i upadku samej gospodarki mięsnej w kraju, w warunkach działania czynnika podaży i popytu, który miał zgodnie ze stanowiskiem władz i miarodajnych czynników gospodarczych wywołać inicjatywę producenta w razie powstania popytu na jego wyroby również w dziedzinie pasz, co jednak nie nastąpiło. Oto wytłumaczenie stanu ubóstwa i rozszyfrowanie przyczyny naszych braków paszowych.

Udział szerokich rzesz naukowców związanych z problematyką pasz i żywienia zwierząt gospodarczych w naradzie tłumaczy kierunek rozwiązania trudności na odcinku paszowym. W ten sam sposób należy rozumieć udział praktyków z różnych jednostek gospodarki rolniej. Naukowcy i praktycy obecni na naradzie dali wyraz druzgocącej krytyce stanu wytworzonego przez władców sanacyjnych, a uczynili to zajmując się aktualnymi sprawami, szukając dróg do rozbudowy bazy paszowej w Polsce Ludowej; jednocześnie wykazali dużą dojrzałość w oderwaniu

się od balastu przeszłości, wyzwolili się od ciężaru praktyki i teorii poprzedniej formacji i weszli stanowczo i zdecydowanie na drogę rozwiązania trudności paszowych stosując środki zaradcze wynikające z potrzeb kraju, który buduje socjalizm. Tu jak i na wszystkich odcinkach naszej działalności jest to jedyna skuteczna droga dla uzyskania pozytywnych wyników.

W oparciu o wszechbogie doświadczenie badaczy radzieckich z dziedziny pasz i żywienia zwierząt i o wyniki badań jednostek naukowo-badawczych i doświadczalnych w naszym kraju, nakreślony został szeroki program działania. Zakresowo obejmuje on przede wszystkim prace nad poprawą jakości łąk i pastwisk, rozszerzeniem zasiewów roślin pastewnych (między innymi lucerny,



Prezydium Krajowej Narady Paszowej. Przemawia Rektor Prof. Dr T. Marchlewski

esparcety, seradeli, lubinu słodkiego), jak również w dalszej kolejności wykorzystaniem wszelkich tak zw. odpadków porolnych, a w tym ostatnim wypadku przy uwzględnieniu tak fragmentów produkcji roślinnej, które nie mogą być bezpośrednio zużytkowane dla żywienia człowieka (plewy, odpadki z czyszczenia zbóż, słoma zbóż kłosowych ozimych i jarych, słomy innych zbóż i roślin, przerywki warzywnicze, pędy z krzewów liściastych itp.) jak i surowca „dzikiego“, pochodzącego spoza wszelkiej produkcji przemysłowej i roślinnej (jak np. pędy i liście drzew i krzewów, owoce dziko rosnących kasztanów, owoce dzikiej róży, jarzębiny, jagody czarnego bzu, zioła, chwasty jak np. perz tak chętnie spożywany przez trzodę chlewną, różne rośliny wodne itp.). Zupełnie zrozumiałe, że odpadki porolne, o których była mowa wyżej, winny być wykorzystane nie w sposób prymitywny, lecz należy je poddać uprzednio obróbce i używać jako bardzo cenne niejednokrotnie dodatki do mieszanek, gdyż niektóre z nich zawierają bardzo cenne składniki odżywcze i biologiczne konieczne dla rozwoju i funkcjonowania organizmu zwierzęcego.

Program rozwoju bazy paszowej obejmuje drugą grupę, mniejszą ilościowo ale mającą duże znaczenie jakościowe, to jest odpady przemysłowe i inne. Poza zielonkami, paszami objętościowymi, organizm zwierzęcy potrzebuje dla swego rozwoju bardziej skoncentrowane ilości białka, co uzyskamy przez stosowanie pasz treściwych,

w których odczuwamy duży niedobór. Dużym rezerwuarem poza paszami o dużej zawartości białka jak rośliny motylkowe i inne, dla pokrycia zapotrzebowania na białko są odpadki przemysłu rolnego, przede wszystkim przemysłu młynarskiego, który dostarcza największą ilość pasz treściwych bo powyżej 25% ogólnej ilości. Są to otręby pszenne, żytnie i jęczmienne; następnie należy wymienić odpadki przemysłu cukrowniczego (wytloki buraczane głównie w postaci produktu suszonego, część jako wytloki prasowane lub kiszone, przy czym te ostatnie są bogatsze w białko), odpadki przemysłu olejarskiego, który daje bardzo wysokobiałkowy surowiec jak makuchy i śruty poekstrakcyjne, odpadki przemysłu drożdżowego (drożdże pastewne), odpadki przemysłu gorzelnianego (wywar gorzelniczny), przemysłu piwowarsko-słodowniczego (wysłodki kielków słodowych) i w mniejszym stopniu również przemysłu ziemniaczanego (wycierki ziemniaczane) i przemysłu spirytusowego (drożdże odpadkowe). Pokrycie przez te przemysły zapotrzebowania białkowego zwierząt gospodarczych w danej chwili, kiedy wykorzystanie odpadków nie jest dostateczne z powodu braku urządzeń i sposobów eksploatacji, kształtuje się na ok. 40% ogólnego zapotrzebowania.

Ponadto należy wymienić odpadki przemysłu mięsnego i utylizacyjnego, których zawartość białka jest bodaj najwyższa w porównaniu ze wszystkimi innymi, bo wynosząca 530 g w 1 kg pasz, ale jak dotychczas wykorzystanie krwi na reżniach jest niewystarczające, również prace zakładów utylizacyjnych w dziedzinie wytwarzania mączki kostno-mięsnej, mączki padlinowej nie jest zadowalająca. Do tego dochodzą odpady przetwórstwa rybnego, jajczarsko - mleczarskiego i innych.

Poważną pozycją mogłyby być i w pewnym stopniu już są odpady pokarmowe. Do nich należą obierki ziemniaczane, owocowe, z jarzyn, resztki ryb i mięsa w stanie surowym oraz resztki gotowanych potraw.

Nie mamy tu zamiaru omawiać wyczerpująco wszelkiego rodzaju pasz. Program nakreślony wyżej wykazuje jak wszechstronne zagadnienia agrotechniki oraz technologii produkcji przemysłowej, chemii itp. związane są z problematyką pasz. Bezpośredni wpływ na zakres ilościowy i wartość jakościową pasz odpadkowych ma również mechanizacja urządzeń przy produkcji podstawowego produktu, jak również receptury produkcji. Dużego znaczenia nabiera również stosowanie mechanizacji i chemizacji do produkcji samych pasz. Dezyderatem narady, mającym swój wyraz w referatach i dyskusji była kwestia, aby przemysł maszynowy uwzględnił zapotrzebowanie na maszynę dla potrzeb rozbudowy bazy paszowej.

Znaczenie urządzeń mechanicznych dla rozwiązania problematyki paszowej jest doprawdy olbrzymie. Uprzytomnijmy sobie jak inaczej wyglądałoby wydobycie odpadków np. cukrowniczych przy istnieniu szerokiego systemu suszarnictwa, jak inaczej kształtowałby się proces przygotowania pasz np. z odpadków ziemniaczanych, gdyby stosowano powszechne suszenie, w jak wielu wy-

padkach unikano by strat podczas kopcowania itd. Takie same duże znaczenie ma drożdżowanie pasz.

Narada zajmowała się problemem przetwórstwa paszowego, poddała krytyce system wykorzystywania pasz bez ich odpowiedniego przygotowania, w sposób prymitywny, rutyniarski, podkreślając, że przez obróbkę, a szczególnie stosując system mieszanek i koncentratów wartość pasz podnosi się wielokrotnie. Rozpatrywane były zagadnienia organizacji wytwórni paszowych, kuchen paszowych o mniejszym promieniu działania itp.

Sprawa przygotowania pasz powiązana była jak najściślej z zagadnieniami żywieniowymi. Podsumowanie doświadczeń radzieckich i polskich w dziedzinie racjonalnego żywienia zwierząt gospodarczych pomogło w rozpracowaniu samego programu budowy bazy paszowej w naszym kraju. Doświadczenia wykazały, że nie sama ilość pasz jest decydująca, a nawet nie sama ich **jakość**, ale **dobór** pasz, kombinacja różnych składników potrzebnych dla rozwoju cech produkcyjnych i biologicznych zwierzęcia. Pomimo istnienia jeszcze wielu niewiadomych w dziedzinie żywienia, w dziedzinie przyswajania zadawanych pasz przez zwierzęta, tym niemniej pewne podstawowe prawdy, pewne aksjomaty dadzą się ustalić. Należy dbać o pełną rację, o pokrycie zapotrzebowania wody, węglowodanów, białka, soli mineralnych, witamin itp. Stąd tak wielkie znaczenie mieszanek, koncentratów jako dodatków witaminowych; co więcej, badania wykazały, że wprowadzając do dawki pokarmowej złożonej z pasz treściwych i pasz objętościowych pewną ustaloną proporcję siana kosztem zmniejszenia ilości pasz treściwych — osiągamy lepsze wyniki niż bez dodania siana. Świadczy to o specjalnych właściwościach jakie posiadają kombinacje pasz w sensie lepszej przyswajalności ich składników przez organizm zwierzęcy. Nie wszystkie rodzaje białka mają tę samą wartość, nie wszystkie zwierzęta w ten sam sposób przyswajają sobie dane gatunki pasz. Ustalono, że sposób przygotowania pasz (cięcie, rozdrabnianie itp) ma bardzo duży wpływ na wyniki opasania. Tak samo wielkie znaczenie ma planowe, to jest ciągle i równomierne zadawanie pasz oraz system kontroli wyników zadawanych pasz, to znaczy czy powodują poprawę kondycji, wzrost, czy też zaburzenia. Wszystkie te i inne zagadnienia żywieniowe omówione zostały w związku z programem rozbudowy bazy paszowej, tak co do składu i proporcji poszczególnych pasz jak i co do form oraz sposobu ich przygotowania.

Narada paszowa bezsprzecznie odegra poważną rolę przy rozwiązaniu ważkich zagadnień mobilizacji rezerw paszowych jak i ich racjonalnego wykorzystania dla rozwoju gospodarki mięsnej. Narada wykazała dużą dojrzałość naukowców reprezentujących dyscypliny przyrodnicze, umiejących powiązać swoje prace z **aktualnymi zagadnieniami naszej polityki gospodarczej**; nie było oderwanych akademickich rozpraw, wszystkie wystąpienia cechowała chęć rozwiązania aktu-

alnych potrzeb rozbudowy bazy paszowej w związku z potrzebami rozwoju gospodarki mięsnej, w celu wykonywania, co było podkreślone przez występujących mówców, referentów i dyskutantów, dwuletniego planu rozwoju produkcji mięsa jak i realizacji ustawy o nowym systemie kontraktacji i obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych.

Zwrócono na zjeździe uwagę na konieczność doceniania znaczenia masy indywidualnych producentów rolnych jako wielkiej bazy paszowej i produkcji żywca, jednocześnie podkreślono, że przy rozwoju form uspołdzielczenia wsi nastąpi bardziej racjonalne wykorzystanie rezerw paszowych. Obszernie omawiano znaczenie teorii, uogólnień doświadczeń obok praktyki codziennej, z naciskiem podkreślono znaczenie jedności nauki i praktyki. Obok przedsięwzięć przeprowadzanych przez nasze jednostki centralne w celu rozwiązania fundamentalnych zagadnień paszowych, należy rozbudować wszystkie możliwości lokalne, należy wykorzystać inicjatywę oddolną. Obok planów długofalowych, planów, których realizacja zmieni stan bazy paszowej w kraju, należy dbać o realizację programu baz paszowych w zestawieniu konkretnych kompleksów przyrodniczych i ekonomiczno-produkcyjnych zgodnie z potrzebami aktualnej chwili.

W związku z naradą paszową pracownicy ogniw obrotu i przetwórstwa mięsnego mają do spełnienia bardzo poważne zadania. Jak już wspomniano wyżej, bardzo cenna pasza białkowa jaką stanowią odpadki przemysłu mięsnego i utylizacyjnego marnuje się i jest w danej chwili wykorzystywana w minimalnym procencie. Zadaniem aktywu gospodarczego i partyjnego naszych rzeźni i zakładów utylizacyjnych winna być walka o usprawnienie tego odcinka produkcji pasz. Nasze jednostki tuczu przemysłowego i opasu mają dużą rolę do spełnienia przy realizacji drugiego poważnego elementu programu walki o pasze, to jest wykorzystania pasz. Jednostki nasze winny służyć przykładem dla masy indywidualnych producentów, tak co do sposobu wykorzystania pasz, jak i metody żywienia. Doświadczenia nasze przy zastosowaniu w żywieniu wielu nowych kombinacji paszowych, przy wykorzystaniu mieszanek, przy zadawaniu pasz z odpadków, mogą okazać dużo pomocy pozostałym hodowcom. Pracownicy nasi na odcinkach obrotu, jak skupujący, klasyfikatorzy i inni, winni przy wykonywaniu swej pracy zawodowej instruować producenta co do znaczenia właściwych pasz. Należy rozbudować kontakt z producentem żywca tak sektora uspołecznionego jak i indywidualnego, na wzór zacieśniających się kontaktów między nauką a praktyką.

Nasze plany i zadania — również te wielkie zadania, które krajowa narada paszowa postawiła przed nami — mogą być skutecznie realizowane tylko i jedynie, gdy zapanuje między nami duch współpracy i skoordynowanie wysiłków wszystkich jednostek czynnych w gospodarce mięsnej.

Produkcja mięsa w Państwowych Gospodarstwach Rolnych

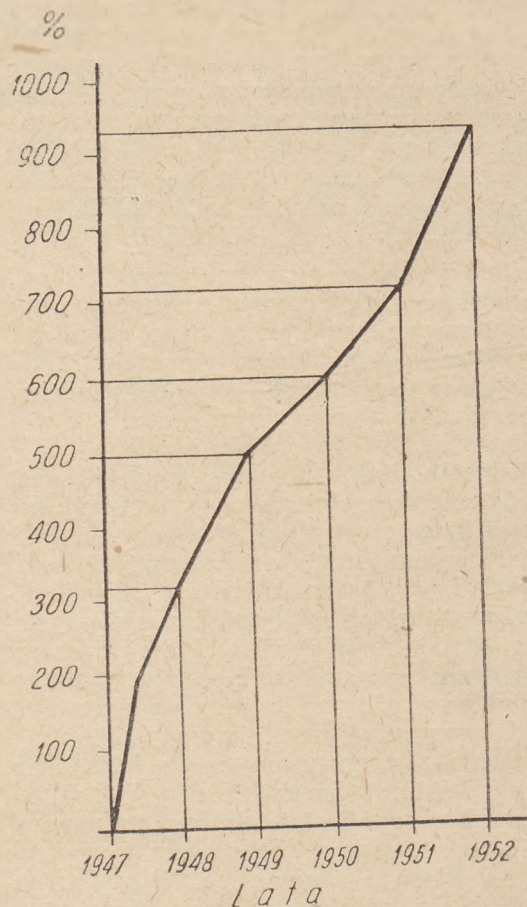
INŻ. J. MAZARAKI

Rozwój produkcji mięsa w Państwowych Gospodarstwach Rolnych

Produkcja trzody chlewnej stanowi główne źródło zaopatrywania rynku krajowego w mięso.

Punktem wyjściowym dla rozwoju produkcji trzody chlewnej w PGR był okres lat 1947/1948.

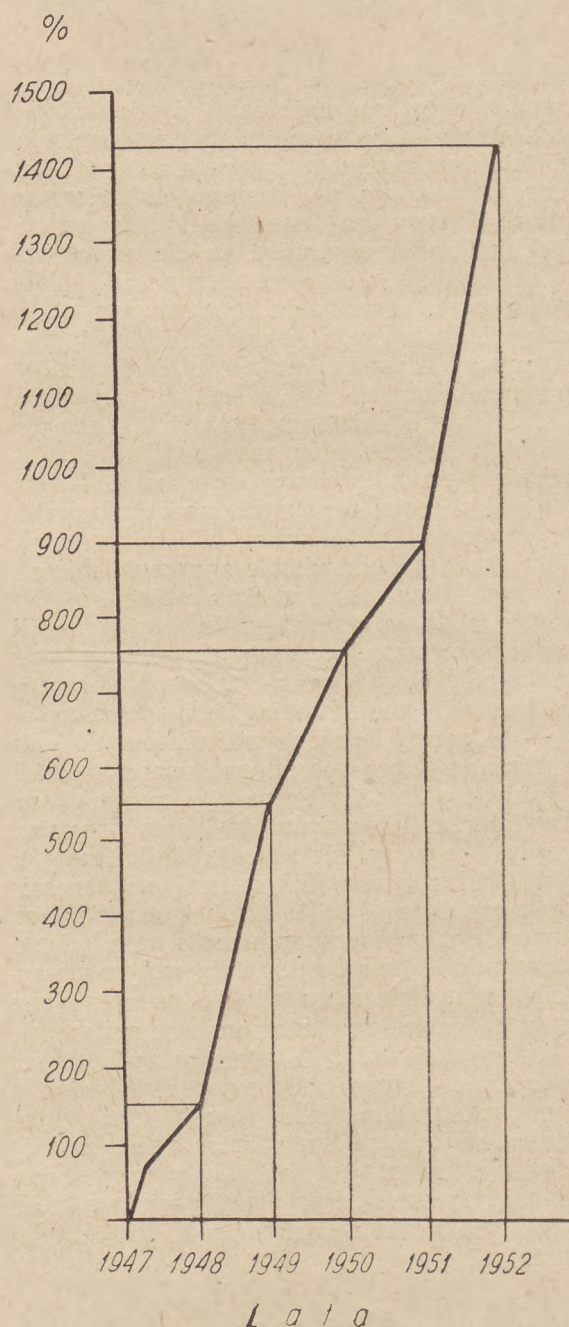
Na początku roku 1948 było na terenie Państwowych Gospodarstw Rolnych zaledwie kilka sztuk trzody chlewnej na 100 ha użytków rolnych. Stan ten jest wyrazem skutków jakie wywołał kataklizm wojenny, który zniszczył prawie zupełnie chów trzody chlewnej w Państwowych Gospodarstwach Rolnych i trzeba go było od podstaw odbudowywać.



Rys. 1. Wzrost nasilenia pogłowia świń na 100 ha użytków rolnych.

Dalsza trudność polegała na tym, że do odbudowy tej brakowało materiału w znaczeniu zarodowych sztuk hodowlanych, które zostały niemal zupełnie w trakcie działań wojennych wyniszczone.

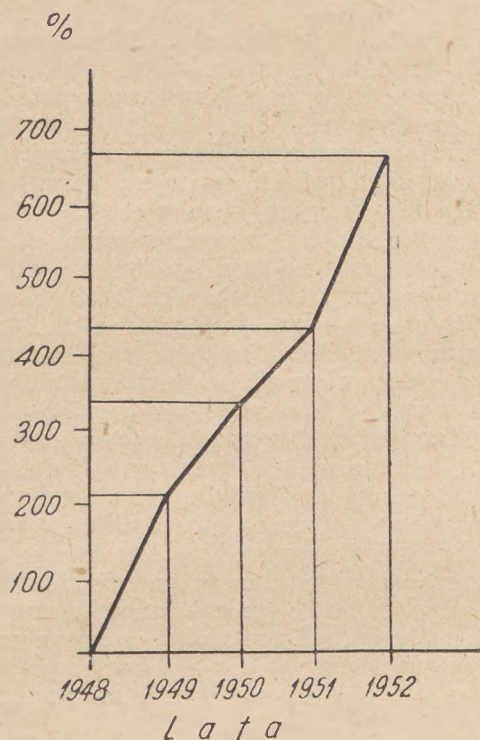
Musiały być zatem wykonane równolegle dwie prace nad podniesieniem ilości tj. rozmnażanie pogłowia z materiału wyjściowego, przypadkowego pochodzenia i o nieznanym użytko-



Rys. 2. Wzrost pogłowia macior na 100 ha użytków rolnych w procentach.

wości, a równocześnie prowadzona selekcja tego materiału na podstawie zaobserwowanych wyników użytkowości zwierząt.

Prace te musiały być wykonane wyłącznie niemal własnymi siłami PGR, gdyż oficjalna kon-



Rys. 3. Procentowy wzrost żywca w stosunku do 1948 r.

trola użytkowości trzody chlewnej i związana z tym pomoc ze strony ówczesnych związków hodowlanych praktycznie nie istniała.

Musiały one być wykonane w oparciu o istniejące budynki gospodarcze nie zawsze odpowiednie i dogodnie w danej chwili rozmieszczone oraz w oparciu o istniejące inne warunki gospodarcze.

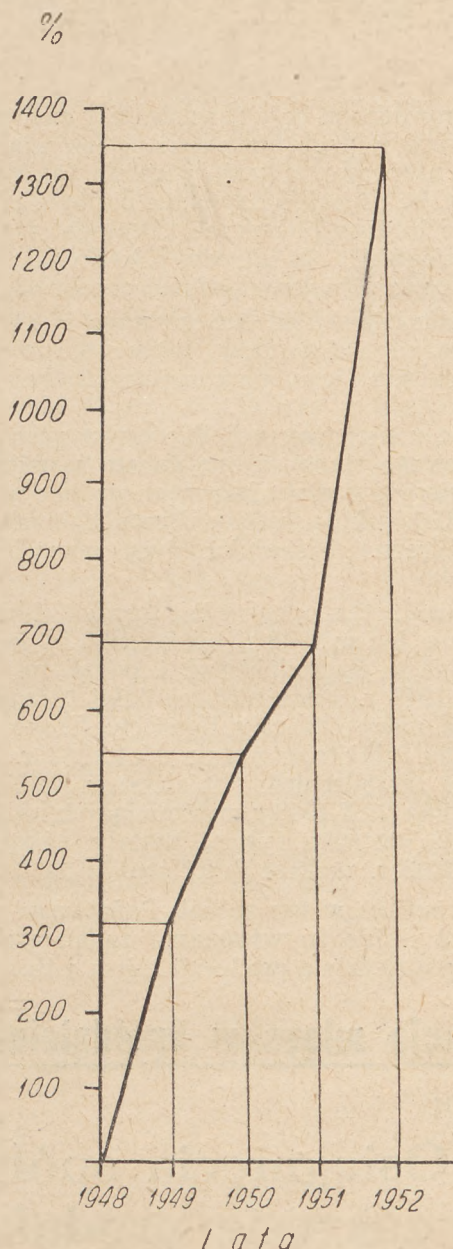
Prace te wykonywano przy dotkliwym braku wykwalifikowanych chlewmistrzów, którzy jak wiadomo, odgrywają dużą rolę w produkcji trzody chlewnej.

Baza paszowa pozostawia bardzo wiele do życzenia zwłaszcza na odcinku pasz wysoko-białkowych.

Trzeba było stworzyć własną bazę produkcji materiału hodowlanego, odbudować i unowocześnić zniszczone wojną pomieszczenia, wreszcie dostosować poziom produkcji pasz tak w gospodarstwach rolnych jak w przemyśle do zwiększonych potrzeb wzrastającego liczebnie поголівia trzody chlewnej.

Przed wszystkim jednak musiały być wypracowane i wprowadzone w terenie nowe zasady organizacji i nowe zasady techniki pracy przy produkcji trzody hodowlanej i przeznaczonej na tucz, które umożliwiłyby masową produkcję tak materiału rzeźnego jak hodowlanego i zapewniły maksymalną oszczędność w procesie wytwórczym.

Postawiona zatem została zasada rozdziału tuczu na rzeź od wychovu macior i prosiąt, jako gwarantująca optymalne wykorzystanie warunków pomieszczenia, specjalizację obsługi i umożliwiającą przeprowadzenie ścisłej kalkulacji



Rys. 4. Procentowy wzrost trzody w stosunku do 1948 r.

kosztów produkcji tak hodowlanej jak rzeźnej. Rozdział ten polega na zorganizowaniu odrębnych tuczarni świń produkujących tuczniki mięsno-tłuszczowe lub tuczniki bekonowe oraz odrębnych chlewni macior i warchlakarni, dysponujących odpowiednimi budynkami, pastwiskami i kwalifikowaną obsługą.

Zostały opracowane i wprowadzone w teren instrukcje podające szczegółowo metody i technikę pracy ze szczególnym uwzględnieniem żywienia.

Praca w chlewniach i tuczarniach zorganizowana została na zasadzie pracy brygadowej.

Celem standaryzacji towaru i umożliwienia kierowania produkcją rzeźnej PGR zgodnie z potrzebami gospodarki państwowej, wprowadzony został system centralnego kontraktowania całości produkcji rzeźnej PGR, przy czym jed-

nym i wyłącznym odbiorcą towaru na rynek krajowy stała się Centrala Mięsna, a na towar bekonowy Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego.

Omówione wyżej prace organizacyjne i techniczne prowadzone były równolegle z zasilaniem gospodarstw w pogłowie zwierząt. Jak wiadomo hodowla zarodowa w kraju poniosła tak dotkliwe straty, że na najbliższy okres nie była zdolna zaspokoić bieżących potrzeb. Dlatego zapadła decyzja sięgnięcia do importu jako środka przyspieszającego odbudowę hodowli zarodowej.

W latach 1947 i 1949 importowano 17 zarodowych gniazd świni typu mięsno-bekonowego i rozmieszczono je w poszczególnych Okręgach PGR.

Łącznie z materiałem hodowlanym pochodzenia krajowego stanowią one dobrze rozwijającą się pepiniere materiału hodowlanego tak na potrzeby PGR, jak Spółdzielni Produkcyjnych, jak również drobno i średniorolnych gospodarstw chłopskich.

Ponieważ stan pogłowia trzody chlewnej w PGR nie był w 1948 r. tak wysoki, by można było z niego wyprodukować i oddać na rzeź w ciągu 1949 r. poważniejszej ilości tuczników, przeto na mocy Uchwały Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dnia 15.X.1948 r. oraz zgodnie z zarządzeniem Ministerstwa Rolnictwa i R.R. z dnia 20.X.1948 r, nakładających na PGR obowiązek dostawy żywca, zostały zakupione jesienią 1948 r. większe ilości prosiąt na tucz.

Przygotowane w ten sposób Państwowe Gospodarstwa Rolne do wykonania zadań produkcyjnych w dziedzinie produkcji mięsa i tłuszczu,

osiągnęły w poszczególnych okresach produkcyjnych wyniki przedstawione na wykresach 1, 2, 3 i 4.

W ten sposób, postawione Państwowym Gospodarstwom Rolnym zadanie na odcinku produkcji mięsa i tłuszczu jest systematycznie i skutecznie realizowane.

Realizowane jest ono głównie dzięki wysiłkom tych, w których rękach spoczywa bezpośrednio produkcja trzody chlewnej, a więc dzięki brygadierom i chlewnistrzom w chlewniach dla macyori i w tuczarniach, dzięki takim brygadierom i chlewnistrzom, jak Sosnowski Józef z Chyszowa, który osiągnął produkcję prosiąt po 22 sztuki rocznie od macyory, jak Sadowski Franciszek z Perkun, który również osiągnął średnio po 22 prosiąt rocznie od macyory, jak Stępiński Kazimierz, który uzyskał w swej tuczarni przeciętny przyrost tuczników 800 gramów dziennie, jak Grupa Szczepan z Kobylnik, przodownik pracy odznaczony za dotychczasowe wybitne osiągnięcia hodowlane Srebrnym Krzyżem Zasługi, który zobowiązał się wychować przeciętnie od macyory w 1952 r. po 16 prosiąt, zmniejszyć upadki do 8,5% i osiągnąć przeciętnie od macyory po 2 mioty oraz dzięki wielu, wielu innym przodownikom pracy, których nie sposób wszystkich tu wyliczyć.

Zadania te realizowane są dzięki celowej i zdecydowanej polityce gospodarczej Rządu, która sprawiła, że został uczyniony ogromny skok naprzód w kierunku zapewnienia wyżywienia mas pracujących przez rozbudowę produkcji trzody chlewnej i związaną z tym ogólną intensyfikację gospodarki w Państwowych Gospodarstwach Rolnych.

Produkcja mięsa w Spółdzielniach Produkcyjnych

J. CZECH

Osiągnięcia spółdzielni produkcyjnych w zakresie produkcji zwierzęcej w 1951 r.

Uchwała Prezydium Rządu w sprawie rozwoju hodowli w spółdzielniach produkcyjnych stawia pod adresem spółdzielczości zalecenia co do minimalnej obsady inwentarza żywego w spółdzielniach — po jednym roku zespołowego gospodarowania. Minimum to nie jest wysokie i już obecnie spółdzielnie produkcyjne posiadają obsadę bydła, trzody chlewnej znacznie wyższą.

Należy też stwierdzić, iż ogólna liczba zwierząt gospodarskich na tym samym areale, na którym istniały gospodarstwa indywidualne, po założeniu spółdzielni produkcyjnej — jest większa. Wiadomo, iż członkowie spółdzielni produkcyjnych rekrutują się z mało i średniorolnych chłopów — posiadaczy małej ilości inwentarza. Ta liczba inwentarza — z wyjątkiem koni, statutowo biorąc, na ogół mieści się w ich gospodarstwach przyzagrodowych, toteż wysokość wkładów członkowskich w formie inwentarza żywego nie może być wielka. Dużą ilość wkła-

dów stanowią tylko konie, zbędne w gospodarstwach przyzagrodowych — członków spółdzielni. Toteż w większości spółdzielni bezpośrednio po ich założeniu zachodzi konieczność skompletowania podstawowego stada zwierząt gospodarskich w drodze zakupu. Ma to tę dobrą stronę, iż spółdzielnie zaopatrują się w lepszy materiał użytkowy, względnie hodowlany.

Wzrost liczby inwentarza zespołowego w spółdzielniach produkcyjnych jest bardzo duży. Niezależnie od wzrostu liczby samych spółdzielni, w poszczególnych spółdzielniach podnosi się szybko obsada inwentarza — zwłaszcza bydła i trzody chlewnej. Jeśli np. liczbę bydła, trzody chlewnej i owiec w 1950 r. przyjmiemy za 100, to pod koniec 1951 r. wskaźnik ten wynosił: dla bydła 216, dla trzody chlewnej 251, dla owiec 354.

Najważniejszym jednak momentem jeśli chodzi o osiągnięcia spółdzielni produkcyjnych w 1951 r. jest ich faktyczne włączenie się do Na-

rodowego Planu Gospodarczego. Zwykle po roku istnienia większość spółdzielni pokonuje swoje trudności organizacyjne i gospodarcze i po przeprowadzeniu przy pomocy dogodnych kredytów państwowych, najniezbędniejszych inwestycji — rozpoczyna planową produkcję.

W 1951 r. zapoczątkowana została akcja kontraktowania u indywidualnych rolników cieliczek pochodzących po krowach zalicencjonowanych — dla spółdzielni produkcyjnych i dla PGR. Chodziło o to, aby z jednej strony zachować dla hodowli dobry materiał bydła, z drugiej zaś, aby materiałem tym wzbogacić stan bydła w spółdzielniach i w PGR w dobry materiał hodowlany względnie użytkowy.

Spółdzielnie okazują tę w znacznej mierze wykorzystywały, a na 1952 r. zaplanowały zakontrować większą liczbę wartościowych do chowu jałówceczek.

Znaczna część spółdzielni uporządkowała u siebie stan hodowli do tego stopnia, że już w ubiegłym roku możliwe było zapoczątkowanie u nich organizacji ferm hodowlanych bydła, względnie trzody chlewnej — zgodnie z Uchwałą Prezydium Rządu. Podstawą do kwalifikowania ferm hodowlanej jest, jak wiadomo, przede wszystkim — kontrola użytkowości krów, względnie macior.

W większości spółdzielni znajduje się większe lub mniejsze stado owiec. Zapoczątkowany też został ruch w kierunku zakładania towarowych ferm drobiu. Służba zootechniczna (instruktorzy

hodowlani), której zadaniem jest w dalszym ciągu dawać pomoc fachową gospodarstwom indywidualnym, obowiązana jest opiekować się hodowlą w spółdzielniach produkcyjnych.

Spółdzielnie posiadające dobry materiał hodowlany (buhaje, ogiery i knury, którymi pokrywane są także krowy, klacze oraz maciory gospodarstw indywidualnych) oddziaływują na podnoszenie się jakości pogłowia tych zwierząt w szerokim promieniu.

Pewne trudności istniały w tych spółdzielniach, w których za mała jest liczba rąk do pracy. POM — jeśli chodzi o prace zasadnicze (orłaki, młócki, koszenie zbóż i siana) — już w 1951 r. wywiązały się na ogół dobrze z zawartych ze spółdzielni umów. Tam jednak, gdzie szereg czynności i zabiegów gospodarskich nie może być wykonywany mechanicznie, przy szczupłej liczbie członków spółdzielni (w stosunku do areału ziemi i do liczby inwentarza) — przejściowe trudności były nieuniknione.

Jest rzeczą znamioną, iż wysokość wynagrodzenia za dniówkę roboczą jest zwykle zależna od poziomu na jakim postawiona została w spółdzielniach hodowla względnie produkcja mleka, tuczników, wełny itp. Toteż świadomość tego faktu skłania spółdzielnie do coraz mocniejszego angażowania się w hodowlę zwierząt gospodarskich — czemu wyraz daje zaplanowanie na 1952 r. we wszystkich spółdzielniach odpowiednio wysokiej bazy paszowej.

Praca Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” na odcinku kontraktacji trzody chlewnej

M. HOFFMANN

Rola i zadania agentów kontraktacyjnych

Uchwała Rządu z dnia 15 lutego br. wprowadzająca obowiązkowe dostawy zwierząt rzeźnych, stwarza równocześnie korzystne warunki dla dalszego rozszerzania produkcji trzody chlewnej. Wszelkie nadwyżki produkcyjne w trzodzie chlewnej poza obowiązkowymi dostawami producentów mogą kontraktować, wykorzystując w ten sposób wyższą cenę oraz pomoc hodowlaną w postaci 4 kg węgla i 0,80 dkg paszy treściwej od 1 kg zakontrowanego i dostarczonego tucznika ponad obowiązkowe dostawy.

Uchwała Rządu spotkała się z pełnym uznaniem producentów rolnych, którzy w niej widzą nie tylko słuszne rozłożenie świadczeń na wszystkich bez wyjątku producentów rolnych, ale również i podstawy do dalszej wzmożonej produkcji trzody chlewnej.

Nadwyżkowe ilości trzody chlewnej mięsno-słoninowej a także w całości trzoda bekonowa mają być kontraktowane.

Upřednio pracujący aparat kontraktacji tj. kierownicy grup producentów żywca w swej pracy wykazywali niezadowolające wyniki.

Kontraktacja jest poważnym zagadnieniem o wielkim znaczeniu gospodarczym i dlatego nie wolno było tolerować jakichkolwiek niedociągnięć lub zaniedbań.

Zarząd Centrali Rolniczej „Samopomoc Chłopska” doceniając wagę tego zagadnienia, powołał w każdej GS agentów kontraktacji, którzy pod kierunkiem i na zlecenie Zarządu GS będą przeprowadzać różne czynności związane z kontraktacją trzody chlewnej na terenie gminy. Powołanie do akcji kontraktacyjnej agentów

zacieśni więź między gromadą a GS, a od sprawnego ich działania zależeć będzie w dużej mierze sprawne przeprowadzenie akcji w terenie.

Agentów kontraktacji powołuje Zarząd GS spośród bezrolnych, mało-i średniorolnych chłopów, którzy posiadają odpowiednie przygotowanie i którzy swoją postawą społeczną i stosunkiem do ludzi potrafią spełnić poważną rolę gospodarczą i polityczną.

Każdy agent opracowywać będzie od 200 do 300 gospodarstw rolnych, zależnie od wielkości zadań kontraktacyjnych i od warunków lokalnych, które rozmaicie układają się w każdym województwie. Agenci kontraktacji mają określone zadania do wykonania w ustalonych terminach.

Agent kontraktacji musi przede wszystkim uświadamiać producentów rolnych o roli i znaczeniu planowej gospodarki Państwa oraz o konieczności włączenia się rolnictwa do tej gospodarki przez udział w kontraktacji. Musi on umieć informować i wyjaśniać producentom żywca korzyści materialne, jakie daje gospodarce hodowlanej kontraktacja, musi oddziaływać na usprawnienie hodowli a tym samym na podniesienie produkcji gospodarstw chłopskich. Agent musi stale pamiętać o istotnej politycznej wadze kontraktacji, o tym, że przez planową produkcję rolniczą wieś zapewnia planowe i nieprzerwane zaopatrzenie świata pracy w żywność i umacnia w ten sposób sojusz robotniczo-chłopski. Dlatego też agenci muszą być dokładnie zapoznani z ustawą z dnia 15.II.br. oraz z warunkami jak również i z korzyściami kontraktacji na rok 1952.

Referenci żywca GS winni dokładnie zapoznać agentów z planami kontraktacji, z rozbićm na poszczególne kwartały i miesiące w zasięgu obsługiwanych przez nich gospodarstw i wspólnie przeprowadzić dokładne rozeznanie stanu pogłowia na swoim terenie. W oparciu o rejestr zakontraktowanych tuczników muszą sporządzić wykaz gospodarstw, które nie zakontraktowały dotąd trzody mimo posiadanych odpowiednich warunków hodowlanych i na te gospodarstwa szczególnie zwrócić uwagę.

GS muszą dokładnie zapoznać agentów ze sposobem wypełniania umów, prowadzeniem kontrolki zawartych umów, a także ze wszystkimi

zarządzeniami, jakie zostały dotychczas wydane w zakresie kontraktowania trzody chlewnej w 1952 r. Przy zawieraniu umów pamiętać i przestrzegać trzeba, aby umowy z producentami zawierane były na każdą sztukę oddzielnie i to w dwóch egzemplarzach, ustalając wspólnie z rolnikami termin dostawy według kalendarza dostaw. Przy zawieraniu kontraktów przestrzegać także trzeba aby producent faktycznie posiadał sztukę, którą kontraktuje i wagę tej sztuki należy wpisać do zawieranej umowy. Wszystkie kontrakty **muszą** być podpisywane przez właściciela lub użytkownika gospodarstwa. Po dokonaniu zawarcia kontraktu agent wpisuje producenta do kontrolki zawartych umów w odpowiednim miesiącu, tj. według terminu uzgodnionej dostawy, a następnie dostarcza umowę w dwóch egzemplarzach do GS w każdy poniedziałek, wraz z kontrolką zawartych umów. Otrzymane z GS po podpisaniu przez Zarząd oryginały umów dostarcza natychmiast producentom.

Agenci muszą interesować się w czasie trwania tuczu zakontraktowanymi sztukami, udzielać pomocy producentom w usuwaniu trudności i przeszkód w tuczu, a przede wszystkim dopilnować aby rolnicy otrzymywali w porę i zgodnie z zarządzeniami przysługującą im zaliczkę w śrucie i węglu.

Przed rozpoczęciem się miesiąca, na który producent zobowiązał się dostarczyć zakontraktowaną sztukę, muszą odwiedzić producenta, przypominając mu o dostawie oraz ustalić z nim ścisły termin dostawy, zabiegając o równomierną dostawę ze swego terenu w ciągu całego miesiąca. W wypadku niedostarczenia w terminie przez producenta sztuki zakontraktowanej, natychmiast trzeba ustalić przyczyny zajścia takiego wypadku, składając odpowiedni meldunek Gminnej Spółdzielni.

Na terenach bardziej produkcyjnych o wyższej ilości pogłowia ilość zawieranych umów musi się zwiększyć tak, aby wyniki kontraktowania dały w efekcie wykonanie całości przewidzianego planu kontraktacji.

Jak więc widzimy, zadania i obowiązki agentów kontraktacji są duże i odpowiedzialne. Należyta opieka nad agentami ze strony Gminnych Spółdzielni oraz całego aktywu gospodarczego zapewni niewątpliwie pełne i terminowe wykonanie przez nich zadań.

„Podstawę obecnej władzy ludowej w Polsce stanowi sojusz klasy robotniczej z chłopstwem pracującym. W sojuszu tym rola kierownicza należy do klasy robotniczej jako przodującej klasy społeczeństwa.”

(ze wstępu do Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej).

Klasyfikacja

INŻ. Z. BIELAWSKI

Nomenklatura i klasyfikacja bydła rzeźnego

Od dnia 14 stycznia 1952 r. w obrocie zwierzętami rzeźnymi wprowadzona została nowa nomenklatura — zawierająca odmienny aniżeli dotychczas podział na klasy bydła rzeźnego, stanowiąc podstawę do oceny jego wartości dokonywanej przy skupie i odbiorze.

Ujęcie zasad klasyfikacji bydła w nową formę przyjęte zostało z dużym uznaniem i zadowoleniem zarówno przez klasyfikatorów jak i przez dostawców.

Wprowadzenie omawianej zmiany w tej dziedzinie jest dowodem doskonalenia się techniki obrotu towarowego, ponieważ przyczynia się do usunięcia wielu usterek na jakie napotykał aparat skupu, stosujący w swojej pracy do niedawna, niedostateczną nomenklaturę, która wielokrotnie uniemożliwiała „dopasowanie” ocenianej sztuki do jej ram zbyt ciasnych i ograniczonych.

Dla urobienia sobie pełnego poglądu na to jakie znaczenie dla obrotu posiada nowa nomenklatura bydła, należy zdać sobie przede wszystkim sprawę z trudności na jakie natrafia się w ogóle przy ustalaniu wartości rzeźnej zwierząt żywych, a wśród nich bydła w szczególności.

Jak nam powszechnie wiadomo w naszych gospodarstwach wiejskich bydło stanowi pogłowie bardzo niejednorodne, składające się z najrozmaitszych ras, a częściej jeszcze z różnych krzyżówek, co w rezultacie uniemożliwia przy klasyfikowaniu posługiwanie się pewnymi standardami, które mogłyby stanowić niezmienny i praktyczny wzorec dla pracy klasyfikującego zwierzęta.

Klasyfikacja bydła jest dość złożona, a to na skutek wielu czynników składających się na ocenę sztuki, jak płeć, wiek, sposób użytkowania, rodzaj żywienia, wreszcie i waga, która służy jako kryterium pomocnicze.

Opisana wyżej charakterystyka jakości tego rodzaju materiału rzeźnego stawia przed klasyfikatorami zadanie niełatwe, wymagające stałego zdobywania wiadomości fachowych oraz ciągłego ich poszerzania.

Różnorodność ras, typów i krzyżówek oraz ich niejednakowa jakość zmusza klasyfikatorów do oceny indywidualnej każdej sztuki pod względem jej wartości rzeźnej.

Dużą więc pomoc na tym odcinku pracy przynosi nowy podział uwzględniający większą ilość klas towarowych aniżeli dotychczas.

Krótką jak dotąd obserwacja skupu wskazuje na to, że obecnie stosowany podział nie napotyka w terenie na trudności, co dowodzi, że zgodnie z założeniami jest on praktyczny, prosty i przejrzysty.

Niewątpliwie zjawisko to należy również tłumaczyć tym, że klasyfikatorzy nasi osiągnęli

znacznie wyższy poziom wiedzy fachowej aniżeli miało to miejsce w okresie organizacji handlu uspołecznionego, dysponując wówczas niedoświadczonymi jeszcze kadrami młodych pracowników.

Omawiając poruszane tutaj zagadnienie należy zauważyć, że obecne ustawienie klas towarowych bydła rzeźnego z wyjątkiem niewielkich i nieuniknionych w tym wypadku odchyłeń, jest rzeczywistym odpowiednikiem kondycji tych zwierząt, w jakiej dostarczane są one na miejsca skupu przez produkujące gospodarstwa wiejskie.

Zsumowanie korzyści wynikających z nowego towarowego podziału bydła da się ująć następująco:

a) przez wprowadzenie większej ilości klas towarowych umożliwia się klasyfikatorom przeprowadzenie właściwej oceny wartości rzeźnej,

b) redukuje się do minimum mogące zaistnieć przypadki zasadniczych pomyłek, wynikających nie z winy klasyfikatora ale raczej z istoty ocenianego towaru, dla którego w stanie żywym niemożliwe jest zastosowanie bezwzględnych kryteriów wartości poubojowych,

c) wprowadzenie szerszej podstawy do oceny rzeźnej zmniejsza rozpiętość cen jednostkowych w poszczególnych klasach, co z kolei prowadzi do zmniejszenia różnic, wynikających z ujemnej i dodatniej klasyfikacji,

d) stwarza się warunki ograniczające ilość reklamacji, które dla techniki obrotu i rozrachunku stanowią poważną przeszkodę, ponieważ działają hamująco na szybkość przeprowadzania dokumentacji obrotu i na jego sprawność.

Na zakończenie naszych rozważań na temat klasyfikacji bydła trzeba podkreślić, że nowy układ nomenklatury uwzględnia przede wszystkim asortymenty towaru o cechach mięsności, co pominięte było w układzie poprzednio obowiązującym.

Stwierdzenie tego faktu jest wskazówką dla klasyfikatorów, że powinni oni odpowiednio dostosować się do tej innowacji, a więc przestawić swoje przyzwyczajenia i metody dotychczasowej oceny i samymi je kontrolować.

Należałoby więc zaznajomić się dokładnie i przyswoić sobie nowe zasady i wytyczne do klasyfikacji w tym celu, ażeby oderwać się od nabytych i starych przyzwyczajzeń, ażeby intencje i założenia zawarte w zasadach nowej nomenklatury mogły być realizowane w całej rozciągłości.

Nomenklatura i wytyczne do klasyfikacji obowiązujące oficjalnie w obrocie przedstawiają się następująco:

3) przy nasadzie ogona i na kościach siedzeniowych (kości kulszowe) grube i jędrne „poduszki tłuszczowe“;

4) przy łopatkach mniej więcej na połowie długości 4—5 żebra warstwę tłuszczu łatwo wyczuwalną,

5) na żebrach obfitą warstwę tłuszczu zwłaszcza łatwą do wycucia na ostatnich żebrach,

6) na kłębach biodrowych (staw biodrowy) warstwę tłuszczu wyraźnie wyczuwalną,

7) można u wołów i wolców wypełniona tłuszczem wskutek czego jest mało widoczna, „podciągnięta“ do brzucha i trudna do uchwycenia ręką.

Sztuki średnio utuczone — posiadają pod skórą nagromadzenia tłuszczu w stopniu mniejszym aniżeli sztuki dobrze wytuczone — w następujących miejscach:

1) w pachwinie warstwę tłuszczu dającą się wyczuć przy uchwyceniu pachwiny całą dłonią, przy czym przy silniejszym ściśnięciu palców nie powinno się wyczuwać bezpośredniego styku wewnętrznych stron skór pachwinowych,

2) mostek słabo pokryty tłuszczem, a kość mostka wyczuwalna,

3) na kościach siedzeniowych (kości kulszowe) tłuszcz wyczuwalny,

4) przy łopatkach mniej więcej na połowie długości 4—5 żebra warstwa tłuszczu wyczuwalna,

5) na żebrach niewielka warstwa tłuszczu,

6) można u wołów, wolców częściowo wypełniona tłuszczem i nieznacznie „podciągnięta“ do brzucha, wskutek czego łatwa jest do uchwycenia ręką.

ZAST. PROF. DR W. PEZACKI

Ocena dotykowa stopnia opasu bydła rogatego dużego

Z trzech stosowanych sposobów oceny stopnia opasu bydła rogatego dużego zasadniczym kryterium jest badanie za pomocą dotyku grubości warstw tłuszczu dostępnych przez skórę. Technicznym wyrazem tego badania są tzw. chwyt rzeźnickie. Chwyty te są bodajże najbardziej znane, nawet lepiej niż inne metody. Oceniając przydatność rzeźną bydła rogatego stosuje się 19 różnych chwytów.

Rozmieszczenie ich podane jest na rys. 1, a technikę wykonania przedstawiają przykładowo rys 2 i 3. Z wymienionych dziewiętnastu chwytów praktycznie najważniejsze i najczęściej stosowane są chwyt za fałdę ogonową, guzy kulszowe, fałdę kolanową, słabizny, boki, lędźwia, pierś i barki.

Każdy chwyt rzeźnicki, wykonany w ściśle określonym miejscu, ma swoje specyficzne znaczenie i nasuwa odmienne wnioski. Umiejętność wnioskowania z chwytów o stanie opasu, a tym samym o przydatności rzeźnej polega na podsumowaniu wrażeń odnośnie:

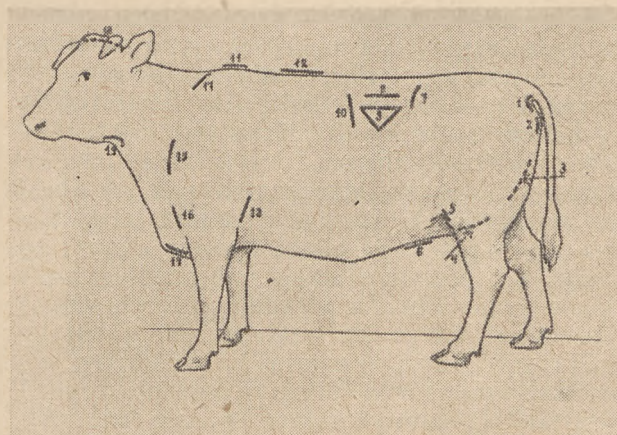
1. obecności złogów tłuszczowych przede wszystkim podskórnych,

2. objętości chwytów

3. jędrności chwytów.

Złogi tłuszczowe stanowiące anatomiczną podstawę chwytów rzeźnickich nie rozwijają się u bydła rogatego równocześnie. Zwykle przyjmuje się następującą kolejność ich rozwoju: fałda kolanowa, prawie równocześnie fałda ogonowa i guzy kulszowe, następnie lędźwia, spód, „serce“, łokieć, barki, pierś, boki, łopatki, kłęby i na koniec słabizny. Ściśle biorąc w kolejności tej obserwuje się odchylenia w zależności np. od płci, typu użytkowego, sposobu żywienia i wieku zwierzęcia. U zwierząt starszych na pierwszy plan w miarę rozwoju wysuwają się te chwyt,

które wskazują na rozwój podskórnych złogów tłuszczowych. Dlatego też na przykład chwyt za spód może być tym wcześniej stosowany, im sztuka (wół) jest starsza. Stwierdzenie tłuszczu w tym chwycie we wczesnych okresach tuczu niezależnie od wieku tuczonej sztuki świadczy o wybitnej zdolności opasowej. W przeciwieństwie do tego u zwierząt młodych tłuszcz odkłada się najpierw między — i śródmięśniowo. Dlatego też u takich zwierząt chwyt za barki, lędźwia, „serce“ oraz łokciowy, orientujące o grubości odnośnych



Rys. 1. Chwyty rzeźnickie.

1) Chwyt za fałdę ogonową, 2) chwyt za guzy kulszowe. 3) chwyt za kordon (tarczę, sznur), 4) chwyt za mosznę (spód), 5) chwyt za fałdę kolanową (rzepkę), 6) chwyt za przedmoszną względnie przedwymię, 7) chwyt za guzy biodrowe (kłęby, materace), 8) chwyt za słabizny, 9) chwyt za lędźwia, 10) chwyt za żebro (boki), 11) chwyt łopatkowy (kapturowy), 12) chwyt za „serce“, 13) chwyt za łokieć („serce przednie“), 14) chwyt za mostek (pierś), 15) chwyt za jarzmo, 16) chwyt barkowy, 17) chwyt szyjowy, 18) chwyt uszny, 19) chwyt za podgardle.

podkładów mięśniowych, zyskują wcześniej na objętości niż inne. Innymi słowy obecność złogów tłuszczowych, stwierdzonych ostatnio wymienionymi chwytami świadczy u zwierząt młodych



Rys. 2. Chwyt łopatkowy (ręką prawą) i za tzw. „serce” (ręką lewą).

o jakości mięsa, bo chwytę te mówią o stopniu poprzerastania tłuszczem mięsa chudego. Złogi tłuszczowe w innych miejscach rozwijają się u młodego bydła znacznie gorzej.

Niezależnie od powyższego trzeba stwierdzić, że dobry chwyt za boki — przy istnieniu wcześniej rozwijających się innych chwytów — wskazuje, że sztuka jest tłusta, albo jak się popularnie określa — jest w mięsie. Gdy bydło rogate jest bardzo tłuste, w chwycie za słabizny można także stwierdzić tłuszcz. Stwierdzenie złogów tłuszczowych w słabiznach wskazuje na bliski stan zapasienia, kiedy to poszczególne złogi zlewają się w jeden. W takim stadium chwytę są zatarte, a mięso takiej sztuki jest przetłuszczone i posiada zmniejszoną przydatność przetwórczą i kulinarną. Z tego też względu opas starszego bydła rogatego można uważać za skończony, gdy oprócz chwytę za boki dobrze są rozwinięte chwytę za faldę ogonową i kolanową oraz za spód. Przed wystąpieniem złogów tłuszczowych w tych trzech chwytach należy bydło rogate uważać tylko za podpasione.

Suma uzyskanych na tej drodze wrażeń dotykowych i wzrokowych nie byłaby kompletna, gdyby jednocześnie nie zwrócić uwagi na objętość i jędrność chwytę. O roli objętości chwytę przy ocenie bydła rzeźnego da się krótko powiedzieć tyle, że im chwyt jest grubszy, tym sztuka jest tłustsza, tym opas dalej posunięty. Świadcząca o jakości mięsa (i tłuszczu) jędrność chwytę po-

tęguje się wprawdzie także w miarę postępu opasu, ale zmienia się równocześnie pod wpływem takich czynników jak np. wiek i płeć zwierzęcia oraz rodzaju podawanej paszy. I tak np. z reguły jędrniejsze chwytę stwierdza się u krów niż u wołów. Jędrne chwytę stwierdza się poza tym najczęściej tylko u sztuk liczących ponad dwa lata.

Rodzaj podawanej paszy wpływa na konsystencję chwytę o tyle, że zbyt wodnista pasza może też być przyczyną małej jędrności chwytę. W przeciwieństwie do tego zadowalającą jędrność chwytów obserwuje się u opasów, którym przynajmniej pod koniec tuczu dawano produkty przemiału ziarn zbożowych (otręby, śruta). Mniejsza lub większa jędrność chwytę jest oczywiście wyrazem składu chemicznego tkanki mięsnej i tłuszczowej. Tłuszcz młodego bydła zawiera więcej kwasów tłuszczowych nienasyconych niż starych. Również i w tym wypadku, gdy zawartość wody w tkance mięsnej lub tłuszczowej — jak to bywa na początku opasu — jest większa, chwyt jest miękki i nalany. Równoległe ze wzrostem stopnia opasu i z obniżaniem procentowej zawartości wody wzrasta jędrność chwytę.

Z powyższego wynika, że ocena jędrności chwytę jest ważnym przyżyciowym sprawdzianem wartości i przydatności użytkowej mięsa. Jędrny chwyt za faldę kolanową wskazywać więc będzie z dużym prawdopodobieństwem na dostateczny stopień opasu i wystarczająco jędrną konsystencję mięsa. Z reguły jeszcze jędrniejszy chwyt za kordon koreluje z dobrym obłożeniem tułowia tłuszczem. U zwierząt utuczonych rów-



Rys. 3. Chwyt za jarzmo.

niez na mostku gromadzi się zawsze sporo krucho i twardego tłuszczu. Im warstwa tłuszczu w tej partii tuszy jest grubsza i obszerniejsza, tym sztuka jest lepiej umięśniona i tłustsza, przy czym walory te odnoszą się w pierwszym rzędzie do ćwiartek przednich. Fakt ten wskazuje na dobre mięso na zupe (rosołowe). Dodać jednak trzeba, że u zwierząt o dobrze rozwiniętej i umięśnionej partii zadu stwierdza się zwykle niedużo tłuszczu na mostku. Mała ilość tłuszczu w chwycie za pierś przy innych oznakach dobrej kondycji daje orientację o zadowalającej zwykle jakości mięsa pieczeniowego. Wreszcie jędrny chwyt za łokieć wskazuje, że mięso nie jest ani gąbczaste ani wodniste. Objętościowy i jędrny

chwyt za boki, stwierdzający szerokie mięśnie i twardy tłuszcz, mówi o tym, że tułów jest dobrze i równomiernie obłożony tłuszczem.

Na przykładzie kilku przytoczonych korelacji stwierdzić można, że odpowiednio wykonane chwytły rzeźnicze dają możliwość subiektywnej wprawdzie, ale dostatecznie ściślej przyżyciowej oceny przydatności rzeźnej zwierzęcia według jego stanu opasu pod warunkiem całkowitego uwzględnienia wszystkich trzech poruszonych aspektów. Niepełnym wykorzystaniem możliwości jest zatem często praktykowane zakończenie oceny stopnia opasu na fakcie stwierdzenia obecności tłuszczu w danym chwycie bez zwrócenia uwagi na jego objętość a przede wszystkim jędrność.

Bazy zbiorcze

Planowanie sieci i urządzeń baz zbiorczych dla żywca rzeźnego

W szeregu zagadnień, jakie stoją jeszcze do rozwiązania w ramach nowej organizacji obrotu żywcem rzeźnym w Polsce, jest zagadnienie baz zbiorczych. Wprawdzie ostatnio czynimy w tym zakresie duże postępy, gdyż w wielu miejscowościach bazy takie są budowane, względnie rozbudowuje się bazy już istniejące, ciągle mamy tu jeszcze do wyrównania znaczne braki.

Jeśli chodzi o okres poprzedni, to działające wówczas przeważnie prywatne przedsiębiorstwa handlu żywcem zainwestowane były na ogół słabo, a posiadane przez nie pomieszczenia dla żywca były z reguły ciasne i urządzone prymitywnie. Stan ten wpływa ze struktury i form tegoż handlu, które wyrażały się w znacznym jego rozdrobnieniu, a co za tym idzie w szczupłości rozporządzanych kapitałów oraz powodowany był częstymi zmianami terenów eksploatacji, jakie firmy prywatne zwykły były stosować przy skupu żywca.

Nowa organizacja obrotu żywcem zastaje więc w zakresie urządzeń baz zbiorczych stan na ogół niewystarczający, bo tylko bazy b. Spółdzielni Zbytu Żywca mogły być uznane za odpowiednie pod względem zaplanowania i wyposażenia, chociaż i te okazały się za szczupłe w stosunku do potrzeb Centrali Mięsej.

Odnosnie podobnych urządzeń na punktach skupu gminnych spółdzielni zagadnienie to wystąpiło z całą ośrością wobec braku na punktach skupu nie tylko jakichkolwiek pomieszczeń dla żywca, ale często również braku urządzonych placów, gdzie mógłby być przetrzymany żywiec przez czas krótki, bezpośrednio po skupie.

Jak zaznaczamy wyżej, w okresie blisko trzyletniej działalności nowej organizacji obrotu, wiele braków najbardziej palących usunięto, przy czym w pierwszym rzędzie została zwrócona

uwaga na urządzenie powiatowych baz zbiorczych CM. Planowana, a tu i ówdzie dokonywana jest już obecnie budowa względnie rozbudowa pomieszczeń dla żywca przy rzeźniach oraz na punktach skupu gminnych spółdzielni.

W planowaniu tych tak celowych i poważnych inwestycji należałoby, zdaniem moim, zwrócić większą uwagę na dwa zasadnicze momenty tj. na potrzebę opracowania jednolitego planu sieci baz, który obejmowałby bazy wszystkich uczestników obrotu tzn. bazy na punktach skupu gminnych spółdzielni, bazy powiatowe główne i bazy pomocnicze CM oraz bazy przy zakładach mięsnych CZPMs., poza tym winna być zwrócona uwaga na właściwe rozwiązanie pod względem technicznym urządzeń poszczególnych rodzajów czy kategorii baz.

Tak jak poszczególne fazy obrotu składają się na pełny cykl obrotowy, tak też i bazy zbiorcze winny tworzyć zwarty system sieci, obejmujący bazy wszystkich przedsiębiorstw, które w obrocie tym mają swój udział.

Żywiec w drodze od producenta do rzeźni przechodzi przez szereg etapów, przy czym na każdym z tych etapów jest gromadzony i przetrzymywany w zależności od potrzeb przez czas krótszy lub dłuższy, na punkcie skupu — zasadniczo do zakończenia skupu i zabrania do baz powiatowych, na bazach powiatowych — do czasu stworzenia tam właściwych partii towaru i ładunków wagonowych, na rzeźniach — przez czas niezbędny dla należytego wypoczęcia zwierząt przed ubojem.

Synchronizowanie przepływu towaru od gminnych spółdzielni do baz powiatowych dotychczas oparte jest głównie na planach skupu i kalendarzu spędów, zaś jeśli chodzi o wysyłki z baz po-

wiatowych — na planach dostaw i przerzutów żywca do placówek CZPMs.

Już sam charakter podaży, to jest jej żywiołowość, wskutek niezupełnego jeszcze jej zorganizowania, jak i inne przyczyny np. zakłócenia występujące w rotacji towaru, powodowane chociażby nawet trudnościami transportowymi, czynią planowanie sieci baz problemem dość skomplikowanym, a jednak często tylko przez właściwą organizację baz możliwe jest regulowanie przepływu towaru i usunięcie zakłóceń i wahań w nasileniu podaży, czy to o charakterze wahań sezonowych czy doraźnych. Bazy pojmowane zasadniczo jako miejsca do przetrzymania żywca przez czas krótki nabierają w wypadkach podobnych zakłóceń charakteru magazynów, gdzie żywiec musi być przetrzymany nawet przez okres kilku dni. Oczywiście muszą być wówczas stworzone na bazach warunki do normalnego żywienia zwierząt oraz zapewnione maksimum warunków zdrowotnych, szczególnie zabezpieczających żywca przed chorobami o charakterze epidemicznym.

Zasadnicze dla handlu elementy, jakimi są towar i jego rotacja, wskazują jednocześnie na to, że te właśnie elementy winny być w pierwszym rzędzie uwzględnione przy planowaniu sieci i urządzeń baz zbiorczych. Wchodzić tu będą takie momenty jak nasilenie podaży i różnice w kształtowaniu się podaży, występujące w przestrzeni i w czasie, warunki komunikacyjne terenu i warunki dostaw, a wreszcie zróżnicowanie cech towaru, jakie przedstawia sobą żywiec różny.

Aczkolwiek przy planowaniu sieci baz każdy z tych momentów oddzielnie i w powiązaniu ze sobą różne warunkować mogą lokalizację, wielkość i przepustowość czy urządzenia baz zbior-

czych, jednak jeśli chodzi o lokalizację baz powiatowych głównych i powiatowych baz pomocniczych, bodajże decydujące znaczenie mieć będzie dla ich lokalizacji układ stosunków na danym terenie odnośnie rozmieszczenia głównych ośrodków gospodarczych oraz warunki komunikacyjne, zwłaszcza w zakresie transportu kolejowego.

Przy projektowaniu bazy zbiorczej należy określić z kolei pojemność i przepustowość bazy, w zależności od nasilenia podaży poszczególnych rodzajów zwierząt z jednoczesnym uwzględnieniem wahań podaży o charakterze sezonowym. Jak wiadomo podaż żywca ulega w ciągu roku znacznym wahaniom, np. amplituda tych wahań w poszczególnych miesiącach 1950 r, biorąc skup wszystkich rodzajów żywca łącznie, sięgała skali 1 : 2. Oczywiście dla określenia maksymalnej pojemności baz powiatowych nie będzie miarodajne nasilenie podaży krańcowe. Przepływ żywca przez bazy te w okresach tzw. podaży lawinowej musi być regulowany w sporadycznych wypadkach poprzez niektóre bazy punktów skupu. Sytuacje podobne należy uwzględnić w planie powiatowym baz, przewidując pewną ilość baz na punktach skupu, które mogłyby przetrzymać u siebie żywca przez okres kilku dni tj. przez czas niezbędny dla normalnego odpływu towaru z danego terenu. Konieczność posiłkowego użycia baz punktów skupu będzie tym rzadsza, im większa będzie pojemność i przepustowość baz powiatowych CM.

Pojemność baz powiatowych głównych i pomocniczych, brana łącznie, winna być taka, by każdorazowy zakup dzienny żywca mógł być w tym samym jeszcze dniu przyjęty na bazy do segregacji i dalszej wysyłki. Dla zagwarantowania pełnych możliwości przyjęcia na bazy co-

„1. Prawa Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej są wyrazem interesów i woli ludu pracującego.

2. Ścisłe przestrzeganie praw Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej jest podstawowym obowiązkiem każdego organu państwa i każdego obywatela.

3. Wszystkie organy władzy i administracji państwowej działają na podstawie przepisów prawa...”

(Artykuł 4 Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej).

dziennych zakupów oraz celem utrzymania na bazie warunków normalnej pracy pojemność bazy określić należy przynajmniej według przeciętnej dziennej zakupu z miesiący o maksymalnej podaży. Możliwości regulowania przepływu towaru przez bazy ogólnie biorąc są małe więc w wypadku gdy pojemność bazy względnie jej przepustowość jest niedostateczna powstają zatory, które nawet jeśli są krótkotrwałe pociągają za sobą w obrocie masowym poważne straty na towarze. Przewidując nakazywałyby więc, aby podana wyżej norma pojemności była przyjmowana raczej jako pojemność minimalna oraz, że dopiero po zwiększeniu jej do 1,5 razy może być przyjęta jako wystarczająca.

W odniesieniu do pomieszczeń dla cieląt i bydła przy określaniu pojemności tych pomieszczeń należy mieć na uwadze przeciwny przebieg sezonowości podaży tych zwierząt. W miesiącach dużego nasilenia podaży bydła z reguły maleje podaż cieląt i przeciwnie w okresie podaży cieląt, co ma miejsce na wiosnę, mała jest podaż bydła. W związku z tym, ustalając łączną pojemność pomieszczeń dla bydła i cieląt, należy brać odpowiednio dla tych zwierząt wielkości równoważne. Następnym zagadnieniem, które zdaniem moim, stoi nadal otwarte w planowaniu baz zbiorczych, jest ustalenie założeń architektonicznych, które mogłyby stanowić podstawę przy rozwiązywaniu głównych elementów budowy i urządzeń baz.

Budynki baz, z uwagi na ich przeznaczenie specjalne, obok warunków nowocześnie urządzonych chlewni, obór czy stajni, winny odpowiadać przede wszystkim warunkom ruchu zwierząt zinasowanych przy wyładunku, sortowaniu, ważeniu i wysyłce.

Omawianie szeregu związanych z tym kwestii, czy to natury organizacyjnej, czy tym bardziej natury technicznej, przekraczałoby ramy tej pracy, toteż ograniczę się tu jedynie do paru ogólnych uwag.

Weźmy dla przykładu bazy przy rzeźniach oraz wznoszone obecnie bazy powiatowe. Porównując budynki tych baz, uderzają zasadnicze różnice jakie między nimi zachodzą. W związku z tym nasuwać się mogą wątpliwości, czy już same założenia, jakie przyjęto przy ich budowie, były właściwe. W obu wypadkach, jakie mam tu

na uwadze, bazy przeznaczone są dla trzody chlewnej, czyli bez względu na różnicę w pojemności każdej z nich, założenia projektu, a więc i rozwiązania techniczne na tych bazach w zasadzie nie powinny wykazywać większych różnic. Tymczasem, nawet optycznie biorąc, różnice między omawianymi bazami są uderzające: budynek bazy przy rzeźni ma wysokość hali fabrycznej, z szeregiem wielkich okien, zaś budynek bazy powiatowej jest niski, budynek typowy przyjęty dla baz CM. Wbrew pozorom, że baza pierwsza tj. baza przy rzeźni zapewnia wszelkie warunki dla przetrzymywanych tam zwierząt, a przede wszystkim, że chroni zwierzęta przed zimnem i wilgocią oraz daje dopływ świeżego powietrza, w rzeczywistości budynek tej bazy wymogów tych nie spełnia. Żelbetonowe ściany budynku i także klatki dla zwierząt, brak sufitów i brak odpowiednich urządzeń wentylacyjnych sprawia, że w porze zimowej temperatura na bazie jest zbyt niska, a ściany i stropy ociekają wilgocią, bądź pokryte są warstwą szronu, powietrze nawet na wysokości człowieka jest duszne i gryzące od gromadzących się w budynku gazów. Budynki baz powiatowych z powodu betonowych podłóg są w zimie za zimne — a w lecie — z powodu braku wentylacji wyciągowej i płaskich dachów — duszne i zbyt nagrzane od słońca.

Zbędne jest podkreślać jak nieodpowiednie warunki odbijać się muszą na zwierzętach i jakie powodują straty. Biorąc dla przykładu tylko podłogi, w zależności od materiału, jakiego na nie użyto — betonu, czy innych materiałów bardziej izolujących, różnice w utracie ciepłoty u zwierzęcia dochodzą do 60% Kg. / Kal. na godzinę.

Wydaje się, że błędów podobnych można by uniknąć, o ile poszczególne elementy budowy były dokładnie przeanalizowane i ustalone były podstawowe założenia, obowiązujące przy budowie tego rodzaju urządzeń specjalnych, jakimi są bazy dla żywca. Należałoby przyjąć zasadę, iż założenia do projektu bazy, o ile dotyczą one elementów ruchu, winni opracowywać technicy handlowi, posiadający odpowiednie doświadczenie nabyte w pracy na hurtach żywca, z ich doświadczeń należy tu w pierwszym rzędzie korzystać i ich wymagania spełniać, oni bowiem na bazach tych będą pracować.

F. O.

„1. Polska Rzeczpospolita Ludowa jest państwem demokracji ludowej.

2. W Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej władza należy do ludu pracującego miast i wsi...”

(Artykuł 1 Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej).

Zaopatrzenie tuczarń w prosięta

INŻ. W. SZYMAŃSKI
INŻ. J. RYSZKOWSKI

Warchlakarnie

Zagadnienie zaopatrywania tuczarń w materiał wyjściowy (prosięta, warchlaki), w dalszym ciągu pozostaje nierozwiązane.

W poszukiwaniu metod właściwego zaopatrywania tuczarń w prosięta, wydaje się słuszną metoda organizacji tzw. warchlakarni zakładanych w pomieszczeniach stałych i prowizorycznych szalasach.

W dotychczasowym systemie zaopatrywania tuczarń, prosięta pochodzące z zakupu wolnorynkowego, czy też z kontraktacji lub z PGR wstawiane są do tuczarń tzw. kwarantannowych, które poza mniejszą ilością stanowisk nie różnią się od tuczarń produkcyjnych. Tymczasem pomieszczenia dla prosiąt powinny różnić się od pomieszczeń przewidzianych dla tuczników.

W tym celu należałoby przeprowadzić reorganizację dotychczasowego systemu tuczu pod tym kątem, aby w planie jego nowej organizacji przewidziane były tzw. warchlakarnie, to znaczy pomieszczenia posiadające dogodne warunki dla wychowu prosiąt od wagi 18–20 kg do wagi 40 kg. Warchlakarnie byłyby zarazem punktami kwarantannowymi gdzie prosiętom stosowanoby normalnie wszystkie szczepienia trwale uodparniające i inne zabiegi, które obecnie stosowane są na punktach kwarantannowych.

Reorganizacja dotychczasowego systemu zaopatrywania w szerszym ujęciu wymagałaby wprowadzenia dwu form organizacyjnych, mianowicie: 1) warchlakarni na terenie województw tzw. samowystarczalnych tj. takich, które nie transportują prosiąt z zewnątrz (np. Bydgoszcz, Kraków), 2) warchlakarni na terenie województw produkcyjnych to znaczy takich, z których dotychczas zakupywane nadwyżki prosiąt przerzucano na teren województw o małym stanie pogłowia prosiąt. Województwami produkcyjnymi w tym wypadku będą: woj. lubelskie, woj. poznańskie i woj. warszawskie.

Organizacja warchlakarni w okręgach samowystarczalnych nie przedstawia żadnych trudności, bowiem technika prowadzenia ich będzie zbliżona do dotychczasowego systemu prowadzenia kwarantann. Różnica będzie polegała na tym, że prosięta nie będą przerzucane na dalsze odległości, lecz będą umieszczane w punktach wychowu prosiąt. Punkty takie — warchlakarnie powinny znajdować się w pobliżu mleczarni, które będą stanowiły dla nich bazę stałego zaopatrywania w odpadki mleczarskie. Ponadto pożądane jest, aby warchlakarnia użytkowała pewien obszar gruntów na pasze zielone. Warchlakarnie przeznaczone byłyby wyłącznie dla sztuk wagi od 18–20 do 40 kg. Zakupywane sztuki o wyższej

wadze byłyby bezpośrednio kierowane do kwarantann produkcyjnych przy tuczarniach.

Zorganizowanie warchlakarni na terenach województw produkcyjnych będzie nieco trudniejszym zadaniem. Warchlakarnie w województwach produkcyjnych wymagają aby były położone w rejonach istniejących punktów skupu prosiąt, a zarazem w pobliżu mleczarni i stacji kolejowych, gdyż przerzuty na dalsze odległości dokonywane są taborem kolejowym.

Organizacja warchlakarni w oparciu o jakąkolwiek już istniejącą tuczarnię lub kwarantannę byłaby łatwiejsza. Natomiast urządzenie takich placówek bez takiego oparcia od podstaw, jest kłopotliwe i kosztowne. Cel ten jednakże można również osiągnąć przy zastosowaniu urządzeń prowizorycznych. Mianowicie chodzi tutaj o budowę tak zwanych letnich szalasów budowanych z żerdzi i pokrywanych słomą lub trzcina. Celem tych prowizorycznych budynków będzie tylko ochrona przed gwałtownymi zmianami temperatury, opadami, wiatrami. Szalasy takie powinny być ogrodzone drągami w taki sposób, aby stanowiły dla prosiąt okólnik (wybieg). Warchlakarnie urządzone w letnich szalasach mają tę wyższość nad pomieszczeniami stałymi, iż zapewniają prosiętom dowolność w korzystaniu z ruchu, słońca, powietrza, co dla prosiąt jest warunkiem prawidłowego rozwoju i zdrowia.

Rozwijając ten system warchlakarni należałoby zamienić wszystkie dotychczas prowadzone kwarantanny lub tuczarnie o mniejszej pojemności (posiadające warunki, o których wyżej wspomniano), na warchlakarnie zarówno na terenach województw samowystarczalnych jak i produkcyjnych. Ponadto na terenach produkcyjnych zaśłaby konieczność budowy w szerszych rozmiarach warchlakarni prowizorycznych-szalasowych do czego należałoby niezwłocznie przystąpić. Materiał wychowany w warchlakarni do wagi przynajmniej 40 kg, po przebyciu okresu kwarantannowego i wszystkich zabiegów w tym okresie dokonywanych jako pewny pod względem zdrowotnym, silny i dobrze rozwinięty, byłby przerzucany do tuczarń produkcyjnych, na tereny tych samych województw lub tych, które mają trudności z nabyciem dostatecznych ilości prosiąt na własnym terenie, na przykład z woj. lubelskiego do woj. wrocławskiego, z woj. poznańskiego do szczecińskiego i zielonogórskiego.

W ten sposób zorganizowany system zaopatrywania tuczarń w prosięta i warchlaki niewątpliwie przyczyni się do poprawy wyników tuczu a szczególnie do poprawienia zdrowotności materiału tuczonego, ponieważ przerzuty prosiąt na podstawie praktyki dotychczasowej należy uznać za szkodliwe z wielu względów.

Tucz letni

K. RACZAK

Tucz letni świń

Drogą żmudnej pracy trwającej dziesiątki wieków doszli hodowcy do świni domowej w tym stadium rozwoju jaką ją dzisiaj znamy.

Z pierwotnej, gęstą sierścią pokrytej świni, o silnie rozwiniętych kończynach i łopatce, żyjącej w naszych warunkach klimatycznych i bez względu na sloty oraz stosunkowo duże skoki temperatury, wychowującej liczne mioty swego potomstwa pod ochroną tylko naturalnego poszycia kniei, potrafili hodowcy, przytłumiwszy w niej tylko cechy pierwotnego bytowania, wyhodować swinię, która na delikatnych stosunkowo kościach zdolna jest osadzać dużą masę mięsa i tłuszczu. Zdawać by się mogło, że ta długa, wieki całe trwająca praca hodowlana, prowadzona w zamkniętych pomieszczeniach coraz to bardziej odbiegających od pierwotnego środowiska rozdelikacji jej organizm tak, że każdy nawrót do warunków zbliżonych do sposobu życia świń pierwotnych na wolnym powietrzu źle się musi odbić na jej rozwoju.

Tymczasem, doświadczenia przeprowadzone w r. 1951, wykazały, że zdrowotność świń tuczonych na wolnym powietrzu była lepsza aniżeli świń tuczonych w chlewni, a przyrosty niczym nie ustępowały a niejednokrotnie przewyższały przyrosty świń chowanych w chlewni. Te i inne korzyści, które omówimy pokrótce, skłonić nas muszą, ażeby dotychczasowy chów i tucz w pomieszczeniach zamkniętych poddać gruntownej rewizji, zaś doświadczenia z tuczem prowadzonym na wolnym powietrzu i w czasie zimy, wpłynąć winny w sposób daleko idący na zmiany w budowie chlewni matecznych i tuczarni oraz na zmiany w warunkach bytowania daleko odbiegające od warunków dotychczasowych.

W artykule niniejszym poruszam zagadnienie tuczu letniego tylko z punktu widzenia tuczu przemysłowego, w warunkach, w których materiał wyjściowy do tuczu — warchlaki i ewentualnie prosięta zakupywane od indywidualnych rolników pochodzą z najróżnorodniejszych środowisk.

Pod określeniem letniego tuczu rozumieć należy tucz prowadzony w warunkach, w których świnię przebywać będą przez okres tuczu, w dzień i w nocy na wolnym powietrzu mając za schronienie prymitywne szałas, broniący je od wichru, deszczu i niepogody oraz łagodzący duże skoki temperatury, jakie u nas niekiedy mają miejsce nawet w czasie lata.

Prowadząc tucz na wolnym powietrzu, zwrócić należy uwagę na następujące szczegóły:

1. Teren pod budowę szalasów-okólników, winien być możliwie przepuszczalny i pochyły, a jedna świnię winna posiadać od 15 do 20 m² wybiegów i 1,2 m² legowiska pod szałasem. Tak nieprzepuszczalny grunt i brak spadku, jak i zbytne zagęszczenie na wybiegach, mogą

spowodować w okresie ulewnego deszczu lub przewlekłego „kapuśniaczka“, powstanie bajora z rozdeptanego przez świnię gruntu, wymagającego dla osuszenia dłuższego czasu, wysokiej temperatury i dobrego nasłonecznienia. Rzecz oczywista, że przebywanie chociażby kilka dni w błocie ujemnie odbić się musi na zdrowotności i przyrostach.

2. Pożądane by było, ażeby teren, na którym buduje się wybiegi, był chociaż rzadko zadrzewiony, umożliwiając świniom w czasie zbyt wielkich upałów odpoczynek w cieniu.

3. Karmienie świń odbywa się oczywiście na powietrzu. Koryta powinny być więc tak umieszczone żeby stworzyć obsłudze warunki jak najłatwiejszego zadawania karmy i utrzymania koryt w czystości, umożliwiając świniom równocześnie swobodny dostęp.

4. Jeden okólnik z szałasem winien stanowić pomieszczenie dla najwyżej 50 sztuk świń.

5. Szałas budowany z żerdzi i kryty trzciną lub słomą, winien mieć ściany pełne, bez szczelin, z wyjątkiem ściany południowej, która może być ażurowa. W szałasie należy naścielić grubo ściółki, najlepiej torfu, pilnując utrzymanie legowiska w stanie suchym.

6. Żywienie świń odbywa się w zasadzie tak samo jak w chlewni. Normę paszy należy jednak ułożyć przynajmniej o 10% większą aniżeli normalnie, zażywając bowiem stosunkowo dużo ruchu, zwłaszcza w pierwszym okresie tuczu, zużywają świnię sporo paszy na tę energię.

7. W czasie przeprowadzania tuczu należy przeprowadzać okresową selekcję świń w poszczególnych segmentach (szałas + okólnik = segment). W takim skupisku 50 świń pochodzących z różnych środowisk, zdarza się zawsze, że znajdzie się wśród nich kilka sztuk słabszych, z natury swojej mniej żartych, które będą przez sztuki mocniejsze odgryzane od koryta. Takie słabe sztuki zmniejszą i z biegiem czasu będą uznane za niezdadne do dalszego tuczu. W porę jednak odseparowane od świń mocnych i łakomych, w towarzystwie sztuk równego temperamentu i o zbliżonym apetycie, otoczone troskliwą opieką, dadzą takie same prawie przyrosty jak ich agresywniejsze towarzyszyki w wyżej podanych segmentach. To samo zresztą odnosi się i do świń w chlewniach.

8. Opieka sanitarno-weterynaryjna musi być tak samo troskliwa jak w chlewni. Kierownictwo zaś tuczu letniego jeszcze czujniejsze, surowo zabraniające osobom postronnym dostępu nawet do bliższego sąsiedztwa okólników z obawy przed przeniesieniem zarazy.

Nasuwa się pytanie czy słuszne jest propagowanie takiego tuczu na wolnym powietrzu, stano-

wiącego nawrót do prymitywnych warunków bytowania świń przed wiekami. Jakże tucz taki daje korzyści i czym jest uzasadniony?

Jakkolwiek nasze doświadczenie na tym odcinku jest tylko jednoroczne, to wyniki są tak zachęcające, że uważam, iż tucz letni winien znaleźć szerokie zrozumienie i zastosowanie zwłaszcza w chwili obecnej, w świetle uchwały Rządu o 2-letnim planie rozwoju hodowli, w okresie pełnego rozwoju przemysłu i co za tym idzie i większego zapotrzebowania na mięso i tłuszcz.

Zresztą i bezpośrednie korzyści są niewątpliwe. Ubytki przy tuczach letnich były w porównaniu z tu-

czem w chlewni o 68% mniejsze, przyrosty wagowe u świń przy letnim wypasie takie same jak u świń w chlewie, a świnie postawione na letni tucz w pełni lata, które w jesieni przy wadze około 80 kg przeszły do chlewni, wykazały przyrost dużo lepszy bo sięgający około 900 g na sztukę dziennie. Ponadto ze względu na to, że pielęgnacja świń ogranicza się prawie wyłącznie do zadawania karmy, przypada jednemu pracownikowi około 200 sztuk do obsługi, co jest czynnikiem również o dużym znaczeniu. Siłą powyższych faktów, koszty przyrostu na wypasie letnim są niższe aniżeli w chlewni.

INŻ. W. BUKOWSKI

Wyniki wychowu i tuczu letniego w województwie koszalińskim

Należyte rozwiązanie problemu tuczu letniego może mieć duży wpływ na wykonanie planu produkcji trzody chlewnej w Planie 6-letnim.

Dotychczas poczynione chociaż jeszcze niekompletne doświadczenia pozwalają wysnuć wnioski, które winny wpłynąć na przyszłą organizację tuczarni przemysłowych.

Zastosowanie bowiem tuczu letniego, w jego pierwszym okresie, powiększy możliwość odbioru prosiąt w okresie wiosennym i jednocześnie roz-



wiąże trudny problem chlewni kwarantannowych, których w terenie jest brak i które przy warunkach stawianych przez weterynarię utrudniają rotację tuczu w chlewniach stałych. Rozwiązanie tego zagadnienia winno wpłynąć na przeanalizowanie planu inwestycji w odniesieniu do budowy nowych tuczarni, w ten sposób, że zamiast budowy murowanych, ciężkich budynków, należałoby przejść na chlewnie prostsze z materiałów tańszych, mniej wartościowych.

Na terenie województwa koszalińskiego uruchomiono dwie tuczarnie letnie w oparciu o tuczarnie stałe, a to w Uście pow. Słupsk i w Bystrznie pow. Białogard. Przy wyborze terenu kierowano się myślą, aby stworzyć możli-

wie naturalne warunki terenowe i wychowu dla tego rodzaju doświadczenia. Obydwie tuczarnie są położone w pobliżu lasu, tak że dwie strony okólników są zasłonięte od wiatrów. Przez teren obu tuczarni przepływają strumyki, umożliwiając dostęp do świeżej wody i kąpieli. Gleba na terenie obu tuczarni jest lekka, piaszczysta.

Zamiast chlewni, na legowiska pobudowano szopy z okraglaków, układanych nieszczelnie z tym, że trzy strony ścian są normalne aż do dachu, zaś czołowa założona jest tylko do wysokości drzwi. Dach jest kryty trzciną.

Ściółki nie stosowano zupełnie, jedynie w razie zacieków stosowano niewielkie ilości ściółki torfowej. Drzwi szopy były stale otwarte, tak że świnie w ciągu całej doby korzystały z pełnej swobody.

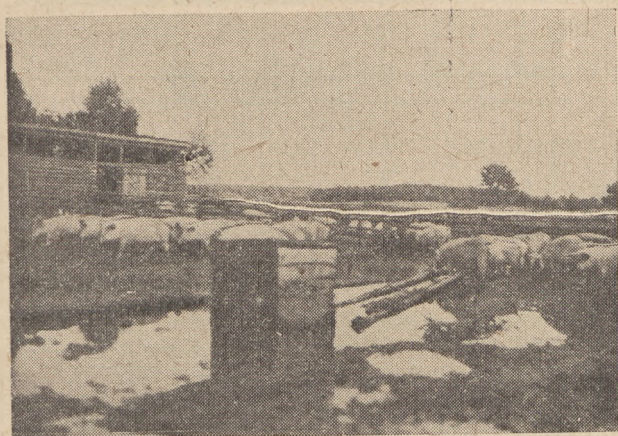
Powierzchnia użytkowa szopy obliczona była w stosunku 0,6 m² na sztukę. Powierzchnia okólników wynosiła 20 m² na sztukę.

Zarówno szopa jak i okólniki podzielone były przegrodami dla umożliwienia odpowiedniego żywienia poszczególnych grup świń, w zależności od wagi. Koryta umieszczone były przy ścianach okólnika, tak by do zadawania karmy i oczyszczania można je było wysunąć na zewnątrz pod żerdziami. Nad korytami umieszczono daszki pokryte trzciną, jako ochronę świń i paszy w dni deszczowe. Dla ochrony świń przed nadmiernym upałem urządzono okólniki w części lasu. Opis terenu i urządzeń podajemy dlatego szczegółowo, aby można było porównać wyniki w takich warunkach z wynikami tuczarni urządzonych bardziej prymitywnie. Temperatura w ciągu okresu trwania tuczu, tj. przez lipiec, sierpień, wrzesień, była zmienna: dni upalne, chłodne noce, deszcze i wiatry, szczególnie w Uście nad morzem, stwarzały różnorodne zmiany temperatury i zmienne warunki klimatyczne.

Do tuczarni w Uście wstawiono 378 szt., do Bystrznie 258 szt., przy czym całe pogłowie poddane było obserwacji odnośnie przyrostu, żywienia i zdrowotności, a 20 szt. z każdej chlewni

znajdowało się w ściślejszej ewidencji. Dla kontroli wyników tuczu letniego uznano jako tuczarnię kontrolną tuczarnię stałą w Słupsku, gdzie żywienie było takie samo, natomiast pogłowie pozbawione było ruchu nawet w formie wybiegów. Materiał wprowadzony do chlewni letnich jak i do chlewni kontrolnej w Słupsku pochodził z gospodarstw P.G.R. i był dosyć wyrównany rasowo, a więc był podrasowany Wielką Białą, natomiast zdrowość prosiąt i warchlaków oraz kondycja pozostawiała wiele do życzenia. Prosięta były słabe, zachrypnięte i kaszlące. Jak zaznaczyłem normy żywieniowe pod względem jakościowym stosowano w tuczarniach letnich i stałych te same z tą różnicą, że w tuczarniach letnich pod względem ilościowym zwiększono dawkę ogólną o 10%. Reasumując wyniki i obserwacje, stwierdzić można z całą pewnością:

1) że prosięta i warchlaki w tuczarniach letnich są zdrowsze i że grypa, którą w tuczarniach zamkniętych występuje zwykle w dużym nasileniu i przeważnie ma ostry przebieg, w tuczu letnim



przebieg chorobowy jest znacznie słabszy, a nawet sztuki mocno zagrypięte powracają do zdrowia;

2) ruch na świeżym powietrzu nawet przy zmiennych nadmorskich warunkach klimatycznych nie wpływa na zmniejszenie się przyrostów, natomiast wpływa na wynik tuczu pod względem jakościowym i na kondycję zwierząt.

Warchlaki w tuczarniach letnich lepiej wyrastają, nabierają silniejszego kośćca i nie zatuczają się w przeciwieństwie do tuczu zamkniętego, gdzie prosięta i warchlaki pozbawione ruchu przy intensywnym żywieniu ulegają pewnej degeneracji, wcześniej się zapasają i nie wyrastają, zapadając przy tym na różne schorzenia kończyn jak rachityzm itp;

3) zmniejsza się nasilenie grzania maciurek, a poza tym objawy tego grzania nie są tak widoczne i tak szkodliwe dla innych osobników jak to ma miejsce w ciasnych klatkach, gdzie grzące się maciorki powodują ciągły niepokój w chlewni, obniżenie się przyrostów i utrudnienie pasz żalodze.

Tucz letni uważać należałoby jako okres przygotowawczy dla właściwego tuczu. Dlatego należałoby się zastanowić czy w tym okresie żywić



intensywnie, czy też przejść na żywienie ekstensywne z uwzględnieniem zielonek i soli mineralnych, a dopiero po zejściu pogłowia do stałych chlewni przystąpić do właściwego tuczu.

W tuczarniach przemysłowych byłoby to uzasadnione wówczas, jeżeli limit wag zdjęcia tuczników będzie podwyższony do 130 kg. Przy zdejmowaniu tuczników o wadze 100 kg wprowadzenie okresu przejściowego nie byłoby uzasadnione;

4) co do kosztów produkcji, to wydaje się, że będą one nieco niższe niż w tuczu stałym, gdyż odpada szereg czynności, jak wywożenie nawozu, utrzymywanie czystości urządzeń chlewni, co pozwoli zmniejszyć obsługę o ok. 50%.

Jeżeli wyniki doświadczeń z jednego okresu okażą się uzasadnione i pewne, tucz letni winien być stosowany na szeroką skalę, nie tylko przy tuczarniach Centrali Mięsnej ale przede wszyst-



kim w spółdzielniach produkcyjnych, gdzie zarówno możliwości uzyskania odpowiednich terenów pod takie tuczarnie jak i możliwości doboru odpowiednich i tanich pasz są znacznie większe.

DR K. MAJEWSKI

Maty słomiane w tuczu letnim

W związku z wprowadzeniem tuczu letniego w specjalnie zaprojektowanych szalasach połączonych z wybiegami, wysuwa się zagadnienie stworzenia warunków umożliwiających stopniową aklimatyzację tuczników.

Projekt szalasów letnich otwartych od frontu i z boków jest prawdopodobnie wypróbowany w łagodniejszych warunkach klimatycznych.

W naszych warunkach temperatura na wiosnę i w jesieni posiada surowy przebieg, bowiem nie tylko w kwietniu panuje u nas zmienna pogoda

ale również i w pierwszej połowie maja zdarzają się silniejsze przymrozki nocne.

Stan wahań temperatury w ciągu miesiąca przedstawia poniższa tablica, w której podajemy dla przykładu średnie miesięczne maksima i minima temperatury za okres 50-letni według danych opracowanych przez Państwowy Instytut Hydrologiczno-Meteorologiczny. (Dane dla wymienionych miejscowości opracowane zostały przez PIHM wg źródeł z wydawnictw meteorologicznych z tamtego okresu). Ze względu na szczupłość miejsca podajemy dane cyfrowe dla kilku miejscowości.

Srednie miesięczne maksima i minima temperatury

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
KOSZALIN												
maksima	6,1	7,0	13,8	19,9	26,6	28,0	29,1	28,0	24,5	17,7	11,3	7,8
minima	-13,9	-12,8	- 8,9	- 3,4	- 0,4	3,7	7,2	6,4	2,5	- 1,7	- 6,9	-10,9
BYDGOSZCZ												
maksima	6,7	8,0	14,9	21,0	27,4	29,6	30,9	29,8	26,2	19,4	12,2	8,0
minima	-16,1	-13,8	- 9,8	- 3,9	0,2	4,9	7,9	6,7	2,0	- 2,9	- 7,4	-12,9
POZNAN												
maksima	7,3	9,0	15,7	21,2	27,0	29,6	30,8	29,7	26,4	20,1	12,8	8,4
minima	-13,2	-11,2	- 7,6	- 2,3	1,6	5,6	9,0	8,0	3,2	- 1,6	- 6,1	-14,3
WRO ŚLAW												
maksima	8,2	9,9	16,6	21,4	27,2	29,3	31,4	30,3	26,8	20,5	13,9	9,1
minima	-13,7	-11,9	- 7,8	- 2,3	2,0	6,4	9,0	8,2	3,6	- 1,5	- 6,8	-11,3
BYTOM												
maksima	6,6	8,6	15,8	21,1	27,5	29,5	31,1	29,8	25,9	20,6	13,6	7,9
minima	-15,4	-14,5	- 9,5	- 2,9	1,2	5,3	7,8	6,8	2,5	- 1,7	- 8,0	-13,4
PRUSZKÓW k/W.												
maksima	9,7	10,3	17,0	22,7	27,5	29,9	32,8	31,2	28,7	22,1	15,1	9,3
minima	-13,7	-14,4	- 8,6	- 3,3	- 0,4	3,3	7,0	6,6	2,3	- 2,6	- 7,7	-13,8

Przy umieszczaniu zatem trzody w szalasach w kwietniu, a nawet z początkiem maja należy liczyć się z silnymi wahaniami temperatury zwłaszcza, że wstawiane sztuki pochodzą przeważnie z przegrzanych zazwyczaj chlewów gospodarstw małorolnych i nagłe przejście do surowych warunków tuczu letniego może powodować zaziębienia i dalsze komplikacje w stanie ich zdrowia. Należy również mieć na uwadze, że świnię a zwłaszcza prosięta przemieszczane zostają do zupełnie odmiennego środowiska aniżeli to, do którego przywykły pod względem temperatury, wentylacji, i wilgotności, zaś te, które pochodzą z przerzutów zazwyczaj są bardziej podatne na przeziębienia i grype.

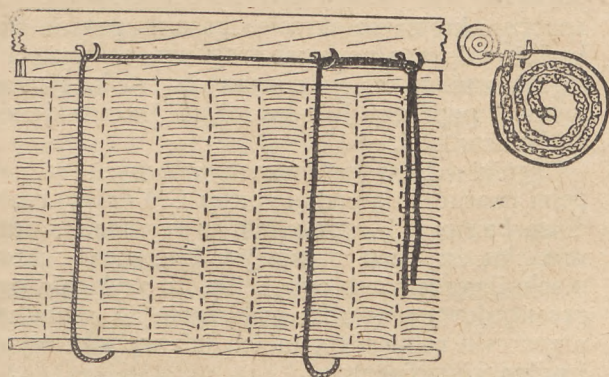
W celu skutecznego zapobiegania ujemnym skutkom przejściowego okresu, do czasu zaakli-

matyzowania się trzody w nowych warunkach bytowania, konieczne jest zaopatrzenie szalasów w maty słomiane o grubości do 4 cm, podobne do używanych przez ogrodników na pokrycie inspektów. Maty te zawieszone u górnych krawędzi otwartych części szalasów, mogą być przy pomocy prostego urządzenia ze sznurka lub elastycznego drutu podnoszone lub opuszczane. W ten sposób możliwe jest regulowanie temperatury wewnątrz szalasów, a więc zastosowana wyżej wspomniana stopniowa aklimatyzacja.

Wypożyczenie szalasów w maty słomiane zapewni szereg korzyści, a mianowicie:

a) umożliwi powolną aklimatyzację trzody w warunkach tuczu letniego, zapobiegając chorobom,

b) umożliwi wcześniejsze wstawianie trzody wiosną, a następnie dłuższe ich przetrzymywanie w szalasach jesienią,



a — mata opuszczona
b — zwinięta

c) zapobiegnie zbędnym stratom energii cieplnej, co wpłynie dodatnio na przyrosty wagowe, bowiem zbyt nagle zmiana warunków byto-

wania powoduje zahamowania wzrostu tuczników z uwagi na reakcje organizmu (zgrubienie skóry, wytwarzanie sierści itp.).

W rezultacie zastosowanie mat wiosną i jesienią da poważne korzyści materialne na skutek zmniejszenia upadków, przedłużenia czasokresu tuczu letniego przez użycie szalasów i przyspieszenia przyrostów wagowych.

Z uwagi na częste zwijanie i opuszczanie maty, winny być one wykonane ze zdrowej, prostej słomy, mocnego sznurka, względnie elastycznego drucika oraz zabezpieczone listewkami drewnianymi: od góry ujęte w dwie płaskie listewki, od dołu jedną zaokrągloną dla łatwiejszego ślizgania się sznurka.

Załączony szkic mat i sposób ich wykorzystania wskazuje, że opisana powyżej „mała racjonalizacja” może być wykonana systemem gospodarczym przez tuczarnie, ewentualnie z pomocą ogrodników, zaś niewielki wydatek niewątpliwie przyczyni się do osiągnięcia lepszych rezultatów tuczu aniżeli w szalasach niezabezpieczonych.

Tucz i opas Centrali Mięsnej

Tucz trzody chlewnej

Działalność Dyrekcji Produkcji Centrali Mięsnej w roku 1951 w zakresie przemysłowego tuczu trzody chlewnej przedstawiają następujące liczby wskazujące na tempo rozwoju i osiągnięcia.

Jeżeli zdjęcia tuczników utuczonych w tuczarniach C.M. w roku 1950 przyjmiemy za 100, to w roku 1951 zdjęto w sztukach 216%, natomiast w wadze — 206%.

Ilość tuczników w tuczarniach w końcu 1951 r. wynosiła 399% więcej niż w roku 1950.

W roku 1951 zapoczątkowano i przeprowadzono szereg prób — doświadczeń. Między innymi przeprowadzono próby tuczu świń w prowizorycznych otwartych szalasach w warunkach umożliwiających im korzystanie do woli z ruchu na powietrzu.

Zdrowotność tych sztuk w tuczu tzw. letnim znacznie poprawiła się.

Upadki spadły do ułamków procentu w porównaniu do sztuk tuczonych w pomieszczeniach stałych.

Przyrosty utrzymały się w niektórych wypadkach na tym samym poziomie a w niektórych nawet były wyższe w tuczu na wolnym powietrzu niż w tuczu na tuczarniach stałych. Jedynie zużycie pasz na 1 kg przyrostu w tuczu letnim było nieco wyższe. Doświadczenia te są b. ważne z punktu widzenia gospodarczego, bowiem na podstawie wyników z roku poprzedniego, w roku bieżącym letni tucz rozwinięty będzie w bardzo

szerokim stopniu i osiągnie on około 50% stanu świń w stosunku do stanu pogłowia znajdującego się w tuczarniach stałych.

Ponadto w roku 1952 prowadzi się doświadczenie tuczu tzw. zimowego, które oparte jest na podobnych założeniach organizacyjnych jak w tuczu letnim. Wyników końcowych jeszcze brak.

W styczniu zapoczątkowano również doświadczenie porównawcze w odniesieniu do wartości białka zawartego w odpadkach.

Grupa doświadczalna otrzymuje karmę składającą się w większości z odpadków kuchennych bez mączek pochodzenia zwierzęcego, natomiast grupa kontrolna otrzymuje dawki karmowe z uwzględnieniem mączki rybnej.

W zakresie zbiórki i skarmiania odpadków Centrala Mięsna ma również duże osiągnięcia. Ilość odpadków skarmianych w roku 1951 wzrosła prawie trzykrotnie w stosunku do roku 1950. W okresie trzech kwartałów 1951 r. skarmiono tyle odpadków, że pokryły one 13,6% zapotrzebowania karmowego całego stanu pogłowia trzody znajdującej się w tuczarniach przemysłowych.

W tuczarniach odpadkowych w tym samym okresie pokryto 30,8% zapotrzebowania karmowego licząc w jednostkach karmowych.

Ponadto przeprowadzono szereg prób konserwowania odpadków, z których najlepszą okazała się metoda kiszenia.

Opas i wypas bydła

Akcja opasu i wypasu bydła prowadzona jest przez Centralę Mięsną już czwarty rok. Na przestrzeni ostatnich 2 lat przeszło przez opas i wypas prowadzony przez CM ponad 100.000 sztuk, dając w efekcie ponad 35.000 ton utuczonego żywca, w tym około 4.000 ton wyprodukowanego przyrostu żywca.

Prowadzone w tej skali obie akcje z każdym rokiem dawały CM nowe i większe doświadczenie, pozwalające dalsze prace w tym kierunku stale usprawniać i kierować na najbardziej właściwe dla nich tory. Między innymi spostrzeżeniami CM stwierdziła, że o ile wypas umowny na odcinku sektora prywatnego, to znaczy u rolników dawał zadowalające wyniki, o tyle opas zimowy na tym odcinku dawał wyniki słabe.

To skłoniło CM do przedstawienia stopniowo opasu zimowego z umownego na własny, na swoich bazach opasowych. Przeprowadzone w r. 1950/51 doświadczenia na trzech bazach w woj. lubelskim pozwoliły ustalić normy produkcyjne jak też normy żywieniowe i już w r. 1951/52 CM połowę opasu zimowego prze-

prowadza na bazach własnych, uzyskując przy znacznie krótszym okresie opasania prawie trzykrotnie większy przyrost wagowy, a dwukrotnie lepszą zmianę klasy opasanych sztuk, tym samym i poprawę jakości mięsa przeznaczonego do konsumpcji.

Wyniki opasu na bazach własnych w całej pełni uzasadniają podjętą przez CM dalszą rozbudowę baz przede wszystkim w rejonach o odpowiednim zapleczu paszowym tzn. przy cukrowniach i gorzelniach, gdyż jest to wybitnie opas przemysłowy prowadzony głównie na odpadkach przemysłu rolniczego, takich jak wytloki, wywar i pulpa ziemniaczana.

Z przeszkód jakie na swej drodze napotyka ta akcja najważniejsze to pewne trudności uzyskania przydziału chociaż niedużych ilości, ale koniecznych przy opasie pasz kontrolowanych, jak wytloki suszone i makuch. Liczymy się jednak z tym, że bezsporna celowość tej akcji jak też wzrastająca potrzeba zwiększenia ilości i podniesienia jakości mięsa, stopniowo przezwycięży tę trudność.

Przemysł mięsny

Technologia przetwórstwa

INŻ. E. WESOŁOWSKI

Nowy sposób oparzania świń i zdejmowania kruponów

Postępujący stale naprzód rozwój techniki zwłaszcza w Związku Radzieckim i Krajach Demokracji Ludowej przynosi nam stale nowe osiągnięcia zarówno w dziedzinach dotychczas mało znanych jak również w dziedzinach, w których zdawałoby się, że ostatnie słowo zostało już powiedziane dawno.

Zwłaszcza na odcinku przemysłu mięsnego, a w szczególności na zaniedbanym od dawna odcinku racjonalnego wykorzystania ubocznych artykułów poubojowych, nowe zdobycze są tym cenniejsze, że każda z nich poza pozyskaniem dla gospodarki państwowej nowych wartościowych surowców daje w efekcie bardziej racjonalne wykorzystanie całego otrzymanego z produkcji surowca, a tym samym pozwala na obniżenie ceny podstawowego produktu uboju jakim jest mięso.

Wprowadzone w całym kraju od 1949 r. obowiązkowe zdejmowanie kruponów świńskich dało przemysłowi garbarskiemu tysiące ton cennego surowca garbarskiego jakim jest skóra świniarska. Wygarbowana skóra świniarska daje szerokie możliwości jej wykorzystania zarówno na cele techniczne jak i masowego zużycia. W zależności od przeprowadzanego sposobu garbowania z krupo-

nów świńskich uzyskujemy cenny produkt — skórę gotową wyprawioną, mającą coraz większe zastosowanie na skóry techniczne, galanteryjne, teczki, torebki, walizki, skóry welurowe, wreszcie na skóry obuwiowe i to zarówno wierzchy jak i spody (podeszwy).

Uwzględniając, że na odcinku skór bydlęcych jesteśmy krajem deficytowym, potrzeby nasze są wyższe od ilości posiadanego surowca i jesteśmy zmuszeni skóry te importować, jest zupełnie zrozumiałe dążenie, aby pozyskać jak największe ilości skór świńskich i racjonalnie je wygospodarować, tym więcej, że mogą one w dużej mierze zastąpić skóry bydlęce.

Wprowadzone ostatnio zdejmowanie podbrzuszy świńskich rozszerza dalsze możliwości na tym odcinku i pozwala na dalsze wykorzystanie skór na luksusowe wyroby galanteryjne, rękawiczki, itp. Zastosowana u nas metoda zdejmowania kruponów świńskich polega na tym, że oparzaniu w kotle poddaje się tylko części sztuki, z których nie będzie zdjęta skóra. W ten sposób krupon nie będzie oparzony i pozostaje nieuszkodzony.

Metoda ta polega na przyjęciu błędnej (jak się w praktyce okazało) zasady, że skóra poddana

działaniu jakiegokolwiek podwyższonej temperatury ulega przeparzeniu i jest niezdatna do przeprowadzania procesów garbarskich.

Wprowadzenie zdejmowania kruponów świńskich przyniosło nam poważne ilości skóry dla gospodarki państwowej, niemniej jednak pozbawiło nas w ilości do 50% innego cennego artykułu ubocznego, to jest szczeciny, która zostaje na kruponie i w wyniku przeprowadzonych procesów garbowania w garbarniach zostaje zatracona zarówno pod względem jakościowym jak i ilościowym.

Szczecina — włosie świńskie — jest również bardzo poważnym artykułem poubojowym, jaki uzyskuje się w wyniku przeprowadzonego uboju, artykułem cenionym i poszukiwanym w kraju i za granicą.

Podstawowe znaczenie dla jakości szczeciny ma postępowanie w czasie uboju i zbiórki względnie obróbki.

Najlepszej jakości jest szczecina rwana na surowo. Lekkie parzenie w niezbyt wysokich temperaturach i przez krótki okres czasu prawie zupełnie nie szkodzi szczecinie, o ile po zbiorze zostanie ona należycie zabezpieczona, to jest oczyszczona od zanieczyszczeń i w krótkim czasie wysuszona. Specjalny wpływ na szczecinę posiadają procesy chemiczne jakim zostaje ona poddana w garbarniach, tzw. procesy wapniowania i siarczowania. W procesach tych szczecina jest poddana działaniu wapna i siarczku sodu, na skutek czego zniszczone zostają cebulki włosowe oraz uszkodzona zewnętrzna warstwa włosa, tzw. kutikula. Szczecina staje się mało sprężysta i mało elastyczna, traci połysk i jest łatwo łamliwa.

Niezależnie od tego na skutek braku odpowiednich urządzeń do właściwego oczyszczania szczeciny od użytych chemikaliów oraz braku suszarek zwiększają się w garbarniach straty ilościowe.

Ponadto oparzenie świń metodą dotychczas stosowaną na tzw. noszach powoduje, że linia oparzania nie jest równa zwłaszcza na karku i szynce na skutek falowania wody w kotle. Otrzymany krupon musi być dodatkowo formowany, powstaje duży odpad tzw. ścinków, które nie mogą mieć zastosowania jako cenny surowiec garbarski, lecz są przeznaczane do Centrali Odpadków i Produktów Poubojowych „Bacutil” jako odpad. Straty z tego powodu są poważne.

Dla zlikwidowania powyższego stanu, specjaliści postawili sobie następujące zadania:

1. Opracować metodę oparzania całych sztuk świń w takich warunkach, aby skóra nie została uszkodzona i w pełni nadawała się dla przemysłu garbarskiego, a równocześnie szczecina mogła być zdjęta bez specjalnych zabiegów.

2. Przeprowadzić zbiór szczeciny w rzeźniach. Zadanie to zdawało by się nieosiągalne, tym więcej że pokutowała dotychczas stara zasada „albo dobra skóra albo dobra szczecina”. Metoda wprowadzona obecnie przez CZPMs.*) w pełni zrealizowała postawione zadania.

Metoda ta obala wspomnianą zasadę i polega na oparzeniu sztuk w stałej temperaturze 58° do 60,5° C przez określony okres czasu, następnie

na odwłosieniu całej sztuki, a w dalszej kolejności na zdjęciu kruponów nożem przez skórownicę. Zastosowanie tej metody pozwala na otrzymanie pełnowartościowego kruponu, jak również pozwala zebrać szczecinę od całej sztuki w rzeźni.

Zastosowanie tej metody okazało się możliwe w wyniku szczegółowego poznania skóry, jej budowy, właściwości i zachowania się w stosunku do różnych czynników, a zwłaszcza podwyższonej temperatury.

Skóra świńska składa się z trzech zasadniczych warstw:

- a) naskórka czyli epidermis
- b) skóry właściwej czyli dermy
- c) warstwy podskórnej — subcutis czyli mizdry.

Podstawowym składnikiem skóry są ciała białkowe, a w szczególności podstawowe białka jak: collagen, keratyna, elastyna i retykulina. Collagen jest głównym składnikiem włókien collagenowych, z których zbudowana jest skóra właściwa. Włókna collagenowe nadają skórze moc i trwałość.

Główny składnik skóry właściwej collagen cechuje się tym, że w temperaturze powyżej 65° C przekształca się w klejowy roztwór, natomiast w zimnej wodzie rozkłada się bardzo mało.

Przytoczone wyżej cechy collagenu pozwalają na skuteczne przeprowadzenie nowej metody. Na skutek działania podwyższonej temperatury następuje szybkie rozluźnienie i przeniknięcie ciepła do warstw skóry, w której ulokowane są torebki włosowe i rozluźnienie tych torebek, co z kolei pozwala na zdjęcie bez trudu włosa przy pomocy szczeciniarki lub tępych skrobaczek.

Warstwa podskórna, mizdra, łączy skórę właściwą z ciałem zwierzęcia. Zbudowana jest podobnie jak skóra właściwa z włókien collagenowych z tą różnicą, że włókna są luźniejsze i gęsto przerosłe tłuszczem.

Zasada sprawnego i właściwego przeprowadzenia nowej metody polega na:

1. Zastosowaniu najwłaściwszej temperatury oparzania dla danego rodzaju zwierząt i w granicach od 58—60,5° C, przy czym stosuje się zasadę, że sztuki młode i lekkie powinny być poddane działaniu temperatury niższej przez krótszy okres czasu, sztuki stare i ciężkie temperaturze wyższej przez dłuższy okres czasu.

2. Szybkim doprowadzeniu skóry do właściwej temperatury celem rozluźnienia torebek włosowych co osiąga się przez utrzymanie stałej wymaganej temperatury w kotle.

3. Natychmiastowym zakończeniu procesu parzenia w wypadku stwierdzenia, że szczecina łatwo schodzi ze skóry. Osiąga się to przez próbowanie wrywania szczeciny palcami z pachwin i łba. Zazwyczaj czas trwania parzenia wynosi od 2—4 minut.

4. Przeprowadzeniu procesu odwłosienia w ten sposób, aby nie została uszkodzona skóra właściwa. Przeprowadza się to na szczeciniarce, przy czym należy zwrócić uwagę, aby łapy i żebra szczeciniarki nie miały ostrych końców ani kantów oraz na doczyszczaniu miejsc, których nie

*) patrz „Gospodarka Mięsna” Nr 1, 1951, str. 36.

oczyściła szczeciniarka przy pomocy tępych drewnianych noży lub tępych dobrze zeszlifowanych dzwonek. W zasadzie po szczeciniarce nie doczyszczają się części kruponowej. Ewentualną niezdzętą szczecinę na kruponie zostawia się.

W czasie prowadzenia procesu parzenia świń nową metodą należy zwracać specjalną uwagę na następujące momenty i prowadzić cały proces ściśle według następujących zaleceń:

1. Do uboju świni powinny być posortowane według wieku i wagi.

2. Ogluszanie i klucie świń powinno być sukcesywne i dostosowane do tempa pracy kotła i szczeciniarki. Jeżeli kocioł i szczeciniarka wyrzucają jedną sztukę co minutę, klucie winno się odbywać w tym samym okresie czasu.

3. Po zakłuciu i wykrwawieniu sztuka nie powinna leżeć długo na zimnej posadzce, gdyż wtedy trudno się oparza. Sztuka ciepła oparza się łatwiej. Dlatego wskazane jest opłukanie sztuki po wykrwawieniu ciepłą wodą jak również przeprowadzanie uboju na wisząco.

4. Sztukę do oparzelnika należy wprowadzić natychmiast po uboju i wykrwawieniu.

5. Temperaturę w oparzelniku należy utrzymywać stałą. Temperatura ta opada zwłaszcza w pierwszym okresie parzenia, kiedy do oparzelnika wprowadza się kolejno kilka sztuk świń.

Stałą temperaturę w oparzelniku uzyskuje się przez stałe lub periodyczne doprowadzanie pary, przy czym należy zwrócić uwagę, aby sztuka nie znajdowała się w najbliższym sąsiedztwie dyszy doprowadzającej parę, wtedy bowiem skóra uległaby lokalnemu oparzeniu. Uniknąć tego można przez okrycie dyszy zasłoną lub skierowanie jej wylotu w kierunku dna a nie wnętrza kotła.

Konieczne jest utrzymanie tej samej temperatury w całej masie wody. Dopuszczanie do lokalnego podwyższenia temperatury w kotle jest szkodliwe.

6. W czasie procesu parzenia cała sztuka powinna być zanurzona w wodzie.

7. Należy stale kontrolować przebieg procesu parzenia poszczególnych sztuk i kontrolować, czy szczecina daje się zdjąć z tylnej pachwiny. O ile szczecina uchwycona palcami daje się wyciągnąć znaczy to, że sztuka jest dostatecznie oparzona i należy ją natychmiast oddać do szczeciniarki.

8. Doczyszczanie przeprowadza się na wszystkich częściach skóry poza kruponem.

9. Zdjęcie skóry przeprowadza się podobnie jak przy sposobie starym, to jest przez nacięcie kształtu kruponu na sztuce i podcinanie skóry ostrym nożem. Należy zwrócić uwagę, aby kształt kruponu był właściwy, krawędzie proste.

Ze względu na trudności z uchwyceniem i trzymaniem skóry, która na skutek przeprowadzanego procesu parzenia napęczniała i stała się śliska, wskazane jest przytrzymywanie jej przy pomocy ściereczki.

Po właściwie przeprowadzonym procesie parzenia, odwłaszczania i zdjęcia skóry, dla zachowania pełnej wartości skóry i szczeciny konieczne jest przestrzeganie w dalszej obróbce właściwych za-

sad. Skóra po odtłuszczeniu (szarfowaniu) powinna być rozwieszona celem ostygnięcia a następnie przekazana do odbioru do zbiornicy skór surowych, najpóźniej w 6 godzin po uboju i możliwie szybko zasolona. Pozostawienie skór nie zasolonych do dnia następnego może być szkodliwe.

Szczecina zebrana ze szczeciniarki winna być opłukana i wysuszona w suszarni w temperaturze 60—70° C lub w wypadku braku suszarni w suchym i przewiewnym miejscu. Do suszenia rozkłada się szczecinę w cienkich warstwach na siatkach drucianych.

Dla polepszenia jakości szczeciny, a przede wszystkim dla usunięcia ze szczeciny resztek tłuszczu oraz celem utrudnienia zarobaczenia, może być szczecina poddana przed wysuszeniem procesowi tzw. zimnej fermentacji.

Fermentację tę przeprowadza się wylugowując szczecinę zimnym 4% roztworem ługu sodowego przez 48 godzin. Po przeprowadzonym procesie lugowania należy szczecinę dobrze wypłukać aż do całkowitego zaniku reakcji alkalicznej, a następnie wysuszyć.

Prawidłowe przeprowadzenie nowej metody oparzania w zakładzie produkcyjnym o dużej zdolności ubojowej jest możliwe jedynie w wypadku wyposażenia zakładu w potrzebne i wymagane urządzenia techniczne, niezależnie od specjalnej kontroli i opieki zatrudnionych pracowników.

Właściwe wyposażenie techniczne, automatyka działania aparatury i automatyczna kontrola przebiegu procesu produkcyjnego pozwala w nowoczesnym zakładzie na przeprowadzenie produkcji z najlepszymi wynikami bez obniżenia wydajności pracy.

W szczególności hala ubojowa powinna być zaopatrzona w następujące konieczne urządzenia:

1. Zagrody ubojowe powinny być zaopatrzone w prysznic z ciepłą wodą.

2. Oparzelniki powinny być dużej pojemności do 10 m³ wody.

3. W miarę możliwości dopływ pary powinien być regulowany termoregulatorem.

4. Do kotła powinna być wmontowana aparatura kontrolująca przebieg temperatury (termografy) i sygnalizująca zarówno przekroczenie temperatury jak i jej obniżenie poniżej dopuszczalnej granicy.

5. Otwór dyszy doprowadzający parę do oparzelnika powinien być zwrócony wylotem do dna oparzelnika, a nie do jego wnętrza.

6. Oparzelnik powinien być rozdzielony w płaszczyźnie poziomej blachą perforowaną, oddzielającą część dolną gdzie doprowadza się parę od części górnej, gdzie przeprowadza się oparzanie.

7. Oparzelnik powinien być zaopatrzony w mieszadło.

8. Dla zmniejszenia strat ciepłych na zewnętrznych ścianach oparzelnika, a tym samym utrzymania dobrej, równomiernej temperatury, ściany zewnętrzne powinny być izolowane np. obłożone drzewem.

Wprowadzenie nowej metody oparzania świń jest nowym poważnym osiągnięciem socjalistycznej gospodarki na odcinku racjonalnego wykorzy-

stania i zabezpieczenia wartościowych produktów uboju trzody, jakimi są skóra i szczerbina.

Abstrahując od osiągnięć na odcinku skór, oszczędności na odcinku szczerbiny są bardzo wielkie, pozwolą one podwoić nasz zbiór pod wzglę-

dem jakościowym i ilościowym, dlatego wprowadzenie tej metody powinno być zadaniem wszystkich współpracujących na odcinku uboju, zdejmowania skór i zbiórki szczerbiny w przemyśle mięsnym.

ROLN. DYPL. — M. MISZTAŁ

Zadania skórowaczy w walce o zmniejszenie uszkodzeń skór surowych

W Nr. 3 „Miasnoj Industirii“ ZSRR z maja — czerwca 1951 r. ukazał się artykuł pt. „Wysze-kaczestwo kożewiennowo syrja“ tj. „Podnieść jakość skór surowych“. Autor tego artykułu stwierdza znaczne osiągnięcia radzieckiego przemysłu mięsnego na odcinku podniesienia jakości skór surowych i podkreśla wspólny wysiłek robotnika, administracji kombinatów mięsnych, Partii i Rządu ZSRR, w wyniku którego uzyskano wspaniałe osiągnięcia w zakresie zmniejszenia uszkodzeń skór na terenie radzieckich zakładów przemysłu mięsnego. Od aparatu skupu zwierząt rzeźnych autor żąda poświęcenia większej uwagi skór, daje wskazówki zmniejszenia ich uszkodzeń i nawołuje do ścisłego przestrzegania zarządzeń w zakresie ochrony skór przed uszkodzeniami.

Z artykułu dowiadujemy się, że w skali ogólnokrajowej przeciętny procent uszkodzeń skór w czasie zdejmowania spadł w roku 1950 w odniesieniu do skór bydłych do 1,17%, a w odniesieniu do skór świńskich — do 3,37%.

Autor zaleca stosowanie urządzeń mechanicznych do zdejmowania skór bydłych, dla większych kombinatów mięsnych — metodą leningradzką, dla mniejszych — metodą omską; szybkość zdejmowania skóry ustala się na około 3 m na minutę dla bydła klasy I-ej i II-ej. Przy profilowaniu i podcinaniu skór (zabielowie) autor proponuje stosować pracę zarówno prawą jak i lewą ręką, zaś minimalną powierzchnię przy zdejmowaniu ręcznie — określa na 30%, co zapobiega wychytom na powierzchni tuszy i obniżeniu klasy skór.

Autor poświęca sporo uwagi dalszej obróbce skór surowych — konserwacji oraz magazynowaniu i kończy swój artykuł wezwaniem do stałego szkolenia skórowaczy i sorterów oraz stosowania bardzo ścisłej specjalności w procesie zdejmowania skór, zakazuje wreszcie przerzucanie specjalistów skórowaczy do innych prac.

Z artykułu tego wynika, że walka o podniesienie jakości skór surowych w Związku Radzieckim prowadzona jest systematycznie i wspólnym wysiłkiem wszystkich czynników — robotnika, administracji przemysłowej, Partii i Rządu.

A jak wygląda to zagadnienie u nas w Polsce Ludowej?

Niestety ten odcinek gospodarki mięsnej jest zaniedbany i niedoceniany przez wiele osób i instytucji, przy równoczesnym olbrzymim

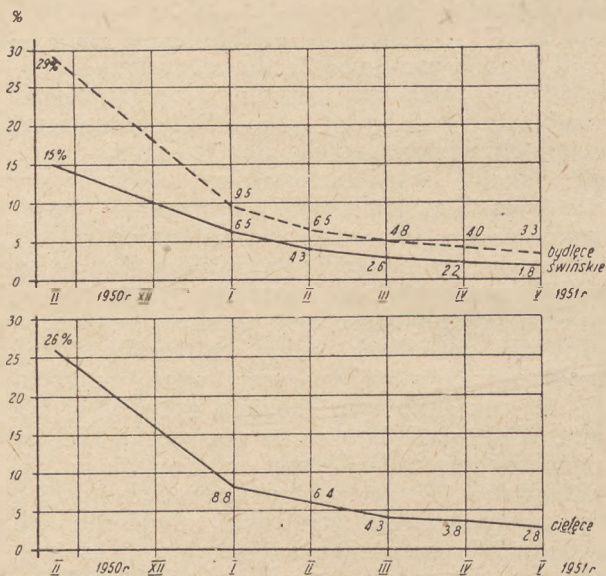
wkładzie pracy i wysiłku ze strony robotników ubojowców-skórowaczy.

Olbrzymią masę skór surowych bo ponad 80% krajowej produkcji skór przygotowują zakłady mięsne C.Z.P.Ms. Wśród aparatu technicznego zakładów znajdują się ludzie, którzy zrozumieli znaczenie skór w gospodarce surowcowej Kraju. Zorganizowali oni w trudnych warunkach szkolenie kierowników gospodarki skórami surowymi, wskazali sposoby podniesienia jakości skór — wpoili w nich zamięłowanie do pracy nad skórą. Z kolei wyszkoleni kierownicy zorganizowali w zakładach mięsnych szkolenia skórowaczy, rozciągnęli większą opiekę nad skórą, rozpoczęli akcję współzawodnictwa, współpracę z Centralą Skór Surowych, wprowadzili sprawozdawczość i interesują się osiągnięciami na odcinku skór w Związku Radzieckim. Ludzie ci docenili znaczenie skór surowych i wiedzą, że w naszej rzeczywistości jest to surowiec bardzo ważny dla gospodarki narodowej, na co dowodów zrozumienia nie wykazały właściwe czynniki. Nie okazano tym ludziom pomocy w ich pracy. Wielu spośród nich po powrocie z kursów otrzymało awans społeczny, z robotników zaawansowano ich na pracowników umysłowych przy równoczesnym znacznym obniżeniu ich zarobków lub przeniesieniu ich do innych funkcji. W nowym schemacie organizacyjnym C.Z.P.Ms. chociaż w planach produkcyjnych zaplanowano produkcję olbrzymiej masy skór surowych to jednak w planach zatrudnienia nie przewidziano etatów dla kierowników gospodarki skórami surowymi i sorterów skór, w planie finansowym nie przewidziano funduszy na gospodarkę skórą, a nawet nie wykazano zainteresowania przez ustalenie cen na skórę.

W tych okolicznościach Zakłady Mięsne likwidują stanowiska kierowników gospodarki skórą surowymi, albo komasują je z innymi i w jednym jak i drugim wypadku opieka nad skórą staje się niedostateczna. Przy przekazywaniu skór jest tylko jedna strona tj. odbiorca — sorter C.S.S. lub przedstawiciel P.Z.G.S. „Samopomoc Chłopska“, który przyjmuje, ocenia, klasyfikuje, waży, wystawia kwit — wszystko jednoosobowo i jednostronnie pod kątem widzenia interesów instytucji skupującej i traktującej to zagadnienie z punktu widzenia opłacalności. Pomijając w tych okolicznościach możliwość stronnictwej oceny klasy skóry, wymaga ona dokładnego obejrzenia przy dużej znajomości rzeczy, co osiąga

się gdy praca wykonywana jest przez dwie osoby fachowo wyszkolone tj. przedstawicieli dwóch stron — przekazującej i odbierającej skóry. Nie dość na tym, doszło do tego, że kierownictwo C.Z.P.Ms. zarówno w Centralnym Zarządzie jak i w terenie zupełnie nie ułatwia trudnej pracy zwolennikom racjonalnej gospodarki skórami.

Osiągnięcia grupy oddanych i świadomych pracowników pragnących przy wspólnym wysiłku całej masy ubojowców-skórowaczy podnieść jakość skóry, są duże. Ci właśnie ludzie, którzy docenili zagadnienie skóry i postanowili zmniejszyć strumień cennych walut wypływających z Kraju za skóry importowe, pracą swą na przestrzeni około 18 miesięcy osiągnęli wyniki poważne, o czym świadczy przedstawiony wykres. Godnym podkreślenia jest fakt, że gdy w lutym 1950 roku uszkodzono w czasie zdejmowania 29 skór bydlęcych na 100, to już w m-cu maju 1951 r. na 100 skór uszkodzono tylko 2,8. Skóry świńskie wykazały zmniejszenie uszkodzeń w tym samym okresie z 15 na 1,8 w stosunku do 100 skór.



Ilość uszkodzonych skór nożem w czasie ich zdejmowania w rzeźniach CZPMs. w okresie od 1.II.1950 do 31.V.1951

Wyniki te są tak efektywne, że pod względem precyzji zdjęcia skóry, ilości uszkodzeń i szybkości dokonania zdjęcia skóry, trudno by było prześcignąć pracę polskich ubojowców-skórowaczy przy mechanizacji tego zabiegu.

Zmudną swą pracą przyczynili się oni do olbrzymich zysków dla gospodarki narodowej, a bezpośrednio dla Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego. Ponadto przekazując skóry do solarń C.S.S. i P.Z.G.S. i przeciwstawiając się niewłaściwej interpretacji norm klasyfikacyjnych powodowali właściwą wyższą klasyfikację skór przysparzając z tego tytułu na przestrzeni roku setki tysięcy złotych dla C.Z.P.Ms.

W walce o podniesienie jakości skór surowych ubojowiec-skórowacz nie może pozostać odoobniony, jego możliwości zmniejszenia uszkodzeń są ograniczone, natomiast największa ilość uszkodzeń skór, największe straty powstają poza terenem rzeźni. Dowodzą tego poniżej przy-

toczone cyfry oparte na obserwacji i danych statystycznych zebranych w ciągu okresu rocznego, na olbrzymim materiale, który przeszedł przez rzeźnię C.Z.P.Ms.

Ogólna ilość uszkodzonych skór od strony lica w momencie wyładowywania na rampach rzeźni wynosi dla bydła — 65% skór, dla cieląt — 28%, dla świń — 99,5%.

Przeciętna ilość uszkodzeń na skórach uszkodzonych w momencie wyładowywania na rampach rzeźni wynosiła na bydlęcych 3,5 uszkodzeń, na cielęcych — 1,8, na świńskich kruponach — 18,0.

Częstotliwość występowania poszczególnych rodzajów uszkodzeń na kruponach świńskich przedstawia się w procentach następująco:

skaleczenia (pogryzienia, zadrapania)	83,0
obtarcia	2,9
pobicia (przekrwienia)	2,1
blizny	0,3
wszawica	7,2
łupież	2,7
uszkodzenia od noża w czasie zdejmowania	1,8
Razem	100,0

Na 100 uszkodzeń skór świńskich powstałych w transporcie — następujące uszkodzenia powstają na przestrzeni poszczególnych odcinków transportu bądź przepędu:

	Zagroda producenta — punkt spędowny	Punkt spędowny — rampa wyładowcza bazy C.M.	Baza C. M. — komora przedubojowa rzeźni
Obtarcia .	2,6	1,4	0,7
Zadrapania .	10,6	29,2	10,6
Pogryzienia	4,4	33,7	4,0
Inne . . .	0,6	0,3	1,9
Razem .	18,2	64,6	17,2

Na całym tym odcinku „producent — rzeźnię“, nic absolutnie nie zrobiły instytucje skupu skór surowych, małe zainteresowanie tym zagadnieniem w terenie wykazują czynniki społeczno-polityczne, jeszcze mniejsze zainteresowanie wykazuje aparat skupu żywca rzeźnego, żadnego natomiast zainteresowania nie przejawia sam producent — rolnik, ponieważ materialnie w tej sprawie osobiście zainteresowany nie jest.

Uszkodzenia skór od strony lica na odcinku od producenta do rzeźni zupełnie się nie zmniejszyły pomimo wysiłków ze strony jednostek spośród pracowników Centrali Mięsnej. Odcinek ten pozostawia najwięcej do życzenia i na tym odcinku mogłaby zająć poprawa przy udziale czynnika społeczno-politycznego, Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Ministerstwa Rolnictwa, Ministerstwa Przemysłu Lekkiego, Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego, Centralnego Zarządu Przemysłu Skórzanego, Centrali Mięsnej, Centrali Rolniczej Związku Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“ i Centrali Skór Surowych.

Tylko wspólnym i energicznym wysiłkiem wszystkich tych czynników można osiągnąć poprawę — zmniejszenie uszkodzeń skóry ze strony lica za życia zwierzęcia i przysporzyć tym samym gospodarce narodowej wysokowartościowego surowca.

W pierwszym rządzie należy ustalić interpretację ceny za żywiec rzeźny w taki sposób, że cena ustalona cennikiem urzędowym rozumie się za żywiec dostarczony ze skórą bez uszkodzeń i wad. W wypadku dostarczenia zwierzęcia ze skórą uszkodzoną stosować należałoby słuszne potrącenia od tej ceny w wysokości odpowiadającej obniżeniu wartości skóry z powodu uszkodzeń i wad. Nie wolno dalej tolerować takiego stanu rzeczy, przy którym producent dostarczający na spędn np. krowę klasy ekstra o wadze 450 kg ze skórą bez uszkodzeń i wad otrzymuje za nią 1.575 zł i producent, który dostarczył krowę klasy ekstra o wadze 450 kg ze skórą zagnojoną i z oparzeliznami na skutek zgnojenia, otrzymuje również 1.575 zł. Przecież w pierwszym wypadku producent dał gospodarce narodowej surowiec pełnowartościowy — skórę I klasy, za którą C.Z.P.Ms. otrzyma przy jej wadze $32 \text{ kg} \times 4,5 \text{ zł} = 144 \text{ zł}$, a w drugim wypadku producent dostarczył gospodarce narodowej surowiec o ograniczonych możliwościach wykorzystania — skórę V klasy, za którą C.Z.P.Ms. otrzyma przy tej samej wadze $32 \text{ kg} \times 1,8 \text{ zł}$ tylko 57,6 zł — czyli o 86,4 zł mniej niż w pierwszym wypadku. Różnicę tę powinniśmy pokryć niedbały producent a nie C.Z.P.Ms. a w ten sposób zmusić go można do właściwej pielęgnacji skóry zwierzęcia.

Nie wolno dalej tolerować takiego stanu rzeczy, gdzie niedbalstwo konwojentów i kierowców samochodowych, powodujących zniszczenie skór transportowanych zwierząt, uchodzi zupełnie bezkarnie i fakty takie ograniczają się najwyżej do odnotowania w protokole odbioru ilości zwierząt z uszkodzonymi skórami. Na konwojentów należy dobierać ludzi trzeźwych, uczciwych, sumiennych i dbałych o powierzone ich pieczy zwierzęta. Niedbałych należy karać i usuwać.

Nie należy również tolerować wypadków zbyt długo trwających transportów kolejowych zwierząt rzeźnych jak np. trwający 3—4 doby na odległości 200—300 km, co powoduje zwiększenie uszkodzeń skór.

Wreszcie należy energicznie w całym kraju przeprowadzić akcję zwalczania gza bydłęcego, zwłaszcza, że szereg doświadczeń przeprowadzonych w Związku Radzieckim i Europie Zachodniej udowodniły możliwość jeżeli nie całkowitego zlikwidowania tej plagi to znacznego jej zmniejszenia.

Przykładów podniesienia jakości skór surowych można podać b. wiele i jest już najwyższy czas by właściwe czynniki zainteresowały się tym zagadnieniem i nadały mu właściwy bieg.

Na odcinku C.Z.P.Ms. jest bardzo wiele do zrobienia niezależnie od poczyniń na odcinku „producent — rzeźnia“. W pierwszym rządzie należy w schemacie organizacyjnym, planie zatrudnienia i planie finansowym znaleźć poprawki i uwzględnić komórki, mające za zadanie gospodarkę skórami surowymi i ustalić dla nich etaty na wszystkich szczeblach organizacyjnych przedsiębiorstwa.

Należy poprawić warunki materialne pracowników przeszkolonych w zakresie gospodarki skórami i zaawansowanych do tej pracy aby powstrzymać ich ucieczkę z powrotem do pracy w halach ubojowych. Specjalną opieką należy otoczyć młody narybek ubojowców-skórowaczy, należy stale prowadzić doszkalanie i doskonalenie zarówno skórowaczy jak i sorterów oraz kierowników gospodarki skórami surowymi. Należy zaopatrzyć wszystkie zakłady mięsne w literaturę fachową i czasopisma z zakresu gospodarki skórami zarówno w języku polskim jak i rosyjskim.

Należy wreszcie zastosować wśród skórowaczy ścisłą specjalizację aby osiągnąć dalsze usprawnienia, należy zakazać posługiwania się skórowaczami przy innych pracach.

Mam wrażenie, że w ten sposób będzie można szybko podnieść jakość skór.

D. PAWŁOW (ZSRR)

Sposób solenia mięsa metodą zastrzyków dotętnicznych

Przy wyrobie produktów mięsnych używa się zwykłej soli kuchennej nie tylko jako środka konserwującego, lecz i dla nadania mięsu odpowiedniego smaku. Zastosowanie soli w ilościach umiarkowanych łącznie z nitratem (sodowym lub potasowym) względnie nitrytem z dodatkiem, cukru, stwarza specyficzne właściwości smaku wyrobów mięsnych jak np: szynki, boczku, marynowanej wołowiny.

Przy wyrobie wędlin i konserw stosuje się solenie mięsa głównie ze względów na konieczność nadania wyrobom należytego smaku i koloru. Zwykły jednak sposób solenia, przez konserwa-

cję mięsa w solance, wymaga dłuższego czasu. Według obecnie obowiązujących zarządzeń Głównego Urzędu Mięsnego, zasolenie większych tusz mięsnych jak np. udźców wieprzowych — wymaga czasokresu 30 do 60 dni. Z tych właśnie względów mamy zamiar rozpatrzyć w niniejszym artykule zagadnienie solenia mięsa drogą zastrzyków dotętnicznych, inaczej mówiąc, przez wykorzystanie naczyń krwionośnych do rozprowadzenia w mięsie roztworu soli, skutkiem czego proces solenia będzie mógł być znakomicie przyspieszony.

Wstrzykiwanie dotętniczne solanki w celach kon-

serwacji całych tusz bydlęcych, stosowane było b. często w latach wojny imperialistycznej 1914—1918 r. Nieznaczny podówczas rozwój wytwórczości mięsa mrożonego, kiełbas względnie konserw, jak również brak możliwości utrzymania mięsa w czasie transportu w jednakowo niskiej temperaturze, stworzyły konieczność wyrobu mięsa peklowanego w znacznych ilościach i w czasie możliwie najkrótszym.

Samo solenie dokonywane było w następujący sposób. Do aorty ubijanego bydła, zaraz po ogłuszeniu, wprowadzano rurkę gumową zakończoną kanką, poprzez którą pompowano solankę pod ciśnieniem 1 atm. Płyn, wypełniając naczynia krwionośne, wypierał z nich krew i wpędzał ją do prawej komory serca. Po otwarciu tej komory, wypływie krwi i ukazaniu się solanki, proces solenia uważano za zakończony. Z ubitego bydła ściągano następnie skórę, usuwano wnętrzności, a po należytych oczyszczeniach, całe umieszczano w chłodni. Po wychłodzeniu mięso rozrąbano na kawałki i układano ściśle do beczek zalewając je solanką lub do puszek blaszanych. W tych ostatnich, o zawartości mięsa do 16 kg, kawały mięsa były przesypane solą, silnie sprasowane a następnie puszkę zalutowano.

Do celów konserwacji mięsa stosowano nasycony roztwór solny (solankę) podgrzany do temp. 37—38°C o składzie następującym: na 100 wagowych części wody dodawano 33 części soli kuchennej, 2 części saletry, 2 części cukru i 0,25 części kwasu fosforowego. Ilość zużytego roztworu stanowiła 12—15% wagi żywca.

Odmienny sposób solenia całych tusz bydlęcych po uboju (opracowany przez M.O. Rancmana) polegał na wprowadzeniu solanki do mięsa po uprzednim wykrwawieniu bydła. Przy stosowaniu tego sposobu ubijane zwierzę (duże sztuki) nie było ogłuszane, lecz po związaniu i ułożeniu poziomo, pozbawione życia przez poderżnięcie tętnicy dogłowej. Niezwłocznie po wycieknięciu krwi i utracie życia, wprowadzano do arterii kankę i pompowano roztwór solny pod ciśnieniem 0,8 atm. Tym razem stosowano tylko solankę o zawartości 23% soli, którą po podgrzaniu do temp. 20—25°C wprowadzano przez arterię w ilości nie mniejszej niż 100% wagi żywca. Taka ilość wpompowanej solanki wypełniała nie tylko naczynia krwionośne lecz i jamy: klatki piersiowej i brzusznej, ponadto zaś zbierała się ona i pod skórą bydła.

Po upływie kilkunastu minut od napompowania solanki, cięciami podłużnymi (nie zdejmując uprzednio skóry) otwiera się tuszę, usuwa wnętrzności oraz nagromadzone w klatce piersiowej i jamie brzusznej zbędne ilości solanki, po czym zszywa się skórę wzdłuż linii cięcia. By przeszkodzić przedostawaniu się much, zatkać należy otwory pyska, oczu i nozdrzy tamponami z waty, zwilżonej 15% roztworem kwasu octowego, zaszywa się również otwory narządów rodnych i oddechowe. Po upływie 2 godzin, zakonserwowane w ten sposób tusze bydlęce mogą być skierowane do dalszego transportu.

Powyższy sposób solenia stosowany był w wypadkach potrzeby szybkiego zakonserwowania

w całości roślących sztuk bydła. Obecnie ten system solenia nie jest już stosowany.

Próby zastosowania zastrzyków solanki do tętnicy, przy soleniu mięsa świń czynione były w r. 1934, w doświadczeniu przeprowadzonym przez A. Bogatyrewa i B. I. Wwiedeńskiego pod kierownictwem doc. Pawłowa („Miasnoj Industrija” — SSSR, Nr 5 — 1934). W wyniku tych doświadczeń wypracowany został swoisty sposób solenia za pomocą zastrzyków dotętnicznych całych tusz bydlęcych.

Ponieważ krew obiegająca w naczyniach krwionośnych, zasila nierównomiernie co do ilości poszczególne organy i mięśnie zwierzęcia, zatem i sól niejednakowo przenika tymi drogami. Po wprowadzeniu do tuszy bydlęcej poprzez tętnicę solanki o nasyceniu 24% — stwierdzono następującą zawartość soli w poszczególnych organach zwierzęcych: w sercu — 5,21%, w wątrobie — 3,74%, w płucach — 10,73%, w orzrze — 1,92%, w nerkach — 10,69%, w mózgu — 1,23%, w szpiku kości biodrowej — 1,46%, w mięśniach karku — 1,08%, w mięśniach grzbietowych — 3,8%, w mięśniach łopatki — 2,37%, 2,82% i 3,39%, w goleni — 1,77%, w tkance tłuszczowej — 1,02%, w szynkach — 3,74%.

Pomimo istnienia tych stron ujemnych, system solenia dotętnicznego był przedmiotem zainteresowania badaczy, poszukujących możliwości zastosowania tegoż do konserwacji części tusz bydlęcych, po uprzednim ich wychłodzeniu. Dokonane przez A. Bogatyrewa w latach 1934/35 próby solenia poprzez tętnicę mięsa wieprzowego, (części zadnie i szynki) przy czym solankę wstrzykiwano do tętnic brzucha i bioder — wykazały przydatność tego sposobu solenia przy produkcji szynek gotowanych. Mimo to sprawa nie wyszła wtedy poza ramy doświadczeń, zarówno z powodu trudności przy wyszukiwaniu i ustalaniu w mięsie głównych naczyń krwionośnych jako też z braku należytych urządzeń do ścisłego dozowania solanki.

Współpracownicy Instytutu Chemiczno-Technologicznego oraz Wszeczwiązkowego Naukowego Instytutu Badawczego Przemysłu Mięsnego w Moskwie przeprowadzili w r. 1949 w Moskiewskim Kombinate Mięsnym prace badawcze odnośnie przyspieszonego sposobu solenia szynek metodą zastrzyków dotętnicznych („Miasnoj Industrija” — SSSR, Nr 6, 1949, D. Pawłow — „Przyspieszone solenie szynki przy wykorzystaniu naczyń krwionośnych”). W wyniku tych prac znaleziono sposób ustalenia tętnic biodrowych, dzięki czemu usunięto istniejące dotychczas trudności przy wprowadzaniu solanki do szynki, celem zaś dokładnego dozowania ilości wstrzykiwanego płynu zastosowano specjalną wagę. Ściśle ustalono przy tym najbardziej korzystne ilości solanki, wstrzykiwanej do tętnic biodrowych, zależność zawartości soli w szynkach od stopnia stężenia roztworu oraz najodpowiedniejsze procentowe nasycenie tegoż dla otrzymania szynki mało solonych. Dokładne zbadanie zawartości soli w mięśniach udźca wieprzowego ujawniło, że aczkolwiek istnieje pewna nierównomierność

w tym względzie, to jednak jest ona mniejsza niż przy innych sposobach solenia.

Ponadto w wyniku wspomnianych badań ustalono, że dla należytego przeniknięcia solanki między tkanki mięsne i tzw. „dojrzałości” szynki, tj. dla uzyskania przez nią właściwego aromatu, wymagany jest okres 15 do 20 dni.

Wymieniony sposób solenia szynek zastrzykami dotętniczymi, przyspieszający prawie dwukrotnie proces zasolenia, był wprowadzony na stałe w Leningradzkim Kombinacie Mięsnym imienia S. M. Kirowa od sierpnia 1950 r. Tu, pod kierownictwem autora niniejszego artykułu oraz przy współudziale tow. Poletajewa, młodszego asystenta Instytutu chemiczno-technologicznego przemysłu mięsnego w Moskwie — jak również przy uczestnictwie odbywających praktykę studentów fakultetu technologicznego tegoż instytutu — dokonano zasolenia kilku tysięcy kg szynek.

Zauważyć przede wszystkim trzeba, że dotętniczny sposób solenia stwarza możliwość uzyskania mało solonego surowca do wyrobu szynek gotowanych wysokiego gatunku i szynek bez kości zawijanych oraz wędzonych szynek opiekanych.

Dokonane sposobem dotętnicznym zasolenie udźców wołowych, pozwoliło na wyrób wysokiego gatunku mięsa peklowanego w formach. Ten sposób solenia może być wykorzystany z powodzeniem również przy wyrobie wyborowych konserw szynkowych i z ozorów.

Na uwagę również zasługuje zastosowanie tego sposobu do peklowania szynek przeznaczonych do produkcji gotowanego mięsa wieprzowego. Wprowadzenie 10% solanki do mięsa w ilości, stanowiącej 8% wagi tegoż, znakomicie polepsza jakość wyżej wymienionego produktu, przy czym zawartość soli układa się równomiernie w całej masie. Solenie zastrzykami dotętniczymi sprzyja utrzymaniu w mięsie z jak najmniejszymi stratami zawartości białka i soli fosforowych a przy tym podnosi wydajność wagi szynki w gotowaniu. Dalsze badania w tym zakresie winny być prowadzone w kierunku nadania solance takich właściwości, które by umożliwiły uzyskanie bardziej intensywnego różowego odcienia mięsa w szynce oraz szybsze tworzenie się właściwego jej aromatu.

Już w początkowym przebiegu prób ustalono, że szynki wyrabiane z surowca mięsnego solonego zastrzykami dotętniczymi mają odcień różowy bardziej intensywny niż szynki poddane pro-

cesowi długotrwałego solenia. Również bardziej trwałe i silny kolor różowy uzyskuje gotowana peklowina wołowa, jeśli surowiec solono zastrzykami dotętniczymi.

W tym stanie rzeczy wydaje się konieczne przeprowadzenie dalszych prac badawczych, aby poza wyjaśnieniem przyczyn omawianych wyżej zjawisk można było opracować taki skład solanki, który by stosownie do życzenia, nadał tkankom mięsnym dowolnie silny i trwały kolor różowy, o żądanym odcieniu, a jednocześnie swym działaniem przyspieszał proces osiągnięcia dojrzałości smaku w wyrobach.

Dzięki dotychczasowym obserwacjom wyników dotętnicznego sposobu solenia ustalono, że aby należycie zaopatrzyć tkanki mięsne w potrzebną ilość soli, waga zastrzykniętego roztworu nie może być niższa niż 8% wagi mięsa. Jednakże, pomimo dostarczenia tkankom mięsnym takiej ilości soli i zapewnieniu trwałego utrzymania jej przez te tkanki, a nawet zalania solanką już wyszprycowanych szynek, nie udaje się trwałe przechowanie tego rodzaju małosolnych wyrobów szynkowych doborowego gatunku z uwagi na to, że przy wędzeniu takich szynek (w temp. 32—43°C) pojawia się w nich niemiły zapach spalenizny. Uznać przeto należy, że możliwości zastosowania solenia zastrzykowego solanką o dużym stężeniu przy wyrobie wędzonych szynek do dłuższego przechowania nie są jeszcze dostatecznie wypróbowane.

Niezbędne przeto staje się dalsze prowadzenie tych doświadczeń, gdyż istnieją podstawy do przewidywań, że zastosowanie solanki o dużym stężeniu, a następnie przesypywanie mięsa zwykłą solą — dadzą korzystne wyniki i przyczynią się do skrócenia procesu zasolenia.

Z zagadnieniem powyższym łączy się ściśle konieczność zorganizowania wytwórczości specjalnych wag, celem dokładnego dozowania solanki, połączonych z urządzeniem do jej wstrzykiwania.

Nie ulega wątpliwości, że dalsze praktyczne opracowanie zasady solenia zastrzykami dotętniczymi, jako sposobu postępowego w tej dziedzinie, podjęte zostanie przez naukowych i technicznych pracowników przemysłu mięsnego. W wyniku tych prac stworzy się możliwość nie tylko uzyskania przyspieszonego procesu solenia, lecz i zwiększenia jakości i wydajności szynek, mięsa peklowanego oraz innych produktów

„ Siły zbrojne Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej stoją na straży suwerenności i niepodległości Narodu Polskiego, jego bezpieczeństwa i pokoju...”

(Artykuł 6 Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej).

Mechanizacja rzeźni

INŻ. W. BUCHWALD

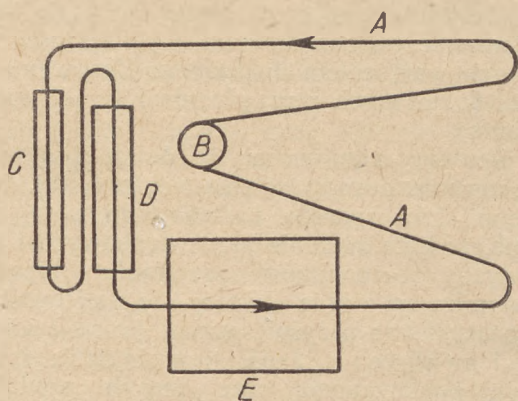
Mechanizacja ubojni drobiu

Mechanizacja procesów produkcyjnych jest jednym z najważniejszych zadań w walce o wykonanie Planu 6-letniego i w walce o obniżenie kosztów własnych. Od realizacji tego zadania zależy realizacja Planu. Prasa codzienna notuje coraz to nowe sukcesy na tym odcinku w różnych przemysłach a ostatnio doniosła i o mechanizacji rzeźni drobiowych w Polsce. Obecnie bowiem następuje u nas, zgodnie z planem, pierwsza faza mechanizacji rzeźni drobiowych, obejmująca mechanizację ubojni. Polega ona na zmechanizowaniu przenoszenia ptaków w trakcie uboju, skubania i doczyszczania oraz na zmechanizowaniu procesu skubania drobiu.

Przenoszenie ptaków odbywa się na poruszającym silnikiem elektrycznym transporterze o zamkniętym obwodzie. Do skubania drobiu używa się skubaczek mechanicznych, które skubią ptaki po uprzednio przeprowadzonym półparzeniu lub parzeniu ptaków w oparzelniku. Mokre pierze, jakie otrzymuje się po skubaniu, po odciągnięciu z niego wody na wirownicy, jest wysuszane na suszarce.

OPIS MASZYN

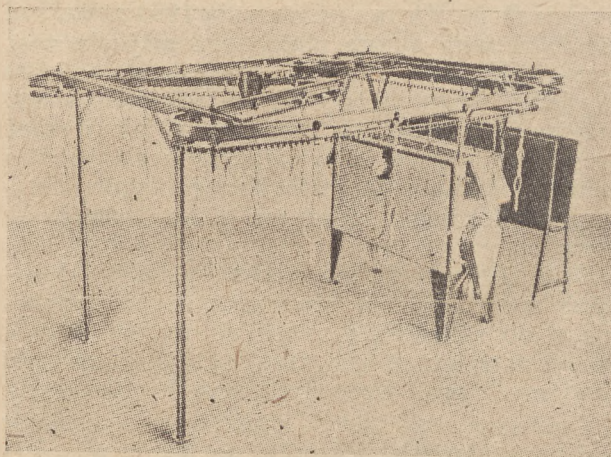
Schemat rozstawienia urządzeń stosowanych w naszych rzeźniach jest pokazany na Rys. 1. Przedstawia go Rys. 2., będący fotografią małego transportera z tunelem do wykrwawiania i oparzelnikiem.



Rys. 1. Schemat rozstawienia maszyn w ubojni.
A — transporter, B — silnik transportera, C — tunel do wykrwawiania, D — oparzelnik, E — skubaczka cylindryczna.

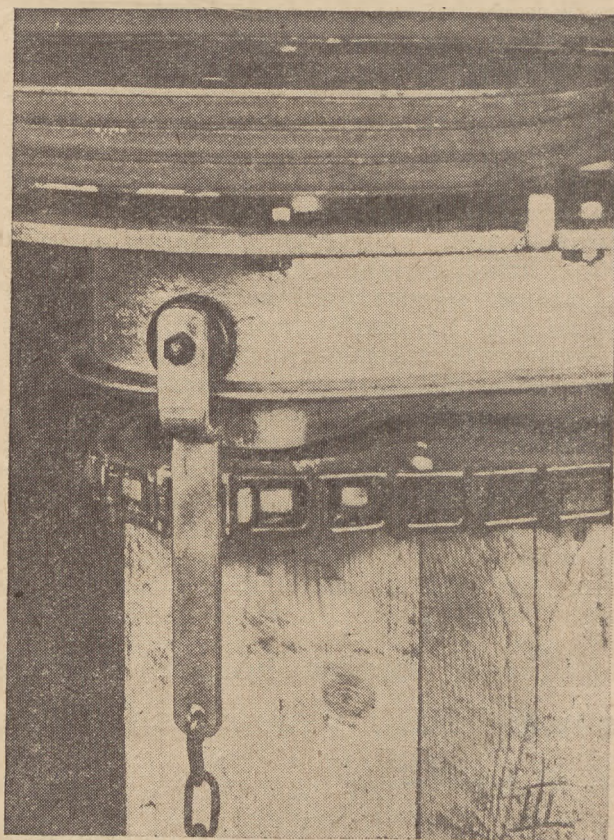
Transporter składa się z szyny ustawionej na stojakach, po której toczą się wieszaki służące do wieszania drobiu. Każdy wieszak połączony jest z biegnącym pod szyną łańcuchem transportera, uruchamianym kołem zębatym, poruszającym przez silnik elektryczny przy pomocy przenośni łańcuchowej. Rys. 3 pokazuje sposób połączenia wieszaka z szyną transportową i łańcuchem. Transporter posiada dziesięciostopniową regulację szybkości posuwu. Tunel do wykrwa-

wiania uwidoczniiony na Rys. 2 nie wymaga opisu. Oparzelnik jest zbiornikiem na wodę do oparzania drobiu. Podgrzewanie wody odbywa się



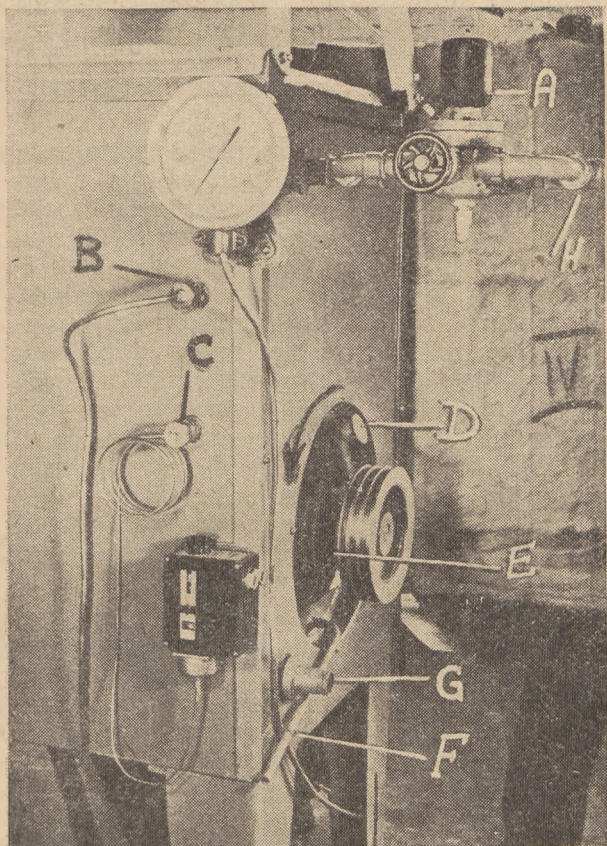
Rys. 2. Mały transporter z tunelem do wykrwawiania (po prawej) i z oparzelnikiem (po lewej).

przez doprowadzenie pary do rur znajdujących się wewnątrz oparzelnika. Równomierność temperatury wody w oparzelniku uzyskuje się dzięki



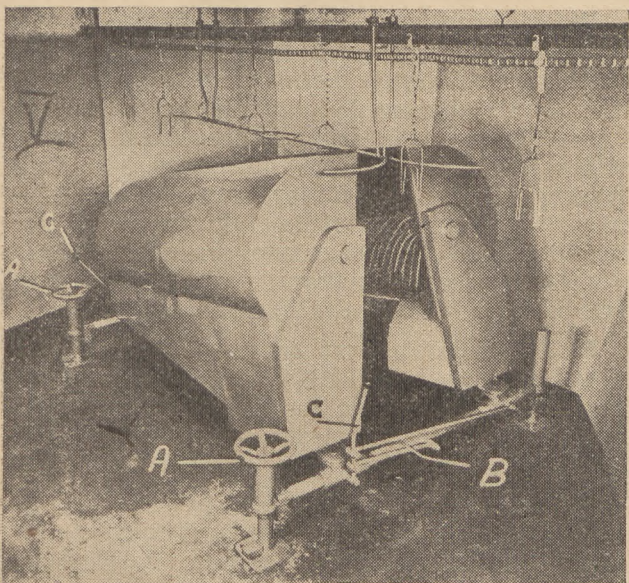
Rys. 3. Fragment transportera przy silniku.

ruchowi umieszczonego w nim mieszadła. Temperaturę wody odczytuje się na tarczy termometru odległościowego. Termostat, połączony z wen-



Rys. 4. Fragment oparzelnika.

A — wentyl magnetyczny, B — termometr, C — termostat, D — smarownica, E — dławica uszczelniająca wał z mieszadłem, F — rurka kontrolna dławicy, G — odprowadzenie pary, H — doprowadzenie pary.

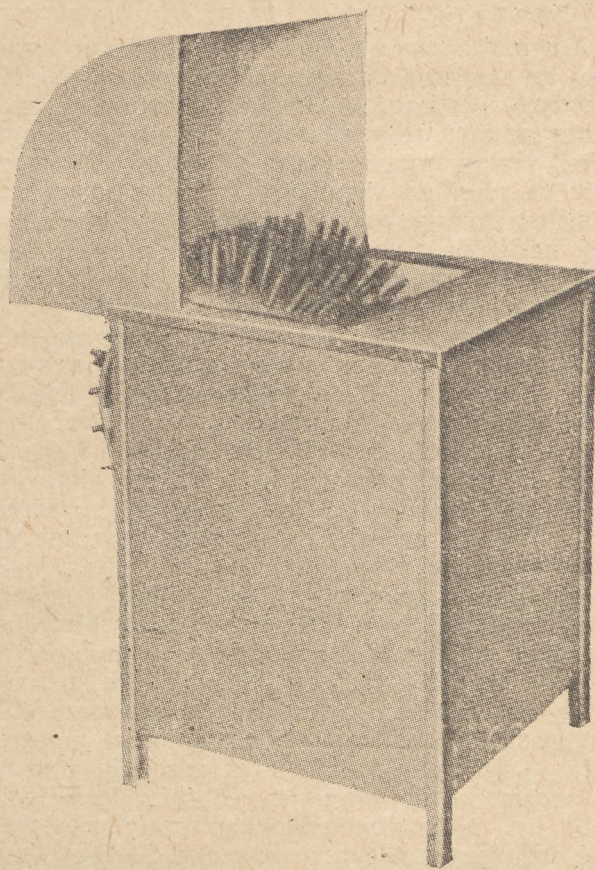


Rys. 5. Dwuczęściowa maszyna do skubania drobiu.

A — koła regulujące odległość maszyny od podłogi, B — oś maszyny, C — dźwignie regulujące rozstawienie połów maszyny.

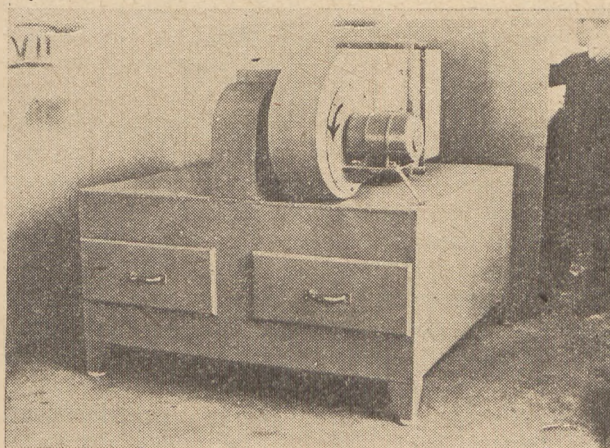
tylem magnetycznym, znajdującym się w rurze doprowadzającej parę, utrzymuje stałą temperaturę wody w oparzelniku.

Skubanie drobiu odbywa się na maszynie dwuczęściowej cylindrycznej (Rys. 5) względnie bębnowej (Rys. 6). Maszyny posiadają wbudowane silniki elektryczne, wprawiające w ruch



Rys. 6. Bębnowa maszyna do skubania drobiu

cylindry względnie bęben ze skubiącymi palcami gumowymi. Dwuczęściowa maszyna do skubania drobiu posiada od strony wejściowej i wyjściowej dźwignię rozsuwającą względnie przysuwającą części maszyny do siebie oraz urządzenie podnoszące względnie opuszczające maszynę. Dźwi-



Rys. 7. Szufladowa suszarka pierza.

gnie z obu stron maszyny działają niezależnie od siebie.

Rys. 7 pokazuje szufladową suszarkę do pierza. Suszarka posiada wentylator i kaloryfer parowy. Dno i wieko szuflad zrobione są z siatki. Działanie suszarki polega na przetłaczaniu ogrzanego powietrza przez szuflady z pierzem.

PROCES TECHNOLOGICZNO-PRODUKCYJNY

Do rzeźni wyposażonej w mechaniczny agregat do skubania drobiu, drób dowozi się w jednolitych partiach, dokładnie posortowany według gatunku, rasy, płci, wieku, wielkości i wagi. Ubój ptaków przeprowadza się po ich zawieszeniu za nogi na wieszakach transportera przed tunelem do wykrwawienia. Przy uboju wykonuje się następujące czynności: wyjęcie ptaka z klatek wózka transportowego, zawieszenie na wieszaku transportera, ogłuszenie i przecięcie naczyń krwionośnych. Zasadnicze wykrwawienie następuje w czasie przenoszenia ptaka transporterem przez tunel do wykrwawiania. Między tunelem do wykrwawiania a oparzelnikiem usuwane są ręcznie twarde pióra ogonowe i skrzydłowe oraz zdejmowane są z ptaków pióra ozdobne. Następnie ptaki przechodzą przez oparzelnik. Ciężkość wody w oparzelniku potrzebna do spowodowania łatwego wychodzenia piór uzależniona jest od gatunku, rasy, płci, wieku i stopnia dojrzałości upierzenia ptaków. Dla kogutów, kur, kurcząt, indorów i indyczek waha się ona w granicach od 50 — 54° C. Dla młodych ptaków i ptaków o dojrzałym upierzeniu wystarcza dolna granica, dla starych i o niedojrzałym upierzeniu — górna. Również czas przejścia ptaków przez oparzelnik jest zmienny i dąży się do tego, aby był minimalny, tylko koniecznie potrzebny do dostatecznego oparzenia ptaka. Za dostateczne oparzenie ptaka uważa się takie, które powoduje łatwe usuwanie piór przez maszynę do skubania. Czas przejścia ptaków przez oparzelnik zależy od szybkości posuwania się transportera i wynosi od 42—60 sekund. Temperaturę wody w oparzelniku reguluje się większym lub mniejszym podgrzaniem wody parą.

W czasie przechodzenia ptaków przez oparzelnik, woda w nim zanieczyszcza się kałem i krwią co zwiększa jej florę bakteryjną. Dla uniknięcia ujemnego oddziaływania bakterii na tuszki drobiu wymienia się co 1/2—1 godziny wodę w oparzelniku.

Zanurzanie drobiu w wodzie poniżej 54° C nazywa się półparzeniem, a w wodzie o wyższej temperaturze — parzeniem. Dla oskubania na mechanicznych skubaczkach drobiu grzebiącego wystarcza uprzednio dokonane półparzenie. Natomiast skubanie drobiu wodnego (gęsi, kaczki) wymaga parzenia. Dla skubania gęsi i kaczek na mechanicznej dwuczęściowej, cylindrycznej skubaczce, potrzebne jest przeprowadzenie parzenia ich w wodzie o temperaturze 80—88° C. Dotychczasowe wyniki badań opublikowane w światowej literaturze nad wpływem półparzenia na trwałość przechowywanych tuszek drobiowych wykazały, że półparzenie nie wywiera na

trwałość tuszek żadnego ujemnego wpływu. Natomiast, co do wpływu parzenia drobiu na jego późniejszą trwałość spotyka się zdania, stwierdzające ujemne oddziaływanie parzenia na kolor drobiu oraz jego trwałość. Wprowadzenie więc w naszych warunkach masowego parzenia drobiu wymaga uprzedniego przeprowadzenia badań nad występującymi po parzeniu zmianami w mięsie i tłuszczu tuszek.

Ptaki po przejściu przez oparzelnik dostają się między skubiące palce umieszczone na cylindrach skubaczki. Właściwe ustawienie skubaczki, to znaczy szersze lub węższe rozstawienie skubiących cylindrów oraz podniesienie lub obniżenie cylindrów w zależności od wielkości ptaków, decyduje o dobrym oskubaniu ptaków. Przy ustawianiu skubaczki stosuje się zasadę, że cylindry z palcami skubiącymi są szerzej rozstawione od strony oparzelnika, aniżeli od strony przeciwnej, a nachylenie cylindrów w stosunku do poziomu jest takie, by skubiące palce sięgały w ruch z jednej strony maszyny szyi ptaka, a z drugiej — jego nóg. Ubój drobiu w jednolitych partiach ułatwia ustawienie maszyny, podobnie jak i regulację temperatury wody w oparzelniku.

Niewielkie ilości piór, jakie pozostają na tuszkach po przejściu przez mechaniczną skubaczkę, usuwane są ręcznie. Doskubywanie ręczne przeprowadzają pracownicy rozstawieni wzdłuż transportera, przy czym każdy z nich wykonuje ściśle określoną czynność. Doskubywanie zaczyna się od ogona, po tym doskubuje się kolejno lewe skrzydło, prawe skrzydło, grzbiet, szyję, brzuch, piersi i uda. Po doskubaniu, tuszki zostają zdjęte z transportera, wyciska się z nich kał i odkłada na wózek transportowy, którym zawozi się je do sortowni. W sortowni odbywa się ważenie i sortowanie tuszek. Jak najszybsze schłodzenie półparzonych i parzonych tuszek jest szczególnie ważne dla zapewnienia ich trwałości i naturalnej barwy.

Pierze spod maszyny do skubania i spod transportera, zdjęte przy doskubywaniu, zostaje zbierane i składane do wirownicy celem odwodnienia. Po odciągnięciu wody w wirownicy umieszcza się je w szufladach suszarki i suszy w temperaturze 70—80° C, uważając, by go nie przesuszyć. Za przesuszone uważa się takie pierze, którego słosina przy zgięciu ulega złamaniu z charakterystycznym chrzęstem. Pierze wyjęte z suszarki rozsypuje się w magazynie celem wystudzenia i dosuszenia.

Skubanie drobiu przy pomocy skubaczki bębnowej wymaga zdjęcia ptaka z wieszaka transportowego. Skubie się na niej oparzone ptaki, u których poprzednio wyrwano twarde pióra ogonowe oraz skrzydłowe.

Kolejność skubania jest następująca:

a) skubanie skrzydeł, b) skubanie brzucha i piersi, c) skubanie grzbietu i boków, d) skubanie kupra i nóżek.

Przy skubaniu skrzydeł, pracownik, trzymając prawą ręką za nogi ptaka zwróconego grzbietem do bębna maszyny, rozprostowuje lewą ręką prawe skrzydło i przykładając je do palców

bębna. Po oskubaniu prawego skrzydła skubie się lewe, przekładając ptaka do lewej ręki.

Przy skubaniu brzucha, piersi, grzbietu i boków, pracownik stojący przed maszyną trzyma jedną ręką ptaka za nogi i przysuwa go do palców bębna, obracając w miarę skubania, a drugą przyciska go do palców bębna mocniej lub słabiej w zależności od tego, czy pióra są silniej lub słabiej osadzone. Właściwa regulacja nacisku ptaka na skubiące palce maszyny decyduje o dobrym oskubaniu. Za mocne przyciśnięcie ptaka powoduje zahamowanie obrotów bębna. Ptaka przykładają się do bębna w ten sposób, ażeby palce uderzały zawsze przeciw kierunkowi rośnięcia pierza. Nogi i tułów ptaka przy skubaniu tułowia winny być utrzymane w jednej płaszczyźnie, w przeciwnym bowiem wypadku może nastąpić złamanie nóg. Wyrwane pióra są wyrzucane przez skubiące palce do blaszanego chwytacza piór i z niego spadają na podłogę lub do podstawionego zbiornika.

O ile po przeprowadzeniu skubania grzbietu, boków, brzucha i piersi pozostanie pierze na

kuprze i udach, to pracownik, trzymając ptaka jedną ręką za nogi, a drugą w okolicy nasady szyi, przysuwa nogi tuszki i kuper do obracającego się bębna maszyny.

WYDAJNOŚĆ I OBSŁUGA MASZYN

Wielkość transportera, oparzelnika, dwuczęściowej skubaczki, wirownicy i suszarki muszą być zsynchronizowane. Ilość obsługi uzależniona jest od wydajności maszyn. W zmechanizowanej ubojni przyjmuje się jednego pracownika na każde ok. 200 sztuk skubanego drobiu w ciągu 8 godzin pracy. W stosunku do ubojni niezmechanizowanej daje to dziesięciokrotną oszczędność na robociznie.

Przy wprawnej obsłudze na bębnowej maszynie do skubania można oskubać na godzinę do 250 sztuk ptactwa grzebiącego. Dwuczęściowe, cylindryczne skubaczki połączone z odpowiednim transporterem, zależnie od wielkości, pozwalają na oskubanie 200—1 000 szt. a nawet i więcej ptaków w ciągu 1 godziny.

Racjonalizacja pracy

Technika skórowania w Związku Radzieckim

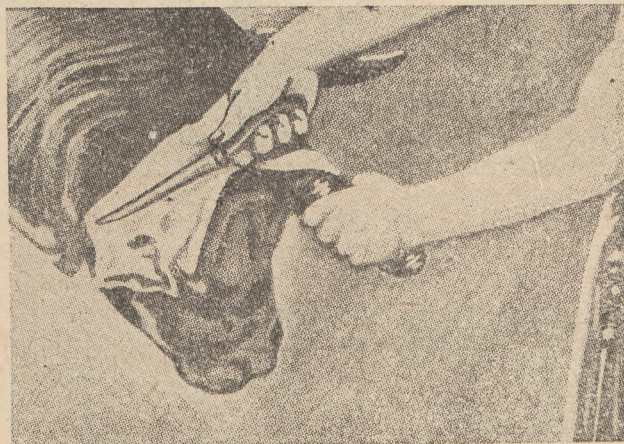
Władze naczelne radzieckiego przemysłu mięsnego w dążeniu do ujednolicenia i wprowadzenia najlepszych metod pracy zorganizowały pokaz prac i osiągnięć poszczególnych czołowych skórowaczy ZSRR. Pokaz odbył się w Leningradzkim Kombinacie Mięsnym. Dotyczył on metod wstępnych czynności (zabielówki) przy zdejmowaniu skóry ze zwierząt ubijanych na wisząco i skórowanych w pozycji wiszącej przy pomocy urządzeń mechanicznych. Metoda ta u nas nieznana i niestosowana i z metodą tą zapoznam czytelników innym razem. Rewelacyjne natomiast osiągnięcia radzieckich ubojców skórowaczy, godne naśladowania i mogące mieć zastosowanie u nas przy uboju i skórowaniu podaję niżej. Wyjaśniam, że te same czynności były demonstrowane przez kilku skórowaczy stosujących swoje indywidualne metody i spośród nich, uznane komisyjnie jako najlepsze, zalecono do powszechnego wprowadzenia w przemyśle mięsnym Związku Radzieckiego.

Należy nadmienić, że w Związku Radzieckim stosuje się oddzielanie dolnych odcinków nóg w dwóch etapach. W pierwszym oddziela się staw pęcinowy, który służy jako uchwyt do szarpnięcia i zdarcia skóry z nogi, a w drugim, już po zdjęciu skóry z nogi odcina się kość nadpęcinową.

I. Zdejmowanie skóry z głowy. Ustalony czas na zjeździe skórowaczy w Leningradzie 23 sekundy — tow. Trawkin — Leningrad.

1) Lewą ręką uchwycić prawe ucho, 2) ruchem noża skierowanym do siebie przeciąć

skórę od prawego ucha linią prostą do głównego cięcia środkowego (rys. 1), 3) przeciąć skórę od podstawy prawego rogu poprzez prawe oko do prawego nozdrza i dokoła słuzawicy (rys. 2),



Rys. 1

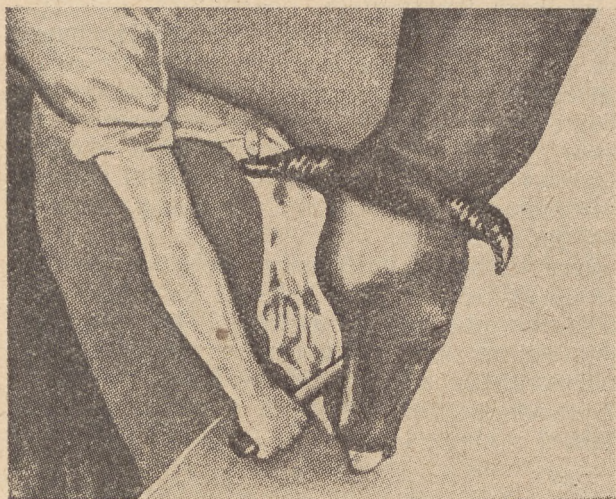
4) jednym-dwoma ruchami zdjąć skórę z prawego policzka, paroma ruchami oddzielić skórę spod dolnej szczęki (rys. 3), 5) przytrzymując lewą ręką dolną szczękę, nożem w prawej ręce, zwróconym od siebie przeciąć skórę prostą linią wzdłuż krawędzi kości czołowej od prawego do lewego rogu, obrotem noża ku dołowi jednym-dwoma ruchami zdjąć skórę z przodu głowy (z kości czoło-

wej) (rys. 4), 6) trzymając skórę z przedniej części głowy w lewej ręce jednym-dwoma ruchami noża trzymanego w prawej ręce od nasady lewego rogu zdjąć skórę z lewego policzka (rys. 5), 7) trzymając w lewej ręce prawy róg podciąć skórę z kości potylicznej, przeciąć wią-

zadła mięśniowe pomiędzy głową i pierwszym kręgiem szyjowym, przeciąć mięśnie po linii szczęk, oddzielić głowę od tuszy przecinając krtań pomiędzy 3-cim a 4-tym pierścieniem, tarczę zostawić przy głowie (rys. 6).

II. Obrabianie odbytnicy i ogona (Kapowanie) — Miszanin — Moskwa

1) Prawą ręką ostrzem noża skierowanym od siebie, dwoma ruchami przecinamy skórę wraz



Rys. 2



Rys. 5



Rys. 3

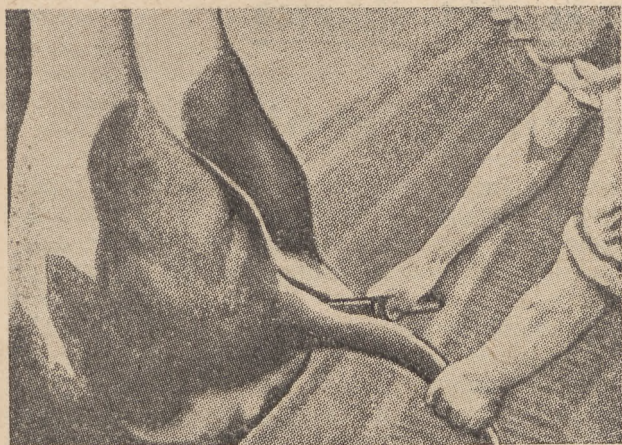
z mięśniami na głębokość kilkunastu centymetrów z prawej i lewej strony odbytnicy (kapujemy) dokoła odbytnicy, cięcie skierować w kierunku od nasady ogona (rys. 7). Obrotem noża oddzielić odbytnicę od ogona, a następnie nie wyjmując noża oddzielić ją od strony kości łonowej. Przy tej operacji zwrócić uwagę aby jak najmniejsza ilość tkanki mięśniowej i tłuszczowej została



Rys. 4



Rys. 6

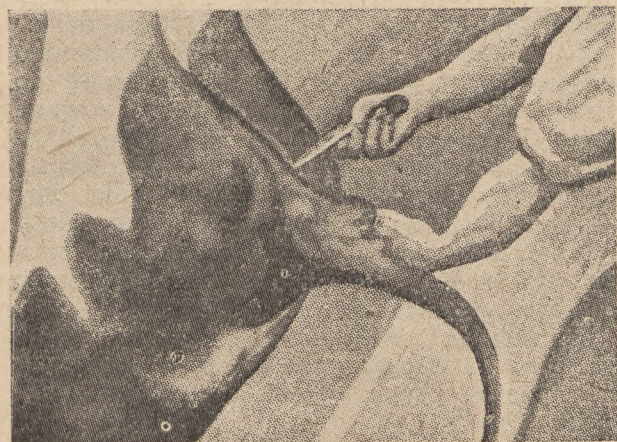


Rys. 7

przy odbytnicy (przy kapie) (rys. 8). Prawidłowa długość tych cięć wynosi 25—30 cm, odstępy cięć — szerokości koronki około 5 cm. 2) Trzymając rzep ogona w lewej ręce przeciąć skórę ogona cięciem od końca w kierunku odbytnicy (rys. 9).

III. Obnażanie ścięgien Achillesa — Tregubienko — Darnica i Chrupiankowa — Leningrad

Ustalony czas na zjeździe skórownicy w Leningradzie — 17 sekund. 1) Trzymając tylko nogę w lewej ręce, jednym ruchem noża skierowanego ostrzem do góry przeciąć skórę od stawu skokowego aż do samych radek. 2) Chwycić

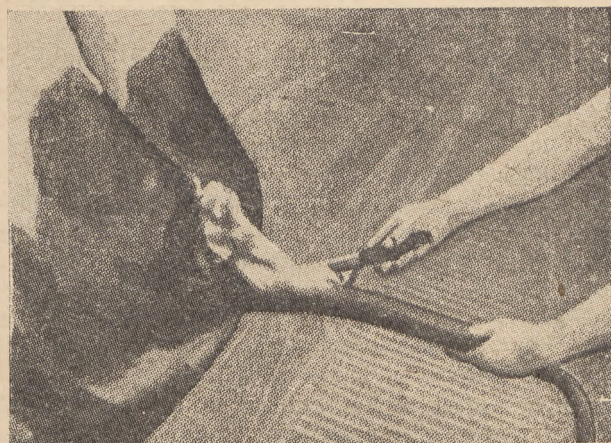


Rys. 8

lewą ręką za brzeg przeciętej skóry, dwoma ruchami noża od siebie do dołu z prawej i lewej strony obnażyć ścięgna. 3) Następnie przeciąć skórę na tylnej nodze wzdłuż wewnętrznej strony uda prostopadłe do głównego cięcia środkowego.

IV. Zdjęcie skóry z tylnych nóg — 44,3 sekundy — Miszanin — Moskwa

1) Uchwycić lewą ręką za racicę, nacisnąć ku dołowi i jednym ruchem noża, ostrzem w poprzek stawu pęcinowego od tyłu tuż nad samymi ratkami, a od przodu tuż nad koronką racic przeciąć skórę i ścięgna. 2) Uchwycić brzeg skóry w okolicy stawu skokowego lewą ręką, nożem w prawej ręce ostrzem do siebie oddzielić skórę z zewnętrznej strony kości nadpęcinowej.



Rys. 9

wej i nie odejmując noża a tylko zwracając od siebie ruchem ciągłym powrotnym (do stawu skokowego) zdjąć skórę z dolnej części kości nadpęcinowej. 3) Tę samą operację powtarza się od strony wewnętrznej nogi, tak aby to cięcie spotkało się z poprzednio przeprowadzonym. 4) Oddzielić dokładnie wszystkie ścięgna od kości nadpęcinowych cięciami skierowanymi od stawu pęcinowego do skokowego. 5) Ruchem okrężnym i wahadłowym noża oddzielić odnóża od tuszy, pomagając sobie wyłamywaniem.

(Opracował na podstawie „Miasnoj Industrij” Nr 6, 1951 r., M. M-1.)

1. „Praca jest prawem, obowiązkiem i sprawą honoru każdego obywatela”.

(z Artykułu 14 Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej)

2. „Przodownicy pracy otoczeni są powszechnym szacunkiem narodu”.

(z Artykułu 14 Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej)

Oszczędności towarowe — obniżenie kosztów własnych

Z. SŁUŻEWSKI LEK. WET.

Koszty własne a wydajność ubojowa

Zmniejszenie kosztów własnych produkcji i zwiększenie masy mięsno-tłuszczowej a więc wydajności ubojowej są ze sobą ściśle powiązane.

Na koszty własne produkcji składają się następujące elementy:

1. **Koszty techniczno-wytwórcze:** pieniądze wydane na zakup surowca i robociznę bezpośrednią w rzeźniach, na zakup żywca oraz wynagrodzenie kolumn robotniczych.
2. **Narzuty kosztów ruchu:** wydatki na konserwację urządzeń mechanicznych np.: szczeniarek, wind bydlęcych, wózków biegowych, wag itp. oraz wydatki na energię elektryczną, węgiel, wodę itp.
3. **Koszty ogólnofabryczne:** koszty administracji przedsiębiorstwa.
4. **Koszty zbytu:** wszystkie wydatki poniesione w związku ze sprzedażą wyprodukowanego mięsa.

Suma tych kosztów daje nam w rezultacie koszty własne rzeźni, a podzielona przez ilość wyprodukowanych kilogramów mięsa daje koszt własny 1 kg mięsa. Różnica między ceną sprzedażną a kosztem własnym stanowi nadwyżkę, która umożliwia obniżenie ceny mięsa i przetworów mięsnych.

Koszty własne wyprodukowania 1 kg mięsa można zmniejszyć przez oszczędną gospodarkę surowcem, przez zmniejszenie wydatków na robociznę — zwiększenie wydajności pracy ludzkiej, przez mechanizację procesu technologicznego — zastąpienie pracy rąk ludzkich pracą maszyn, przez ograniczenie wydatków ruchu do koniecznego minimum, przez oszczędności na aparacie administracyjnym przedsiębiorstwa itd., a zwłaszcza przez zwiększenie wydajności gotowego produktu a więc mięsa w stosunku do surowca, którym jest żywiec rzeźny.

Podniesienie wydajności ubojowej o 0,1% na jednej świni, pomnożone przez całą trzodę zabita w Polsce w ciągu roku, da przecież w rezultacie setki ton mięsa, co wpłynie nie tylko na zmniejszenie kosztów własnych produkcji kilograma mięsa, ale umożliwi również w pewnym stopniu zwiększenie zaopatrzenia naszej ludności.

Stosunek wagi bitej ciepłej do wagi żywej jest wydajnością ubojową określoną w %, a tego rodzaju cyfrę w % nazywamy **wskaźnikiem wydajności**, gdyż **wskazuje** nam wydajność ubojową. Na przykład: Trzoda chlewna „wybija się” na 81,6% — cyfra 81,6 jest wskaźnikiem wydajności trzody, bydło „wybija się” na 48,5% — cyfra 48,5 jest wskaźnikiem wydajności bydła. Podobnie będzie dla owiec, cieląt, kóz i koni.

Każda rzeźnia, każdy zakład mięsny opracowując swój plan techniczno-produkcyjny planuje między innymi i wskaźnik wydajności ubojowej. Wskaźnik ten potrzebny jest kierownictwu rzeźni do kontroli wydajności produkcji oraz do obli-

czenia planowanej produkcji masy mięsnej np.: mając planowaną wagę żywą dostarczonego bydła przy pomocy wskaźnika wydajności oblicza się wagę mięsa, którą otrzyma się z produkcji.

Wskaźniki wydajności ubojowej rzeźni służą C.Z.P.Ms. do ustalenia wskaźnika ogólnokrajowego i wchodzi do planu produkcyjnego C.Z.P.Ms. a tym samym mają moc obowiązującą.

Wskaźnik planowany każdej pojedynczej rzeźni, zakładu mięsnego, Ekspozytury Woj. i C.Z.P.Ms. jest wskaźnikiem przeciętnym dla całej ilości żywca ubitej na jednej czy na wszystkich rzeźniach, a nie tyczy się każdej pojedynczej sztuki żywca, gdyż zachodzą tu bardzo duże różnice w wydajności zależne od wielu czynników takich jak: 1) rasa, 2) wiek, 3) płeć, 4) klasa i waga żywca, 5) pora roku.

Pomijając czynniki wyżej wymienione, zastanówmy się, jakie są możliwości w zakładzie pracy zwiększenia wydajności bez względu na wartość dostarczonego żywca.

Aby takie możliwości znaleźć, rozpatrzmy kolejno wszystkie fazy uboju na rzeźni od momentu przyjęcia żywca na magazynie przez postój, karmienie, ubój i obróbkę tuszy do wagi bitej ciepłej, stanowiącej o wysokości wskaźnika wydajności.

Pierwszą czynnością w rzeźni jest odbiór żywca, spisanie protokołu zdawczo-odbiorczego pomiędzy dostawcą a odbiorcą. Podstawę do spisania protokołu stanowi klasyfikacja i waga żywca. Klasyfikacja oparta jest na obowiązujących normach jakościowych, które opierając się na stopniu wytuczenia, wieku, rasy, płci itp., określają do jakiej klasy zwierzę rzeźne należy zaliczyć. Klasyfikacja ta jest punktem wyjściowym do klasyfikacji własnej rzeźni i stanowi podstawę do obliczenia wydajności ubojowej, a jakiegokolwiek niedokładności, czy niesumienności przy klasyfikacji wpłyną w swym rezultacie na заниżenie, czy zawyżenie wskaźników wydajności.

Klasyfikacja żywca winna być rzetelna, nie wolno podciągać klas żywca w górę w imię interesów dostawcy, ani obniżać klasyfikacji w imię interesów odbiorcy.

Całą gospodarkę magazynową żywca na rzeźniach regulują odpowiednie instrukcje, w których podano jak i kiedy należy karmić, jaką karmę i w jakich ilościach należy zadawać, ustalono czas odpoczynku żywca i czas głodzenia przed ubojem.

Organizm zwierzęcia musi otrzymać również pewną stałą, określoną ilość wody potrzebną mu dla jego normalnych funkcji, przecież woda wchodzi w skład mięśni, krwi, w skład śliny i soków żołądkowych i jeżeli wody tej zwierzęciu nie podamy, to organizm musi ją zdobyć skąd inąd, sięgnie wtedy do rezerw jakie posiada w swoim organizmie, do swych tkanek, co w re-

zultacie doprowadzi do zmniejszenia się wagi mięsa. Jasne jest, że ta strata będzie mała, zamykająca się ułamkiem procentu, ale nie należy lekceważyć rzeczy drobnych, gdyż z nich powstają wielkie.

Każde zwierzę znajdujące się w stanie spoczynku, bez ruchu, nie wykonujące żadnej pracy potrzebuje także pewnych ilości pokarmu celem utrzymania pracy swego organizmu: pracy serca, płuc, przewodu pokarmowego, wymiany zniszczonych komórek swego ciała na nowe itp. Jeżeli nie dostarczymy mu tych potrzebnych składników w pokarmie, to będzie musiało sięgnąć do swych rezerw — do pokładów swego tłuszczu, w rezultacie czego schudnie. Ubytek ten będzie znów stosunkowo mały, ale zaważy na wysokości wskaźnika wydajności.

Przejdźmy z kolei do samego procesu ubojowego i zastanówmy się przez chwilę czy i tu nie istnieją możliwości zwiększenia wydajności ubojowej. Znow dla uzyskania jaśniejszego obrazu operujemy przykładami.

Jedną z pierwszych czynności przy uboju świń to kłucie. Ustalono w instrukcji CZPMs, wielokrotnie podkreślano w czasie kontroli, że należy kłuć krótkim nożem, po to by przeciąć tylko naczynia krwionośne wychodzące z klatki piersiowej i że nie wolno sięgać nożem w głąb, gdyż prowadzi to do uszkodzenia mięśnia sercowego — co w rezultacie daje gorsze wykrwawienie, a poza tym powoduje często „zabokowanie”; powstaje ono przy złym skierowaniu ostrza, które zamiast przeciąć naczynia krwionośne zostaje wbite bardziej w bok, niszczy mięśnie łopatki, powoduje pozostanie większej ilości krwawego mięsa, obniża wydajność.

Czeladnik skórujący trzode chlewną, całą swą uwagę zwraca na krupon, aby go nie uszkodzić, w rezultacie zaczyna słonię, która po zawieszeniu tuszy na wózku biegowym zwisa w postaci frędzli, a przy myciu tuszy i dalszej obróbce, obrywają się strzępy słoniny i giną w kanale. Przy wyjmowaniu ośrodków wieprzowych czy wołowych przepona winna być w ten sposób przecięta, aby cała część mięsista pozostała przy tuszy,

a tylko ścięgnięta przy wątrobie, dalej, wyjmując serce należy worek osierdziowy wraz z otaczającym tłuszczem zostawić przy tuszy. Część mięsista przepony czy worek osierdziowy waży dekagramy, ale wpływa na wagę tuszy po uboju.

Czeladnicy skórujący bydło jakże często zostawiają części mięśni skórnych przy skórze, mianowicie chodzi tu o mięśnie skórne znajdujące się na bokach tuszy — i znów następuje zmniejszenie wydajności.

Niepodobieństwem jest w krótkim artykule wymienić wszystkie wypadki błędów popełnianych przy uboju i wszystkie możliwości zwiększenia wydajności, niewątpliwie wielu z pracowników rzeźni mających wieloletnie doświadczenie mogłoby wskazać więcej przykładów, chodzi tylko o to, aby się nad tym zagadnieniem zastanowili i podzielili się swymi wiadomościami z resztą załogi.

Można stwierdzić, że zachowanie wszystkich przepisów instrukcji technologicznych i praca na rzeźniach z myślą o zasadniczym celu, jakim jest wykonanie i przekroczenie planowych wskaźników wydajności, da w rezultacie zwiększenie masy mięsno-tłuszczowej i zmniejszenie kosztów własnych.

W jaki sposób można zainteresować całą załogę tym tak ważnym zagadnieniem?

1. Na halach ubojowych umieścić tablice z wyliczeniem planowanych i osiągniętych wskaźników, przy czym wyniki winny być notowane codziennie i codziennie analizowane.

2. W magazynach żywca umieścić na widocznych miejscach tablice z podaniem norm karmy, godzin karmienia i czasu głodzenia.

3. Na placu rzeźni umieścić tablicę honorową pracowników, którzy swą pracą przyczynili się do zwiększenia wskaźników i tablicę tych, którzy swym niechlujstwem w pracy, swą bezmyślnością i głupotą marnują sukcesy innych.

4. Na comiesięcznych naradach produkcyjnych brygad i załogi winno być podane przez kierownictwo rzeźni sprawozdanie, a dyskusja winna być szczegółową analizą sukcesów i niedociągnięć.

INŻ. K. ZIELIŃSKA

Zagadnienie ususzki mięsa

Każda tkanka nie zabezpieczona warstwą ochronną, nie zasilana dopływem świeżych soków, ulega wysychaniu. Oczywiście w największym stopniu wysychaniu takiemu ulegają tkanki zawierające w swym składzie stosunkowo dużą ilość wody, jak tkanka mięsna i łączna, które stanowią materiał budulcowy tego, co potocznie nazywamy mięsem.

Kiedy w celu uzyskania mięsa poddajemy ubojowi zwierzęta, powodujemy śmierć tkanek pozbawiając je dopływu soków komórkowych, a w trakcie obróbki, pozbawiamy je również warstwy ochronnej, jaką jest skóra. Podział tusz na połówki (u wieprzowiny), czy ćwiartki (u wołowiny) pogarsza jeszcze sytuację, przez po-

większenie w znacznym stopniu powierzchni parowania i przez uszkodzenie mechaniczne wielu warstw tkanek.

Półtusze lub ćwiartki, przechodząc cały cykl produkcyjny od chwili uboju, przez chłodzenie, zamrażanie aż do komory przechowalniczej w chłodni składowej, tracą stale, w większym lub mniejszym stopniu, wodę ze swych tkanek, co w efekcie daje znaczny ubytek na wadze. Ubytek ten nazywamy **usuzką**.

Wielkość powstających strat.

Jak wielkie są straty spowodowane usuzką zrozumiemy, jeżeli przyjmując przeciętny procent ususzki spotykanej przy chłodzeniu, zamrażaniu i dłuższym przechowywaniu mięsa w wysokości

3% przy zamagazynowaniu w chłodni składowej 1000 ton mięsa, będziemy mieli do czynienia z cyfrą 30 ton, które znikły bez śladu.

A przecież przykładowe 1000 ton, to zaledwie cząstka tego, co magazynujemy w ciągu roku w całym kraju. Nie ludźmy się też, że podane powyżej 3% jest wygórowaną normą ususzki. Przy naszych częściowo przestarzałych urządzeniach technicznych, cyfra ta osiąga często jeszcze wyższy poziom.

Czynniki wpływające na wysokość ususzki.

Wysokość strat na wadze, jakie ponosimy od chwili zawieszenia ciepłej tuszy w przedchłodni, do czasu wydania jej po kilkumiesięcznym przechowywaniu do konsumpcji, zależy od szeregu czynników, a mianowicie od gatunku mięsa, jego jakości i wielkości powierzchni parowania. Im więcej wody zawiera w swym składzie mięso danego osobnika, tym większa nastąpi ususzka.

I tak: wołowina traci znacznie więcej na wadze niż wieprzowina; mięso wołowe klasy III więcej niż klasy I; mięso z chudego wybrakowanego wieprzka więcej niż z dobrego tuczniaka. Różnice te są tak dalece zróżnicowane, że nawet przednia ćwiartka wołowiny traci wskutek ususzki więcej niż tylna.

Następnym zasadniczym czynnikiem są warunki klimatyczne zachodzące w czasie chłodzenia, zamrażania i przechowywania mięsa, a mianowicie: poziom temperatury, wilgotność względna powietrza, szybkość krążenia powietrza chłodzącego i zachodzące wahania temperatury. Im poziom temperatury niższy, słabsze krążenie powietrza, a wyższa wilgotność względna otoczenia, tym mniejsza następuje ususzka. Wszelkie wahania temperatury odbijają się ujemnie na jakości mięsa i zwiększają stopień jego wysychania.

Dalszym, decydującym o ususzczeniu momentem, jest czas. Odgrywa on ważną rolę tak przy chłodzeniu i przechowywaniu mięsa chłodzonego, jak i przy zamrażaniu i składowaniu mięsa mrożonego. Im szybciej przebiega mrożenie, tym mniej zniszczona zostaje struktura mięsa, tym mniejsza wysokość ususzki. Im szybciej bowiem zamraża zewnętrzną warstwę tkanek, tym bardziej utrudnione jest wyparowywanie wody z głębszych warstw mięśni. Również przy chłodzeniu poubojowym mięsa szybkość wytworzenia obsuszonej błonki zewnętrznej ma swój wpływ na zmniejszenie ubytku przez wyparowywanie.

Długość przechowania mięsa mrożonego w komorze chłodniczej odbija się wyraźnie na ususzczeniu w ciągu pierwszych miesięcy przechowywania; po pół roku straty przez wysychanie stają się coraz mniejsze, chociaż stale jeszcze występują.

Mniej zasadniczymi czynnikami, odgrywającymi jednak również pewną rolę, są: obróbka tusz, sposób sztaplowania mięsa mrożonego w komorze, miejsce złożenia w komorze (pod kanałami powietrznymi, względnie przy parownikach) itp.

Wpływ ususzki na jakość mięsa.

Prócz dużego znaczenia ekonomicznego, wysychanie składowanego mięsa ma znaczny wpływ na jego jakość. Tkanka mięsna wysuszona staje się gąbczasta, uginająca się pod palcem przy na-

cisku nawet w stanie silnego zamrożenia, włókniasta, pozbawiona swobodnego smaku i zapachu, o zmniejszonej przyswajalności. Mięso mrożone mało wysuszone, wygląda na przekroju jednolicie, przy dużej ususzcze zaznacza się wyraźnie warstwa o małej wartości (patrz schematyczny obraz na rysunku):



a) warstwa wysuszona.

b) pełnowartościowa tkanka mięsna.

Różnice w grubości tej warstwy mogą dochodzić do 1 cm, a nawet i więcej w zależności od szeregu omówionych wyżej czynników.

Ususzka mięsa przed dostarczeniem do chłodni składowej w celu zamrożenia

Dane, które spotykamy w literaturze odnośnie ususzki w tym okresie odznaczają się dużą rozpiętością. Wystarczy przytoczyć, że dane szwedzkie Rasmussena i Flyborga, pochodzące co prawda jeszcze z r. 1931 i dane radzieckie ustalone przez Tuchsznajda, Manerbergera i Murawlińskiego w r. 1950 różnią się bardzo znacznie. Literatura polska w tym kierunku nie podała jeszcze żadnych cyfr.

Doświadczenia, przeprowadzone przez wymienionych badaczy wykazały, że przy chłodzeniu i przechowywaniu chłodniczym mięsa temperatura nie powinna obniżać się poza granicę zamrażania soków, gdyż proces częściowego zamrażania powiększa powstające straty na wadze.

Temperatura zamrażania soków mięsnych leży w granicach od $-0,8$ do -1°C i taki powinien być najniższy poziom temperatury w chłodni.

Straty powstające w czasie zamrażania

Następny etap, w którym spotykamy się z dużą utratą wody z tkanek, to zamrażanie mięsa.

Zapoznajmy się z danymi z literatury:

Tabl. 1

Manerberger (temp. w zamrażalni -18° , czas mrożenia nie podany).

Rodzaj mięsa	% ususzki
Wołowina w półtuszach	0,8—1,2
Wieprzowina, tusze w skórce	0,7—1,4
Wieprzowina bez skóry	10—15% więcej niż powyżej

Tabl. 2.

Komarow i Murawliński opierają się na następujących danych:

Wysokość ususzki w %

Rodzaj mięsa	Przy zamrażaniu ochłodzonego mięsa od $+3^{\circ}$ do -8° przy następujących temperaturach w zamrażalni:		
	-23°	-18°	-12° do -14°
Wołowina			
tłusta i półtł.	0,6	0,7	0,8
średnia	0,8	0,9	1,0
niżej średnia	0,9	1,0	1,2
Wieprzowina			
tłusta	0,5	0,6	0,7
półtłusta	0,6	0,7	0,8
niestandardowa	0,8	0,9	1,0

Przy zamrażaniu mięsa decydującą rolę dla wysokości ususzki odgrywa szybkość mrożenia. W tablicach radzieckich podanych powyżej, zależność ta uwidacznia się w różnicy, jaka zachodzi w ususzcze przy mrożeniu w temp. -23° i -12° . Wnioskujemy oczywiście, że czas przechowywania w zamrażalni był wprost proporcjonalny do temperatury. Im niższa temperatura, tym krótszy czas potrzebny jest do osiągnięcia -8° wewnątrz tuszy, to znaczy temperatury, w której uznajemy, że towar jest w pełni zamrożony.

W bardzo charakterystyczny sposób przejawia się ta zależność w zestawieniach polskich.

W pierwszej połowie 1950 r. zostały przeprowadzone we wszystkich chłodniach w Polsce prace doświadczalne nad ususzką mięsa wieprzowego, przy jego zamrażaniu i przechowywaniu. Wyniki były ciekawe ze względu na to, że każda prawie chłdnia składowa przedstawia inny typ pod względem urządzeń technicznych. Różnica ususzek powstałych w czasie zamrażania w dwóch nowoczesnych chłodniach składowych i notowanych w chłodniach składowych o starym typie mrożenia jest tak rażąca, że jasno widzimy na jakiej linii należy szukać możliwości zmniejszenia strat, obciążających w tak wielkim stopniu naszą gospodarkę państwową (Tabl. 3).

Tabl. 3.

Ususzka mięsa wieprzowego przy zamrożeniu
(od temp. $+5^{\circ}$ do -9°C) (opracowała i zestawiała
K. Zielińska)

Chłodnie	Rodzaj mięsa	Temp. końcowa zamrażalni	Czas mrożenia w dobach	Procent ususzki
Starego typu	Wieprzowina średniego wytuczania	-14°	3	1,21
I	" "	$-13,5^{\circ}$	3	1,18
III	" "	-14°	3	1,13
IV	" "	-15°	3	1,23
V	" "	-11°	7	1,35
nowego typu				
I	" "	-21°	1	0,75
II	" "	-24°	1	0,55

Mrożenie mięsa odbywało się w różnego typu zamrażalniach: szafkowych, tunelowych lub w dużych komorach o chłodzeniu pośrednim, jednak różnic wpływu na ususzkę samego typu zamrażalni nie dało się uchwycić, gdyż decydującą rolę odgrywa siła zamrażalni skracająca do minimum czas mrożenia. Ten sam typ zamrażalni tunelowej spotykany w chłodni składowej nowej i starej, daje przy urządzeniu nowoczesnym możliwość mrożenia w ciągu jednej doby w stosunku do 3 dób, niezbędnych dla zamrożenia mięsa przy urządzeniu starym.

Wysychanie mięsa zamrożonego w czasie przechowywania w komorach chłodniczych.

Mięso mrożone złożone w komorze składowej podlega w dalszym ciągu mniejszym lub większym zmianom, zależnie od czasu przechowywania, warunków klimatycznych, panujących w komorze składowej i szeregu innych, wymienionych już wyżej czynników.

Najpoważniejszą zmianą, jaka zachodzi przy zachowaniu prawidłowości składowania, jest wysychanie tusz mięsnych spowodowane parowaniem soków. Parowanie to będzie tym większe, im wyższa będzie temperatura składowania, a co za tym idzie większa pojemność pary wodnej w powietrzu, im niższa będzie wilgotność względna i im szybsze i częstsze krążenie powietrza.

Dużą tu też rolę odgrywa warstwa tłuszczowa, którą pokryte są tusze i stosunek między powierzchnią tuszy a jej wagą.

Jeżeli od danych opisowych przejdziemy z kolei do cyfrowych to stwierdzimy, że liczby określające wysokość ususzki przy przechowywaniu mięsa podawane przez różnych autorów, różnią się znacznie między sobą.

Tabl. 4.

Manerberger (tablica zestawiona przez Tuchschnajda)

Rodzaj mięsa	Straty na wadze (w %) na każdy miesiąc składowania przy następującym okresie przechowywania (w miesiącach)					
	1	2	3	4	5	6
Wołowina:						
tłusta	0,61	0,45	0,31	0,24	0,19	0,13
średnia	0,63	0,50	0,36	0,29	0,29	0,19
chuda	0,74	0,57	0,45	0,41	0,28	0,22
Baranina:						
tłusta	0,87	0,53	0,37	0,32	0,29	0,20
średnia	0,91	0,74	0,61	0,52	0,31	0,25
chuda	0,93	0,79	0,72	0,58	0,39	0,30

Tabl. 5.

Komarow i Murawlianskij.
Normy ubytku (w %) zamrożonego mięsa przy przechowywaniu.

Rodzaj mięsa	kwartaly			
	I	II	III	IV
Wołowina:				
tłusta	0,07	0,20	0,28	0,15
chuda	0,12	0,32	0,45	0,25
Wieprzowina:				
tłusta	0,07	0,20	0,28	0,15
niestandardowa	0,09	0,25	0,35	0,19
Baranina:				
tłusta	0,09	0,25	0,35	0,19
chudsza	0,13	0,35	0,49	0,27

Normy powyższe stosują się do przechowywania mięsa w komorze o temp. od -8° do -15° , o systemie chłodzenia mieszanym, pośrednim i bezpośrednim.

Tabl. 6.

Doświadczenia polskie (zestawiła K. Zielińska). Straty na wadze zamrożonej wieprzowiny przechowywanej przez okres ok. 4 miesięcy w różnego typu chłodniach składowych.

Rodzaj mięsa	Chłodnie nowoczesne temp. —16°	Chłodnie starsze temp. —12°	Chłodnie o chłodzeniu powietrznym temp. —10°
Wieprzowina:			
Kl. ekstra	0,65%	0,81%	1,77%
Kl. I.	0,64%	0,12%	2,08%
Kl. II.	1,04%	1,27%	2,04%
Kl. III.	1,02%	1,50%	2,67%

Przy analizie podanych powyżej tablic stwierdzamy, że w naszych warunkach, musimy przyjąć jako podstawę cyfry opracowane przez Manerbergera dla wołowiny i baraniny. Dla mięsa wieprzowego orientacyjne dane dają nam wyniki doświadczeń polskich.

Tablica Komarowa i Murawlińskiego dotyczy prawdopodobnie mięsa przechowywanego jakąś specjalną metodą, pod glazurą lub inną osłoną. Metoda ta decyduje widocznie o innym przebiegu wysychania mięsa niż przy przechowywaniu w warunkach stosowanych u nas, gdyż autorzy podają najwyższy procent ususzki dopiero w trzecim kwartale i identyczne prawie dane dla wołowiny i wieprzowiny.

Należy zdać sobie sprawę, że wyniki doświadczeń przeprowadzanych w warunkach laboratoryjnych, nie mogą być bez poprawki zastosowane jako normy praktyczne. Na faktyczne manco zachodzące przy przechowywaniu mięsa w chłodni składowej składają się prócz ususzki, również rozkrusz (mięso mrożone przy wszelkich przewożkach łatwo się kruszy) i manco na rozwałę (towar przyjmuje się dużymi partiami, a wydaje małymi). Obie te pozycje stanowią jednak minimalną część manca w porównaniu z ususzką. Najlepszą podstawę dla ustalenia norm, mogących mieć zastosowanie w praktyce, stwarzają doświadczenia przeprowadzone w czasie normalnej pracy na chłodni składowej i to na dużej ilości tusz, żeby możliwie wyeliminować różnice indywidualne. W obecnych warunkach polskich, należałoby przyjąć albo indywidualną normę dla podobnych technicznie grup chłodni składowych, albo zastosować dużą rozpiętość liczb, gdzie dolna granica stosowałaby się dla chłodni składowych nowoczesnych, a górna dla starszych urządzeń chłodniczych.

Badanie pojedynczych tusz na ususzkę przy zamrażaniu i przechowywaniu.

Jak wielkie znaczenie ma podkreślone powyżej przeprowadzanie doświadczeń na dużej ilości tusz, widać jasno z przeprowadzonego przeze mnie doświadczenia na 60 połówkach wieprzowych kl. II i III.

Rozpiętość cyfr, określających procent ubytku indywidualnie ważonych połówek, sięgała

	przy zamrożeniu	przy 5-mies. przech.
dla klasy II	od 0,86% do 3,0%	1,19% do 3,84%
dla klasy III	od 0,62% do 4,14%	1,29% do 5,33%

Tak wielkie różnice w utracie wody występują niezależnie od miejsca zawieszania w zamrażalni i miejsca przechowania w komorze, można tłumaczyć jedynie różnym składem chemicznym mięsa, a przede wszystkim inną zawartością wody. Przyczyną tej różnicy jest rasa zwierząt, ich wiek i rodzaj karmy, jaką dostają w czasie tuczu.

Walka o obniżenie ususzki.

Ususzka jest złem, z którym trzeba walczyć.

Jedną z zasadniczych wytycznych Planu 6-letniego jest dążenie do obniżenia kosztów własnych przez wprowadzenie szeregu ulepszeń i zwalczanie marnotrawstwa. W obliczu przytoczonych wyżej prac i cyfr wykazujących jasno, że tysiące ton mięsa traci swoją wartość i duży procent wagi wskutek zjawiska wysychania, musimy wydać mu zdecydowaną walkę i znacznie obniżyć jego zasięg.

Pierwszym zasadniczym momentem, który musimy wykorzystać w walce z ususzką, to wydattne zmniejszenie się jej przy szybkim mrożeniu, które powoduje zmniejszenie strat w zamrażalni i w okresie przechowywania. Wynika stąd postulat, uwzględniony w całej rozciągłości przy budowie chłodni składowych: mrozić mięso jak najszybciej.

W dalszym ciągu możemy znacznie wpłynąć na zmniejszenie ususzki przez zwrócenie bacznej uwagi na warunki klimatyczne w czasie przechowywania. Obniżenie temperatury, podwyższenie wilgotności względnej, unikanie wahań temperatury, a przede wszystkim ograniczenie do minimum ruchu powietrza, stwarzają możliwość zmniejszenia procentu straty. Murawliński radzi przykrywać przechowywane mięso brezentami, jeżeli już nie wszystkie sztaple, to przynajmniej pod kanałami powietrznymi. Dla zwiększenia wilgotności, poleca on wsypywać rozdrobniony lód do kanałów powietrznych i posypywać sztaple czystym sztucznym lodem. Sztaple powinny być ustawiane duże i możliwie jak najściślej. Jeżeli w chłodni składowej znajdują się komory z systemem powietrznym i parownicowym, to plan zakładania komór powinien być tak zrobiony, żeby te pierwsze zakładać raczej w zimie i na krótki okres przechowywania.

Źródła radzieckie podają również, że glazurowanie mięsa daje dobre wyniki w walce z ususzką. Przy glazurowaniu mięsa należy rozpylić na zamrożone sztuki czystą, świeżą wodę do picia, schłodzoną do temperatury około 1° C. Rozpylenie takie należy przeprowadzić dwukrotnie, żeby osiągnąć warstwę lodu 4—5 mm. Glazurowanie daje wyniki bardzo dobre, jednak praktycznie jest dość trudne do stosowania, gdyż wymaga odnawiania, ze względu na łatwe pękanie i odpadanie.

Dobrą ochroną przed ususzką jest przechowywanie mięsa w płachtach, który to sposób stosowany jest szeroko w Anglii, Ameryce pld. i pln. i podawany również przez autorów radzieckich, którzy doświadczalnie stwierdzili, że ususzka spada w tym wypadku do 40% wysokości przyjętej dla mięsa nie chronionego. Przechowywanie w płachtach ma jednak złą stronę w postaci niebezpieczeństwa pleśnienia i znacznego podwyższenia kosztów.

Wszystkie podane sposoby walki z ususzką powinny być u nas jak najszerzej stosowane praktycznie, względnie wypróbowywane doświadczalnie, z dużym nakładem energii i racjonalizatorstwa, aby został osiągnięty poważny cel, jakim jest zaoszczędzenie dla gospodarki narodowej tysięcy kilogramów mięsa.

Literatura

- H. C. Komarow — Chłód — 1950 r.
A. A. Manerberger, E. Mirkin — Technologie Miasa i Miasoproduktów — 1949 r.
S. M. Murawlianskij — Chłodziłnaja Obrabotka i Chranienie Miasa i Subproduktów — 1950 r.
Konopiński, Borman — Racjonalny tucz trzody chlewnej — 1932 r.

Technologia produkcji drobiarskiej

PROF. DR J. JANICKI
INŻ. MGR F. MORAWSKI

Zakład Technologii Rolnej Uniwersytetu w Poznaniu

Czynniki wpływające na smak mięsa drobiu*)

5. Schładzanie

Bardzo ważnym czynnikiem ze względu na zachowanie właściwego, pożądanego smaku mięsa drobiu jest szybkość procesów obróbki. Drób winien być możliwie jak najszybciej wypatroszony, schłodzony i zamrożony tak, aby uniknąć zepsucia smaku, które często następuje przy zbyt długim przetrzymywaniu tuszek. Wills stwierdził, że smak mięsa kurcząt 1-rocznych wagi ok. 1500 g wypatroszonych wkrótce po zabiciu, schłodzonych w wodzie z lodem i szybko zamrożonych jest znacznie lepszy od smaku mięsa tuszek przechowywanych przez 24 godziny przed zamrożeniem.

Tablica trzecia przedstawia wyniki badań Stewarta, Hansona i innych nad wpływem okresu przechowywania przed zamrożeniem na smak mięsa kurcząt 1-rocznych wagi poniżej 1500 g. Wyniki podano wg punktacji 10-stopniowej.

Tablica III.

Wpływ długotrwałości przechowywania przed zamrożeniem na smak mięsa i podrobów kurcząt 1-rocznych wagi poniżej 1500 g.

Czas przechowywania w godzinach	Średnia ocena punktacyjna		
	Mięśnie piersiowe	Mięśnie uda	Wątroba
0 (świeża, kontrolna)	9,3	9,0	8,8
2	7,6	7,3	5,6
18		7,2	5,5

Z danych przedstawionych w powyższej tablicy wynika, że przedłużenie okresu dojrzewania mięsa przed zamrożeniem do 18 godzin obniża nieznacznie wskaźniki smaku. Dłuższe przechowywanie jednak, jak to wynika z badań innych autorów, wpływa silnie na pogorszenie smaku.

6. Temperatura i czas przechowywania w stanie zamrożonym

Zarówno czas jak i temperatura przechowywania w stanie zamrożonym wpływają silnie na zmiany smaku mięsa drobiu.

Istnieje ścisła współzależność pomiędzy tymi dwoma czynnikami tak, że nie można ich omawiać w oderwaniu od siebie.

Ogólnie mówiąc, przedłużenie czasu przechowywania oraz podwyższenie temperatury wpływają niekorzystnie na smak mięsa drobiu.

Wills, Lowe, Slosberg i inni przeprowadzili szczegółowe badania nad wpływem temperatury przechowywania na smak mięsa drobiu. Przechowywali oni w różnych temperaturach kurczątą jednoroczną wagi ok. 1500 g przez 9 miesięcy. Wyniki tych doświadczeń zebrano w tablicy IV.

Tablica IV.

Wpływ temperatury przechowywania na smak mięsa i podrobów kurcząt 1-rocznych wagi ok. 1500 g (wskaźniki smakowe wg punktacji 10-stopniowej).

Temperatura przechowywania w °C.	Średnia ocena punktacyjna			
	Mięśnie piersiowe	Mięśnie uda	Żołądek	Wątroba
Próba kontrolna (świeża)	9,3	9,3	8,6	8,5
— 38	8,1	7,3	6,6	6,2
— 23	8,2	6,7	6,9	6,9
— 18	7,9	7,2	6,1	5,4
— 12	7,4	6,5	6,0	4,5
— 7	4,6	3,2	1,6	0,3

Z danych zebranych w powyższej tablicy wpływają następujące wnioski:

- im niższa temperatura przechowywania, tym wyższe wskaźniki smakowe,
- temperatura powyżej minus 18° C okazuje się niebezpieczna ze względu na smak,
- podroby (wątroba i żołądek) ulegają szybszemu zepsuciu od mięsa,

* Dalszy ciąg artykułu pod tytułem „Wpływ pewnych czynników na produkcję drobiu”, wydrukowanego w „Gospodarce Mięsnej” Nr 1, 1952.

d) z powyższych względów (pkt c) podroby i mięso winny być w chłodni przechowywane osobno.

Na podstawie innych doświadczeń stwierdzono, że w temperaturach, w jakich normalnie drób jest przechowywany, wskaźniki smaku są zawsze najniższe dla wątroby, następnie dla żołądka, mięśni uda i mięśni piersiowych w podanym porządku.

W tablicy V zebrano wyniki doświadczeń tych samych autorów nad wpływem długości przechowywania w różnych temperaturach na smak mięsa i podrobów kurcząt 1-rocznych wagi ok. 1500 g. Ocenę przeprowadzono na zasadzie punktacji 10-stopniowej (0—10 punktów), przy

czym dla wątroby punktację wzorcową obniżono do minus 3.

Z danych zebranych w tablicy V wynika, że im wyższa temperatura oraz im dłuższy czas przechowywania, tym gorszy smak mięśni i podrobów. Podroby ulegają szybszemu zepsuciu smaku w porównaniu do mięśni piersiowych i udowych.

Z badań Stewarta i Hansona wynika, że kurczęta 1-roczone wagi poniżej 1500 g przechowywane przy minus 23°C wykazywały znaczne różnice we wskaźnikach oceny smaku (ocena punktacyjna 10-stopniowa) poszczególnych mięśni i podrobów. Wątroba wykazywała znaczne obniżenie wskaźników smakowych po 23 dniach przechowywania, mięśnie uda po 37 dniach, a mięśnie piersiowe po 51 dniach.

T a b l i c a V.

Wpływ długości przechowywania w różnych temperaturach na smak mięsa i podrobów kurcząt 1-rocznych wagi 1500 g

Czas i temperatura przechowywania w °C	Ś r e d n i a o c e n a p u n k t a c y j n a							
	Mięśnie piersiowe		Mięśnie uda		Żołądek		Wątroba	
	kontrolna	przechowywana	kontrolna	przechowywana	kontrolna	przechowywana	kontrolna	przechowywana
—38 °C								
3 miesiące	8,8	7,5	8,3	7,3	7,8	6,5	7,7	5,5
6 „	9,2	7,9	8,7	6,8	7,8	6,3	7,3	5,1
9 „	9,3	8,1	9,3	7,3	8,6	6,6	8,5	6,2
—23 °C								
3 miesiące	8,8	8,0	8,3	7,0	7,8	6,3	7,7	5,8
6 „	9,2	7,6	8,7	6,6	7,8	6,2	7,3	5,6
9 „	9,3	8,2	9,3	6,7	8,6	6,9	8,5	6,9
—18 °C								
3 miesiące	8,8	8,0	8,3	7,8	7,8	7,2	7,7	5,9
6 „	9,2	7,8	8,7	6,6	7,8	5,6	7,3	4,2
9 „	9,3	7,9	9,3	7,2	8,6	6,1	8,5	5,4
—12 °C								
3 miesiące	8,8	8,0	8,3	7,4	7,8	6,8	7,7	5,7
6 „	9,2	7,0	8,7	5,0	7,8	4,5	7,3	2,7
9 „	9,3	7,4	9,3	6,5	8,6	6,0	8,5	4,5
— 7 °C								
3 miesiące	8,8	6,6	8,3	4,9	7,8	5,2	7,7	2,7
6 „	9,2	3,8	8,7	2,8	7,8	1,8	7,3	0,0
9 „	9,3	4,6	9,3	3,2	8,6	1,6	8,5	—0,3

7. O p a k o w a n i e

Rodzaj opakowania należy również do czynników warunkujących smak produktu, który dociera do rąk konsumenta.

Zagadnienie to wymaga jeszcze wielu szczegółowych i szerokich badań. Na podstawie niewielu prac, które temu zagadnieniu dotychczas

poświęcono, można stwierdzić przewagę puszek ocynowanych nad opakowaniami kartonowymi (woskowanymi), czy drewnianymi.

W tablicy VI zebrano dane z doświadczeń Willsa, Lowego, Slosberga i Stewarta nad wpływem rodzaju opakowania na smak mięsa i podrobów kurcząt 1-rocznych wagi ok. 1500 g przechowywanych przez 9 miesięcy w różnych temperaturach.

T a b l i c a VI.

Wpływ rodzaju opakowania na smak mięsa i podrobów kurcząt 1-letnich wagi ok. 1500 g przechowywanych przez 9 miesięcy w różnych temperaturach (skala oceny punktacyjnej od 0 do - 10, dla wątroby od -3 do 10).

Rodzaj opakowania	Temp. magazynow. w °C	Średnia ocena punktacyjna			
		Mięśnie piersiowe	Mięśnie uda	Żołądek	Wątroba
Puszka ocynowana	-38	8,0	7,1	6,6	6,3
Papier woskowany	-38	8,0	7,2	6,6	6,2
Puszka ocynowana	-23	8,2	6,7	7,0	6,7
Papier woskowany	-23	8,0	6,6	6,8	7,3
Puszka ocynowana	-18	7,7	6,8	6,3	5,6
Papier woskowany	-18	8,1	7,4	5,7	5,1
Puszka ocynowana	-12	7,7	6,5	6,3	5,0
Papier woskowany	-12	7,1	6,5	5,7	3,5
Puszka ocynowana	-7	5,5	4,0	2,1	-0,2
Papier woskowany	-7	3,8	2,1	0,8	-0,4

Z danych tych wynikają ciekawe praktyczne wnioski. Otóż przy niższych temperaturach (minus 38 i minus 23° C) nie zaznaczają się różnice pomiędzy wpływem rodzaju opakowania na smak mięsa. Różnice te uwypuklają się dopiero w wyższych temperaturach stwarzających niekorzystne warunki przechowywania mięsa. I tu puszki ocynowane okazują się lepsze od opakowań z woskowanego kartonu. Przy przechowywaniu podrobów różnice w przydatności materiału do opakowania ujawniają się we wszystkich tempera-

turach, oczywiście na korzyść puszek. Jest to zrozumiałe ze względu na mniejszą trwałość tych produktów w porównaniu z mięsem. Stąd oczywiście wniosek, że podroby jako produkty mniej trwałe należy przechowywać w opakowaniach trwalszych, szczelniejszych. Odnosi się to również do wszelkich innych produktów, które mają być przechowywane dłużej lub też w mniej korzystnych warunkach magazynowania.

Na tym kończymy krótki przegląd czynników, które wpływają na smak mięsa drobiu. Nie omówiliśmy oczywiście wszystkich, wiele z nich nie zostało jeszcze dostatecznie zbadanych, wiele podlega tyłu wahaniom indywidualnym, specyficznym dla różnych warsztatów produkcyjnych, że nie można ich ujmować w ścisłe ramy tez czy zaleceń. Dlatego też zagadnienia omawiane w tym artykule stanowią tylko ramy dla opracowań dla zakładów naukowych oraz praktyczne wskazania dla pracy personelu technicznego przemysłu drobiarskiego.

Literatura

1. Bailey R. L., Stewart G. F. Belle Lowe — „Refrigerating Engineering”, str. 363, t. 55, nr 4 (1948)
2. Belle Lowe — „Advances in food research” t. I, str. 203, New York (1948)
3. Boggs M.M., Hanson H.L. — „Advances in food research” t. II, str. 219, New York (1949)
4. Janicki J., Jarmul St. — „Gospodarka Mięsna” nr 11—12 (1950)
5. Pennington M.E. — „The chemistry and technology of food and food products” t. I, str. 522, New York (1944)
6. Runge St. — „Gospodarka Mięsna” nr 3—4, str. 8 (1950)
7. Uspienskiy, Podlegajew, Tongur — „Technologie pluce-produktow”, Moskwa (1940)
8. Wills R., Belle Lowe, Slosberg H., Stewart G. F. — „Refrigerating engineering”, t. 56, nr 1, str. 49 (1948).

Poznajmy towar – uczmy się lepiej pracować

Skrzynka pytań i odpowiedzi

OD REDAKCJI

Redakcja „Gospodarki Mięsnej”, w celu jeszcze bliższego powiązania się z terenem, postanowiła uruchomić „Skrzynkę pytań i odpowiedzi”, która prowadzona będzie w każdym numerze naszego czasopisma.

Redakcja prosi czytelników naszego czasopisma o **kierowanie pytań głównie z dziedziny towaroznawstwa i zagadnień produkcyjnych** poszczególnych ogniw przetwórstwa oraz obrotu żywcem, mięsem i przetworami mięsnymi, celem bowiem „Skrzynki” jest dopomożenie pracownikom przedsiębiorstw gospodarki mięsnej w podniesieniu ich poziomu fachowego i technicznego zgodnie z potrzebami realizacji założeń Planu Szóstoletniego.

„Skrzynka” ma służyć pomocą pracownikom na różnych szczeblach produkcji; pracownicy przedsiębiorstw gospodarki mięsnej, bez względu na zajmowane stanowisko w produkcji czy admini-

stracji, na rodzaj wykonywanej pracy, winni utrzymywać łączność ze „Skrzynką”. Każdy nadsyłający pytania, może sam starać się dać na nie odpowiedź. Pytania jak i ew. odpowiedzi redakcja przedstawi do opinii wybitnym specjalistom poszczególnych działów towaroznawstwa czy produkcji, którzy ustosunkują się zarówno do pytań jak i do ew. odpowiedzi. Redakcja zastrzega sobie przy tym prawo zmiany formy pytania oraz nieumieszczania pytań. W razie potrzeby, odpowiedzi na pytania będą udzielane przez specjalistów poszczególnych działów. Czytelników naszego czasopisma wzywamy do baczego śledzenia pytań i odpowiedzi i w razie potrzeby o branie udziału w dyskusji nad odpowiedziami względnie pytaniami.

Pytania jak i odpowiedzi mogą być podpisane pełnym nazwiskiem lub inicjałami według życzeń

piszących. Redakcja prosi jednak wszystkich biorących udział w „Skrzynce“ o podanie swych nazwisk, jak również adresów prywatnych oraz miejsca pracy do wiadomości redakcji.

Pytania i odpowiedzi drukowane są w „Skrzynce“ na tych samych warunkach co inne publikacje. Wprowadzenie zaleceń produkcyjnych czy urzą-

dzeniowych itp. itd. może nastąpić za decyzją i pod odpowiedzialnością bezpośredniego kierownictwa jednostek produkcyjnych czy administracyjnych, którym „Skrzynka“ chce służyć jak najsumienniejszemu pod względem dostarczania dokumentacji w postaci wypowiedzi rzeczoznawców tematów omawianych.

Tucznicy przemysłowi

Pytanie

Jak należy zadawać odpadki pokarmowe tucznikom?

A. Z.

Odpowiedź

Aby odpadki pokarmowe mogły być wykorzystane w żywieniu tuczników muszą one być czyste, świeże, zadawane w odpowiednich ilościach i w odpowiedniej formie.

Na czystość odpadków ma wpływ sposób ich zbierania. W tym celu przy zbieraniu odpadków należy je segregować na płynne i stałe. Odpadki stałe zwłaszcza takie, które nie będą parowane należy zbierać osobno jak np. liście z warzyw. Naczynia do zbierania płynnych odpadków muszą być myte i dezynfekowane po każdorazowym ich użyciu. Przed skarmieniem odpadki muszą być przegotowane (sterylizowane) w celu unieszkodliwienia bakterii chorobotwórczych, które mogą się w nich znajdować.

Przy skarmianiu odpadków pokarmowych trzeba mieć na uwadze potrzeby zwierzęcia i zadawać pasze w ilości zależnej od jego wagi żywej, wieku i kierunku użytkowania. Jeśli odpadki czy pod względem ilościowym czy jakościowym nie są odpowiednie aby pokryć potrzeby tucznika, wtedy konieczne jest uzupełnienie karmy odpowiednimi ilościami pasz treściwych. Odpadki z zasady są ubogie w witaminy (poza zieleninę), należy więc stosować dodatek pasz zielonych lub przygotowanych z nich suszonek.

Jako przykład żywienia sztuk odpadkami podajemy następujące dawki dzienne pasz:

Rodzaj pasz	wagi sztuk		
	30–50 kg	50–80 kg	80–130 kg
płynne odpadki kuchenne	2–4 kg	4–7 kg	7–10 kg
stałe odpad. kuch.	1–2 kg	2–3 kg	3–6 kg
obierzyń ziemn.	2–4 kg	4–5 kg	5–7 kg
odpadki jajczarskie, rzeźniane, rybne	0,5–1,0 kg	1,0–1,5 kg	1,0 kg
mleko chude	1 litr	można nie dawać	można nie dawać
zielenina	0,5 kg	0,5 kg	0,5 kg
lub zamiast zieleniny susz	5–15 deka	5–15 deka	5–15 deka

Gdyby odpadki rzeźniane, rybne lub jajczarskie nie były zadawane to należy zwiększyć ilość mleka chudego do 2 litrów dla sztuk najniższej wagi i wagi średniej. Jeśli sztuki nie otrzymywałyby stałych odpadków kuchennych to należy je zastąpić 14 kg śruty zbożowej na każdy kilogram tych odpadków.

Inż. J. R. i Inż. W. S.

Pytanie

Jak wpłynąć na zachowanie dobrego apetytu u tucznika w tuczu przemysłowym? Co należy uczynić aby przywrócić utracony apetyt?

W. B.

Odpowiedź

Dobry apetyt wykazują sztuki odznaczające się zdrowiem. Zdrowie tucznika zależy od jakości stosowanych pasz, od sposobu ich przyrządzania i regularnego zadawania, a niezależnie od tego od warunków pomieszczenia, w których tucznik przebywa i od wielu innych przyczyn. Choroby, a szczególnie epidemie powodują utratę apetytu.

W przypadku braku apetytu u tucznika, co wiadać po niewyjadaniu przeznaczonych racji i niepodchodzeniu do koryta w czasie odpasów — należy szukać przyczyn, które na to wpłynęły. Jeśli utrata apetytu nastąpiła pod wpływem choroby, której towarzyszy podniesiona temperatura ciała, należy karmę zmienić na lekkostrawną o konsystencji rzadszej zaś pod względem wartościowym na bardziej treściwą. Pozostawienie karmy bez zmiany może wywołać obstrukcję. Przy innych chorobach jak np. robaczycy, konieczne jest zastosowanie się do wskazań lekarza wet.

Na pobudzenie apetytu mają duży wpływ jakość, sposób przyrządzania i regularność w zadawaniu pasz. Decyduje to w dużym stopniu o wynikach tuczu. Nieprzestrzeganie tych zasad może doprowadzić do przekarmienia lub zatrucia co w następstwie powoduje utratę chęci do jedzenia. Dobry apetyt wykażą tuczники wówczas jeśli otrzymywać będą pasze świeże, niesfermentowane, nie nadgniłe, nie nadmierne kwaśne i nie za słone. Nie należy zadawać pasz posiadających goryczkę lub odrażający zapach. Karma zadawana trzodzie zawierająca zbyt duże ilości części niestrawnych (balastu), jest niechętnie wyjadana. Szczególnie prosięta odsadzone i sztuki w okresie właściwego tuczu nie znoszą karmy wysoko balastowej. Tylko warchlaki w czasie tak zwanego rozpychania mogą otrzymywać większe ilości balastu. Dla prosiąt odsadzonych wskazane jest zadawanie karmy, w której balast nie przekroczył 12% w stosunku do suchej masy karmy, dla starszych prosiąt do 15%, dla tuczników do 18%, natomiast warchlaki mogą otrzymywać karmę o zawartości do 24% balastu.

Nadmiar tłuszczu w paszy także ujemnie wpływa na apetyt, dlatego w dziennej racji sztuki dorosłej nie może być go więcej niż 70 gramów.

Pasze nawet bardzo dobre ale nieodpowiednio przyrządzone mogą być przyczyną utraty apetytu. Na przykład zadawanie świniom pasz treściwych w stanie suchym, a przy tym niedostateczne pojenie bywa przyczyną coraz to mniejszego przyjmo-

wania karmy. Prosięta odsadzone z zasady powinny otrzymywać karmę o konsystencji rzadkiej papki. Przyrządzając karmę należy pamiętać aby nie była ona zbyt gorąca ani też za zimna.

Chcąc zachować dobrą żerność sztuk nie należy wprowadzać nagłych zmian karmy. Należy również pamiętać o utrzymaniu nienagannej czystości koryt, zbiorników do przyrządzania karmy oraz o czystości samej paszy.

Na wzmożenie apetytu świń w dużym stopniu wpływają odpowiednie warunki pomieszczenia. Sztukom rosnącym należy udostępnić korzystanie z wybiegów a jeśli jest to niemożliwe to powinny one mieć swobodę ruchów w kojach. Poza tym w chlewie musi być dostateczna ilość świeżego powietrza i dostęp światła.

Pobudzająco na polepszenie apetytu wpływają również dodatki takich pasz, które poprawiają jej smak, jak na przykład wytloki jałowcowe lub odpadki zielarskie, poza tym stały dodatek pasz zielonych lub suszonek z nich sporządzonych obfitujących w witaminy i sole mineralne, wreszcie zastosowanie drożdżowania pasz.

Inż. J.R. i Inż. W. S.

Transport zwierząt rzeźnych

Pytanie

Czy konwojent powinien umieć rozróżnić zwierzę chore od zdrowego? Po czym można poznać, że sztuka jest chora?

S. N.

Odpowiedź

Człowiek, który miał do czynienia ze zwierzętami na pewno rozpozna zwierzę chore od zdrowego, niejednokrotnie nie umiając nawet określić po czym poznać, że ono jest chore. Natomiast ten, który nie stykał się bliżej ze zwierzętami i zna je, że tak powiem „z widzenia“, mając nawet pewne wskazówki nie będzie w stanie rozpoznać zwierzęcia chorego, zwłaszcza w pierwszym okresie.

Rozpoznawanie zwierząt chorych jest bardzo ważne i to możliwe w pierwszych dniach choroby, gdyż wówczas można uniknąć strat, jakie mogą wystąpić np. w transporcie wskutek padnięć.

Dlatego też wymagać się powinno od ludzi branych do konwojowania zwierząt, aby byli ze zwierzętami obeznani, umieli się z nimi obchodzić, no i potrafili możliwie wcześniej rozpoznać sztuki chore.

Oczywiście konwojent nie jest w stanie i tego od niego nie może nikt wymagać, aby rozpoznawał choroby. On tylko po zachowaniu się zwierzęcia i po zewnętrznych oznakach może nabrać przeświadczenia, że zwierzę jest nienormalne, a więc podejrzan o chorobę.

Podajemy poniżej najważniejsze momenty, na które należy zwrócić uwagę celem rozpoznania zwierzęcia chorego od zdrowego:

- a) czy zwierzę ma apetyt
- b) czy zachowuje się normalnie
- c) czy ma chęć do poruszania się
- d) czy postawa zwierzęcia nie odbiega od normalnej przez opuszczenie łba, uszu, ogona
- e) czy nie jest kulawe
- f) czy skóra zwierzęcia nie jest pokryta czerwono-sinymi plamami

- g) czy włos jest gładki i lśniący, a nie matowy i nastroszony
- h) czy oddech nie jest zbyt szybki
- i) czy śluzawica u bydła, a tarcza ryja u świń nie jest sucha i gorąca.

Konwojent obserwując zwierzę podejrzan przez pewien czas oraz zwracając uwagę na wyżej podane momenty, na pewno dojdzie do właściwej oceny.

Sztuk uznanych za chore konwojent nie powinien przyjmować do przepędu czy transportu a te, które mu zachorowały w drodze powinien odładować na najbliższym punkcie odładowczym.

Sprawa poruszona w pytaniu powinna znaleźć swój wyraz w programach szkoleniowych na kursach organizowanych dla konwojentów.

Inż. W. S.

Uboj

Pytanie

Czego winni przestrzegać pracownicy rzeźni — ubojowcy, aby zwiększyć wydajność poubojową?

R. K.

Odpowiedź

Jest wiele jeszcze możliwości zwiększenia wydajności poubojowej. Oto wymieniamy niektóre z nich:

1) Zwierzę przed ubojem nie może być pozbawione wody. Z braku wody w żołądku na wytwarzanie soków trawiennych, śliny itp. czerpie ją z tkanek swego organizmu — „zjada się“, zmniejsza przez to wagę swej tuszy, wydajność, pogarsza jakość mięsa. Poić należy po wyładunku w rzeźni i podczas przebywania w magazynach żywca. Bydło, konie, owce i świny ostatni raz należy poić na 4—6 godzin przed ubojem, cielęta na 2—3 godziny.

2) Traktowanie zwierząt musi być ludzkie, łagodne. Zwierzę ubite w stanie zdenerwowania, zgorączkowania, wyda mięso gorszej jakości na skutek niepełnego wykrwawienia, a tusza jego więcej straci na wadze przy studzeniu i chłodzeniu.

3) Przy uboju, kluciu i krwawieniu ranę klucia robić jak najmniejszą aby było mniej mięsa krwawego, odpadkowego.

4) Przy obróbce świń na stole — muszle uszne wykrawać z najmniejszą ilością tłuszczu i mięsa.

5) Przy obróbce nóg bydłych starać się jak najczyściej oddzielać ścięgna od kości aby jak najwięcej zostało przy tuszy.

6) Przy obróbce ogonów u bydła, koni, baranów i cieląt — cały ogon wyluskać ze skóry i zostawić przy tuszy.

7) Przy wycinaniu odbytnic, kap, prąci i krzyżówek zostawiać przy nich jak najmniej tłuszczu i mięsa.

8) Przy opróżnianiu jamy brzusznej zostawić przy tuszy całą nóżkę mięśnia przepony brzusznej tak zwaną „świeczkę“, przecinając przeponę zostawić przy tuszy wszystkie mięśnie przepony a tylko część ścięgniastą przy ośrodku.

9) Przecinając klatkę piersiową i wyjmując ośrodek — tłuszcz „osierdziowy“ zostawić przy tuszy.

10) Pikując i przecinając tuszę nie robić zacięć i strzępów. Zwracać uwagę na jednostki nieświadomione aby nie zmniejszały wagi tusz przez niestaranną, niedbałą obróbkę albo przez odkrawanie mięsa z tusz dla własnych potrzeb.

11) Wycinając na polecenie lekarza ropnie, wągry, krwawniki czy złamania — wycinać oszczędnie aby nie usuwać zdrowej tkanki.

12) Żądać odczytywania i dyskusowania na nadarach produkcyjnych instrukcji i zarządzeń wydawanych przez odgórne władze nadrzędne w sprawach produkcji rzeźnianej.

M. M-I.

Pytanie

Jak należy przechowywać krew ze zwierząt rzeźnych i jak ją zabezpieczyć przed krzepnięciem?

Z. S.

Odpowiedź

Chcąc krew utrzymać w stanie płynnym, nie można przechowywać jej w magazynach chłodzonych, w których temperatura jest poniżej $+1^{\circ}\text{C}$, gdyż już w temperaturze $+0,56^{\circ}\text{C}$ krew zamarza.

Dla utrzymania krwi w stanie płynnym należy dodać ok. 0,5% cytrynianu sodu, który powstrzymuje proces krzepnięcia. Również trwałość świeżej krwi można przedłużyć przez dodanie 5% soli kuchennej i przez przechowywanie jej w chłodnych miejscach jak w piwnicach względnie w magazynach chłodzonych, w których temperatura wynosi od $+4$ do $+6^{\circ}\text{C}$.

Konserwacji krwi należy dokonywać natychmiast po uboju, bowiem krew szybko krzepnie. Krew bydlęca krzepnie po 20 — 25 minutach, świńska po 12 — 15 min., końska po 15 — 20 min., a krew z owiec po 6 — 7 min. od chwili jej zebrania.

Przechowywana krew powinna być uprzednio odwłókniona, bądź na specjalnych wirówkach, bądź ręcznie przez szybkie jej mieszanie w bańce za pomocą płaskiej drewnianej łopatki.

Do spożycia można używać tylko krew ze zwierząt zdrowych, dlatego też musi ona być zebrana z każdego zwierzęcia oddzielnie w naczynia odpowiednio oznaczone i dopiero po zbadaniu mięsa po uboju można krew ze sztuk

zdrowych połączyć, a pozostałą skierować na cele techniczne.

W. G.

Pytanie

Co należy robić aby płuca wieprzowe od sztuk zdrowych nie ulegały konfiskatom przy badaniu lekarsko-weterynaryjnym?

A. O.

Odpowiedź

Przyczyn powodujących konfiskatę płuc wieprzowych jest dużo, ale jak wynika z pytania, nie wchodzi tu w grę różnego rodzaju schorzenia, a pytający ma na myśli przyczyny powstające w czasie obróbki poubojowej zwierząt.

Przyczynami powodującymi między innymi konfiskatę płuc jest zanieczyszczenie ich wodą z kotła parzelnego i zalanie krwią.

Zanieczyszczenie płuc wodą następuje na skutek zbyt szybkiego wrzucenia sztuki do kotła parzelnego po zakłuciu. Zwierzę jest już w zasadzie nieżywe, ale może mieć jeszcze zachowane odruchy, to znaczy skurcze pośmiertne powodujące ruchy niezależne od świadomości. Otóż, jeżeli zwierzę bezpośrednio po uboju zostaje wrzucone do kotła parzelnego, to u pewnej i to dość dużej ilości sztuk następują odruchy pośmiertne a między innymi odruchowydech i do płuc zostaje wciągnięta zamiast powietrza, brudna i zanieczyszczona woda z kotła.

Aby tego uniknąć, nie należy wrzucać do kotła sztuk bezpośrednio po uboju, a trzeba odczekać pewien czas, aż do ustania odruchów.

Drugą przyczyną powodującą konfiskatę płuc jest zalanie ich krwią na skutek niewłaściwego klucia po ogłuszeniu. Zakłucie ma na celu wykrwawienie zwierzęcia przez przecięcie naczyń krwionośnych.

Jeżeli przy zakłuciu zostają przecięte nie tylko naczynia, ale również i tchawica, wtedy część krwi dostaje się do tchawicy i dalej do płuc, powodując ich zalanie. Świadczy to o niedbalstwie w pracy. Przy starannym i uważnym zakłuwaniu tego rodzaju zalanie płuc krwią nie następuje.

Niedociągnięcia są drobne i łatwe do usunięcia. Niezwracanie jednak na nie uwagi daje w wyniku dość znaczne straty, których można łatwo uniknąć.

E. T. — lek wet.

ANKIETA „GOSPODARKI MIĘSNEJ“

Z powodu braku miejsca zmuszeni jesteśmy odpowiedzi umieścić w Nr. 3 „Gospodarki Mięsnej“.

Red.

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. PWG TCi-P/C-99/52 z dn. 28.2.52 r. Podp. do druku 28.3.52 r. Druk zakończ. 31.3.52 Nakład 5445 + 55 egz. Pap. druk. sat. Kl. VII 60 gr, form. 61 × 86. Obj. 3³/₄ ark.

Zam. 2975. Zakł. Graf. i Wyd. Dom Słowa Polskiego, Warszawa, pl. Kazimierza Wielkiego. 3-B-15745

KONTAKTY REDAKCJI Z TERENEM

Podczas pobytu służbowego przedstawiciela redakcji „Gospodarki Mięśnej” w Krakowie, zostało zorganizowane spotkanie między nim a czytelnikami czasopisma w Ekspozycie Wojewódzkiej Centrali Mięśnej. Na zebranie przybyli aktywni pracownicy działów produkcyjnych i administracyjnych, jak również przodownicy pracy Ekspozycji.

Zebraniu przewodniczył Sekretarz POP tow. Sobczyk. Tematem zebrania były zagadnienia tematyczne i metodologiczne „Gospodarki Mięśnej”. Po zreferowaniu sprawy przez przedstawiciela redakcji rozwinęła się obszerna dyskusja, w której brali udział prawie wszyscy zebrani, m. in. przodownicy pracy tow. Dymek, Pobożniak, Łupieniak, Górski, Bolechała, inż. Klamut, inż. Siłkowska, Bła-

wiczak i inni. Przemawiali poza tym tow. dyr. Partyka, dyr. Wesołowski, ob. Rydzik, inż. Woźniak, mgr. Piechowski, Lewicki.

Zebrani postanowili jeszcze bliżej utrzymać stały kontakt z redakcją czasopisma. Godną podkreślenia i naśladowania jest uchwała założenia na terenie Ekspozycji „Skrzynki pytań i odpowiedzi”, do której wszyscy pracownicy mogą kierować „pytania”, jak również wszelkiego rodzaju opracowania przeznaczone do wykorzystania w tej lub innej formie przez redakcję „Gospodarki Mięśnej”.

Korespondentami terenowymi „Gospodarki Mięśnej” i opiekunami „Skrzynki” krakowskiej zostali tow. inż. Jędrzejowski i tow. mgr. Piechowski.

Errata

W Nr. 1-1952 „Gospodarki Mięśnej”, na str. 26, podano mylnie nazwisko autora artykułu p.t. „Znaczenie i technika zbioru krwi dla celów przetwórstwa mięsnego” — zamiast H. Misztal winno być M. Misztal;

na str. 28 szp. 1, wiersz 16, zamiast wgłębnik winno być zgłębnik; na str. 28, szp. 1, wiersz 28, zamiast wyłączyć winno być włączyć; na str. 29, szp. 2, wiersz 10 zamiast hemonizm winno być hemoliza.

KOMUNIKAT

Do naszych czytelników.

Opłacanie prenumeraty zleconej u listonoszy lub w placówkach pocztowych jest najtańszym i najpraktyczniejszym sposobem regularnego otrzymywania czasopisma „Gospodarka Mięsna”.

Przy dokonywaniu wpłaty, która wynosi w prenumeracie zleconej półrocznie zł 24.—, rocznie zł 48.— nie trzeba wypełniać blankietu i nie ponosi się dodatkowych kosztów przesyłki pieniędzy.

Czasopismo „Gospodarka Mięsna” jest doręczane przez listonosza do mieszkań czytelników.

Urzędy pocztowe i listonosze przyjmują wpłaty na prenumeratę zleconą na drugie półrocze do 15 czerwca.

BIBLIOTEKA
UNIwersytecka
GDANSK

01103



Cena 8 zł