



01210

Żywnienie Lbiorowe

TREŚĆ NUMERU:

Od redakcji		Str. 1
Inż. Maria Szczygłowa	Kilka uwag o białkach	„ 2
Inż. Janusz Łoś	Dieta mięsna czy bezmięsna	„ 4
Inż. Jan Hattowski	Produkcja artykułów mięsnych	„ 9
Prof. Michał Godycki	Ziemniaki jako produkt spożywczy	10
Maria Plewniak	Racjonalne żywienie w ciągu dnia	„ 12
Dr. Janina Kozłowska	Pałace zagadnienia dla młodych matek cz. II. Żywienie dziecka w ciągu pierwszego roku życia	„ 14
Zofia Czerny	Potrawy dla niemowląt	„ 16
Kazimierz Pyszkowski	Reorganizacja stołówek pracowniczych	„ 18
P. K.	Obowiązek prowadzenia księgowości przez przedsiębiorstwa gastronomiczne	„ 22
Komunikaty i zarządzenia		„ 24
Różne wiadomości		„ 26
Recenzje		„ 29
Nowe książki u nas		„ 32

STYCZEŃ — LUTY 1950 — WARSZAWA



296129

- 296.129



ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 1 — 2

Warszawa styczeń — luty 1950 r.

Rok V

OD REDAKCJI

Jak to już zapowiadaliśmy „Żywnie człowieka“ przyjmuje z Nowym Rokiem pierwotny tytuł: „Żywnie zbiorowe“ — uzasadniony tym, że fuzja naszego wydawnictwa z pokrewnym pismem wydawanym przez „Społem“ wymaga sprecyzowanego określenia charakteru czasopisma przystosowanego ściśle do wymagań i zadań jakie stawia przed nami 6-letni Plan gospodarczy Państwa.

Punkt ciężkości w naszym programie publicystycznym przenosi się z problematyki naukowych rozważań związanych z odżywianiem człowieka na platformę dydaktyczno-informacyjną w zakresie wiadomości instrukcyjnych, niezbędnych przede wszystkim dla licznych i coraz liczniejszych zastępów pracowników zatrudnionych w aparacie zakładów zbiorowego żywienia ludności, odpowiedzialnych za racjonalną organizację tych instytucji i za gospodarkę środkami żywnościowymi.

Reorganizacja naszego wydawnictwa zbiega się z momentem ukazania się Uchwały Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów w sprawie utworzenia Instytutu Naukowo-Badawczego Handlu i Żywności Zbiorowego.

Powołanie do życia tej placówki naukowej dowodzi, jak ważne są ze stanowiska państwowego i społecznego problemy, którym szereg wybitnych piór już od kilku lat poświęca swe artykuły na łamach naszego organu.

Instrukcyjna i bardziej popularna treść Żywności Zbiorowego w niczym nie zmieni dotychczasowej jego poczytności. Odwrótnie, utoruje mu drogę do wszystkich zakładów zbiorowego żywienia, do spółdzielczości, szkół, kureów gastronomicznych.

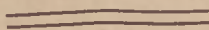
Rosnąca liczba prenumeratorów i czytelników świadczy o tym, że pismo nasze jest potrzebne, że praca nasza jest słuszna. Wypełnia ono bowiem lukę, jaką stanowi w tej tak ważnej dziedzinie niedostatek odpowiedniej literatury i czasopism.

Dlatego też każdego nowego autora, który wzbogaci tematykę Żywności Zbiorowego swoją wiedzą i cennymi wiadomościami powitamy z radością w gronie naszych współpracowników.

Żywnie zbiorowe stawia w Polsce pierwsze kroki, ale może ono uniknąć błędów pionierskich, jeśli się oprze na bogatych doświadczeniach ZSRR, który na wielką skalę rozwiązał ten problem i osiągnął w tej dziedzinie imponujące wyniki. Jak wielką wagę przywiązują twórcy ustroju socjalistycznego do zagadnienia żywienia zbiorowego, dowodzą następujące słowa Lenina:

„Społeczne stołówki (masowe wyżywienie) one jedynie są w stanie wyzwolić kobietę, zmniejszyć i zlikwidować nierówność kobiety w stosunku do mężczyzny i umożliwić jej pełne równouprawnienie w życiu społecznym i wytwórczym“.

Szczególnie aktualne są te wskazania u nas, na progu realizacji 6-letniego Planu gospodarczego, który żąda zwiększenia wysiłku mięśni i umysłów wszystkich ludzi pracy nie tylko mężczyzn, ale i kobiet — wolnych od zbytecznych kłopotów gospodarstwa domowego.



D 64/7/87a

1100

Z ZAGADNIEN ŻYWIENIA

Inż. MARIA SZCZYGLÓWA

Kilka uwag o białkach

Zagadnienie spożycia białek jest jednym z najważniejszych w nauce żywienia. Wydaje się przeto wskazany zestawienie krótkiego przeglądu wyników ostatnich doświadczeń w tej dziedzinie oraz aktualnych poglądów na dobór jakościowy i ilościowy produktów białkowych w żywieniu człowieka.

Zacznijmy od omówienia zalecanych norm spożycia białek.

Normy te dotychczas były opracowane przeważnie na podstawie studiów nad sposobami żywienia się ludności różnych krajów. Studia te były uzupełniane doświadczeniami, w których badano związek pomiędzy ilością i jakością spożywanych białek, a stanem zdrowia danego osobnika lub grupy ludzi.

Pogląd na ilościowe zapotrzebowanie białek przez organizm ludzki ulegał zmianom z biegiem czasu, przechodząc od norm bardzo wysokich do przesadnie niskich.

Obecnie praktycy najczęściej opierają się na normie polecanej przez Sekcję Higieny Ligi Narodów, przyjmującą 1 gram białka na kilogram wagi ciała człowieka dorosłego. Norma ta dotyczy mężczyzny lub kobiety przy lekkiej pracy fizycznej tj. przy ogólnej ilości pożywienia, odpowiadającej 2400-3000 Kal.

W miarę zwiększenia zapotrzebowania energetycznego przy cięższej pracy fizycznej, ilość białek w racji pokarmowej staje się zwykle większa.

Należy tu pamiętać, że zapotrzebowanie na białko zależy w znacznym stopniu od stanów fizjologicznych organizmu. Okres wzrostu, ciąża i karmienie zwiększają w znacznym stopniu potrzeby białkowe organizmu. Ilustruje to następująca tablica Sekcji Higieny Ligi Narodów:

Wiek (lat)	Ilość gramów białka na kg wagi ciała
1 — 3	3,5
3 — 5	3,0
5 — 12	2,5
12 — 15	2,5
15 — 17	2,0
17 — 21	1,5
21 i powyżej	1,0
Kobiety ciężarne (0-3 mies.)	1,0
„ „ (4-9 „)	1,5
„ karmiące	2,0

W Związku Radzieckim przyjmuje się dla osób dorosłych normy znacznie wyższe. Wykazuje to tablica Szaternikowa i Mołczanowej, cytowane przez prof. S. W. Mojsiejewa („Uczebnik Obszecznej Higieny“ Medgiz 1947), z której podajemy niektóre pozycje:

Rodzaj zajęcia	Dzienne zapotrzebowanie kaloryczne	Dzienne zapotrzebowanie na białko
Pracownik umysłowy	3000 Kal.	100 g
Stolarz, tkacz, drukarz	3200 „	110 „
Blacharz, mechanik	3600 „	120 „
Górnik, kowal, kamieniarz	4000 „	130 „
Tracz, kopacz	5000 „	140 „

Drugim zagadnieniem jest stosunek białka zwierzęcego do roślinnego w ramach podanych norm.

Na podstawie masowych badań stwierdzono, że całą ludzkość można podzielić na 3 grupy, zależnie od sposobu odżywiania się:

- I. Grupa żywiąca się przeważnie produktami zwierzęcymi. Zawartość przeciętna białek w ich pożywieniu w stosunku do całości wynosi 57-60%. Należą do niej ludy okolic podbiegunowych i niektóre plemiona pasterskie.
- II. Grupa opierająca swe żywienie na produktach prawie wyłącznie roślinnych. Są to niektóre plemiona rolnicze Afryki, Indii itd. Zawartość białka w ich diecie waha się w granicach od 9 do 15%.
- III. Grupa żywiąca się produktami mieszanymi. Należą do niej wszystkie narody Europy, większość narodów Ameryki, Azji itd. Pożywienie ich zawiera przeciętnie od 11 do 21% białka.

Badania nad stanem zdrowia ludzi tych trzech grup wykazują, że ludność pozostająca na diecie wyłącznie roślinnej odznacza się często słabszym rozwojem fizycznym i mniejszą aktywnością niż dwie pozostałe grupy. Trudno jest wydać sąd o ludziach grupy III, której wyżywienie oparte jest głównie o produkty zwierzęce, gdyż znajdują się oni w specjalnych warunkach klimatycznych. Na ogół jednak panuje mniemanie, że nadmiar białka w pożywieniu ludzi,

z wyjątkiem mieszkańców okolic podbiegunowych, jest niewskazany, ze względów następujących:

1. podnosi nadmiernie przemianę materii,
2. obciąża wątrobę i nerki zbyt dużą ilością produktów przemiany białkowej,
3. odżywanie się tego rodzaju jest nieekonomiczne, ponieważ użytkowanie białka, jako składnika energetycznego, podwyższa koszt żywienia.

W ostatnich latach wykazano doświadczalnie, że poziom mocznika we krwi jest tym wyższy, im większe jest spożycie białek. Stwierdzono również przerost wątroby i nerek u zwierząt doświadczalnych przy karmieniu ich dietami, zawierającymi duże ilości białek. W każdym razie najkorzystniejsza jest dieta mieszana.

W żywieniu ludzi dorosłych przyjęta jest proporcja 1:1, a w miarę konieczności, szczególnie u tych osób, które spożywają więcej niż 70 g białka dziennie, można uważać stosunek białka zwierzęcego do roślinnego 1:2 za wystarczający.

Zwiększone zapotrzebowanie młodych, rosnących organizmów na składniki budulcowe w ogóle, a m. in. także na niektóre aminokwasy, jak np. lizynę sprawia, że dla małych dzieci stosunek ilości białka zwierzęcego do roślinnego powinien być znacznie większy a mianowicie 3:1. Dla dzieci starszych przewidziany jest stosunek 2:1.

Poza wypracowanymi normami, badania naukowe ostatnich lat przynoszą coraz to więcej materiału dotyczącego białek, z którymi warto się zapoznać. Zanim jednak zaczniemy omawiać niektóre fragmenty tych badań — przypomnijmy sobie trochę szczegółów o białkach.

Cząsteczki białek są olbrzymiami w stosunku do cząsteczek innych związków. Ciężar molekularny cząsteczek białek wynosi od ok. 17000 do około 850000.

Podobnie jak dom jest zbudowany z cegieł, tak olbrzymia cząsteczka białka składa się z wielu drobniejszych cząsteczek zwanych aminokwasami. W porównaniu białek do budynku z cegieł, jest jednak i ta oprócz innych różnica, że cegły w budynku są jednakowe, podczas gdy aminokwasów znamy 22. Można więc sobie wyobrazić, ile istnieje przeróżnych możliwości doboru i kolejności ich łączenia się w cząsteczkach białek. Stąd wynika tak wielka różnorodność białek tak w świecie roślinnym jak i zwierzęcym. Białka te różnią się między sobą własnościami fizycznymi, chemicznymi i biologicznymi. Według własności fizycznych jak np. rozpuszczalności w wodzie, zdolności do strącania z roztworów za pomocą różnych soli itd., rozróżnia się poszczególne grupy białek, jak np. albuminy, globuliny, ale ponadto albumina krwi różni się od albuminy ziemiaka, tak samo w różnych produktach występują różne globuliny. Tak więc pozornie bardzo zbliżone do siebie białka mogą mieć różną wartość w żywieniu.

Jako ciała o bardzo dużych cząsteczkach, białka spożyte nie mogą być wchłonięte przez ściany jelit. Muszą one przedtem ulec strawieniu, w którego końcowym wyniku cząsteczki białek zostają rozbite na aminokwasy. Te już zo-

stają wchłonięte do krwi, skąd są czerpane przez tkanki do budowy nowych i odbudowy zużytych białek tkankowych, do tworzenia enzymów, hormonów, ciał odpornościowych itp.

Jak już wiemy, znanymi dotychczas aminokwasów, zawartych w białkach jest 22. Z zespołu wolnych aminokwasów organizm buduje nowe białka swoiste, tzn. właściwe danemu ustrojowi. Nie wszystkie aminokwasy musi organizm otrzymać w pożywieniu, część ich może sobie sam zsyntetyzować. Jednak 10 aminokwasów niezbędnych do budowy nowych białek organizm ludzki nie może wytworzyć, muszą więc one znajdować się w białkach pożywienia i to w wystarczających ilościach.

Na ogół prawie każde białko zawiera większość znanych aminokwasów, tylko ilości ich są bardzo różne.

Pojęcie wartości biologicznej białka zależy właśnie od zawartości w nim poszczególnych aminokwasów. Im skład ilościowy aminokwasów w danym białku jest bliższy temu, który ma miejsce w białkach swoistych ludzkiego organizmu, tym większa jest wartość biologiczna danego białka w żywieniu człowieka.

Jeżeli skład aminokwasów spożytych i strawionych białek nie odpowiada zapotrzebowaniu organizmu, wówczas zostają wykorzystane tylko pewne ich ilości, a cały nadmiar zbędnych aminokwasów zużyty zostaje do celów energetycznych — ulega rozpadowi. Stąd łatwo zrozumieć, że im mniejsza jest wartość biologiczna danego białka, tym większe jego ilości trzeba spożyć, aby organizm miał możliwość otrzymania właściwej ilości tych aminokwasów, których w danym białku jest niewiele. Tak więc najbardziej decydująca jest zawartość aminokwasu w danym białku, znajdującego się w najmniejszej ilości. Typowym tego przykładem są białka zbóż. Pomimo, że wiele z nich zawiera prawie wszystkie niezbędne aminokwasy, mają one stosunkowo za mało lizyny — aminokwasu szczególnie potrzebnego do wzrostu młodych organizmów. Wskutek tego ustrój wykorzystuje tylko tyle pozostałych aminokwasów, ile odpowiada proporcjonalnie zawartości lizyny, a więc tylko część całej ich zawartości, ponieważ lizyny jest mało. Aby zaspokoić całe zapotrzebowanie organizmu tylko białkami zbóż, trzeba by ich dać tyle, aby dostarczyć niezbędną ilość lizyny, a więc bardzo dużo. Cały nadmiar pozostałych aminokwasów zostałyby wówczas zużyte na potrzeby energetyczne, co byłoby kosztowne i obciążałoby pracą wątrobę, a poza tym całe pożywienie byłoby bardzo mało urozmaicone.

Badania nad wartością biologiczną białek poszczególnych produktów dały już dość dużo materiału, materiał ten jest jednak niekompletny i ciągle nowe prace w tym kierunku przynoszą coraz to nowe dane. Na ogół dzielono dotychczas produkty na roślinne i zwierzęce i słuszny jest pogląd, że białka produktów zwierzęcych mają wyższą wartość biologiczną niż białka produktów roślinnych. Naturalnie są wyjątki bo np. żelatyna — białko zwierzęce, ma niską wartość biologiczną, a znów białko nasion soi odzna-

cza się wysoką wartością. Obecnie przyjęto, że najwyższą wartość biologiczną ma białko całego jaja. Zawartość poszczególnych aminokwasów w białku tym jest znana. Wszystkie inne białka można porównywać z nim, znając ich skład aminokwasowy. Wykonano już i stale się wykonuje wiele badań w tej dziedzinie.

Oprócz ustalania składu aminokwasów w białkach różnych produktów spożywczych, bada się również zapotrzebowanie na poszczególne aminokwasy przez organizm ludzki i zwierzęcy. Co do pierwszego kierunku istnieje już duży materiał naukowy i zawartość aminokwasów w szeregu produktów jest już dokładnie znana. Natomiast co do drugiego kierunku badań, to istnieje dość duże trudności. Najwięcej badań przeprowadza się na szczurach, ponieważ eksperymentowanie na ludziach w szerszym zakresie jest niemożliwe.

Znajomość składu aminokwasów w produktach oraz zapotrzebowania organizmu na poszczególne aminokwasy dała możliwość dalszego rozwijania badań w tej dziedzinie. A więc szereg doświadczeń wykazał, że przy żywieniu szczurów białkiem, w którym jest mało któregoś z niezbędnych aminokwasów, można dodać brakujący składnik w postaci czystej (ewentualnie otrzymany syntetycznie) i w ten sposób uzyskać znacznie lepszy wzrost szczurów, a jednocześnie okazało się, że dzięki temu dodatkowi można było zmniejszyć całą rację białka bez szkody dla wzrostu. Otworzyły się przeto możliwości uzupełnienia białek o niższej wartości biologicznej brakującymi aminokwasami w czystej postaci jak np. dodanie lizyny do pieczywa.

Drugą jeszcze bardziej realną możliwością jest uzupełnienie wzajemne dwóch lub więcej białek. Tutaj rezultaty są również bardzo obiecujące.

Na podstawie teoretycznych przewidywań dobierano pary produktów tak, aby brakujące aminokwasy w jednym — były zawarte w obfitości w drugim produkcie. Okazało się po przeprowadzeniu doświadczeń, że istotnie białka tych produktów dobrze się uzupełniają. Typowym tego przykładem jest uzupełnienie produktów zbożowych mlekiem. Właściwe zestawienie produktów może zaspokoić potrzeby białkowe organizmu mniejszymi niż dotychczas ilościami białka, dlatego więc zagadnienie to ma duże znaczenie ekonomiczne. Trzeba też zaznaczyć, że dodawanie brakujących aminokwasów lub wzajemne uzupełnianie produktów musi

być przeprowadzane jednocześnie, lub też w posiłkach po sobie następujących. Im dłuższa jest bowiem przerwa między spożyciem jednego i następnego produktu lub im późniejszy jest dodatek brakującego aminokwasu, tym mniejsze ma to znaczenie. W każdym razie okres czasu, stanowiący przerwę między uzupełniającymi się produktami nie powinien trwać dłużej niż parę godzin.

Chcąc wyciągnąć ogólne wnioski z niniejszego artykułu, trzeba przede wszystkim stwierdzić, że znajdujemy tam naukowe uzasadnienie niektórych naszych zwyczajów jedzeniowych, a mianowicie łączenia w jednej potrawie produktów mącznych z mlekiem, mięsem lub jajami, dodawania warzyw do produktów zwierzęcych itp. Połączenia te dają możliwość lepszego wykorzystania białek naszego pożywienia, stwarzają bowiem warunki umożliwiające uzupełnienie brakujących aminokwasów jednego produktu aminokwasami drugiego.

Stwierdzić możemy, że złe rozmieszczenie produktów w posiłkach, tzn. przeładowanie ich produktami zwierzęcymi bądź też roślinnymi, powoduje niewystarczające wykorzystanie białek jako budulca organizmu. Stwierdzoną również jest rzeczą, że im gorsza jest gospodarka produktami pod względem odpowiedniego ich łączenia w posiłkach, tym więcej trzeba ich spożyć dla pokrycia zapotrzebowania białkowego. Właściwe dobieranie produktów pozwoli wykorzystać je w sposób najbardziej oszczędny.

Rzecz naturalna, że w dziedzinie tej jeszcze stosunkowo niewiele rzeczy absolutnie pewnych zostało wypowiedzianych. Należy jednak oczekiwać, że zdobycze wiedzy będą wykorzystywane w coraz silniejszym stopniu i że oprócz norm otrzymamy dodatkowo bardziej ścisłe wytyczne do ich realizacji a w ten sposób będziemy w stanie zaspokoić zapotrzebowanie organizmu na aminokwasy w sposób najbardziej oszczędny.

LITERATURA

- S. W. Mojsiejew — Uczebnik Obszecznej Gigienu. Lenin-grad Medgiz 1947.
 W. L. Kretowicz — Problema Piszczewoj Połnocennosti Chleba. Izdatielstwo Akademii Nauk SSSR 1948.
 D. P. Cuthbertson — Quality and Quantity of Protein in Relation to Human Health and Disease. Nutr. Abstr. and Rev. Vol. 10. Nr 1. 1940.
 R. J. Block, H. H. Mitchell — The Correlation of the Amino-Acid Composition of Proteins with Their Nutritive Value. Nutr. Astr. and Rev. Vol. 16 Nr 2. 1949.

Inż. JANUSZ ŁOŚ

Dieta mięsna czy bezmięsna?

Bez względu na to, jak wypada odpowiedź na powyższe pytanie w stosunku do „przeciętnego“, zdrowego konsumenta, jedno jest pewne: dyskusja toczy się przeważnie w płaszczyźnie dietytyki.

Tymczasem już prosta obserwacja wystarcza do stwierdzenia, że w życiu codziennym odży-

wianie najszerszych mas w znacznie większym stopniu zależy jest od warunków gospodarczych, niż od znajomości przepisów higieny.

Jakież tedy stanowisko ma zająć w tej sprawie ekonomika żywienia?

Jest rzeczą wiadomą (na co i my na tym miejscu niejednokrotnie zwracaliśmy uwagę), że

zwierzę z pobranej paszy ok. 80% składników odżywczych zużywa na pokrycie fizjologicznych potrzeb własnego organizmu (oddychanie, trawienie, rozmnażanie, ruch itp.). W produktach hodowli, wzgl. w postaci wykonanej pracy człowiek otrzymuje więc zaledwie ok. 20% wartości odżywczej zadawanej paszy. Z punktu widzenia rachunku aprowizacyjnego, konsumpcja artykułów zwierzęcych jest przeto swego rodzaju rozrzutnością. Jest ona w niemniejszym stopniu „rozrzutnością“ z punktu widzenia gospodarności konsumenta z uwagi na znacznie wyższą cenę jednostki odżywczej (kalorii, grama białka itp.) w artykułach hodowli, niż w zużytych na ich wyprodukowanie paszach (np. w ziemniaku). Jest to zupełnie zrozumiałe: jeżeli zwierzę oddaje zaledwie 1/5 paszy w postaci użytecznej, za tę 1/5 producent musi otrzymać conajmniej tyle, ile wynosi wartość całej zadanej paszy. Innymi słowy, jeśli rolnik za artykuł hodowli nie otrzyma conajmniej 5-krotnej wartości paszy, nie będzie zainteresowany w jej przetwarzaniu na produkt zwierzęcy (w rzeczywistości stosunek jest jeszcze szerszy z uwagi na włożoną pracę i koszt wychowu).

A jednak mimo tego „marnotrawstwa“ spożycie produktów zwierzęcych (m. in. mięsa) wykazuje zawsze tendencje wzrostu, ilekroć tylko konsumentowi pozwalają na to jego warunki finansowe.

Należałoby zatem zdać sobie sprawę, czy tendencja ta z punktu widzenia interesu kraju jest zdrowa, czy więc zasługuje na wzmocnienie przy pomocy celowej polityki gospodarczej.

Szukając odpowiedzi na postawione wyżej pytanie, należy wyłączyć spod dyskusji sprawy niesporne, a więc rybołówstwo i łowiectwo na terenach nie nadających się pod uprawę rolną. Należą tu pobraża mórza i rzek oraz rejony polarne, gdzie mięso ryb i zwierząt jest nie tylko gospodarczo uzasadnionym, ale jedynie dostępnym produktem żywności.

Tu zaliczyć też wypadnie rejony, gdzie produkcja roślinna w zasadzie jest możliwa ale łatwiejsza i z punktu widzenia gospodarczego bardziej wskazana jest produkcja hodowlana. Wypas górskich pastwisk, czy bezwodnych stepów jest często nie tylko korzystniejszym sposobem eksploatacji okrywy roślinnej, ale ponadto niejednokrotnie jedynym sposobem rozwiązania trudności komunikacyjnych. Na olbrzymich obszarach kuli ziemskiej stada bydła i owiec nie tylko przerabiają naturalną paszę, która w inny sposób nie mogłaby być w ogóle wyzyskana, ale ponadto gotowy produkt w postaci mięsa, tłuszczu, wełny, skór itp. jeszcze za życia „na własnych nogach“, odtransportowują wprost do właściwych przetwórci lub conajmniej ośrodków komunikacyjnych. Czyż można kwestionować ten sposób eksploatacji skorupy ziemskiej?

Próba północno-amerykańska rozszerzenia uprawy zbóż na zachód poza setny południk, tj. przekroczenie naturalnej granicy, dzielącej te-

reny rolnicze od hodowlanych, skończyła się katastrofą. Wyjałowiona przez uprawę zbóż i pozostawiona odłogiem preria nie pokryła się już więcej darnią, jaka od wieków ją okrywała. Słońce i suche wiatry rozpyliły i uniosły urodzajną ongiś glebę. Zgodnie też z założeniami agrotechniki radzieckiej obrócenie pod uprawę rolniczą naturalnych pastwisk w napół suchych rejonach uwarunkowane jest uprzednimi pracami melioracyjnymi. Do czasu przeprowadzenia owych melioracji olbrzymie obszary będą mogły produkować jedynie artykuły hodowli. Pozycji tej w żaden sposób nie da się skreślić z bilansu wyżywienia ludzkości.

Drugim motywem uzasadniającym produkcję hodowlaną jest sprawa nawozu stajennego. Ziemia nie wymagające nawożenia obornikiem, należą do wyjątków (jak np. słynne czarnoziemie ukraińskie). Olbrzymia większość gleb wymaga dodatku obornika nie tylko ze względu na zawarte w nim składniki mineralne i organiczne, ale również (a może przede wszystkim) z racji ożywczego działania nawozu stajennego na mikroflorę gleby, która jest nieodzowna dla rozwoju roślin uprawnych.

W klimatycznych warunkach Polski, nawet przy obfitym nawożeniu mineralnym, dodatek obornika jest niezbędny i dlatego o gospodarstwie bezinwentarowym trudno u nas mówić. Mechanizacja upraw może wprowadzić pożądaną zmianę: zwiększyć stan pogłowia inwentarza dochodowego kosztem inwentarza pociągowego, nie zmieni jednak zasadniczego kierunku rolno-hodowlanego. Reasumując można stwierdzić, że jeżeli nawet świadomi jesteśmy strat przy przetwarzaniu pasz na artykuły hodowli, straty te musimy uznać za „zło konieczne“. Okres okupacji dowiódł, że zmniejszenie pogłowia pociąga za sobą zmniejszenie plonów. I odwrotnie, powojenny wzrost plonów łączy się z odbudową pogłowia. Słusznie też „Akcja H“ jest uważana za jeden z podstawowych warunków odbudowy bazy żywienia kraju. Krótko mówiąc, produkcja hodowlana jest nieodzownym elementem naszej gospodarki, musi więc mieć swój rynek zbytu. Co najwyżej może być mowa o tym, jakiej gałęzi dać pierwszeństwo: produkcji nabiału, czy mięsa. Preferowanie tej, czy innej gałęzi produkcji, można rozpatrywać z punktu widzenia interesów producenta bądź konsumenta, bądź wreszcie — interesu ogółu. W systemie gospodarki społecznej oczywiście ten ostatni punkt widzenia zyskuje sobie pierwszeństwo. Jak tedy wypada porównanie cyfr produkcji mięsa i nabiału z jednostki powierzchni ziemi, czyli inaczej mówiąc, któremu artykułowi dać należy pierwszeństwo z punktu widzenia tzw. „rachunku aprowizacyjnego“?

Opierając się na danych zagranicznych, przytoczonych przez prof. A. Szczygła*), podajemy poniżej stosunek jednostek (kalorii) otrzyma-

*) Żywienie jako zagadnienie ekonomiczne i społeczne. Warszawa 1936 r.

nych z tej samej powierzchni ziemi w przeliczeniu na wskaźniki:

mleko	100,0
wieprzowina	87,5
drób	25,0
baranina	19,3
wołowina	18,3
jaja	18,6

A zatem z 1 ha ziemi otrzymuje się w postaci mleka więcej kalorii niż w postaci mięsa. Z różnych zaś rodzajów mięsa najwięcej kalorii otrzymuje się w wieprzowinie.

Czy analogiczne obliczenia zostały wykonane w odniesieniu do naszych polskich warunków, autorowi niniejszego artykułu nie jest wiadome. Przy olbrzymiej rozpiętości plonów pasz, wagi zwierząt i ich wydajności, obliczenie średniej wartości odżywczej masy produktu hodowlanego z 1 ha nie jest łatwe. Wyłącznie więc tytułem przykładu przytaczamy następujące obliczenie**):

1. na wyprodukowanie 1500 litrów mleka (przeciętna mleczność od szt.) potrzeba ok. 14 q ziemniaków, ok. 8 q siana, ok. 15 q jęczmienia i ok. 0,4 ha pastwiska. Przyjmując za podstawę nasze plony przedwojenne (1938 r.) na wyprodukowanie 1500 l mleka trzeba ok. 1 ha ziemi. Przy lepszej gospodarce paszami z 1 ha możnaby osiągnąć ok. 1750 l mleka, które przedstawiało by wartość cieplną ok. 1100 tys. kal./ha.
2. przyjmując, że dla osiągnięcia 100 kg przyrostu tuczniaka trzeba spaść 15 q ziemniaków, 600 l chudego mleka i 1 q jęczmienia, z 1 ha możnaby uzyskać ok. 347 kg żywca = 278 kg mięsa o wartości cieplnej 965 tys. kal. Stanowi to ok. 87,6% wartości cieplnej otrzymanej z 1 ha w postaci mleka.

Przy wyżej przytoczonych założeniach dochodzi się więc do analogicznego stosunku wydajności kalorii z 1 ha, jaki wynika z przytoczonych przez prof. Szczygła danych dla warunków zagranicznych. Sprawa ta u nas wymaga oczywiście gruntowniejszych badań.

Jeszcze większą przewagę nad trzodą wykazuje bydło mleczne, jeśli wziąć pod uwagę nie kaloryczność produktu, a jego wartość białkową. W 1500 l mleka jest bowiem ok. 175% tej ilości białka, jaka znajduje się w 278 kg mięsa (w postaci tuszki). Mleko posiada ponadto wybitne wartości odżywcze dzięki wysokiej zawartości wapnia oraz witamin. W łączności z wyżej przytoczoną wartością kaloryczną i białkową, mleko zasługuje na specjalną uwagę i uwzględnienie w planie produkcyjnym. Po tej też linii idzie nasza polityka gospodarcza rezerwująca przede wszystkim dla krów mlecznych pasze mlekozodane, jak otręby, wytloki, wywar itp. uboczne produkty przemysłu rolnego. Nawiasem mówiąc nie przesadza to bynajmniej równoległego popierania hodowli trzody, dla której rezerwuje się znów lepiej przez nią wy-

korzystywane odpadki innych przemysłów (mleko chude, wszelkiego rodzaju mączki mięsne, rybne itp. oraz odpadki przemysłu gastronomicznego, nie mówiąc już o zwykłych odpadkach kuchennych gospodarstw indywidualnych). Ta to wyjątkowa zdolność utylizacji odpadków, które w innych warunkach byłyby stracone dla gospodarki kraju sprawia, że produkcja trzody jest u nas wysoce celowa bez względu na to, jak wypadnie jej porównanie z produkcją mleka z punktu widzenia „rachunku aprowizacyjnego“. Zresztą obie gałęzie hodowli mogą znakomicie rozwijać się równolegle. Oczywiście polityka paszowa uwzględnić musi właściwości poszczególnych rejonów hodowlanych, dających lokalną przewagę temu, czy innemu kierunkowi. Ze polityka ta daje pozytywne rezultaty, łatwo się przekonać studiując podawane do publicznej wiadomości cyfry szybko wzrastającego поголівia zwierząt gospodarskich oraz ich ubojów.

Na tym możnaby zakończyć omawianie zagadnienia w ujęciu ogólnym oraz od strony produkcji. Pozostaje omówienie go od strony konsumpcji. Niestety, zacząć trzeba od stwierdzenia, że w zakresie spożycia wszystkie statystyki świata a m. in. i nasza polska, rozporządzają znacznie szczuplejszym materiałem niż w zakresie produkcji. Tym niemniej, częściowo na podstawie cyfr, częściowo na podstawie obserwacji, pewien obraz spożycia możemy sobie odтворzyć.

Spożycie, ogólnie biorąc, zależy z jednej strony od ilości i jakości pojawiającej się na rynku masy towarowej, z drugiej — od środków jakimi konsument rozporządza.

I jeżeli naturalnym dążeniem producenta jest osiągnięcie możliwie największym wysiłkiem, możliwie największego wyniku gospodarczego, to naturalnym dążeniem konsumenta jest osiągnięcie możliwie najwyższego stopnia nasycenia możliwie najmniejszym kosztem. Ponieważ w różnych krajach warunki gospodarcze różnie się układają, powstają różne typy odżywiania się, czyli tak się to mówi — „kuchnie narodowe“ („polska“, „rosyjska“, „francuska“ itp.).

Tak jest w systemie wolnogospodarczym. W systemie gospodarki planowej Państwo może w znacznym stopniu wpływać na sposób odżywiania się ludności. Tak więc Państwo może popierać konsumpcję ryb kosztem mięsa, tłuszczów roślinnych kosztem zwierzęcych, win krajowych kosztem innych trunków itp. Tym niemniej w sposobie podstawowego odżywiania się szerokiej masy ludności obok wpływów czynnika gospodarczego można niemal zawsze doszukać się oddziaływania wiekowych przyzwyczajeń i dlatego badając udział poszczególnych składników w typowej normie żywienia doby obecnej, należy objąć analizą czas ubiegły. W konkretnym wypadku również zaczniemy od określenia stosunku spożywanego mięsa do innych artykułów białkowych, w okresie z przed drugiej wojny światowej.

Wg Małego Rocznika Statystycznego (1939 r.) przedwojenne spożycie mięsa w Polsce wahało

***) Zaprojektowanie paszy wg. prof. Dr T. Koroniewicz: Normy dawki pasz dla zwierząt gospodarskich. Poznań 1937 r.

się od 17,6 (1930) do 22,4 kg/głowę (1938). Spożycie jednak nie było równomierne. Tak np. w ostatnim przedwojennym roku, co do którego posiadamy pełne dane (1937) przeciętne spożycie mięsa na 1 mieszkańca, kształtowało się (w kg) jak następuje:

Polska	21,6
Warszawa	51,7
Łódź	39,3
Poznań	61,6
Kraków	53,4
Częstochowa	35,2

Rozpiętość, jak widać, b. duża. Jeżeli się weźmie pod uwagę znacznie wyższe spożycie miast,

niz wykazuje przeciętna dla całej Polski, spożycie wsi automatycznie musi okazać się znacznie poniżej tej przeciętnej.

Ciekawe zestawienie sposobu odżywiania się poszczególnych grup ludności polskiej w okresie przedwojennym znajdujemy w pracy prof. A. Szczygła *). Z zestawienia tego przytaczamy interesujące nas w tej chwili cyfry spożycia mleka i mięsa (na jednostkę konsumcyjną). Obok cyfr bezwzględnych podajemy (w nawiasach) procent białka, jaki przypada na dany produkt z całej ilości białka, zawartego w rocznej normie wszystkich artykułów łącznie wziętych (= 100).

Artykuł	Ludność robot. 1929	Pracownicy umysłowi 1932	Ludność wiejs. okr. przemysł. 1931/33	Ludność wiejs. okr. środk. 1931/33
Mleko (w litrach)	85,5 (3,2)	139,6 (5,6)	220,5 (13,1)	225,9 (10,2)
Mleko odtłuszczone (w litrach)			143,6	70,2
Mięso, wędliny, ryby (w kg)	51,4 (4,7)	67,0 (7,8)	12,3 (1,4)	12,3 (1,2)

Z powyższego zestawienia widać, jak wysokie było wśród ludności wiejskiej spożycie mleka i jak nikłe było tam spożycie mięsa w zestawieniu ze spożyciem mięsa wśród ludności miejskiej, która znów wykazuje znacznie niższe spożycie mleka.

Z porównania tych cyfr wynika, że o ile dla obu grup miejskich (robotnicy i prac. umysłowi) źródłem białka zwierzęcego (poza jajami, których udział okazał się zupełnie nikły) było mleko i mięso niemal w równej mierze, o tyle dla obu grup wiejskich udział mięsa, jako źródła białka wyrażał się cyfrą bliską 1/10 cyfry mleka. Nawiasowo wspomnieć wypadnie, że na

ogół normy zapotrzebowania białka były pokryte, natomiast stosunek białka zwierzęcego do roślinnego odpowiadał wymaganiom higieny tylko w 2 grupach: pracowników umysłowych i ludności wiejskiej okręgów przemysłowych.

Ten nierównomierny rozkład spożycia mięsa i mleka w mieście i na wsi stanie się zrozumiałe, jeżeli przyjrzymy się stosunkowi wartości odżywczej do wartości rynkowej obu artykułów. Tak więc przy cenie **) mleka na wsi 23,1 gr/kg, a w mieście 38,6 gr/kg oraz mięsa wieprzowego na wsi 167 gr/kg, a w mieście 242 gr/kg — za sumę 100 groszy, można było nabyć:

	na wsi		w mieście	
	kalorii	białka (g)	kalorii	białka (g)
w mleku	2725	142,7	1630	85,5
w wieprzowinie	2080	61,2	1423	41,8
wieprzowina w % mleka	76,3	42,9	87,3	49,9

Jak z powyższego zestawienia widać, w mleku mógł konsument przed wojną nabyć za tę samą sumę pieniędzy więcej wartości kalorycznej a zwłaszcza białka, niż w wieprzowinie, przy czym na wsi różnica na niekorzyść wieprzowiny była większa niż w mieście. Nic dziwnego, że na ogół mniej zamożny konsument wiejski dawał pierwszeństwo mleku.

Gdybyśmy z kolei szukali przyczyn tego zjawiska, to można wskazać tu dwie:

1. większą wydajność kalorii i białka z ha w mleku niż w mięsie (niemal dokładnie

tyłek, o ile więcej można nabyć za określoną sumę pieniędzy).

2. trudniejszy transport mleka świeżego niż żywca, co ma swój wyraz w większej rozpiętości między ceną mleka u producenta (23,1 gr/kg) i w detalu (38,6) niż mięsa (167 wzgl. 242).

*) Zarys Higieny Żywności. Warszawa 1948 r.

**) Średnie ceny 1929 — 1933. Ceny na wsi — ceny płacone rolnikowi za mleko (przeliczone na 1 kg.). Ceny w mieście — ceny detaliczne w Warszawie. Mały Rocznik Statystyczny 1939 r.

Stosunek ten lepiej uwidacznia się, jeśli przedstawić go przy pomocy wskaźników:

	wieś ceny płacone rolnikom	miasto ceny detaliczne w Warszawie
mleko	100	167
wieprzowina	100	145

A zatem większy koszt transportu i dystrybucji przy mleku niż mięsie, skłania rolnika do spożycia mleka, a sprzedaży mięsa. Ta sama przyczyna wywołuje odwrotny skutek w mieście, skutkiem czego konsument miejski spożywa stosunkowo więcej mięsa kosztem mleka, niż konsument wiejski.

Nasuwa się teraz pytanie, jak stosunek cen obu artykułów układa się po wojnie. Dla uproszczenia ograniczymy się do przeciętnych cen za rok 1948, przedstawionych w postaci wskaźników.

1948 (przeciętne roczne)	wieś	miasto
	ceny płacone rolnikom	ceny detalicz- ne w Warsza- wie
mleko	100	164
wieprzowina	100	112

Jak widać, rozpiętość między ceną skupu na wsi a detalu w mieście była przy mleku niemal taka sama, jak przed wojną. Przy mięsie natomiast nastąpiło w porównaniu z okresem przedwojennym znaczne zwężenie marży. Zjawisko to w r. 1949 przybrało jeszcze na sile. W rezultacie dla przywrócenia niezbędnej równowagi zaszła konieczność podniesienia cen mięsa w detalu.

Po tej podwyżce można nabyć w mięsie 53% tej ilości białka i 94% tej ilości kalorii, jaką za tę samą sumę pieniędzy można nabyć w mleku. (Cyfry obliczono dla Warszawy). Jeśli cyfry te zestawić z cyframi przedwojennymi, łatwo się przekonać, że mimo ostatniej podwyżki porównanie z mlekiem wypada obecnie dla mięsa lepiej niż przed wojną.

Reasumując można stwierdzić co następuje:

- Większa wydajność z jednostki powierzchni ziemi składników odżywczych poprzez produkcję mleka, a z drugiej strony — większe trudności związane z jego dystrybucją sprawiają że naturalnym biegiem rzeczy konsument na wsi daje pierwszeństwo mleku, konsument miejski — mięsu.
- Usprawnienie dystrybucji, jakie po wojnie robi szybkie postępy z jednej strony, a wzrost zamożności ludności pracującej wsi i miast z drugiej — prowadzi do wzrostu spożycia mięsa na wsi a mleka w mieście. W rezultacie zjawia się zdrowa tendencja wyrównania dotychczasowych różnic w sposobie odżywiania się wsi i miasta.

- Proces ten ulega przyspieszeniu dzięki możliwości stosowania celowej polityki cen, jaka istnieje w systemie gospodarki planowej.

Czy w świetle wyżej przytoczonych wywodów możemy już sformułować odpowiedź na postawione w nagłówku pytanie? Wydaje się, że tak. Jeśli nawet ekonomika produkcji opowie się za daniem pierwszeństwa produkcji nabiału przed produkcją mięsa, to i w tym wypadku na rynek idzie znaczna ilość wołowiny i cielęciny, co w połączeniu z innymi rodzajami mięsa stwarza obok nabiału, bardzo poważne źródło białka zwierzęcego. Dlatego z punktu widzenia ekonomiki spożycia, nie tyle chodzi o wprowadzenie specjalnych oszczędności w zakresie spożycia mięsa, ile raczej o oszczędną gospodarkę białkiem zwierzęcym w ogóle.

Artykuł niniejszy nie jest artykułem programowym, dlatego nie kończy się wysunięciem postulowanych norm spożycia.

Natomiast przyczynkiem do badań na ten temat, który może zainteresować naszego Czytelnika, będzie analiza norm, jakie często można spotkać w literaturze lub praktyce życiowej. Tak np. jako minimum spożycia mleka na osobę dorosłą w mieście, podaje się zazwyczaj 0,5 litra. Jeśli chodzi o mięso, rozbieżności poglądów są większe. Wymienia się np. jako normalną porcję 100 g mięsa netto (surowego bez kości). W literaturze radzieckiej spotykamy się z przykładem porcji wagi 100 lub 125 g mięsa surowego bez kości. Z kością — 200 g*). Jeśli dla ostrożności przyjmiemy wagę porcji mięsa netto tylko na 100 g, to taka ilość (np. wieprzowiny: schabu, poledwicy) łącznie z 0,5 l. mleka, zawiera 28 g białka. Przy normie 1 g białka na 1 kg wagi — w czym $\frac{1}{3}$ białka zwierzęcego — kombinacja 100 g mięsa + 0,5 l mleka stanowi wystarczające źródło białka zwierzęcego dla dorosłego mężczyzny. Wartość kaloryczna tej kombinacji wynosi 721, co w stosunku np. do normy 3000 Kal wynosi około 24% — zgodnie z postulatami higieny żywienia.

W praktyce operuje się pojęciem „porcji“ nie netto a brutto (z kością). Wychodząc z normy radzieckiej 125 g netto oraz przyjmując zawartość kości na 25%, porcja brutto musiałaby wynosić ok. 170 g.

Przy ustalaniu wielkości porcji brać należy pod uwagę szereg czynników jak wiek, stan zdrowia, rodzaj zajęcia konsumenta oraz możliwość swobodnego dysponowania innymi źródłami białka zwierzęcego (np. mlekiem, które zazwyczaj rezerwuje się w pierwszym rzędzie dla dzieci, młodzieży oraz zawodów specjalnie ciężkich i niebezpiecznych dla zdrowia). Zagadnienie to przedstawia wdzięczny przedmiot badań dla nowo powołanego do życia Instytutu Naukowo-Badawczego Handlu i Żywienia Zbiorowego.

*) Sbornik instrukcji, standartow i technicznych usłowii po rozdielke miasa, proizvodstvu nefabrikacznoj promyszlenosti S. S. S. R. Piszczepromizdat — Moskwa 1949.

INZ. JAN HATTOWSKI

Produkcja artykułów mięsnych

Efekty zwycięskiej walki, jaka się toczy o mięso, czy to jako mająca na celu wzmocnienie produkcji „Akcja H”, czy też jako prace nad właściwą organizacją rynku mięsnego — winien odczuć konsument w postaci odpowiedniego wachlarza, dostarczanych mu asortymentów mięsa.

O ile na pewnych etapach odbudowy naszego pogłowia zwierząt można było mówić i rozumieć celowość kierowania do detalu jedynie podstawowych i nielicznych asortymentów mięsa lub popularnych wędlin, o tyle obecnie walka o ilość coraz częściej przeradza się w walkę o jakość. Aktywizacja hodowli, czy usprawnienie podaży żywca coraz bardziej przeradzać się będzie i musi w usprawnienie dystrybucji hurtowej, dystrybucji detalicznej oraz w produkcję odpowiedniej ilości przeróżnych asortymentów artykułów mięsnych.

Dzisiaj możemy powiedzieć, iż weszliśmy już na drogę pozytywnego rozwiązywania tego zagadnienia.

Dotychczas zgodnie z wieloletnią tradycją, produkcja asortymentów mięsnych rynku wewnętrznego miała głównie charakter rzemieślniczy. Poprzez rzeźnie komunalne, spełniające czynności usługowe i prowadzące jedynie ubój, ćwiartki i połówki tusz zwierzęcych kierowane były do warsztatów rzemieślniczo-wędliniarskich lub do sklepów mięsnych. W tym drugim wypadku wyrębywacze na miejscu rozdzielali tusze na żądane przez klientów części.

Trudno było wówczas mówić o jednolitym asortymencie, a indywidualność, czy też brak uczciwości u wyrębywacza powodowały nieraz rzecz prosta, szereg nadużyć w jakości i cenie towaru. Nadmiar prawie w każdej dzielnicy kraju poszczególne części tuszy miały inną nazwę i inny wykrój. Na odcinku przetworów mięsnych sytuacja była podobna. Pomijając odcinek eksportowy, obsługiwany już przed wojną przez przemysł fabryczny, produkowano w kraju przez warsztaty rzemieślniczo-wędliniarskie cały szereg t. zw. asortymentów, różniących się między sobą stosunkowo mało. Niewątpliwie, iż dobrzy fachowcy rzemieślnicy produkowali szereg pierwszorzędnych wędlin, jednak miejmy na uwadze, iż asortymenty te były ograniczone nie tylko swą ilością, ale i ceną. Nie należy łądzić się, iż zasobne wystawy sklepowe, prezentujące smakowite i liczne asortymenty artykułów mięsnych w większych miastach, odzwierciedlały przeciętną skalę — odwrotnie — stanowiły one raczej wyjątki. Jaskrawo odbijające na tle skromnych asortymentów na peryferiach miasta, czy w małych miasteczkach, nie mówiąc już o wsi, na której spożycie mięsa, nie wspominając już nawet o przetworach, kształtowało się na niezwykle niskim poziomie.

Prowadzone analizy konsumpcji w latach powojennych dokładnie wykazują wyrównywanie

się spożycia artykułów mięsnych nie tylko na terenie wielkich miast, ale również i znaczne podniesienie się konsumpcji na wsi.

Dążności do umasowienia spożycia artykułów mięsnych musiały spowodować zasadnicze przemiany na rynku mięsnym, a w każdym razie ustalone zostały drogi i kierunki tych przemian. Zagadnienie asortymentu nie może już być sprawą elitarną lub wyłącznie sprawą wielkich miast i pewnych kategorii ludności, lecz powinno i musi być sprawą powszechną. W tym wypadku zagadnienie sprowadza się do masowej produkcji wytypowanych asortymentów artykułów mięsnych.

Prace w tym zakresie idą w dwóch kierunkach. Po pierwsze ustala się asortymenty, po drugie organizuje się zakłady masowej produkcji tych asortymentów.

W okresie niedoboru mięsa i tłuszczu rzecz prosta, iż asortymenty wędliniarskie musiały być silnie ograniczone. Stopniowo rozszerzając ich wachlarz, dopuszcza się do obrotu coraz to nowe gatunki wędlin i konserw, a ostatnio powołana komisja fachowa w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego przepracowała 51 asortymentów wędlin i 11 asortymentów konserw dla rynku wewnętrznego, nie licząc kilkunastu asortymentów typu eksportowego, które również mogą być i są sprzedawane na rynku wewnętrznym. Po zatwierdzeniu formalnym zaprojektowanych asortymentów przetworów mięsnych, nasz przemysł mięsny produkować będzie cały szereg nowych gatunków wędlin, opierając się na najlepszych fachowych tradycjach.

Znacznie trudniejsza jest sprawa asortymentów mięsa. Stopniowo jednak i ona rozpracowana będzie na wzór przemysłu mięsnego w ZSRR, w kierunku sprzedaży gotowych, surowych kotletów, befszytków, pieczeni, partii mięsa rosółowego, sznyceli itp., wszystko w jednolitym wyrębie fabrycznym. Sklep mięsny przestanie być jatką dawnego typu, gdzie następuje wyrąb mięsa, lecz będzie istotnie sklepem mięsnym, sprzedającym żądany przez klienta asortyment mięsny w specjalnym opakowaniu. Sprawa ta o tyle jest trudną do wprowadzenia w życie, że nie we wszystkich rzeźniach, a właściwie dopiero w bardzo małej ich ilości, możemy wprowadzić fabryczny wyrąb mięsa i rozdział jego na detaliczne asortymenty.

Taka masowa produkcja wędlin, jak i masowa produkcja asortymentów mięsnych czy konserw, wymagają odpowiedniej organizacji i rozbudowy rzeźni i przetwórnicy mięsnych. I na tym odcinku musimy stwierdzić szereg konkretnych osiągnięć.

W tym wypadku fabryka musi wyprzeć zakład rzemieślniczy, pozostawiając go na określonych terenach i do określonych celów, np. tereny mniejszej konsumpcji (wieś lub osada o małej ilości mieszkańców itp.) lub do produkcji nietrwałych asortymentów (np. kiszek), wyma-

gających szybkiego transportu i szybkiej dystrybucji.

Rzeźnie z zakładów usługowych, eksploatowanych pod kątem fiskalizmu terytorialnego, podlegających samorządom miejskim i stanowiących dotychczas układ organizacyjny dość luźno związany z całością gospodarki mięsnej, przechodzą obecnie na typ zakładów przemysłowych, obejmujących nie tylko ubój, ale i przetwarzanie surowca na przetwory - półfabrykaty i fabrykaty, zdatne do bezpośredniego użycia, wzgl. do zużytkowania przez przemysł mięsny. Przyjmując za słuszną tezę, iż całość uboju zwierzęcego i rozdziału asortymentowego winna odbywać się wyłącznie w rzeźni, rola poruszonych wyżej czynników z roku na rok będzie coraz większa, gwarantując całkowite i racjonalne tak pod względem gospodarczym jak i technologicznym wykorzystanie całej tuszy zwierzęcia.

Nie mniejsze od rzeźni zadania spadają również na przetwórnictwo mięsne, które prócz dotychczasowych produkcji: bekonowej czy też konserw, coraz bardziej przedstawiają się jednocześnie

nie na wyrób wędlin, boczków itp., w miarę jak warsztaty rzemieślnicze przekształcają się na sklepy mięsne.

Rozważając wreszcie sprawę produkcji masowej asortymentów mięsnych, nie można pominąć stwierdzenia, iż masowa fabryczna produkcja przetworów i asortymentów mięsnych zasadniczo wpłynie na ekonomię wykorzystania całego szeregu produktów odpadkowych i poubojowych. Wreszcie fabryczna produkcja przetwórstwa pozwoli rozwiązać nam w sposób właściwy zagadnienie tłuszczów zwierzęcych, które stanowiąc również określony asortyment części tuszy zwierzęcia, winny być od niej oddzielone i sprzedawane jako partie tłuszczu.

Całość zagadnienia wydawałaby się prosta, gdyby nie szereg trudności technicznych. Pokonując je — przewyciężamy zarazem niepochlebne dziedzictwo przeszłości, dziedzictwo nieprawdopodobnego wprost zacofania i niskiego technicznego stanu naszych rzeźni. Akcja inwestycyjna z roku na rok poprawia te zaniedbania, zaś akcja szkoleniowa szykuje nam fachowców w zakresie przetwórstwa mięsnego.

PROF. MICHAŁ GODYCKI

Ziemniaki jako produkt spożywczy

Referat na podstawie pracy S. M. Prokoszewa pt. „Biochemija kartofielu“, wyd. Akad. Nauk ZSRR Moskwa — Leningrad 1947 str. 224.

Ziemniaki w obecnym okresie cywilizacyjnym są bezsprzecznie jednym z podstawowych środków żywnościowych. Rozpowszechnienie kultur ziemniaczanych w całym świecie jest ogromne (produkcja w r. 1938 wynosiła 180,8 milionów ton). W zużyciu tej produkcji wybitne miejsce zajmuje konsumpcja ludzka, różna w różnych państwach, a dochodząca w niektórych jak np. w Związku Radzieckim do ok. 45% całości, podczas gdy resztę produkcji obejmuje zużycie na paszę dla bydła, przeróbkę techniczną i nasiona. Rozpowszechnienie uprawy ziemniaków tłumaczy się następującymi faktami: 1) urodzaj ziemniaków z jednostki powierzchni daje prawie trzykrotny plon suchej substancji i skrobi w stosunku do zbożowych, 2) ziemniak odgrywa w żywieniu ludności ogromną rolę, jako źródło witaminy C, 3) z jednego hektara wydaje przyswajalnych białek więcej aniżeli kukurydza, żyto, jęczmień i owies.

Z powyższych względów problem racjonalnej uprawy ziemniaków, ulepszenia ich gatunków, podniesienia wartości odżywczej i smakowej stoi we współczesnej, socjalistycznej gospodarce na pierwszym miejscu. Nauka radziecka postawiła sobie jako jedno z najpilniejszych i najważniejszych zadań — dokładne poznanie ziemniaków z punktu widzenia biochemicznego. Zadanie to wiąże się zresztą również z zagadnieniem racjonalnego przechowywania ziemniaków, obniżenia strat w czasie przechowywania itp.

Rozpatrując ziemniaki ze ściśle określonego stanowiska potrzeb żywieniowych człowieka, musimy zdać sobie sprawę z ich składu chemicznego i omówić pokrótce węglowodany proste i złożone, substancje azotowe, mineralne, witaminy itd. występujące w ziemniakach oraz prześledzić zmiany składu i ilości tych substancji pod wpływem różnorodnych czynników jak np. pory zbioru, długotrwałego przechowywania, sposobu obróbki kuchennej itp.

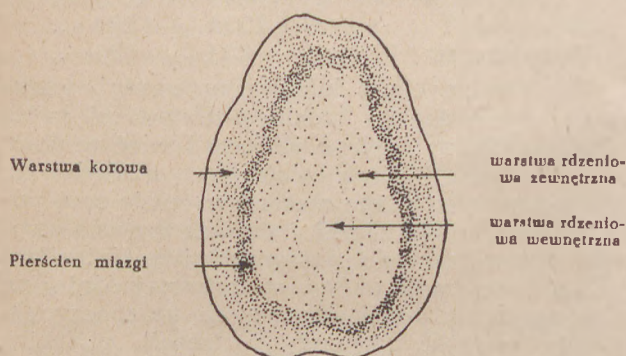
Podstawową substancją ziemniaków jest skrobia, która stanowi 95 — 99% wszystkich węglowodanów ziemniaka a od 70 do 80% jej substancji suchej.

W skrobi ziemniaczanej, podobnie jak w innych rodzajach skrobi, rozróżniamy dwa składniki — jeden, zwany amylozą, stosunkowo łatwo rozpuszczalny w wodzie o małej lepkości, drugi — amylopektyna — trudno rozpuszczalny w wodzie o znacznie większym stopniu lepkości. Amylozy znajdujemy 19—22%, amylopektyny 78—81%. Właściwości tych składników skrobi ziemniaczanej warunkowane są prawdopodobnie ich budową molekularną. Waga molekularna amylozy wynosi 80000, amylopektyny — 300000. Amyloza pod względem połączenia składowych jednostek (członów glukozowych) jest łańcuchem prostym, amylopektyna natomiast przedstawia połączenie rozgałęzione z bocznymi łańcuchami.

Stąd przy zadziałaniu na te substancje fermentem przerastających nasion — β — amylazą, występuje łatwość rozszczepiania amylozy prawie w całości do stopnia maltozy, a tylko ok. 54% amylopektyny do tego samego stopnia, reszta zaś pozostaje jako dekstryna, zawierająca w sobie również całkowicie fosfor skrobi. Należy podkreślić, że i inne substancje towarzyszące skrobi, zwykle związane są z amylopektyną a nie z amylozą, jak np. 0,04% tłuszczu, ślady siarki, krzemu.

Skrobia jak wiemy, ma postać ziarn o wyraźnym warstwowym układzie, tłoczonym w różny sposób, a mianowicie jedni badacze skłonni są widzieć w każdej warstwie różne substancje chemiczne, inni tłoczą to niejednakową zawartością wody w poszczególnych warstwach, co daje różne załamanie światła przy oglądaniu pod mikroskopem. A. Meyer wyraża przypuszczenie, że warstwowość ta powstaje skutkiem dobowej okresowości w tworzeniu się ziarn skrobi, warstwy tworzące się w nocy są bardziej wodniste i słabiej załamują światło, warstwy dzienne odwrotnie — są suchsze i załamują światło silniej. Najważniejszą właściwością skrobi jest tworzenie kleju po zadziaaniu gorącą wodą. Polega to na zmianie konsystencji ziarn skrobi z suchej na galaretowatą, przy czym pęcznienie ziarn skrobi dochodzi 60—100-krotnych rozmiarów. Najkorzystniejszą temperaturą przebiegu procesu klajstrowania skrobi kartoflanej jest 55 do 65°, przy której 85% ziarn skrobiowych zamienia się w klej. Minimalna temperatura do rozklejenia skrobi ziemniaczanej wynosi 50°, przy czym rozkleja się około 50% ziarn suchych.

Umieszczenie skrobi w ziemniaku jest nierównomierne. Jeśli rozpatrzemy poszczególne odcinki ziemniaka w przekroju poprzecznym, pomiędzy wierzchołkiem a podstawą (wierzchołkiem nazywamy część zawierającą najwięcej oczek, podstawą zaś część, którą ziemniak umocowany jest do pędów podziemnych rośliny), określając warstwę zewnętrzną, znajdującą się pod skórką jako część korową, środek — o zabarwieniu znacznie jaśniejszym, jako część rdzeniową, a pasmo dzielące te dwie strefy jako warstwę miazgi, (patrz rysunek), to stwierdzić



Przekrój poprzeczny ziemniaka

należy, że według badań licznych autorów, najwięcej skrobi mieści się w warstwie miazgi. Ilość jej zmniejsza się zarówno w kierunku zewnętrznym jak i wewnętrznym ziemniaka, jednak zaznaczyć należy, że w warstwie korowej jest jej więcej niż w warstwie rdzeniowej. Poza tym część wierzchołkowa zawiera o 2—3% mniej skrobi, niż część podstawna, o czym łatwo się przekonać, wkładając ziemniak do roztworu soli o ciężarze właściwym, odpowiadającym gęstości ziemniaka. W takim roztworze będzie on pływał częścią podstawną ku dołowi, a wierzchołkiem ku górze.

Ciekawą jest rzeczą, że rozmieszczenie substancji azotowych w ziemniaku jest wprost przeciwne rozmieszczeniu skrobi — w warstwach, gdzie znajduje się najwięcej skrobi, znajdujemy najmniej azotu i odwrotnie. Jeżeli więc najmniej skrobi znajdujemy tuż pod skórką i w środku warstwy rdzeniowej ziemniaka, to tam właśnie gromadzi się największa ilość związków azotowych. Warstwy pośrednie pomiędzy rdzeniowymi a zewnętrzną, zawierają stosunkowo małą ich ilość. Ważną cechą ziemniaka z punktu widzenia gospodarki żywnościowej jest zawartość skrobi. Określenie tej zawartości opiera się na zbadaniu ilości suchej substancji w ziemniakach, co można stwierdzić bądź bezpośrednio przez wysuszenie ziemniaka, bądź przez obliczenie pośrednie. Stwierdzono mianowicie, że ciężar właściwy ziemniaka określony na podstawie wagi w powietrzu, a potem w wodzie, jest wprost proporcjonalny do zawartości substancji suchej. Na tej podstawie Merker przed prawie 65 laty obliczył i ogłosił tabele, na zasadzie których można określić zawartość skrobi w ziemniakach. Tabele te stosuje się w praktyce i w dobie obecnej, mimo że z biegiem czasu okazały się pewne ich niedoskonałości. Przykładowo podajemy wyciąg kilku wierszy z tych tabel.

Ciężar właściwy ziemniaka	Subst. sucha w %	Skrobia w %
1.0616	15,8	10,0
1.0627	16,0	10,2
1.0846	20,7	14,9
1.1025	24,5	18,8
..... itd.

W ostatnich czasach zaczęto zwracać uwagę nie tylko na ilość, ale również na jakość skrobi ziemniaczanej. Uważa się, że gruboziarnista skrobia jest cenniejsza niż drobnoziarnista. W tym względzie ustalono, iż przednie gatunki skrobi posiadają średnicę ponad 35 mikron średnie (prima i secunda) pomiędzy 35 a 12,5 mikron, pośredni gatunek poniżej 12,5 mikron. Zawartość skrobi w ziemniaku jak również jej jakość zależy od licznych czynników, mianowicie: od gatunku ziemniaka, od strefy geograficznej w której uprawia się ziemniak, od nawożenia gleby, od warunków atmosferycznych okresu wegetacyjnego, od czasu zbioru ziemniaków itp. Stwierdzono, że ilość skrobi podnosi się stale do chwili podsychania liści na krzakach, dochodząc w tym czasie do 80%, potem zaczyna się zmniejszać, nawet po sprzęcie, w czasie przechowywania. Zwłaszcza przechowywanie w niskich temperaturach zmniejsza się ilość skrobi, a większa zawartość cukru, którego procent może po dłuższym okresie przechowywania dojść do 7—8% wagi ziemniaka.

Cukry, które znajdujemy w ziemniakach, są to glukoza, fruktoza i sacharoza. Nagromadzenie zbyt dużej ilości cukrów w ziemniakach zmienia ich smak, co stwierdzamy zawsze pod wiosnę, zwłaszcza jeśli ziemniaki były przechowywane w zimnym pomieszczeniu o temperaturze od 0 do +1°.

Substancje azotowe w ziemniakach występują, podobnie jak i skrobia w zmiennych ilościach.

Na wagę surową ziemniaka oblicza się azotu białkowego od 0,69 do 3,67%, niebiałkowego od 0,11 do 0,59%; w substancji suchej natomiast znajdujemy azotu białkowego od 2,75% do 14,63%, a niebiałkowego od 0,44% do 2,34%. Azot niebiałkowy występuje w ziemniakach w postaci asparaginy, glutaminy, argininy, lizyny, leucyny, tyrozyny, tryptofanu, histydyny, choliny, acetylcholiny, trygoneliny, allantoiny, ksantyny, hypoksantyny, guaniny, adeniny, kadaweryny, narkotyiny i glutationu. Białko ziemniaczane znane pod nazwą tuberyny należy do grupy globulin. Skład amino-

kwasowy białka ziemniaczanego według danych Sjollema i Rinkesa, uzupełnionych badaniami innych autorów, przedstawia się następująco:

histydyny	4,1%	leucyny	12,2%
argininy	6,6 „	waliny	1,1 „
lizyny	4,7 „	waliny + alaniny	8,2 „
cystyny	5,4 „	waliny + leucyny	1,9 „
kwasu glutaminowego	4,6 „	fenylalaniny	3,9 „
proliny	3,0 „	tyrozyny	4,3 „
alaniny	4,9 „	tryptofanu	0,52 „
		amoniaku	1,8 „

Dotychczasowe badania nie wykazały w składzie tuberyny - metioniny i treoniny. Niezgodność danych różnych autorów co do zawartości procentowej różnych rodzajów aminokwasów w tuberynie, wymaga ponownego dokładnego zanalizowania tego białka.

Zawartość azotu w ziemniakach zmienia się podobnie jak i krochmalu w zależności od warunków gleby, nawożenia, geograficznego położenia, gatunku ziemniaka itp. Co się tyczy zmian pod względem stosunku azotu białkowego do niebiałkowego, zachodzących w ziemniakach podczas przechowywania, zdania są różne. Jedni autorzy znajdowali, w miarę przechowywania ziemniaków zwiększanie się azotu białkowego, inni — zmniejszanie. Sprawa ta czeka jeszcze na ostateczne wyświetlenie.

Sole mineralne znajdują się w ziemniakach w ilościach zmiennych, podobnie jak i inne sub-

stancje. Najwięcej spotykamy soli potasowych (ok. 60% pozostałości mineralnej), następnie fosforowych (ok. 17% pozostałości mineralnej).

Potas na ogół jest równomiernie rozłożony w całym ziemniaku, nieco więcej znajdujemy go w skórce. Brak potasu, względnie znaczne zmniejszenie jego ilości powoduje ciemnienie mięsza ziemniaka po przecięciu, po ugotowaniu itp., ponieważ potas prawdopodobnie ma wpływ na stałość białka. Zmiany białka ziemniaczanego pod wpływem fermentu proteolitycznego powodują ciemnienie ziemniaka przy gotowaniu. Twierdzi się nawet, że brak potasu w ziemniaku zmniejsza jego zdolność do syntezy białka.

Fosfor znajduje się w postaci fityny w ilości około 15—23% całości, związany w amylopektynie ok. 10—15%, a także prawdopodobnie we flawinie i aneurynie.

Miedź i żelazo związane są zapewne z protei-nami, tworząc metaloproteidy. O roli innych elementów mineralnych w ziemniakach wiemy niedużo, pozbawienie jednak gleby całkowicie boru, magnezu, manganu i innych, obniża urodzajność ziemniaków i wywołuje widoczne zmiany w składzie chemicznym. Gleba warunkuje wybitnie zawartość elementów mineralnych w ziemniakach.

c. d. n.

MARIA PLEWNIAK

Racjonalne żywienie w ciągu dnia

Posiłkiem pełnowartościowym nazywamy zestawienie potraw, dające pokrycie zapotrzebowania organizmu ludzkiego na pewien z góry określony czas. Ilość i jakość potrzebnych składników odżywczych zależna jest od:

1. przerwy między posiłkami
2. stanu zdrowia żywionego osobnika
3. jego wieku
4. pory roku
5. wykonywanej pracy.

Przy długich przerwach między posiłkami pożywienie musi składać się w pierwszym rzędzie z produktów dłużej przebywających w łożądku, musi więc zawierać więcej białka i tłuszczu. Stan zdrowia żywionych ludzi nie zawsze pozwala na uwzględnienie powyższej zasady i dlatego ludzi chorych żywimy przeważnie podając posiłki częściej. W żywieniu ludzi zdrowych przyjęta jest zasada spożywania posiłków co 5-6 godzin. Jeżeli u niektórych ludzi zdrowych istnieje zwyczaj stosowania drugiego śniadania lub podwieczorku, to wynika on tylko z tego, że ludzie ci spożywają mało obfite i źle zestawione posiłki główne, tj. śniadanie, obiad i wieczerze. Ten błąd jest właśnie jednym z głównych błędów w naszej diecie narodowej. Spożywamy zbyt dużo węglowodanów ze szkodą dla pokarmów białkowych i tłuszczu, co ujemnie wpływa na czas nasycenia i nie czyni żadną zasada urozmaicenia pożywienia. Rozkład częściowy węglowodanów następuje już w ustach, a więc trawienie i przebywanie w przewodzie tych pokarmów jest bardzo krótkie, a wynikiem tego jest krótki okres nasycenia.

Jeżeli wartość kaloryczną całodziennego pożywienia przyjmujemy jako 3 tysiące kal. i czas w ciągu dnia podzielimy na 3 równe okresy, to wartość kaloryczną poszczególnych posiłków winniśmy wykażać następująco:

1. śniadanie — 900 — 1000 kal.
2. obiad — 1000 — 1200 „
3. wieczerza — 800 — 900 „

Ponieważ w ciągu dnia jest przeważnie większe zużycie energii ludzkiej, dlatego pierwsze dwa posiłki muszą być obfitsze i mieć większą kaloryczność. Posiłek ostatni, ze względu na zwolnioną przemianę materii w czasie snu, winien składać się raczej z produktów węglowodanowych, jako lekkostrawnych i powinien być stosunkowo mało obfity, spożyty najpóźniej na dwie godziny przed udaniem się na spoczynek.

Racjonalność powyższych trzech posiłków polega nie tylko na równomiernym rozplanowaniu posiłków w czasie, na odpowiednim ustawieniu kalorycznym, ale przede wszystkim na należywym doborze produktów, co gwarantuje pokrycie zapotrzebowania organizmu ludzkiego. Te trzy posiłki, podawane w różnych porach dnia, muszą być tak zestawione, aby w sumie pożywienie było jak najbardziej urozmaicone oraz aby ilościowo składniki mogły się uzupełniać. Jeżeli więc w obiedzie jest mała ilość mięsa, niedobór białka zwierzęcego uzupełni dodatek sera, mleka lub wędliny w śniadaniu. Jeżeli obiad był skąpy w składniki mineralne lub witaminowe — położymy większy nacisk na te składniki, stosując jarzyny i owoce do kolacji. Ilość dostarczonych dziennie składników

ma znaczenie zarówno ze względów ekonomicznych jak i zdrowotnych. Nadmiar wprowadzonych kalorii powoduje niepotrzebną otyłość i ociążałość, daje większe zużycie produktów, a tym samym podnosi niepotrzebnie koszt wyżywienia. Podawanie posiłków o niższej kaloryczności daje niedożywienie i wychudzenie, prowadzi do schorzeń, a stosowane na dłuższą metę — do śmierci.

Zarówno nadmiar wagi jak i niedobór nie są wskazane i dlatego konieczne jest kontrolowanie wagi żywionych osobników. Cechą charakterystyczną naszego systemu w jedzeniu jest nadmiar spożycia węglowodanów (ziemniaki, zbożowe). Chcąc racjonalizować nasze wyżywienie należy w myśl wyżej wymienionych zasad zestawiać posiłki następująco:

1. Śniadanie musi zawierać białko zwierzęce dostarczone w mleku, oraz serze lub wędlinie. Produkty zbożowe mają tu swoje główne miejsce, przy czym na specjalne podkreślenie zasługuje chleb z grubego przemiału i płatki owsiane. Produkty zbożowe z grubego przemiału mają znacznie wyższą wartość odżywczą od produktów zbożowych, tzw. luksusowych, bowiem mąki razowe i grube kasze są bogatsze w białko, witaminę B₁ i sole mineralne. Mają one również dodatni wpływ na trawienie. Kasze grube, jak pęczak i perłowa, jako trudniej się gotujące, z konieczności umieścimy w obiedzie, a do śniadań będziemy stosować kasze szybko gotujące się, jak płatki owsiane, krakowska, grysik pszenny (manna). Kasze w śniadaniu można zastąpić zacierką z razowej mąki. Jeżeli nie było w śniadaniu grubej kaszy lub zacierek z mąki razowej, musimy dostarczyć chleba razowego mniej więcej w połowie całej ilości podawanego chleba do śniadania. Niesłuchanie ważnym produktem w śniadaniu jest mleko ze względu na wapń, którego mleko dostarcza w wystarczającej ilości. Jest ono jeszcze ważniejsze w żywieniu dzieci, młodzieży, kobiet ciężarnych i karmiących, lub rekonwalescentów i chorych. Nasze produkty spożywcze na ogół są ubogie w wapń i bez mleka nie jesteśmy w możności zaspokoić potrzeb organizmu ludzkiego na ten składnik.

W naszym systemie żywienia mleko należy przede wszystkim uwzględnić w śniadaniu. Dużą pomocą może tu być ser, który podany do śniadania lub obiadu, może uzupełnić brak wapnia w organizmie.

2. W żywieniu całodziennym obiad powinien być planowany w oparciu o mleczne śniadanie węglowodanowe z niewielką ilością białka zwierzęcego. Nie zapominajmy o tym, że podstawowy posiłek w gospodarstwie jest przeznaczony przede wszystkim dla świata pracy, dla ludzi, których siły idą na pracę dla narodu. Koniecznym więc jest, aby robotnik znalazł w gospodarstwie i stołówce wartościowy posiłek, uzupełniający jego pożywienie domowe. Jeżeli więc robotnik jada na śniadanie przede wszystkim chleb, to nie poto przychodzi na obiad do stołówki czy gospody, aby się znów najeść chleba.

Podawanie chleba do obiadu jest wysoce nieracjonalne. Chleb wypiera inne bardzo ważne produkty z obiadu. Jeżeli obiad będzie obfity i smaczny, żaden konsument nie będzie uważał za konieczne uzupełniać obiad chlebem. Chleb może znaleźć miejsce w zestawieniach bardzo tanich, niepełnowartościowych, gdyż za stosunkowo niską cenę kalorii w chlebie, podnosimy wartość kaloryczną posiłku. Mówiąc jednak o racjonalizacji żywienia, nie wolno nam brać pod uwagę tylko wartości kalorycznej obiadu, lecz musimy uwzględnić wszystkie potrzebne składniki odżywcze, zawarte w innych produktach, dlatego błędne jest podawanie chleba we wszystkich posiłkach w ciągu dnia.

Chleb, jak wszystkie produkty mączne, działa zakwaszająco na organizm. Odkwaszenia dokonamy, spożywając dostateczną ilość warzyw. W racjonalnym zestawieniu obiadowym powinny znaleźć się dwie potrawy warzywne, oprócz normalnie do mięsa podawanych ziemniaków. Jarzyny wprowadzają do organizmu cenne sole mineralne i witaminy. Potrawy z jarzyn uzupełniają objętość naszego pożywienia, urozmaicają posiłek pod względem smaku i barwy, a wprowadzając błonnik do przewodu pokarmowego, ułatwiają wydalanie produktów dłużej zalegających. Spożywając dostateczną ilość warzyw, wprowadzamy do organizmu sole mineralne, zobojętniające kwaśny odczyn krwi, przez co utrzymujemy w równowadze gospodarkę kwasowo-zasadową organizmu. Podawanie mięsa z kaszami, chlebem i kluskami jest dopuszczalne tylko przy dostatecznej ilości podawanych jarzyn. Ze względu na to, że nieumiejętna przeróbka produktów spożywczych obniża wartość mineralną i witaminową tych produktów, w żywieniu indywidualnym w każdym dniu, a w gospodarstwie i stołówce w każdym obiedzie powinniśmy podać jedną jarzynę gotowaną a drugą surową. Stosowanie dwóch rodzajów jarzyn w obiedzie ma jeszcze tę dobrą stronę, że w okresie przyzwyczajania się do potraw jarzynowych, a przede wszystkim do surówek, mamy większą gwarancję nasycenia konsumenta. W wypadku bowiem, gdy nie przypadnie mu do smaku jedna jarzyna jest do wyboru druga, a z czasem przyzwyczai się konsument do dwóch dań warzywnych i napewno będzie spożywał całą swoją porcję.

W organizacji pracy personelu czas na przyrządanie dwóch dań warzywnych zyskamy przed zmniejszeniem ilości ziemniaków. Stosunkowo mniej czasu do wykonania wymagają surówki, a pod względem witaminowym i mineralnym są o wiele wartościowsze od jarzyn gotowanych i dlatego powinny być uwzględnione w pierwszym rzędzie w zestawieniach obiadowych. W celu podniesienia ilości surowizny w posiłku można użyć surowego kwasu ogórkowego, kapuścianego, buraczanego, ogórków kiszonych, chrzanu, dodając je do odpowiednich zup i sałat. Kompot z suszu nie powinien być gotowany, lecz po wypłukaniu owoce zalane gotowaną letnią wodą i moczone przez kilka godzin a na końcu osłodzone.

Dr JANINA KOZŁOWSKA

Palące zagadnienia dla młodych matek

II.

Żywienie dziecka w ciągu pierwszego roku życia

Dziecko w pierwszym roku życia zdane jest w zupełności na opiekę otoczenia. Nieumiejętna, niedbała, nieuwzględniająca zasad higieny opieka nad niemowlęciem, to najczęstsza przyczyna jego schorzeń, nieprawidłowego rozwoju i tak znacznej w tym okresie śmiertelności. A w tym właśnie wieku organizm dziecka pracuje najintensywniej. Jest to okres największego wzrastania, przyrostu na wadze, doskonalenia się narządów i funkcji, początek świadomego myślenia, czynności zmysłów, mowy. Poza okresem płodowym, w którym funkcje wzrastania i kształtowania się tkanek są karykaturalnie przyspieszone, w żadnym okresie życia ustrój nie żyje i nie rozwija się w tak zawrotnym tempie.

Warunkiem wzrostu i właściwego rozwoju oraz prawidłowego trawienia jest odpowiednie żywienie. Polska Ludowa w trosce o zdrowie narodu dąży do tego, aby każde niemowlę zostało objęte opieką lekarską w poradniach (B) lub Stacjach Opieki nad Dzieckiem. Dziecko w tych warunkach pozostaje pod stałą kontrolą lekarza, który obserwując dziecko orientuje się we właściwościach indywidualnych ustroju niemowlęcia i w związku z tym normuje jego żywienie. Każda matka powinna zdawać sobie jasno sprawę z zagadnień związanych z żywieniem jej dziecka, aby dobrze rozumieć i doceniać wskazania lekarza, którego wiedza, praca i wysiłki mają przecież dobro jej dziecka na względzie. W artykule tym zamieszczamy niezbędne wiadomości z dziedziny żywienia niemowląt, wiadomości, które dopomogą każdej matce do prawidłowego wychowania dziecka w najtrudniejszym okresie jego życia.

Natura pomaga matce i dziecku tym, że po porodzie zbiera się w gruczołach piersi matki pokarm, najbardziej dostosowany do warunków trawienia niemowlęcia: przez pierwsze 4 dni — siara, potem w ciągu 2 do 3 tygodni mieszana siara z pokarmem, po 3 tygodniach pokarm. Jeśli gruczoły mleczne pracują dostatecznie, sprawa podstawowego żywienia dziecka w pierwszym okresie życia jest rozwiązana. Pokarm matki jest jałowy, tj. bezbakteryjny, ogrzany do temperatury ciała, zawsze gotowy, zawiera najlepiej przyswajalne ludzkie białko — dużo laktalbuminy, podobnej do białka krwi i mniej kazeiny. Białko pokarmu jest łatwo strawne, gdyż ściąga się w żołądku w drobniutkie kłaczkę, łatwo poddające się działaniu zacyznów. Siara zawiera znacznie więcej białka, gdyż warunkuje najszybszy wzrost w pierwszym okresie życia noworodka i zastępuje kalorie źle trawionego w tym okresie tłuszczu. Pokarm kobiecy jest słodki, smakuje dziecku, zawiera dobrze

przyswajalne sole wapnia i inne składniki mineralne we właściwej proporcji (z wyjątkiem żelaza) oraz witaminy, których ilość zależy od diety matki. W pierwszych tygodniach, a zwłaszcza dniach, pokarm zawiera przeciwciała, które prawdopodobnie ochraniają noworodka, zanim jest on w stanie produkować własne ciała bakterioobójcze. Jeśli technika karmienia piersią jest właściwa (karmienie regularne co 3 godziny, z kilkugodzinną przerwą nocną, czas karmienia 15-20 minut, właściwa ilość jednorazowa i dobową, wymyte ręce i sutki karmicielki) dzieci w ten sposób karmione rzadko chorują na zaburzenia w trawieniu i rozwijają się dobrze.

Należy jednak dietę uzupełniać. Pierwszym dodatkiem do karmienia piersią jest **przeotowana, letnia woda**, wyłączne pożywienie pierwszej doby życia, dodatek zaś w późniejszym okresie, zwłaszcza gdy temperatura w pokoju dziecka wynosi powyżej 20°, (centralne ogrzewanie wysuszające powietrze), lub w czasie upałów letnich.

Drugi dodatek — to **witamina C**, zawarta w sokach z surowych owoców i jarzyn: w zimie z jabłek, marchwi, cytryn, pomidorów, w lecie z jagód leśnych, porzeczek czerwonych i czarnych utartych świeżo i podanych jałowo (wyparzone naczynia, sitka, tarki). Soki podaje się zwykle od 6 tygodni życia, w stopniowo zwiększających się dawkach (od 1 łyżeczki herbacianej do 20—30 łyżeczek dziennie). Do wody i soków można dodawać niewielką ilość cukru. W miesiącach zimy i przedwiośnia soki trzeba uzupełnić połówką pastylki C witaminy (na zlecenie lekarza).

Trzeci czynnik uzupełniający — to **witaminy A i D** w specjalnych preparatach olejnych lub tranie (ilość dawkuje lekarz). Małe ilości podaje się od 6 tygodni, nieco większe od 2 miesięcy, zwłaszcza w miesiącach jesiennych i zimowych. Witamina D zapobiega lub leczy krzywicę, wpływając na wzrost, właściwą budowę kości, przemianę fosforowo-wapniową. Witamina A umożliwia prawidłowe widzenie (przy braku witaminy A kurza ślepotą), właściwy rozwój naskórki i skóry, wpływa na wzrost. Dzieci mają nieznaczny zapas witaminy A w wątrobie, pokarm matki zawiera zbyt mało jednostek witaminy D, toteż łatwo powstają u niemowląt zaburzenia wywołane ich niedoborem i na dodatek tych dwóch witamin trzeba zwracać baczną uwagę.

Jeśli pokarmu naturalnego nie ma, lub ilość jego nie pokrywa zapotrzebowania dziecka, należy je dokarmiać lub karmić sztucznie. Przy użyciu mleka sproszkowanego sprawa nie jest zbyt skomplikowana, wymaga jednak staranności i umiejętności w przygotowywaniu. przecho-

wywaniu i podawaniu mieszanki. Przede wszystkim należy pamiętać, że pożywienie dziecka do roku powinno być jałowe, bezbakteryjne. Gotowe mieszanki z Kuchni Mlecznej są sterylizowane, jak lekarstwo do zastrzyku. Nie należy ich przelewać, lecz podgrzać przez zanurzenie butelki w gorącej wodzie bezpośrednio przed karmieniem dziecka. Przygotowywana przez matkę mieszanka musi być rozlana do wygotowanych butelek, zamknięta wygotowanym korkiem i przechowywana w zimnie. Najlepiej przygotowywać za każdym razem świeżą porcję (zwłaszcza w lecie). Mieszanka niejaloowa może wywołać ciężkie schorzenia infekcyjne przewodu pokarmowego, a że szybko się psuje, fermentuje, więc powoduje biegunki i wzdęcia. Smoczki, łyżeczki, muszą być także wyparzone przed użyciem.

Ilość dobową pokarmu w pierwszym roku życia nie powinna przekraczać 1 litra. Porcje wynoszą 6 razy po 150 gr mieszanki do 6 mies. życia, później 5 razy po 180—200 gr. Między

godzinami karmień można podawać soki surowkowe owocowe i warzywne oraz wodę.

Pełne mleko krowie jest niewskazane w pierwszym półroczu, gdyż zawiera za dużo grubokłaczkującego, ciężkostrawnego dla niemowlęcia białka, (kazeiny), wywołuje zaburzenia w trawieniu oraz zawiera za dużo soli mineralnych (możliwość obrzęków). Mleko zwykle należy rozcieńczać wodą i dodawać węglowodany w postaci skrobi (mąka, płatki owsiane) i cukru zwykłego lub mieszanki słodowo - dekstrynowej (Nutrosan, Nutromalt, Malton). **Mleko sproszkowane** jest jałowe, niezafałszowane, łatwe w użyciu i lepiej strawne dzięki temu, że zawiera shomogenizowany tłuszcz i drobno-kłaczujące białko. Proszek mleczny należy przechowywać w suchym, szczelnie zamkniętym naczyniu w zimnie, pobierać suchą, wyparzoną łyżeczką. Mąka musi być starannie przesiana, płatki owsiane niestęchłe, bardzo dobrze rozgotowane i przetarte.

Skład mieszanek z mleka sproszkowanego i zwykłego

Wiek	Woda	Mleko	Cukier	Dodatek skrobiowy (mąka lub płatki owsiane)
Mieszanka z mleka sproszkowanego				
Do 2 tygodni	100 gr	1 łyżeczka herbaciana pełna	1—1½ łyż. herb.	—
Od 2 tyg. do 2 mies.	100 gr	„	1 łyż. herb.	½ łyż. herb.
Od 2 do 6 miesięcy	100 gr	1½ łyż. herb.	4 łyż. herb.	1 łyż. herb. płaska
Od 6 miesięcy	100 gr	2 łyż. herb. pełne	4 łyż. herb.	1 łyż. herb.
Mieszanka z mleka zwykłego				
Do 2 tyg.	50 gr	50 gr	1—1½ łyż. herb.	—
Od 2 tyg. do 2 mies.	50 gr	50 gr	1 łyż. herb.	½ łyż. herb.
Od 2 do 6 miesięcy	35 gr	65 gr	1 łyż. herb.	1 łyż. herb. płaska
Od 6 miesięcy	—	100 gr	1 łyż. herb.	1 łyż. herb. pełna

Zmiana mieszanki musi odbywać się stopniowo, po jednej porcji co 1 do kilku dni. Zmiana mleka zwykłego krowiego rozcieńczonego na pełne, wymaga specjalnej ostrożności, zwłaszcza w lecie. Mleko pełne wprowadzamy po jednej porcji na miesiąc. W pierwszych 2 tygodniach życia dziecko nie trawi mąki, niedobór kalorii pokrywamy, dając 7½ do 8% cukru, w razie wzdęć wywołanych wzmoczoną fermentacją, zmniejszamy cukier na korzyść mieszanki słodowo - dekstrynowej wg. wskazówki lekarza.

Między 4 i 5 miesiącem życia, należy koniecznie wprowadzić **wywar z jarzyn i kasze** w formie zupki. W jarzynach dziecko otrzymuje wapń, fosfor, żelazo i inne sole mineralne. Konieczność podawania żelaza wywołana jest niedostateczną jego ilością w pokarmie kobiecym,

w mniejszym stopniu i w mleku krowim oraz wyczerpanie się rezerw żelaza, zmagazynowanych w okresie życia płodowego w wątrobie dziecka. U dzieci urodzonych przedwcześnie zapas ten gromadzi się krócej, a więc i wyczerpuje wcześniej, stąd skłonność wcześniaków do anemii. W prawidłowo przyrządzonym wywarze z jarzyn i surowych sokach znajduje się też witamina B. Także w kaszach pełnych (płatki owsiane) podajemy kompleks witaminy B, warunkujący przemianę węglowodanową, tłuszczową, oddychanie tkankowe, wzrost, czynności układu nerwowego, budowę skóry, włosów. Ilość witaminy B (zespół rodzajów wit. B) jest w mleku niedostateczna, zwłaszcza u dzieci karmionych sztucznie z dodatkiem białej mąki, mąki, cukru, gdyż produkty te są pozbawione tej witaminy. Dlatego to u dzieci karmio-

ŻYWIENIE DZIECKA W PIERWSZYM ROKU ŻYCIA
/KARMIONEGO PIERSIĄ/

The chart is a grid with 12 columns representing different food categories and 12 rows representing months from 1 to 12. Each cell contains a small illustration of the food item and a black dot indicating when to start. The categories are: 1. Karmienie piersią (Breastfeeding), 2. Mleko krowie (Cow milk), 3. Mleko kozie (Goat milk), 4. Mleko o smacznym smaku (Tasty milk), 5. Mleko z dodatkiem cukru (Milk with sugar), 6. Mleko z dodatkiem soli (Milk with salt), 7. Mleko z dodatkiem witamin (Milk with vitamins), 8. Mleko z dodatkiem żelaza (Milk with iron), 9. Mleko z dodatkiem wapnia (Milk with calcium), 10. Mleko z dodatkiem cynku (Milk with zinc), 11. Mleko z dodatkiem miedzi (Milk with copper), 12. Mleko z dodatkiem seleniu (Milk with selenium). The rows are: 1. 1 miesiąc (1 month), 2. 2-3 miesiące (2-3 months), 3. 4-6 miesięcy (4-6 months), 4. 7-9 miesięcy (7-9 months), 5. 10-12 miesięcy (10-12 months), 6. 13-15 miesięcy (13-15 months), 7. 16-18 miesięcy (16-18 months), 8. 19-21 miesięcy (19-21 months), 9. 22-24 miesięcy (22-24 months), 10. 25-27 miesięcy (25-27 months), 11. 28-30 miesięcy (28-30 months), 12. 31-36 miesięcy (31-36 months).

Tablica opracowana i wydana przez Instytut Gospodarstwa Domowego, przedstawiająca racjonalne żywienie dziecka (karmionego piersią) w pierwszym roku życia.

nych sztucznie podawanie surowych soków owocowych i warzywnych ma takie doniosłe znaczenie.

Od 6 miesięcy dodajemy do zup **kurę lub cielęcinę**, stopniowo **surowe żółtko jaja** (doskonałe źródło witamin, żelaza i białka), więcej przecieranych jarzyn. W tym też okresie pokarm kobiece przestaje być dostatecznym źródłem białka, należy więc u dzieci karmionych piersią wprowadzić drugie sztuczne karmienie (poza zupą jarzynową), — pełne mleko krowie z mianą lub mąką. Od 7 miesięcy dziecko dostaje 2 jedzenia jarzynowe i 3 mleczne. Od 8 miesięcy należy podać przetartą, lekko **osmażoną wątróbkę cielęcą lub kurzą, mózdzek, niekiedy zamiast wywaru z mięsa — wywar z ryby**. W III i IV kwartale można podawać desery — kisiele, kompoty, pieczone jabłko.

Odstawienie od piersi musi być stopniowe, w okresie od 5 do 10 miesięcy, w okresie letnim późniejsze, zimą może być wcześniejsze. Po roku dziecka nie należy karmić piersią.

Wieloletnia praktyka na milionach dzieci wykazuje, że w ten sposób odżywiane rozwijają się najlepiej. Zmiany w diecie wprowadza lekarz, w zależności od przyrostu wagi, wzrostu, łaknienia dziecka, jego możliwości trawienia i przyswajania pokarmów, uczulenia na niektóre ich składniki. To, że dziecko jest zdrowe, różowe, jędrne, ruchliwe, wesołe i pogodne, a w dalszym rozwoju zgrabne i odporne — zależy od żywienia i pielęgnacji niemowlęcia. Praca dla matki ciężka i odpowiedzialna — ale jakże wdzięczna!

ZOFIA CZERNY

Potrawy dla niemowląt

Przy sztucznym karmieniu niemowlęcia lub jego dokarmianiu, trzeba zwracać baczną uwagę na sposób przygotowania dla niego potraw. Przez nieumiejętne bowiem przygotowanie pokarmu, możemy znacznie obniżyć jego pożywność i wartość. Przeważnie zniszczeniu ulegają te składniki, które są najkonieczniejsze dla prawidłowego rozwoju dziecka. Poważne w skutkach błędy popełniamy zwykle przy przyrządzaniu warzyw i owoców. Musimy wiedzieć, że dla zachowania pełnej ich wartości należy unikać:

1. moczenia obranej jarzyny w wodzie, gdyż witaminy, związki mineralne i białko są w wodzie rozpuszczalne, przechodzą do niej i wraz z nią zostają odlane;
2. trzymania obranych lub pokrajanych jarzyn i owoców na powietrzu, gdyż tlen powietrza utlenia i niszczy witaminy;
3. zalewania jarzyn i owoców wodą zimną, gdyż w wodzie zimnej zawarta jest duża ilość tlenu, który utlenia witaminy;
4. odrzucania wywaru z jarzyn, gdyż w czasie gotowania więcej składników odżywczych przechodzi do wywaru, aniżeli zostaje w jarzynie;

5. obierania nożami ze stali rdzewiejącej, przecierania przez drucziane sito, mieszania i karmienia łyżkami rdzewnymi, gdyż sprzyja to utlenianiu witamin.

Jak to już było wspomniane w artykule Dr. Kozłowskiej, wszystkie naczynia i przyrządy, służące do karmienia i podawania dziecku pokarmu, muszą być utrzymane w skrupulatnej czystości: myte zaraz po użyciu, oplukane i przykryte od kurzu i much, przed użyciem sparzone wrzącą wodą. Ponieważ małe ilości pożywienia potrzebne niemowlęciu, przyrządza się w małych naczyniach, trzeba je przeznaczyć tylko dla dziecka i wyłączyć od ogólnego użytku.

Przy każdym przepisie umieszczony jest spis naczyń i przyrządów, potrzebnych do wykonania danej potrawy, aby każda matka wiedziała, czym uzupełnić inwentarz wyprawki dla mającego się narodzić niemowlęcia. Przy zakupie naczyń należy pamiętać, że najmniej niszczy wartość produktów gotowanie w naczyniach szklanych, później emaliowanych z emalią całą nieodbitą, najbardziej naczynia z aluminium.

Narzędzia pracy jak noże, mają być sporządzone ze stali nierdzewnej, tarki — dobrze ocynkowane i nieszczerńnię, łyżki do przecierania drewniane jaworowe, parzone zaraz po użyciu, łyżeczki do karmienia — małe, nierdzewne.

Wszystkie te wskazania odnoszą się zarówno do indywidualnej opieki nad niemowlęciem, jak i do gospodarki zbiorowej na terenie żłobka.

Przygotowanie mieszanki z mleka w proszku w zimie

W chłodnej porze roku od października do maja, przygotowujemy mieszankę dwa razy dziennie, pierwszą porcję rano na 3 następne karmienia (godz. 12, 15 i 18), drugą zaś popołudniu na 3 karmienia: 1 wieczorne i 2 rano.

Dla starszego niemowlęcia (od 4 miesiąca życia) zastępujemy południową porcję mieszanki porcją zupy jarzynowej.

Sposób wykonania

1. odmierzyć odpowiednią ilość przegotowanej wody, która potrzebna jest do 3-razowego karmienia, wlewając ją z imbryka przez lejek do wyparzonych buteleczek z podziałką gramowa (np. po 150 gr do każdej). Do jednej z buteleczek dodać o 50 gr wody więcej na odparowanie i z tej buteleczki wlać wodę na ugotowanie płatków owsianych.
2. odmierzyć łyżką porcję płatków owsianych, jaką dziecko ma zaleconą przez lekarza. Płatki zalać wodą i rozkleić na wolnym ogniu (ok. 10 min.).
3. Przez ten czas wymierzyć łyżeczką mleko w proszku, wsypać do suchego garnuszka, dodać odmierzony cukier i wymieszać dolewając trochę wody z flaszeczki na jednolitą masę.
4. ugotowane płatki przetrzeć nad małą miseczką przez gęste włosiane sito, dodać ten przecier do mleka, rozetrzeć.
5. zagotować pozostałą w buteleczkach wodę, wlać do niej mieszankę z mleka, płatków i cukru, mieszając zagotować kilka razy (2 min.). Trzeba uważać, bo mieszanka łatwo kipi i łatwo się przypala.
6. gorącą mieszankę rozlać przez lejek do 3 buteleczek (np. po 150 gr), buteleczki zakorkować lub przykryć codziennymi parzonymi płatkami papieru pergaminowego, przytrzymać papier gumkami lub owinąć sznureczkiem, wystawić buteleczki w zimne miejsce (w zimie na okno, w lecie do garnka z zimną wodą i w chłodne miejsce).

Naczynia i przyrządy.

Nieobity, emaliowany 3/4 l. rondel z przykrywką. Ogółem 6 buteleczek z podziałką, 3 smoczki, sito włosiane łyżeczka nierdzewna lub nowa drewniana, miseczka mała z całą polewą, dostosowana do sita, lejek szklany lub emaliowany nieobity, garnuszek, porcelanowy, spodek. Produkty trzymać w czystych, zamkniętych puszkach (np. z nutrosanu). Smoczki trzymać w zamkniętym, wyparzonym weku.

Przygotowanie zupy jarzynowej dla dziecka, karmionego 5 razy dziennie.

- 25 dkg marchwi, selera, pora, buraka, cebuli, ziemniaka, pietruszki (bez kapusty, bez strączkowych).
woda wrząca, 2 płaskie łyżeczki miany 1/2 łyżeczki masła, 1 płaska łyżeczka cukru.
1. włoszczyznę umyć starannie pod bieżącą wodą, oskrobać, opłukać szybko, zetrzeć na drobnej tarce nad rondelkiem.
 2. do rondelka wlać 300 gr wrzącej wody, nakryć go i na silnie ogrzanej płycie ugotować wywar (20 min.). Wody tyle, aby po ugotowaniu było 180 gr.
 3. miękkie jarzyny przetrzeć przez sito (4 łyżki stółowe).
 4. na wywar wrzucić mianę, rozkleić ją mieszając (ok. 8 minut).
 5. do ugotowanej miany włożyć masło, rozmieszać, dodać cukier i przetarte jarzyny (te ostatnie na zlecenie lekarza).

6. zupę wlać do wyparzonej buteleczki (150—180 gr), nałożyć smoczek, ostudzić do odpowiedniej ciepoty.

Narzędzia pracy i naczynia.

Nieobity emaliowany 3/4 l. rondel z przykrywką, nierdzewny nożyk, ocynkowana tarka do jarzyn, sito włosiane, nowa drewniana łyżka do przecierania, buteleczka z podziałką, lejek, smoczek z dużym otworem.

Purée z ziemniaków.

- Jeden ziemniak ugotowany w skórce, 1/4 łyżeczki masła, 1/4 łyżeczki mleka w proszku, wrząca woda, sól.
1. zdrowy ziemniak bez kiełków starannie opłukać pod bieżącą wodą, ugotować lub upiec w skórce.
 2. dopóki gorący obrać ze skórki, rozgnieść w miseczce widelcem, wymieszać z masłem, mlekiem i trochę rozrzedzić przegotowaną wodą i natychmiast zużyć.

Narzędzia pracy i naczynia.

garnuszek, miseczka, widelec, mała łyżeczka do karmienia.

Szpinak.

- 15 dkg młodego szpinaku, grudka masła, szczypta soli i cukru, 1/2 łyżeczki mleka w proszku.
1. szpinak obrać z korzonków, starannie opłukać pod bieżącą wodą, otrząpać z wody.
 2. listki i łodyżki posiekać drobniutko nierdzewnym nożem, włożyć do rondelka, dodać masło i ugotować bez dodatku wody na silnym ogniu (5—7 minut).
 3. do szpinaku dodać szczyptę soli i cukier, wymieszać z mlekiem w proszku, natychmiast zużyć.
- W ten sam sposób przyrządza się **marchewkę**. Marchew starannie oczyszczoną i opłukaną zetrzeć na grubej tarce, ugotować 20 min. Dalej postępować jak ze szpinakiem.

Przygotowanie soku surówkowego z warzyw i owoców Marchew

1. Zagotować wodę w imbryku.
2. marchew wyszorować pod prądem bieżącej wody, oskrobać, opłukać, położyć we wgłębieniu półokrągłej tarki i sparzyć wrzącą wodą marchew i tarkę razem, trzymając je nad miską.
3. marchew zetrzeć na drobnej tarce nad talerzykiem.
4. do wyparzonej buteleczki włożyć 1/2 rozrętej tabletki wit. C., wstawić do niej lejek.
5. sparzyć płatek flaneli białej lub kawałek gęstego białego materiału, na środek włożyć miążgę z marchwi i odcisnąć z niej sok wprost nad lejkiem w buteleczce w ilości przeznaczonej przez lekarza.
6. buteleczkę wraz z sokiem lekko podgrzać w gorącej wodzie, nałożyć smoczek.

Jabłka (gruszki, śliwki itp.).

1. Jabłko umyć w mydlanej wodzie, opłukać pod bieżącą wodą, oblać wrzątkiem, zetrzeć na szklanej tarce.
2. dalej postępować tak jak z tartą marchwią.

Drobne jagody

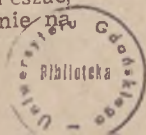
(w zimie żurawiny, w lecie wszystkie leśne jagody).
Świeże jagody opłukać na sicie pod bieżącą wodą, przelać szybko wrzątkiem, włożyć do flaneli i dalej postąpić tak, jak z tartą marchwią.

Miazga z jabłek.

1. jabłko umyć w mydlanej wodzie, opłukać, sparzyć wrzątkiem, przepołować.
2. małą nierdzewną łyżeczką ścierać miąższ z przekroju i podawać bezpośrednio niemowlęciu do ust.
3. pozostałą połówkę jabłka przechować kładąc przekrojem na porcelanowym talerzyku, przykryć szklanką. Przed użyciem ścierać czerniałą na przekroju warstwę jabłka.
Lub sparzone jabłko zetrzeć na szklanej tarce, łyżeczką karmić.

Narzędzia pracy i naczynia.

Tarka nowa ocynkowana i szklana, talerzyk lub miseczka, nożyk nierdzewny, imbryk z wodą, płatek flaneli białej 30 cm X 30 cm, buteleczka, lejek szklany, smoczek, łyżeczka nierdzewna.



Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI

Reorganizacja stołówek pracowniczych

W ramach podjętej w roku ubiegłym akcji uspołeczniania placówek zbiorowego żywienia rozpoczęte zostały także prace nad ostatecznym uporządkowaniem stołówek pracowniczych przy zakładach pracy.

Konieczność przeprowadzenia reorganizacji stołówek pracowniczych spowodowana została przede wszystkim tą okolicznością, że stołówki, administrowane przez zakłady pracy, powstały bezpośrednio po zakończeniu działań wojennych i miały na celu dostarczenie pracownikom w odbudowujących się zakładach pracy dosłownie „łyżki gorącej strawy”. Toteż z konieczności dbano wówczas nie tyle o racjonalne zorganizowanie i prowadzenie stołówek, ile o zaspokojenie doraźnych potrzeb pracownika w zakresie podtrzymania zdolności do pracy w okresie, w którym na każdym kroku piętrzyły się trudności, związane z odbudowaniem zrujnowanego przez działania wojenne życia gospodarczego. Obecnie te doraźne przyrzeczenia, dla których zakładano i tolerowano nieodpowiednio zorganizowane i prowadzone stołówki pracownicze w bezpośrednim zarządzie zakładów pracy, nie istnieją. Chodzi przeto o takie przeorganizowanie stołówek, które prowadziłyby jednocześnie do zwolnienia administracji zakładów pracy od zadań nieprodukcyjnych i podniesienia stanu organizacyjnego stołówek oraz wprowadzenie pełnej racjonalizacji żywienia.

Komitet Ekonomiczny Rady Ministrów już w uchwale z dnia 21 września 1948 r. wskazał na konieczność przeprowadzenia reorganizacji stołówek pracowniczych, oparcia ich na zasadach samowystarczalności i powierzenia akcji prowadzenia stołówek spółdzielniom spożywców, jako instytucjom, powołanym do zaspokajania w jak najszerszym zakresie potrzeb konsumpcyjnych świata pracy.

W wykonaniu dyspozycji zawartej w powyższej uchwale Komitetu Ekonomicznego R. M., wydane zostały w ciągu r. 1949 następujące przepisy, regulujące zagadnienie stołówek:

1. Zarządzenie Ministra Przemysłu i Handlu z dnia 22 stycznia 1949 r., wydane w porozumieniu z Ministrami Pracy i Opieki Społecznej oraz Skarbu w sprawie reorganizacji stołówek pracowniczych (Dz. Urz. Min. Przem. i Handlu Nr. 3 z r. 1949).
2. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 5 kwietnia 1949 r. w sprawie

wysokości oraz sposobu przekazywania dotacji na koszt administracyjno-rzeczowe stołówek pracowniczych (Nr. 9/49 r.).

3. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 8 października 1949 r. w sprawie postępowania przy przekazywaniu stołówek pracowniczych powszechnym spółdzielniom spożywców oraz wyłączenia stołówek nie podlegających przekazaniu (Nr. 39/49 r.).
4. Instrukcja Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 17 października 1949 r. dla komisji stołóvkowych w sprawie przekazywania stołówek pracowniczych powszechnym spółdzielniom spożywców, zrzeszonym w Centrali Spółdzielni Spożywców „Społem”.

Powołane wyżej przepisy porządkują zagadnienie dalszego istnienia i funkcjonowania stołówek pracowniczych bądź w oparciu o nowe, samoistne formy organizacyjne, bądź też w wyjątkowych okolicznościach w oparciu o administrację zakładów pracy.

Oto najgłówniejsze zasady, przewidziane w powyższych przepisach.

1. Wszystkie stołówki pracownicze na obszarze całego Państwa podlegają ogólnemu nadzorowi Ministra Handlu Wewnętrznego, a nie, jak dawniej, poszczególnym — właściwym dla danych zakładów pracy, ministrom.

2. Instytucjami powołanymi do prowadzenia istniejących stołówek na nowych zasadach są spółdzielnie spożywców, zrzeszone w Związku Spółdzielni Spożywców w Warszawie. W wyjątkowych wypadkach niektóre stołówki za zgodą Ministra Handlu Wewnętrznego mogą być nadal prowadzone przez administrację zakładów pracy, jeżeli specjalny charakter tych zakładów tego wymaga. W szczególności zakład pracy może być uprawniony do prowadzenia stołówki we własnym zakresie, gdy: a) nie ma na danym terenie spółdzielni spożywców, b) zakład pracy położony jest zdaleka od osiedli mieszkalnych, c) występuje konieczność ścisłej kontroli produkcji (mennica itp.). Poza tym Minister Handlu Wewnętrznego może zezwolić na nieprzekazanie stołówki spółdzielni spożywców w innych, szczególnie ważnych wypadkach, uwzględniając specjalny charakter zakładów pracy, przy których stołówki działają. Nie podlegają przekazaniu powszechnym spółdziel-

niom spożywców stołówki, prowadzone w re-sortach Ministerstwa Obrony Narodowej i Mi-nisterstwa Bezpieczeństwa Publicznego.

3. Osobne stołówki powinny być w zasadzie prowadzone przy zakładach pracy, zatrudnia-jących powyżej 300 pracowników. Stołownicy, rekrutujący się spośród pracowników mniej-szych zakładów pracy (do 300 prac.) powinni być kierowani do pobliskich stołówek przy większych zakładach pracy (komasacja). W wypadku niemożności skierowania stołowników z mniejszego zakładu pracy do stołówki więk-szej, stołówka przy tym zakładzie pracy ulega likwidacji.

4. Stołówki winny być prowadzone na za-sadach samowystarczalności, przy czym wystę-pują dwie pule pieniężne o wyraźnym przezna-czeniu:

- a) wpłata stołowników na koszty produktów,
- b) wpłata zakładu pracy na koszty admini-stracyjno - rzeczowe stołówki.

Wpłata stołowników na produkty, zależna jest co do swej wysokości od decyzji samych stołowników. A więc stołownicy sami określa-ją jakie posiłki chcą otrzymywać. Nie wolno przy tym przerzucać kwot, wpłacanych przez pracowników na produkty — na pokrycie kosz-tów administracyjno - rzeczowych.

Koszty administracyjno - rzeczowe stołów-ki pokrywają zakłady pracy z funduszu akcji socjalnej (pozycja „stołówki“) w wysokości od 175 do 500 zł. miesięcznie na 1 stołownika, za-leżnie od liczby stołowników, korzystających ze stołówki.

Tabela, określająca wysokość wpłaty, poda-na jest w par. 4 zarządzenia z dn. 5.IV.1949 r.

Z kwot, które w ramach kredytów prelimi-nowanych na akcję stołówkową w budżetach zakładów pracy wpłacane są na pokrycie wy-datków administracyjno - rzeczowych, mogą być pokrywane wydatki obejmujące:

- a) płace personelu stołówkowego i premie,
- b) składki ubezpieczeniowe personelu sto-lówkowego,
- c) koszt opału, wody, światła, gazu,
- d) koszt utrzymania czystości,
- e) uzupełnienie sprzętu stołówkowego itp.

Te grupy wydatków są w zarządzeniu Mini-stra Handlu Wewnętrznego z dnia 5 kwietnia 1949 r. wyliczone oczywiście przykładowo. Z zasady bowiem samowystarczalności, o któ-rą ma być oparta gospodarka stołówek, wyni-ka, że do kosztów administracyjno-rzeczowych muszą być zaliczone również wydatki na tę część biura spółdzielni (biuro, dział lub referat zbiorowego żywienia), która zajmuje się pro-wadzeniem i nadzorowaniem akcji stołówko-wej, jak również koszty remontu pomieszczeń stołówkowych i wreszcie amortyzacja urządzeń i ruchomości.

Szczególnie ważny jest przepis par. 6 zarzą-dzenia M. H. W. z dn. 5 kwietnia 1949 r. usta-lający, że w przypadku przewidywanego niedo-boru w kosztach administracyjno-rzeczowych, t. j. jeśli przewiduje się, że wpłata zakładu pra-cy w granicach omówionej wyżej tabeli nie wystarczy na pokrycie wszystkich kosztów ad-ministracyjno-rzeczowych stołówki, należy za-

stosować ściśle określone środki zabezpieczają-ce przed powstaniem tego niedoboru. Mianowicie, w zależności od warunków, powinno nastą-pić:

- a) skomasowanie stołówek w celu zaoszczędzenia kosztów,
- b) pokrycie niedoboru przez instytucję nad-rzędną danego zakładu pracy z funduszu akcji socjalnej (poz. „stołówki“) z sum niewykorzystanych w innym zakładzie pracy tej instytucji podległym,
- c) gdyby zastosowanie środka wymienione-go pod b) było niemożliwe — powzięcie przez stołowników, życzących sobie utrzy-mać stołówkę przy własnym zakładzie pracy uchwały o sposobie pokrycia niedo-boru przez ogół konsumentów, t. j. pokrycie przewidywanego niedoboru przez sa-myh stołowników.

Ten przepis, zapewne na skutek wątpliwości interpelacyjnych lub przeoczenia, nie był do-tychczas w pełni wykorzystany ani przez pro-wadzące stołówki powszechne spółdzielnie spo-żywców, ani przez zakłady pracy. Stąd wyni-kało albo wadliwe działanie stołówki, albo go-dzący w interesy spółdzielni niedobór w kosz-tach administracyjno-rzeczowych. Należy bo-wiem o pokrycie **przewidywanego** niedoboru występować z góry; trzeba zatem prawidłowo planować i prawidłowo gospodarować, a nie stwarzać nie przewidzianych z góry i w grani-cach planu nie akceptowanych z góry niedobo-rów.

Przy tej sposobności należy podkreślić, że na-równi z zakładami zbiorowego żywienia o cha-rakterze otwartym — również stołówki pracownicze obowiązuje opracowywanie i składanie do zatwierdzenia planów obrotów. Prawidłowo opracowany plan obrotów i plan finansowy niewątpliwie wykaże wysokość przewidywane-go niedoboru w kosztach administracyjno-rze-czowych i spowoduje wystąpienie o zastosowa-nie wymienionych wyżej środków zaradczych.

Sposób występowania o pokrywanie kosztów administracyjno - rzeczowych stołówek podaje-my na innym miejscu.

5. Pracownicy zamierzający korzystać ze stołówki powinni na 5 dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca kalendarzowego, jednocześnie ze zgłoszeniem chęci korzystania ze stołówki, zadeklarować co najmniej 670 zł. za miesiąc na koszty zakupu produktów. Suma ta powinna być potrącana przez zakład pracy przy wypła-cie zarobków. Jeżeli pracownicy zechcą zape-wnić sobie lepszy poziom wyżywienia, mogą za-deklarować wpłatę odpowiednio większą.

Z przepisu tego wyraźnie wynika, że prowa-dząca stołówkę spółdzielnia obowiązana jest i może wydawać posiłki tylko w granicach wpłat stołowników na produkty. W tych granicach także mogą być opracowane jadłospisy dla po-szczególnych stołówek. Wysuwane bądź przez zakłady pracy, bądź przez stołowników żądania wydawania posiłków za kwotę większą od uisz-canych wpłat na koszty produktów nie są uza-sadnione i nie powinny być honorowane, choć-by obowiązujące normy przydziałowe np. mię-

sa i tłuszczów nie zostały wykorzystane. Jest bowiem jasne, że w obawie przed naruszeniem zasady samowystarczalności spółdzielnia nie może dać stołownikom więcej, niż od nich otrzymała. Dlatego też należy przeprowadzić wśród stołowników, przy pomocy rad zakładowych i kół związków zakładowych, odpowiednią akcję uświadamiającą, żeby uniknąć niepotrzebnie występujących tu i ówdzie nieporozumień.

6. Przekazywanie zarówno wpłat stołowników na koszty produktów, jak dotacji zakładu pracy na koszty administracyjno-rzeczowe powinno być dokonywane co miesiąc z góry, spółdzielnia bowiem nie jest obowiązana kredytować wydatków na utrzymanie stołówki. Przy tym lista pracowników, którzy zgłosili chęć korzystania ze stołówki, powinna być dostarczona spółdzielni przed pierwszym dniem każdego miesiąca.

Należy przy tej sposobności podkreślić, że nie jest wyraźnie uregulowana sprawa bonifikat dla stołowników za niewykorzystane posiłki. Wobec braku normującego tę sprawę wyraźnego przepisu prawnego, należałoby przyjąć jedynie słuszną zasadę, że stołownikowi bonifikuje się odpowiednią część jego wpłaty za te dni, w których nie wykorzystał posiłków sprzedając o tym przynajmniej na 1 dzień naprzód (choroba, urlop itp.). Kalkulacja bowiem stołówki musi, z natury rzeczy, być bardzo ścisła i stąd wynika niemożność dokonywania zwrotów za niewykorzystane posiłki bez uzasadnienia. W każdym razie przyjąć należy zasadę, że nie może być mowy o jakiegokolwiek bonifikacie kosztów administracyjno-rzeczowych, gdyż nieobecność pewnej części stołowników nie ma wpływu na zmniejszenie kosztów.

7. Przy przejmowaniu stołówki przez spółdzielnię, zakład pracy powinien przekazać spółdzielni lokal i inwentarz stołówki w użytkowanie w zakresie niezbędnym do dalszego jej prowadzenia. Przekazaniu podlegają także remanenty towarowe zdadne do zużycia i inwentarz żywy (trzoda chlewna, jeżeli prowadzona jest przy stołówce hodowla).

Wartość przekazywanego remanentu towarowego i żywca powinna być ustalona przez komisję w składzie: a) przedstawiciel kierownictwa zakładu pracy, b) przedstawiciel rady zakładowej lub koła związku zawodowego pracowników, c) przedstawiciel przejmującej spółdzielni. Przy tym wartość towarów ustala się według obowiązujących cen hurtowych, zaś wartość trzody chlewnej na podstawie szacunku, dokonanego przez przedstawiciela placówki skupu żywca.

Ustalona komisyjnie należność z tytułu przejęcia remanentu towarowego i żywca powinna być przekazana przez spółdzielnię zakładowi pracy w ciągu trzech miesięcy od daty przejęcia stołówki, przy czym wpłata spółdzielni nie powinna przekraczać zadłużeń stołówki wobec zakładu pracy. Np. jeżeli wartość remanentu i żywca wynosić będzie 1,5 miliona zł., a zadłużenie stołówki wobec zakładu pracy — 1 milion zł., to spółdzielnia płaci tylko 1 milion zł. Jeżeli natomiast zapasy zakupiono z pieniędzy stołow-

ników, to remanenty przyjmowane są bezpłatnie z przeznaczeniem ich na potrzeby stołówki (polepszenie żywienia).

8. Pomieszczenia i urządzenia stołówek, przekazywanych spółdzielniom spożywców, powinny być doprowadzone do należytego stanu przez zakład pracy. Koszty, związane z doprowadzeniem stołówki do należytego stanu pokrywa zakład pracy z niewykorzystanych kredytów budżetowych, zapreliminowanych w danym roku budżetowym na akcję socjalną (poz. „stołówki pracownicze“), po uzyskaniu zezwolenia Ministra Handlu Wewnętrznego. Przy komasacji stołówek omawiane koszty ponoszą wspólnie zainteresowane zakłady pracy, proporcjonalnie do liczby pracowników, którzy mają korzystać ze wspólnej stołówki.

W stosunku do stołówek, które istniały w chwili wejścia w życie zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 8 października 1949 r., ustalenie potrzeb i nakładów inwestycyjnych należało do obowiązków komisji stołóvkowych w składzie:

- a) przedstawiciel powiatowej (miejskiej) rady związków zawodowych (w miastach wojewódzkich przedstawiciel okręgowej rady związków zawodowych)—jako przewodniczący,
- b) przedstawiciel władzy przemysłowej I-ej instancji (referat handlu), a w Warszawie i Łodzi II instancji,
- c) obwodowy inspektor pracy, a w Warszawie i Łodzi okręgowy inspektor pracy,
- d) delegat powszechnej spółdzielni spożywców, przejmującej stołówki.

Komisje stołóvkowe powołane były we wszystkich powiatach. Zadaniem ich było, oprócz ustalenia potrzeb inwestycyjnych stołówek, także ustalenie, które stołówki powinny być przekazane spółdzielniom spożywców i w jakim terminie, a które powinny ulec likwidacji w wyniku komasacji, jak również zaopiniowanie, które stołówki mają nadal pozostać w administracji zakładów pracy.

Komisje obowiązane były zakończyć swe prace w terminie do dnia 15 listopada 1949 r. i niezwłocznie przedstawić Ministerstwu Handlu Wewnętrznego wnioski w sprawie pozostawienia niektórych stołówek w administracji zakładów pracy. Wnioski natomiast dotyczące potrzeb inwestycyjnych stołówek, przejmowanych przez spółdzielnie spożywców, powinny być przedstawione za pośrednictwem Związku Spółdzielni Spożywców w terminie do dnia 15 grudnia 1949 r.

W granicach wniosków Komisji stołóvkowych, na inwestycje w stołówkach mają być uruchomione specjalne fundusze. To też powszechne spółdzielnie spożywców nie są obowiązane pokrywać wydatków inwestycyjnych stołówek z funduszy własnych. Natomiast są obowiązane w terminach ustalonych w orzeczeniach komisji stołóvkowych przejąć stołówki w takim stanie, w jakim się znajdowały (w każdym razie w stanie zdatnym do ruchu) i następnie domagać się wykonania inwestycji, wymienionych w orzeczeniach komisji stołóvkowych.

wych, względnie przekazania niezbędnych na wykonanie tych inwestycji funduszy i po otrzymaniu ich wykonać inwestycje własnym staraniem.

9. Przekazywanie stołówek powinno być w zasadzie dokonywane w pierwszym dniu każdego miesiąca, przy czym wszystkie stołówki istniejące w czasie działania komisji stołowych powinny być przejęte przez spółdzielnie spożywców w terminie do dnia 31 grudnia 1949 r.

W praktyce, zwłaszcza tam, gdzie przekazaniu podlegała większa ilość stołówek, względnie gdzie powstały spory na tle przekazania, przejęcie wszystkich stołówek w terminie do dnia 31 grudnia 1949 r., ani też tylko w pierwszym dniu każdego miesiąca nie mogło nastąpić. To też Ministerstwo Handlu Wewnętrznego pismem z dnia 27 grudnia 1949 r. Nr. U-III-A-0/7 ustaliło, że w ośrodkach, w których przejęciu podlega większa ilość stołówek, przekazywanie może być również dokonywane w ciągu miesiąca, np. 15-go lub 20-go dnia miesiąca. W tym przypadku zakłady pracy obowiązane są przekazywać dotację na koszty administracyjno-rzeczowe na dany miesiąc po potrąceniu sum wydatkowanych przez nie przed przekazaniem stołówki. Następnie Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wyraziło zgodę, ażeby te stołówki, których przekazanie nie nastąpiło przed dn. 31 grudnia 1949 r. zostały przejęte w terminie do dnia 31 marca 1950 r.

10. Członkowie rodzin pracowników, korzystających ze stołówek, mogą także otrzymywać posiłki w tych stołówkach, jeżeli warunki, w których prowadzona jest stołówka na to pozwalają, w szczególności zaś, jeżeli nie zachodzą przeszkody w zwiększeniu ilości stołowników. Jednak stołówka nie jest obowiązana wydawać członkom rodzin posiłków tylko za wpłatą kosztu produktów, ponieważ zakłady pracy nie przekazują za członków rodzin dotacji na koszty administracyjno-rzeczowe. A zatem kalkulacja cen posiłków dla członków rodzin powinna przewidywać także pokrycie proporcjonalnej części kosztów ogólnych prowadzenie stołówki.

11. Tabela dotacji na koszty administracyjno-rzeczowe, o której wyżej mowa, ustalona została przyjmując jako zasadę, że stołówki wydają tylko jeden posiłek dziennie. Tam przeto, gdzie występuje konieczność wydawania więcej, niż jednego posiłku w ciągu dnia, względnie wydawania posiłków dla dwóch lub trzech zmian pracowników, z reguły powstanie również uzasadniona konieczność żądania przez spółdzielnię spożywców odpowiedniego zwiększenia dotacji. Przy tym z reguły będzie mieć także zastosowanie tryb postępowania, omówiony w p. 4.

12. Z punktu 4 niniejszych rozważań wynika, że kalkulacja cen posiłków w stołówkach powinna się obracać w granicach łącznej sumy, wpłacanej przez stołowników na produkty i przez zakład pracy na koszty administracyjno-rzeczowe. Nie dotyczy to wszakże wypadku, w którym zajdzie potrzeba uruchomienia w stołówce także bufetu, obsługującego nie tylko sto-

łowników stałych, ale również całą załogę i ew. członków rodzin. Wówczas należy już zastosować w bufecie normalną kalkulację handlową z wyeliminowaniem jednak zysku. Natomiast z uwagi na ponoszone ryzyko, odpadki, zwiększone koszty obsługi i nierównomierny ruch należałoby brać pod uwagę następującą formułę kalkulacyjną: koszt produktów + ogólne koszty prowadzenia bufetu z amortyzacją urządzeń + nadwyżka w wysokości 10% do 15% od ceny nabycia produktów.

13. Stołówki pracownicze przy zakładach pracy oraz istniejące w ich ramach bufety nie podlegają koncesjonowaniu i są wolne od wszelkich podatków i obciążeń. Nie potrzebują także posiadać kart rejestracyjnych.

Natomiast istniejące samodzielnie, niezależnie od stołówek, bufety, zakładane i prowadzone w zakładach pracy przez spółdzielnie spożywców, podlegają (w świetle obowiązujących obecnie przepisów) koncesjonowaniu i opodatkowaniu, muszą także posiadać karty rejestracyjne. Kalkulacja ich przeto powinna być oparta o zasady, wymienione w zarządzeniu Ministra Przemysłu i Handlu z dnia 13 listopada 1947 r. w sprawie ustalenia wysokości zysku brutto w obrotach handlowych przedsiębiorstw gastronomicznych (Monitor Polski z dn. 5.XII. 1947 r. Nr. 144, poz. 880).

* * *

Omówione wyżej zarządzenia dają powszechnym spółdzielniom spożywców monopol na przejmowanie i prowadzenie stołówek pracowniczych. Monopol ten, oparty na zaufaniu do aparatu spółdzielczego, rozumieć należy, jako obowiązek społeczny w zakresie zaspakajania potrzeb konsumpcyjnych szerokich rzesz pracowniczych. Obowiązek ten musi być wykonany dokładnie, sprawnie i z wielką starannością. Spółdzielczość nie może zawieść i napewno nie zawiedzie zaufania, jakim została obdarzona przez władze państwowe i cały świat pracy. Najlepszym tego dowodem jest, że do 31 grudnia 1949 r. przejęła od zakładów pracy kilkaset stołówek pracowniczych, w tym znaczną ilość stołówek wielkich, a obecnie w dalszym ciągu przejmuje i prowadzi stołówki, zakwalifikowane przez komisje stołowe do przejęcia. Ilość posiłków podstawowych wydawanych w stołówkach jest już znaczna i w nadchodzącym roku wzrośnie wielokrotnie.

Chodzi jednak nie tylko o stronę ilościową. Trzeba jednocześnie systematycznie dążyć do podniesienia stanu organizacyjnego stołówek, do należytego ich wyposażenia, do udoskonalenia metod pracy i obsługi, wreszcie — do wydatnego podniesienia jakości posiłków. Trzeba włożyć w pracę stołową jeszcze wiele wysiłku, by stołówki postawić na poziomie, na jakim zostały one postawione u naszego wielkiego sąsiada, w Związku Radzieckim.

Zagadnieniu programu pracy w akcji stołowej poświęcimy w najbliższym czasie specjalną publikację.

Obowiązek prowadzenia księgowości przez przedsiębiorstwa gastronomiczne

W Dzienniku Ustaw Nr. 62 z dnia 23 grudnia 1949 r. pod poz. 488 opublikowane zostało rozporządzenie Ministra Skarbu z dnia 6 grudnia 1949 r. o obowiązku prowadzenia ksiąg szczególnego typu przez podatników, prowadzących przedsiębiorstwa gastronomiczne.

Za przedsiębiorstwa gastronomiczne w rozumieniu tego rozporządzenia uważa się wszelkie przedsiębiorstwa przemysłu gastronomicznego, jak: restauracje, bary, bufety, pasztecziarnie, kawiarnie, probiernie (pijalnie) kawy, mleka, herbaty i wina, cukiernie, winiarnie, piwiarnie, wyłączną sprzedaż lodów, pokoje do śniadań, pokoje gościnne, stołówki i jadalnie, wymagające uzyskania koncesji na ich prowadzenie na podstawie przepisów dekretu z dnia 30 listopada 1945 r. o koncesjonowaniu przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego (Dz. U. R. P. Nr. 57, poz. 322). Nie podlegają natomiast przepisom tego rozporządzenia przedsiębiorstwa cukiernicze i cukierniczo-kawiarniane, dla których obowiązek prowadzenia ksiąg szczególnego typu uregulowany został rozporządzeniem Ministra Skarbu z dnia 7 maja 1949 r. (Dz. U. R. P. Nr. 34, poz. 250); nie podlegają także tym przepisom stołówki pracownicze prowadzone przez powszechne spółdzielnie spożywców przy zakładach pracy.

Uspołecznione placówki zbiorowego żywienia prowadzą z reguły prawidłowe księgi handlowe, względnie prawidłowe księgi handlowe ich instytucji macierzystych obejmują także, na odpowiednich kontaktach, obroty tych przedsiębiorstw. Dotyczą ich przeto przepisy par. par. 24 — 33 omawianego rozporządzenia.

Podajemy najważniejsze zasady rozporządzenia, odsyłając poza tym zainteresowanych do jednolitego planu kont, obowiązującego w instytucjach prowadzących zakłady zbiorowego żywienia, jak również do instrukcji, opracowanej przez Komisję Metodyki Planowania Finansowego i Rachunkowości P.K.P.G. (Podkomisję branżowych planów kont i branżowych instrukcji planowania finansowego dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego). Instrukcja ta została już podana do wiadomości zainteresowanych placówek.

I. Księgi handlowe przedsiębiorstw gastronomicznych powinny być tak prowadzone, aby wykazywały:

- a) ilość zakupionych surowców, dodatków i przypraw oraz towarów nabywanych celem sprzedaży w stanie niezmienionym (t. zw. handlowych) — odrębnie dla każdego rodzaju względnie grupy rodzajowej towarów, przy czym należy podawać obok ilości także rodzaj zakupowanych surowców i towarów;
- b) sumę zakupu surowców, dodatków i przypraw oraz towarów handlowych, podzieloną według grup towarowych oraz oddzielnie koszty związane z zakupem, w miarę możliwości odrębnie dla każdej z grup;
- c) kwoty, zmniejszające wydatki na zakup, jak bonifikaty, strona, zwroty. Obowiązuje wykazywanie w księgach (kartotekach) towarowych odrębnie następujących grup towarowych:
 1. alkoholi, jak: wódki, likiery, koniaki, miody i wina;
 2. napojów chłodzących, jak: piwo, porter, wody mineralne, gazowe, chłodzące itd., oraz surowców do sporządzania napojów chłodzących we własnym zakresie, jak: kwas węglowy, kwas cytrynowy, esencje, barwniki itd.;
 3. środków żywnościowych przeznaczonych do spożycia w stanie nie zmienionym oraz towarów obcej produkcji nabywanych w celu sprzedaży w stanie niezmienionym:

- a) wędlin, konserw, ryb wędzonych i pieczywa;
 - b) wyrobów cukierniczych;
 - c) pozostałych towarów obcej produkcji;
4. Surowców i środków żywnościowych, nabywanych w celu przerobienia na potrawy:
 - a) artykułów mącznych, kasz, grochu, grybów oraz przypraw do potraw, jak również przypraw do produkcji we własnym zakresie wyrobów cukierniczych,
 - b) mięsa, drobiu i ryb,
 - c) tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, jak: masło, olej, słonina itp.,
 - d) jarzyn oraz warzyw świeżych i konserwowanych,
 - e) owoców i przetworów owocowych,
 - f) nabiału, jak: ser, jaja, mleko i śmietana.
 5. kawy i herbaty,
 6. cukru,
 7. pozostałych surowców.

Osobno należy wykazywać towary pochodzenia zagranicznego, jak: kawior, ostrygi, homary, losos, jesiectr, paszlety i sery.

Z powyższych dyspozycji wynika, iż w księdze (kartotece) towarowej prowadzonej w biurze (księgowości) należy uwzględniać zapisy ilościowo-wartościowe, zaś w księdze lub kartotece prowadzonej w magazynie — zapisy ilościowe z uwidocznieniem przynajmniej ceny jednostkowej. Tam, gdzie to jest ze względów manipulacyjnych możliwe, albo tam, gdzie to jest stosowane dotychczas, najlepiej przy tym będzie prowadzić osobne karty dla poszczególnych towarów i nie łączyć ich w grupy, a tu z uwagi na przyjęty, przynajmniej w spółdzielczych placówkach zbiorowego żywienia, system rozliczania produktów (wzory Nr. 14 i 15 instrukcji).

II. Księgi handlowe przedsiębiorstw gastronomicznych powinny wykazywać na podstawie bieżących zakupów oraz na podstawie miesięcznych remanentów wyprowadzane przynajmniej raz w miesiącu ilości i wartości według cen kosztu własnego surowców, dodatków i przypraw oraz innych towarów, zużytych do wytwarzania bezpośredniej sprzedaży. Obowiązek comiesięcznego wyprowadzania zużycia dotyczy także konserw, konfitur, jak również innych przetworów owocowych, jarzynowych lub warzywnych własnej produkcji. To samo dotyczy towarów i potraw pobranych na własne potrzeby przedsiębiorstwa oraz wydanych pracownikom w formie wynagrodzenia.

Opisanym tutaj obowiązkom niewątpliwie czyni zadość system dokumentacji i raportów, ujęty w instrukcji rachunkowej dla spółdzielczych przedsiębiorstw gastronomicznych, opracowanej w formie skryptu wykładu na kursie dla kierowników gospod spółdzielczych. (K. Pyszkowski, r. 1949, nakład Działu Szkolenia C.S.S. „Spółtem”).

III. Księgi handlowe przedsiębiorstwa gastronomicznego muszą wykazywać przynajmniej następujące rodzaje lub grupy kosztów:

1. Wynagrodzenie stałe i procentowe kelnerów.
2. Wynagrodzenie pozostałego personelu sprzedaży.
3. Wynagrodzenie pozostałych pracowników, nie wymienionych pod 1 i 2.
4. Świadczenia socjalne przymusowe, umowne, zwyczajowe lub dobrowolne.
5. Energia obca: prąd elektryczny, gaz, woda, para itp.
6. Materiały zużyte na cele ogólne:
 - a) lód, paliwo i materiały pędne,
 - b) materiały na konserwację i naprawy do-

- konane we własnym zakresie oraz koszty konserwacji i napraw dokonanych przez osoby obce,
- c) narzędzia, przyrządy, ruchomości, których całkowita wartość podlega jednorazowemu odpisaniu zgodnie z przepisami o podatku dochodowym, nakrycia, bielizna stołowa, odzież zawodowa, opakowanie,
 - d) materiały oraz inne koszty — poza robocizną własną — związane z utrzymaniem środków w transporcie oraz koszty transportu.
7. Podatki rzeczowe i inne daniny publiczne, z wyjątkiem podatków obrotowego, od spożycia i dochodowego.
 8. Różne koszty ogólne:
 - a) czynsz za najem lokalu,
 - b) ubezpieczenia, podróże, przejazdy, porto, telefon, koszty prawne, bankowe, składki do organizacji zawodowych i inne ogólne koszty administracji.
 9. Coroczne odpisy na zużycie przedmiotów majątkowych, przeprowadzane co najmniej raz w roku — na dzień sporządzenia bilansu.
 10. Specjalne koszty prowadzenia działu konsumpcyjnego: produkcje artystyczne i wokalne, dekoracja sali, czasopisma, koszty reklamy i inne koszty, związane z utrzymaniem lub zwiększeniem frekwencji.
 11. Specjalne koszty sprzedaży: podatek obrotowy, podatek od spożycia.
 12. Nakłady i straty pozaoperacyjne oraz nadzwyczajne, zgrupowane co najmniej na dwóch odrębnych kontach, które powinny obejmować:
 - a) podatek dochodowy i inne (nie wliczone wyżej) podatki, kary pieniężne, grzywny, wydatki z lat ubiegłych, koszty organizacji związane z założeniem przedsiębiorstwa, koszty fuzji z innymi przedsiębiorstwami, ofiary, dobrowolne składki na rzecz instytucji społecznych i dobroczynnych,
 - b) nakłady obiektów pozazakładowych, nakłady finansowe, odsetki i skonta udzielone, koszty likwidacji, straty na odbiorcach, dostawcach, niedobory kasowe i towarowe oraz inne straty w majątku obrotowym przedsiębiorstwa.
- IV. Księgi handlowe powinny wykazywać przynajmniej następujące grupy przychodów:
1. sprzedaż konsumpcyjną na miejscu w przedsiębiorstwie;
 2. Sprzedaż na wynos:
 - a) wyrobów Polskiego Monopolu Spirytusowego,
 - b) towarów pochodzenia zagranicznego,
 - c) pozostałych środków żywnościowych i napojów sprzedanych bez uprzedniego przetworu w przedsiębiorstwie, t. j. towarów t. zw. handlowych.
 3. Inne przychody podlegające podatkowi obrotowemu.
Księgowanie bonifikat, zwrotów i stron dotyczących powyższych grup przychodów powinno odpowiadać wymienionym wyżej grupom.
- V. Sprzedaż konsumpcyjna dokonywana przez kelnerów powinna być udokumentowana kopiami rachunków, wystawianych nie przez kelnerów, lecz przez odpowiedni specjalny personel (blokierów, kontrolerów itp.), sporządzanych przebitkowo w specjalnych blokach, zawierających następujące dane:
- a) adres i nazwę przedsiębiorstwa,
 - b) numer kolejny rachunku,
 - c) nazwisko lub stały numer kelnera,
 4. specyfikację potraw i napojów skonsumowanych przez klienta z podaniem ceny policzonej klientowi za poszczególne pozycje rachunku oraz sumę łączną rachunku,
 5. kwotę przypadającą za usługę,
 6. sumę ogólną rachunku,
 7. podpis osoby sporządzającej rachunek.

Bloki rachunkowe powinny być kolejno ponumerowane, przy czym należy prowadzić ewidencję zużytych bloków, zawierającą numery kolejnych wydanych lub pobranych do użytku bloków, numery rachunków zawartych w tych blokach, datę wydania lub pobrania bloków do użytku.

Każdy kelner powinien sporządzić dzienne zestawienie sprzedaży odpowiadające wymaganiom rozporządzenia o księgach handlowych.

Obowiązek sporządzania przez kelnerów osobnych dla każdego zestawień sprzedaży nie istnieje w wypadku, gdy w przedsiębiorstwie gastronomicznym stosuje się jeden z następujących systemów kontroli utargów kelnerskich:

- system markowania sztonami,
- system bloczkowy,
- system maszyn kelnerskich,
- system kontroli francuskiej.

I w tym jednak przypadku obowiązują:

- a) przy systemie markowania sztonami — prowadzenie (osobno dla każdego kelnera) książeczek kontrolnych, zawierających odczytunek z wydanych i zwróconych sztonów oraz dokonanych wpłat za sztony i zwrotów za niewykorzystane sztony;
- b) przy systemie bloczkowym numerowanie oraz oprawianie bloczków i wypełnianie ich przez kaskę, jak również sporządzanie pod koniec każdego dnia dla każdego kelnera rozliczenia, zawierającego numery wydanych przezeń bloczków i numery kwitariuszów, z których zostały one wydarte oraz wynikającą z nich wartość ogólną towarów wybranych przez kelnera w ciągu dnia; rozliczenia powinny być podpisane przez osobę sporządzającą je oraz przez kelnera;
- c) przy systemie maszyn kelnerskich — przechowywanie oddzielnie dla każdego kelnera taśm maszyn kontrolnych, zawierających wszystkie markowane przez poszczególnych kelnerów pozycje i podpisanych przez osobę prowadzącą kasę;
- d) przy systemie kontroli francuskiej — podpisywanie przez kelnerów i osoby prowadzące wykazów kontrolujących pobieranie potraw i napojów dla poszczególnych stolików, jak również wystawianie rachunków nie przez kelnerów, a przez specjalny personel, przy czym rachunki powinny odpowiadać wymienionym wyżej warunkom.

VI. Obowiązuje codzienne sporządzanie ogólnych wykazów utargów kelnerskich, zawierających sumy utargów poszczególnych kelnerów z podaniem ich imion i nazwisk lub stałych numerów oraz ogólną sumę sprzedaży konsumpcyjnej, dokonanej przez kelnerów. Wykazy powinny być podpisane przez osobę prowadzącą kasę oraz przez wszystkich kelnerów, zatrudnionych w danym dniu w przedsiębiorstwie.

Sporządzanie tych wykazów obowiązuje niezależnie od zestawień opisanych w p. V.

VII. Przedsiębiorstwa gastronomiczne, prowadzące prawidłowe księgi handlowe, są zwolnione od obowiązku wydawania specjalnych kwitów kasowych urzędowego nakładu, przewidzianych rozporządzeniem Ministra Skarbu z dnia 2 czerwca 1948 r. (Monitor Polski z dnia 12 czerwca 1948 r. Nr. 54 poz. 305).

Wydawanie tych kwitów obowiązuje tylko w stosunku do sprzedaży na zewnątrz wyrobów alkoholowych Państwowego Monopolu Spirytusowego.

Wzory ksiąg, raportów, zestawień produkcji i innych druków manipulacyjnych dla spółdzielczych przedsiębiorstw gastronomicznych zostaną w najbliższym czasie wydane nakładem Zakładów Wydawnictw Spółdzielczych. Termin, od którego rozpocznie się sprzedaż druków, podany zostanie do wiadomości spółdzielni spożywców.

Komunikaty i Zarządzenia

PRZEJMOWANIE STOŁÓWEK PRACOWNICZYCH PRZY ZAKŁADACH PRACY

W myśl przepisów zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 8 października 1949 r. Nr U-III-A-O/7 Nr 39/49 r. w sprawie postępowania przy przekazywaniu stołówek pracowniczych powszechnym spółdzielniom spożywców oraz wyłączeń stołówek nie podlegających przekazaniu, jak również w myśl wytycznych, zawartych w wydanej przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego instrukcji dla Komisji Stołówkowej, wszystkie stołówki prowadzone przy zakładach pracy państwowych, samorządowych i państwowo-spółdzielczych, z wyjątkiem stołówek prowadzonych w resorcie Ministerstwa Obrony Narodowej i Ministerstwa Bezpieczeństwa Publicznego, powinny być w terminie do dnia 31 grudnia 1949 r. przekazane powszechnym spółdzielniom spożywców. Wyjątek zachodzi tylko w stosunku do tych stołówek, które za zgodą Ministerstwa Handlu Wewnętrznego mogą być nadal prowadzone przez zakłady pracy.

Związek Spółdzielni Spożywców w Warszawie (Biuro Zbiorowego Żywnienia), powołując się na poprzednie swoje w tym przedmiocie zarządzenia, poleca powszechnym spółdzielniom spożywców nadesłać niezwłocznie, a w każdym razie nie później, niż w terminie do dnia 31 stycznia 1950 r., następujące dane:

- 1) jaka ilość stołówek i z jaką liczbą stołowników podlegała przejęciu przez daną spółdzielnię w myśl prawomocnych postanowień komisji stołówkowej;
- 2) jaka ilość stołówek i z jaką liczbą stołowników została przejęta przez spółdzielnię w terminie do dnia 31 grudnia 1949 r.;
- 3) jaka ilość stołówek i z jaką liczbą stołowników podlega jeszcze przejęciu w r. 1950.

Przy sposobności Związek Spółdzielni Spożywców podaje do wiadomości zainteresowanych spółdzielni, że stołówki nie przejęte w roku 1949 mogą być, zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, przejmowane w dalszym ciągu w pierwszym kwartale 1950 r. W związku z tym Ministerstwo Handlu Wewnętrznego pismem z dnia 27 grudnia 1949 r. Nr U-III-A-O/7 wyjaśniło, że przewidziane w par. 12 zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 8. X. 1949 Nr 39/49 r. przekazywanie stołówek pracowniczych przez zakłady pracy w pierwszym dniu miesiąca kalendarzowego należy rozumieć jako zasadę z tym, że w ośrodkach, gdzie instytucje przejmujące mają do przejęcia większą ilość stołówek — przekazywanie może być również do-

konywane w ciągu miesiąca, np. 15-go lub 20-go dnia miesiąca.

Zakłady pracy przekazujące stołówki w ciągu miesiąca, obowiązane są przekazywać instytucji przejmującej dotacje na pokrycie wydatków administracyjno - rzeczowych, ustalone zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 5 kwietnia 1949 r. Nr 9/49, po potrąceniu sum wydatkowanych przez nie na koszty administracyjno - rzeczowe stołówek w miesiącu obrachunkowym, w którym nastąpiło przejęcie stołówek.

ROZLICZENIA POWSZECHNYCH SPÓŁDZIELNI SPOŻYWCÓW Z ZAKŁADAMI PRACY Z TYTUŁU KOSZTÓW ADMINISTRACYJNO - RZECZOWYCH STOŁÓWEK PRACOWNICZYCH

Do Związku Spółdzielni Spożywców w Warszawie wpływają coraz liczniejsze doniesienia powszechnych spółdzielni spożywców w sprawie rzekomej niewystarczalności stawek kosztów administracyjno - rzeczowych stołówek pracowniczych, określonych w par. 4 zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 5 kwietnia 1949 r. w sprawie wysokości oraz sposobu przekazywania dotacji na koszt administracyjno - rzeczowe stołówek pracowniczych.

W związku z tym Związek Spółdzielni Spożywców w Okólniku, wydanym do wszystkich prowadzących stołówki pracownicze powszechnych spółdzielni spożywców, przypomina spółdzielniom uprawnienia, wynikające z par. 6 wspomnianego wyżej zarządzenia i wzywa spółdzielnie do wykorzystania tych uprawnień. W szczególności Związek Spółdzielni Spożywców przypomina, że w przypadkach powstania niedoborów w kosztach administracyjno - rzeczowych stołówek i niemożności usunięcia tych niedoborów w drodze komasacji stołówek, należy żądać od organizacji (instytucji) nadrzędnej w stosunku do danego zakładu pracy pokrycia niedoboru w ramach funduszu akcji socjalnej (pozycja „stołówki“). Takie żądanie spółdzielni powinno być poparte szczegółowym zestawieniem kosztów administracyjno - rzeczowych stołówek na dany miesiąc i wykazaniem, ile wynosi podlegająca pokryciu różnica między wpłatą na podstawie par. 4 wspomnianego zarządzenia i istotnie poniesionymi przez spółdzielnię kosztami administracyjno - rzeczowymi. W przypadku odmowy pokrycia tak uzasadnionej różnicy kosztów należy zwracać się o interwencję do Biura Zbiorowego Żywnienia Związku Spółdzielni Spożywców (Warszawa, ul. Grażyny 13) z jednoczesnym przesłaniem odpisów korespondencji, przeprowadzonej w omawianej sprawie. W przypadku stwierdzonej niemożności po-

krycia różnicy kosztów w ramach funduszu akcji socjalnej, należy żądać powzięcia przez stołowników, żyjących sobie utrzymać funkcjonowanie stołówki przy własnym zakładzie pracy, uchwały o sposobie pokrycia niedoborów przez konsumentów danej stołówki.

PRZEJĘCIE STOŁÓWEK AKADEMICKICH PRZEZ POWSZECHNE SPÓŁDZIELNIE SPOŻYWCÓW

Na podstawie zarządzenia Ministerstwa Handlu Wewnętrznego — Biuro Usług Handlowych z dnia 2 stycznia 1950 r. Nr. U-III-A-4/27 powszechnie spółdzielnie spożywców obowiązane są przejąć i prowadzić stołówki akademickie przy wszystkich uczelniach wyższych, podległych Ministerstwu Oświaty i Ministerstwu Zdrowia. Przejęcie stołówek powinno nastąpić najpóźniej w ciągu stycznia 1950 r.

Stołówek akademickich nie dotyczą przepisy, regulujące przejmowanie i prowadzenie przez powszechnie spółdzielnie spożywców stołówek pracowniczych, w szczególności zaś nie dotyczą ich przepisy o sposobie rozliczania kosztów administracyjno - rzeczowych, zawarte w zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 5 kwietnia 1949 r. Nr. U-III-A-O/4 Nr 9/49 r. w sprawie wysokości oraz sposobu przekazywania dotacji na koszt administracyjno - rzeczowe stołówek pracowniczych.

Toteż kalkulacja cen posiłków w omawianych stołówkach powinna być oparta o zasadę samowystarczalności, t.j. powinna uwzględniać zarówno koszty nabycia produktów, jak koszty administracyjno - rzeczowe wraz z amortyzacją urządzeń stołówek.

Odpowiednie dla stołówek lokale powinny przekazywać spółdzielniom zainteresowane wyższe uczelnie wraz z kompletnym wyposażeniem sal dla konsumentów, kuchni i pomieszczeń gospodarczych. Powszechnie spółdzielnie spożywców nie są obowiązane inwestować w stołówkach akademickich jakichkolwiek funduszy na lokale i urządzenia, poza wliczonymi do kosztów administracyjno - rzeczowych wydatkami na konserwację i uzupełnienie sprzętu (w granicach normalnego zużycia). Związek Spółdzielni Spożywców w Warszawie wystosował do powszechnych spółdzielni spożywców specjalny okólnik instrukcyjny w sprawie przejęcia stołówek akademickich.

UNORMOWANIE SYSTEMU PŁAC DLA PRACOWNIKÓW STOŁÓWEK PRACOWNICZYCH.

W uzupełnieniu uchwały z dnia 21 stycznia 1949 r. w sprawie regulacji płac w spółdzielczości, Zarząd Centralnego Związku Spółdzielczego u-

chwałą z dnia 26 listopada 1949 r., opublikowaną w Monitorze Spółdzielczym z dn. 10 grudnia 1949 r. (Część A, Nr. A. 23 poz. 144) zatwierdził protokół dodatkowy do Zbiorowego Układu Pracy, zawartego z Zarządem Głównym Związku Zawodowego Pracowników Spółdzielczych w dn. 24 stycznia 1949 r., normującego system płac dla pracowników stołówek pracowniczych.

Funkcja	Ilość osób obsługiwanych przez stołówkę			
	100—200	200—500	500—1000	ponad 1000
Kierownik	VII—IX	VI—VIII	V—VII	IV—VI
Kuchmistrz	—	—	V—VI	V—VI
Kucharz (ka)	VII—IX	VII—IX	VII—IX	VII—IX
Pomoc kuchenna	X—XIII	X—XII	X—XII	X—XII
Kelnerka	IX—XI	IX—XI	IX—XI	VIII—X
Główny magazynier	—	—	—	VI—VII
Magazynier	VIII—X	VIII—X	VIII—X	VII—IX

Oprócz płacy podstawowej według odpowiednich grup, pracownikom stołówek przysługują dodatki lokalne, wymienione w załączniku 2 do układu zbiorowego w spółdzielczości z dn. 24 stycznia 1949 r.

Dodatki funkcyjne przysługują następującym pracownikom:

- I — kierownikowi stołówki
- II — kuchmistrzowi
- III — kucharzowi - kucharce, o ile pełni funkcje kierownicze w kuchni.

Wysokość dodatków funkcyjnych podaje poniższa tabela:

grupa uposażenia wysokość dodatku

IV	3.000 zł.
V	3.000 zł.
VI	2.000 zł.
VII	2.000 zł.
VIII	2.000 zł.
IX	2.000 zł.

Pracownicy stołówek wydających więcej, niż jeden posiłek dziennie, oprócz wynagrodzenia zasadniczego dodatków lokalnego oraz funkcyjnego, mają prawo do dodatku operatywnego w wysokości 25% płacy podstawowej.

Pracownicy stołówek mogą korzystać z wyżywienia w swoich zakładach pracy pod warunkiem jednak zwrotu kosztów własnych spożywanych posiłków, przy czym mają prawo jedynie do dań podstawowych, wydawanych stołującym się. Prawo do korzystania z posiłku po cenie kosztów własnych istnieje tylko w dniach pracy.

Pracownikom stołówek przysługują następujące ubrania ochronne:

1. Kuchmistrz i pomoc kuchenna — fartuch biały płócienny, bluza biała i czapka biała.
2. Pomoc kuchenna niewykwalifikowana:
 - a) obieraczka — fartuch drelchowy bawełniany i trepy robocze;
 - b) zmywaczka — fartuch drelchowy bawełniany, trepy robocze i fartuch gumowy.
3. Kelnerka (podająca) — płaszcz biały i czapka biała.
4. Kelner i pomoc kelnera — bluza płócienna biała.

W myśl przepisów tego protokołu dodatkowego, zaszeregowanie pracowników stołówek przy zakładaniu pracy, przejętych przez powszechne spółdzielnie spożywców, do grup uposażeniowych następuje na podstawie załącznika „A” do wspomnianego wyżej protokołu w zależności od pełnionej funkcji i wielkości stołówek, a mianowicie:

5. Magazynier — płaszcz roboczy drelchowy.
6. Robotnicy magazynowi — ubranie robocze drelchowe.
7. Palacz — ubranie robocze drelchowe i obuwie robocze drewniane.

Omówione wyżej warunki płacy obowiązują od dnia 1.X. 1949 r. i za okres czasu od dn. 1.X. 1949 r. czynnym już w tym czasie pracownikom należy wyrównać płace.

WYKORZYSTANIE KREDYTÓW INWESTYCYJNYCH NA URUCHOMIENIE PLACÓWEK ZBIOROWEGO ŻYWIENIA

Związek Spółdzielni Spożywców w Warszawie — Biuro Zbiorowego Żywienia — wzywa powszechne spółdzielnie spożywców, które otrzymały w II-iej połowie r. 1949 kredyty inwestycyjne na uruchomienie placówek zbiorowego żywienia o niezwrócone, a najpóźniej w terminie do dnia 31 stycznia 1950 r., nadesłanie sprawozdań o stopniu wykorzystania tych kredytów. Sprawozdania powinny zawierać następujące dane:

- a) suma przyznanego kredytu;
- b) suma wykorzystanego faktycznie kredytu;
- c) wykaz uruchomionych w granicach wykorzystanego kredytu zakładów zbiorowego żywienia, z podaniem ich adresów charakteru i kosztów uruchomienia;
- d) powody niewykorzystania kredytu inwestycyjnego w całej przyznanej wysokości.

SZKOLENIE PRACOWNIKÓW SPÓŁDZIELCZYCH ZAKŁADÓW ZBIOROWEGO ŻYWIENIA.

Związek Spółdzielni Spożywców w Warszawie w ramach szkolenia centralnego ustalił następujący terminarz kursów dla pracowników spółdzielczych zakładów zbiorowego żywienia na I kwartał 1949 r.:

1. Kurs dla kierowników przedsiębiorstw gastronomicznych o charakterze otwartym (Sosnowka k. Jeleniej Góry) repetycyjno-kwalifikacyjny 2.I — 9.I.1949 r.

2. Kurs dla kierowników przeds. gastron. o charakterze otwartym (Sosnowka) 9.I — 12.II.1949 r.
3. Kurs dla kierowników stołówek (Sosnowka) 16.I — 12.II.1949 r.
4. Kurs dla kalkulatorów zakładów zbiorowego żywienia. (Warszawa) 6.II — 12.II.1949 r.
5. Kurs dla kierowników przeds. gastron. o charakterze otwartym (Sosnowka) 13.II — 16.III.1949 r.
6. Kurs dla kierowników przeds. gastron. o charakterze otwartym (Sosnowka) 9.III—5.IV.1949 r.

7. Kurs dla kierowników stołówek (Sosnowka) 16.III—5.IV. 1949 r.

8. Kurs dla kierown. admin. przeds. gastron. o charakterze otwartym (Otwock) 23.III—5.IV.1949 r.

Ponadto odbędą się regionalne kursy dla kierowników stołówek w Łodzi, Poznaniu, Zabrzu i Warszawie w terminach, które zostaną ustalone dodatkowo.

Szkolenie (i przeszkalanie) kucharzy, odpowiedzialnych pracowników kuchni i kelnerów (ek) odbywać się będzie wyłącznie regionalnie.

Zaznaczyć należy, że szkolenie kierowników przedsiębiorstw gastronomicznych o charakterze otwartym odbywa się obecnie w ten sposób, że po pięciodniowym szkoleniu wstępnym w Ośrodku Szkoleniowym w Sosnowce k. Jeleniej Góry następuje miesięczna praktyka w czynnych zakładach gastronomicznych, a następnie słuchacze powracają na 7 dni do ośrodka szkoleniowego na kurs repetycyjno - kwalifikacyjny.

Koszty szkolenia, włącznie do kosztów przejazdu na kursy i praktyki oraz do kosztów utrzymania na praktyce, ponosi całkowicie Związek Spółdzielni Spożywców, w ramach funduszu szkolenia.

CENTRALNY ZARZĄD PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO

Zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego z 17.XII. 1949 r. wydanym w porozumieniu z przewodniczącym P.K.P.G. oraz Ministrem Skarbu — powołane zostało do życia przedsiębiorstwo państwowe pod nazwą: „Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego” z siedzibą w Warszawie. Przedmiotem działalności C.Z.P.G. jest koordynowanie, nadzorowanie i kontrolowanie oraz ogólne kierownictwo przedsiębiorstw państwowych, które mają za zadanie organizowanie i prowadzenie zakładów żywienia zbiorowego, a w szczególności barów, restauracji, kawiarni i pomocniczych zakładów przetwórczych.

Nadzór państwowy nad C.Z.P.G. sprawuje Minister Handlu Wewnętrznego. Przy C.Z.P.G. powołaną będzie Rada nadzoru społecznego. W myśl par. 7, wspomnianego zarządzenia C.Z.P.G. przejmie zakłady żywienia zbiorowego prowadzone przez Powszechne Domy Towarowe oraz wszelkie uprawnienia i czynności P.D.T. w tym zakresie. Poważnym zadaniem C.Z.P.G. będzie między innymi szkolenie kadr pracowniczych w dążeniu do usprawnienia działalności przedsiębiorstw zbiorowego żywienia.

Różne Wiadomości

Sprawozdanie z działalności Polskiego Komitetu Żywnościowego w roku 1949.

Głównym zadaniem Polskiego Komitetu Żywnościowego była niewątpliwie racjonalizacja żywienia, w pierwszym rzędzie — żywienia zbiorowego. Chodziło o ustalenie sposobu odżywiania się szerokich mas konsumentów, które z jednej strony dostosowane byłoby do dzisiejszych możliwości gospodarczo-finansowych ludności, z drugiej — odpowiadałoby wymaganiom higieny, nie odbiegając również zbytnio od przyjętego dotąd trybu życia.

Dlatego plan pracy Polskiego Komitetu Żywnościowego przewidywał badania, dążące do ustalenia aktualnego sposobu odżywiania się oraz stanu odżywienia poszczególnych grup ludności kraju. Wyniki tych badań należało porównać z postulatami higieny oraz z realnymi możliwościami gospodarczymi i na tych przesłankach oprzeć zasady ustalenia racjonalnych jadłospisów dla poszczególnych grup — w pierwszym rzędzie w żywieniu zbiorowym.

Jednocześnie wyniki badań i zbudowane na ich zasadzie wnioski należało jak najszybciej rozpowszechnić przy pomocy wszelkich dostępnych środków — prasy, kursów, pokazów itp.

Zgodnie z tym planem przeprowadzone zostały następujące badania:

1. Sposób odżywiania się ludności Polski.

Jako zapoczątkowanie studiów na większą skalę, zostały przeprowadzone przez Zakład Ekonomiki Rolniczej U.J. w Krakowie oraz przez Zakład Chemii Lekarskiej badania nad sposobem odżywiania się ludności wiejskiej woj. Krakowskiego. Równoległe z tą pracą w Biurze PKŻ została przeprowadzona analiza porównawcza materiałów Głównego Urzędu Statystycznego odnośnie odżywiania się ludności robotniczej w 1948 roku w Warszawie.

2. **Stan odżywienia ludności.** Prace nad tym zagadnieniem prowadziły na zlecenie PIŻ Państwowy Zakład Higieny w Warszawie, Państwowy Zakład Higieny w Łodzi oraz Zakład Chemii Lekarskiej w Krakowie. Badania obejmowały dzieci, młodzież oraz robotników fabrycznych. Dotyczyły aktualnego stanu odżywienia, przede wszystkim zaś % występowania niedokrwistości (poziomu hemoglobiny we krwi) oraz awitaminoz, przede wszystkim C-awitaminozy (objawy gnilca). Badaniom poddane zostały setki osób. Wyniki posłużą do wprowadzenia od powiednich korektur w żywieniu społecznym, przede wszystkim zbiorowym.

3. **Prace, dotyczące stanu sanitarnego i organizacji stołówek.** Prace te przeprowadzone zostały przez Studium Gospodarstwa

Domowego przy S.G.G.W. i objęły następujące zagadnienia:

Organizacja i metody pracy w naszych stołówkach,

Wpływ materiału naczyń i warunków gotowania na strażę witaminy C.

Bakteriologiczna ocena metody zmywania naczyń.

Wyniki badań pozwolą na wprowadzenie ulepszeń do stołówek w zakresie ich organizacji oraz na podniesienie zdrowotności, t.j. na zapobieżenie przenoszeniu się zarazków w wyniku niewłaściwego zmywania naczyń oraz zapobieganie stratom najbardziej w naszych warunkach deficytowej witaminy C.

4. Wartości odżywcze krajowych środków spożywczych.

Prace nad tym zagadnieniem szły w kierunku zapoczątkowania badań, które doprowadziłyby do ułożenia własnych tablic kalorycznych oraz składu chemicznego, które odpowiadałyby istotnej wartości krajowych środków spożywczych. Dotychczas bowiem przy układaniu norm posługiwać się musimy tabelami zagranicznymi. Prace w roku 1949 objęły badanie wartości odżywczej krajowych k-m-sz oraz zapoczątkowanie badań wartości odżywczej zbóż, (ustalenie standartów żoź i mąk). Udział w powyższych pracach wziął Państwowy Zakład Higieny oraz Uniwersytety: Warszawski, Poznański i Lubelski (MCS). Oczywiście prace nad tym drugim zagadnieniem będą musiały być prowadzone systematycznie przez szereg lat.

Polski Komitet Żywnościowy współpracując z Państwowym Zakładem Higieny w Warszawie, Głównym Urzędem Statystycznym, Państwową Komisją Planowania Gospodarczego, oraz Departamentem Planowania M. H. W. pracował również materiały do bilansu spożycia w Polsce. Praca ta polegała na ustaleniu postulowanych norm spożycia (kalorie, białko, witaminy, składniki mineralne) dla poszczególnych grup ludności (wg. wieku, płci i nasilenia pracy), z drugiej strony — na ustaleniu składu dyspozycyjnej masy towarowej w zakresie środków spożywczych. Porównanie obu wielkości pozwala wprowadzić odpowiednie korektury zarówno do planu spożycia jak i do planu produkcji. Prace te powinny być prowadzone stale, jako sprawdzian stanu odżywienia ludności oraz potencjału produkcyjnego w Polsce.

Odrębnym działem działalności Polskiego Komitetu Żywnościowego była akcja wydawniczo-oświatowa, prowadzona bądź bezpośrednio, bądź poprzez instytucje, którym zlecano opracowanie

poszczególnych zagadnień. (Liga Kobiet, Związek Samopomocy Chłopskiej, Instytut Gospodarstwa Domowego).

W ramach własnej akcji wydawniczej — P.K.Ż. wykazać się może wydaniem 6 podwójnych numerów miesięcznika „Żywnie Czołwieka“. W ramach akcji zleconej przeprowadzono prace następujące:

Propagandowe pokazy na Targach Poznańskich, uwzględniające aktualne zagadnienia gospodarcze, a więc propagandę ryb morskich, spożycia podrobów, margaryny i oleju, potraw z sera i jaj.

Kursy dokształcające dla kobiet pracujących z dziedziny żywienia rodziny — na terenie wszystkich województw.

Liczne pokazy w miastach i miasteczkach na tematy aktualne związane z żywniem.

Wojewódzkie kurso-konferencje dla powiatowych instruktorek żywienia oraz aktywistek wiejskich.

Pokazy dla Oddziałów Kół Gospodyń Wiejskich na aktualne tematy z dziedziny żywienia.

Kursy dokształcające dla nauczycielek żywienia z zakresu żywienia niemowląt i dzieci.

Kursy metodyczne dla instruktorek żywienia.

Wieczory dyskusyjne wraz z pokazami dla zawodowców.

Subwencionowano wydawnictwa broszurowe: „Żywnie kobiety w ciąży“, „Ryby morskie“.

oraz tabele:

„Żywnie dziecka od 1 roku życia“.

„Najważniejsze produkty w żywnieniu dzieci“

„Produkty zastępujące mięso“,

„Robocze tabele wartości odżywczej produktów“

Poza tym, Polski Komitet Żywnościowy opracował we własnym zakresie; jadłospisy dla placówek żywienia zbiorowego:

a) dla młodzieży robotniczej w szkole umuzykalniania

b) dla młodzieży akademickiej na sezon letni

c) dla stołówki fabrycznej

d) dla internatu szkoły gastronomicznej

e) dla gospody otwartej na sezon zimowy.

Z zamieszczonego wyżej sprawozdania z pracy P.K.Ż. wynika, że przy wspólnym stole obrad spotykali się tutaj: higienista, dietetyk, ekonomista oraz popularyzator wiedzy żywienia, który problemy naukowe, przeanalizowane i uzgodnione przez tamtych — udostępnił szerokiemu ogółowi.

Rok 1949 przyczynił się niewątpliwie nie tylko do wzbogacenia naszej wiedzy z zakresu żywienia w wielu szczegółach, ale i do ich rozpowszechnienia.

Instytut Naukowo Badawczy Handlu i Żywnienia Zbiorowego

W dniu 2 stycznia br. ukazała się Uchwała Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów w sprawie utworzenia Instytutu Naukowo Badawczego Handlu i Żywnienia Zbiorowego — celem planowania organizacji i prowadzenia badań naukowych w zakresie obrotu towarowego i żywienia ludności.

Do zadań Instytutu należeć będzie: opracowywanie zasad planowania przestrzennego handlu i przebiegu masy towarowej, ekonomiki i organizacji obrotu, racjonalizacji i normalizacji wyposażenia technicznego i opakowań, żywienia ludności i racjonalnej gospodarki środkami żywnościowymi, racjonalnej organi-

zacji zakładów żywienia zbiorowego, budownictwa, pomieszczeń oraz normalizacji sprzętów i urządzeń tych zakładów.

Instytut będzie podlegał zwierzchniemu nadzorowi Ministra Handlu Wewnętrznego i dzielić się będzie na dwie sekcje: Obrotu towarowego i Żywnienia Ludności.

Dla zorganizowania Instytutu wykorzystane będą bazy likwidującego się Spółdzielczego Instytutu Naukowego, Instytutu Gospodarstwa Domowego, będącego stowarzyszeniem podporządkowanym Lidze Kobiet oraz komórki badań naukowych przy Centralnym Związku Spółdzielczym.

Komunikat CUSZ

Głębokie przeobrażenia ustrojowe naszego życia gospodarczego oraz szybki rozwój techniki w ostatnich latach, stawiają nasze szkolnictwo zawodowe wobec zagadnienia gruntownej rewizji obowiązujących programów nauczania, ich modernizacji i przystosowania do nowych potrzeb przemysłu, handlu, administracji.

Wraz ze zmianami programów nauczania i pogłębianiem się specjalizacji szkolnictwa, wyłania się zagadnienie zaopatrzenia szkół w odpowiednie podręczniki naukowe i wydaw-

nictwa pomocnicze, uwzględniające najnowsze zdobycze nauki i techniki oraz osiągnięcia nowoczesnej pedagogiki.

Obecna sytuacja szkolnictwa zawodowego na tym odcinku nie przedstawia się świetnie. Wydane dotychczas prace nie zawsze odpowiadają potrzebom, a niewystarczająca ich ilość zmusza nauczycieli do korzystania z przestarzałych i trudno dostępnych książek przedwojennych. W wielu gałęziach szkolnictwa, zwłaszcza w tych, które nie istniały przed rokiem 1939, podręczników nie ma wogóle.

W związku z tym, Biuro Głównej Komisji Programowej Centralnego Urzędu Szkolenia Zawodowego, które w ciągu najbliższych kilku lat zamierza wydać około tysiąca podręczników, apeluje do wykładowców przedmiotów zawodowych i wybitnych fachowców z rozmaitych dziedzin życia gospodarczego o współudział w szeroko zakrojonej akcji wydawniczej i opracowywanie nowych podręczników, kompilacji i tłumaczeń z języków obcych, w ramach ustalonych programów nauczania, z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć naukowych i aktualnych zagadnień.

Z przedmiotów, dla których nowy program nie został jeszcze określony, autorzy mogą opracowywać podręczniki zastępcze, kierując się istotnymi potrzebami szkoły i zawodu, do któ-

rego uczniowie mają być przygotowani, z tym zastrzeżeniem, że drugie wydanie zostanie przystosowane do nowego programu, lub że autor będzie miał pierwszeństwo w opracowaniu nowego podręcznika.

Honoraria autorskie będą w pełni odpowiadały włożonym w pracę wysiłkom, przy czym przy ocenie podręczników wzięta będzie pod uwagę zarówno ich wartość naukowa jak również językowa i opracowanie graficzne (rysunki, zdjęcia, dyspozycje autora).

Zainteresowani mogą kierować zgłoszenia do Dyrekcji Okręgowych Szkolenia Zawodowego (we wszystkich miastach wojewódzkich) lub bezpośrednio do Biura Głównej Komisji Programowej CUSZ. w Warszawie, Al. I Armii W.P. Nr. 25.

Ciekawe drobiazgi

WYŻSZE NORMY WYŻYWIENIA NA WCZASACH

W Ministerstwie Handlu Wewnętrznego odbyła się konferencja przedstawicieli CRZZ, Funduszu Wczasów Pracowniczych i central branżowych w sprawie norm mięsa, tłuszczu zwierzęcego i masła na wczasach pracowniczych. Na wniosek przedstawicieli CRZZ i FWP postanowiono podwyższyć dotychczasowe normy żywienia. Normy, które obowiązują obecnie w domach wczasowych FWP, we wszystkie dni tygodnia wynoszą 175 g mięsa, 50 g wędliny, 40 g tłuszczu zwierzęcego i 30 g masła.

MNIEJ FAŁSZOWANEGO MLEKA, MASŁA I SERÓW

Praca zakładu badania żywności i przedmiotów użytkowych przy Państwowym Zakładzie Higieny w Warszawie w porównaniu z okresem przedwojennym uległa znacznemu usprawnieniu. Ilość przeprowadzonych analiz zwiększyła się 4-ro krotnie. Wyraźne wyniki daje również praca kontrolerów sanitarnych. W roku 1947 ilość zgłoszonych zafałszowanych próbek nabiału wynosiła 45%, mleka — 50%. Obecnie stan ten zmniejszył się do 20%. Praca kontrolerów sanitarnych jest trudna i odpowiedzialna. Na terenie stolicy działa ich 22. Ścisłą kontrolą objęte są wszystkie sklepy prywatne i spółdzielcze, wytwórnice i gospody ludowe. Kontroler sprawdza ogólny stan sanitarny, ogląda produkty żywnościowe i naczynia.

KURSY RACJONALNEGO ŻYWIENIA RODZINY

Terenowe Koła Ligi Kobiet w Warszawie rozpoczynają w bieżącym roku czynną akcję pokazów racjonalnego żywienia rodziny. Pokazy tego rodzaju odbywały się dotąd na terenie dzielnicowych kół Ligi Kobiet, w zakładach pracy i fabrykach.

Planuje się rozszerzenie tej akcji.

Uzupełnione zostaną braki w sprzęcie. Ceną zdobyczą będzie kuchnia szkoleniowa umożliwiająca prowadzenie stałych kursów. Ponadto w gmachu przy ul. Poznańskiej 3 uruchomiona będzie centralna poradnia gospodarcza. Takie same poradnie czynne będą na terenie wszystkich dzielnic. Projektowane jest także założenie biblioteki gospodarczej zaopatrzonej w ciekawe poradniki gospodarcze oraz aktualne kobiece pisma.

STOŁÓWKI PRZEŚCIGNĘŁY RESTAURACJE

Z Moskwy piszą, że rząd Związku Radzieckiego wyraża stałą troskę o podniesienie warunków żywienia i usprawnienie obsługi w stołówkach czynnych przy większych przedsiębiorstwach, fabrykach i zakładach przemysłowych.

Ceny obowiązujące w stołówkach są znacznie niższe od cen w restauracjach. Różnorodność dań jest nie mniejsza, a częstokroć większa od dań restauracyjnych. W myśl polecenia Ministerstwa Handlu na karcie dań powinno figurować nie mniej niż 7 rodzajów zup, 15 drugich dań, kilka rodzajów dań słodkich oraz znaczna ilość przystawek, deserów itd.

Większość zakładów przemysłowych i fabryk posiada własne gospodarstwa pomocnicze, które dostarczają do stołówek świeżych jarzyn, owoców, jagód itd. Za najlepszą stołówkę uznana została w Moskwie stołówka Sokolnickich Zakładów Remontu Wagonów. Robotnicy otrzymują w niej o każdej porze dnia gorące obiady. Specjalny bufet czynny jest dla robotników nocnych zmian. Sale stołówki są przytulne i nowoczesnie urządzone, 25 kucharzy i kelnerów dokłada wszelkich starań aby jakość obiadów, oraz szybko i sprawnie obsłużyć zadowolili całkowicie robotników. Ostatnio wprowadzono w stołówce system wcześniejszych zamówień. Każdy pracownik zakładów może o kilka godzin wcześniej zamówić specjalne danie, które będzie przygotowane na zamówioną godzinę. Zorganizowano również dostawę obiadów i kolacji do mieszkań robotników, mieszkających w pobliżu zakładów.

Na prośbę kobiet stołówka zorganizowała sprzedaż mięsnych półfabrykatów.

Przy radzieckich zakładach przemysłowych istnieje również kilka tysięcy stołówek dietetycznych. Radzieckie Związki Zawodowe wyasygnowały w r. 1949 — 70.000.000 rubli, dzięki którym droższe zazwyczaj potrawy dietetyczne były dla robotników po normalnych cenach.

Stołówki radzieckie znajdują się pod stałą kontrolą związków zawodowych. Specjalne komisje dbają, aby robotnicy byli dobrze i szybko obsługiwani.

Prenumeratorem, zalegającym z opłatą za rok 1949, prosimy o wpłacanie należności na konto PKO Nr 1—2000, doch. budż. Min. Handlu Wewnętrznego, cz. 16. Dz. I §. 7.

Redakcja „Żywienia Zbiorowego“ zawiadamia nowoprzybyłych czytelników i prenumeratorów pisma, że przyjmuje zgłoszenia na roczniki z lat ubiegłych tj. od roku 1946.

Zgłoszenia należy kierować pod adresem: Redakcja „Żywienia Zbiorowego“, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro).

Recenzje

Poniżej podajemy w streszczeniu pierwsze rozdziały podręcznika Wysszeskiego i Potokina pt. „Techniczno-ekonomiczne wyposażenie przedsiębiorstwa żywienia”. dotyczącego materiałów opałowych, ich wydajności i opłacalności — w nadziei, że zawarte tu wskazówki i dane liczbowe, oddadzą usługi naszym instytucjom żywienia zbiorowego i ułatwią im oszczędną gospodarkę opałową.

Źródła ciepła

Metody, związane z przyrządaniem posiłków w instytucjach żywienia zbiorowego są bardzo różnorodne. Należą do nich: podgrzewanie, gotowanie, smażenie, zaparzanie, wypiekanie, duszenie, suszenie i inne.

Istota każdej z tych metod polega na tym, że źródło ciepła, którego temperatura jest wyższa, oddaje ciepło ciału o niższej temperaturze (w tym wypadku jest to środowisko ogrzewanego pokarmu).

Źródłem ciepła mogą być gazy palinowe, para wodna nasycona, woda nagrzana do odpowiedniej temperatury, powietrze.

Najbardziej rozpowszechnionym źródłem ciepła są gazy palinowe, wchodzące w skład dymu. Gazy te otrzymywane przy spalaniu opału w specjalnie skonstruowanych paleniskach, odznaczają się dostatecznie wysoką temperaturą.

Gaz świetlny doskonale nadaje się do użytku przy zastosowaniu odpowiedniej aparatury. Jednak obsługa takiej aparatury wymaga wielkiej uwagi, ponieważ nieumiejętne obchodzenie się z nią może spowodować wypadki wybuchów i zatrucia. Przytym otwarty płomień ogrzewa bezpośrednio naczynie z potrawą, co stwarza niebezpieczeństwo przypalenia.

Nasycona para wodna bez przeszkód oddaje ciepło, a przy skraplaniu wydziela wielkie ilości ciepła. Jednak temperatura pary nie zawsze jest wystarczająca dla niektórych procesów sporządzania posiłków, np. jest zbyt niska do smażenia.

Prąd elektryczny jako źródło ciepła przedstawia wiele cech korzystnych. Do nich należy możliwość uzyskania ciepła natychmiast po włączeniu aparatury do obwodu, nadzwyczajna prostota posługiwania się nią, jej higieniczność, łatwość regulowania temperatury i inne.

Wrząca woda jako źródło ciepła, mająca temperaturę nieco poniżej 100°C, jest szeroko stosowana, zwłaszcza dla zachowania gotowych potraw w odpowiedniej temperaturze, a także w pewnych wypadkach posługujemy się nią przy gotowaniu.

Gorącym powietrzem posługujemy się w suszarkach i piekarnikach cukierniczych.

Rodzaje i skład paliwa

Najistotniejszym czynnikiem warunkującym uzyskanie ciepła jest paliwo (drzewo, torf, węgiel, płynące gazy i inne).

Paliwem nazywamy w technice złożone związki organiczne, zdolne do wywiązywania przy spalaniu wielkich ilości energii cieplnej, która w ten czy inny sposób może być wykorzystana przez człowieka. Ze względu na jego stan fizyczny paliwo dzielimy na stałe, ciekłe i gazowe. W każdej z tych trzech grup różni się paliwo naturalne i sztuczne. Jako paliwo naturalne uważamy te materiały opałowe, które użytkujemy pod tą postacią, pod którą one znajdują się w przyrodzie, bez uprzedniego przetwarzania. Sztucznym nazywamy takie paliwo, które drogą procesów fizycznych i chemicznych otrzymujemy z paliwa naturalnego.

Stalymi naturalnymi materiałami opałowymi są: drzewo, torf, węgiel brunatny, węgiel kamienny, antracyt. Paliwem stałym sztucznym jest węgiel drzewny, koks, brykiety i inne.

Do paliwa ciekłego naturalnego zaliczamy naftę, zaś sztucznego benzynę, cerynę, mazut i inne.

Gaz ziemny jest naturalnym paliwem gazowym, jak również metan, zaś gazami sztucznymi są gaz węglowy, wodny, generatorowy i inne.

Paliwem syntetycznym jest takie, które otrzymujemy sztucznie drogą lechnych reakcji chemicznych.

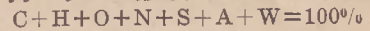
Paliwo wydatkowane na spalanie na paleniskach pod kotłami, nazywa się paliwem roboczym.

Pierwiastkami, które spalają się w paliwie, wywiązując energię cieplną są: C — węgiel, H — wodór i S — siarka w związkach palnych, którą należy odróżnić od siarki niepalnej, wchodzącej w skład niepalnych związków mineralnych, stanowiących domieszkę opału. Związki te po spalaniu paliwa, wchodzi w skład popiołu.

O — tlen wchodzący w skład paliwa, nie stanowi źródła ciepła, lecz razem z tlenem atmosferycznym warunkuje spalanie węgla, wodoru i siarki. N — azot, nie bierze udziału w procesie palenia.

Popiół (A) i wilgotność (W) stanowią materiał obciążający paliwo, tworzą balast. Popiół jest to niepalny, mineralny składnik opału, który głównie stanowią sole metali ziem alkalicznych. Wilgość obniża ciepłoty efekt palenia, gdyż nie tylko obniża procentową zawartość palnych składników w jednostce masy paliwa, lecz także pochłania na wyparowanie pewną ilość ciepła, wywołując się przy spalaniu. A zatem

na masę materiału opałowego składają się następujące czynniki



Spalanie materiałów opałowych i ich wartość kaloryczna

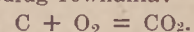
Procesem palenia nazywa się wiązanie się ciał palnych, zawartych w paliwie z tlenem atmosferycznym, czemu towarzyszy wyzwolenie się energii pod postacią ciepła i światła. Spalenie 1 kg węgla pod postacią pierwiastka dostarcza 8050 kal., 1 kg siarki 2219 kal., 1 kg wodoru 34180 (pod warunkiem, że powstaje woda w stanie ciekłym, nie zaś para wodna).

Dla palenia jakiegokolwiek materiału opałowego nieodzowne jest: 1) dostateczna ilość tlenu (powietrza); 2) nagrzanie paliwa do jego temperatury zapłonu, która dla torfu wynosi 225°, dla drzewa 300°, dla węgla kamiennego 450°, dla koksu 700°, dla gazu świetlnego 750°.

Według charakteru przebiegu palenia odróżnia się paliwo wytwarzające dużo, bądź mało gazów palnych, nazywanych gazami lotnymi. Podczas palenia drzewa, torfu, węgla brunatnego i niektórych gatunków węgla kamiennego powstają w większej lub mniejszej ilości płynące gazy. Natomiast małe ilości gazów powstają przy spalaniu węgla drzewnego, koksu i antracytu. Węgiel zawarty w paliwie wiąże się z tlenem powietrza i spala się na dwutlenek węgla (CO₂), wodór — na wodę (H₂O), siarka — na dwutlenek siarki czyli bezwodnik kwasu siarkowego (SO₂). CO₂, H₂O i SO₂ są produktami całkowitego spalania. Przy dużej ilości węgla w palenisku, węgiel spala się raczej na tlenek węgla czyli czad (CO). W takim wypadku paliwo produkuje znacznie mniej ciepła, a mianowicie tylko 2367 kal na 1 kg węgla (pierwiastku). Jest to proces niepełnego spalania. Można je poznać po niebieskawych języczkach płomienia, powstających przy spalaniu czadu. Oprócz czadu przy niecałkowitym spalaniu dym może zawierać wodór i węglowodory.

A więc nieodzownym warunkiem całkowitego spalania jest dostateczny dopływ powietrza, warstwa paliwa określonej grubości na rusztach paleniska i wysoka jego temperatura. Średnia temperatura paleniska powinna wynosić dla drzewa i torfu 900 — 1200°C, dla węgla kamiennego 1100 — 1300°C, dla mazutu i miału węglowego 1400 — 1500°C.

Dla określenia ilości powietrza, koniecznego dla utlenienia paliwa należy najpierw obliczyć ilość tlenu, biorącego udział w tej reakcji. Reakcja całkowitego spalania węgla zachodzi według równania:



Ciężar cząsteczki węgla wynosi 12, tlenu 32, zaś dwutlenku węgla 44. Jeżeli wyrazić liczbę kilogramów ciał, biorących udział w reakcji spalania w odniesieniu do ciężaru cząsteczkowego, to okaże się, że dla spalania 12 kg węgla potrzeba 32 kg tlenu, skutkiem czego otrzymuje się 44 kg CO₂. Dla spalania

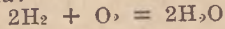
zaś 1 kg węgla potrzeba nie 32 kg tlenu, lecz 12 razy mniej, t.j.

$$\frac{32}{12} \text{ kg} = \frac{8}{3} \text{ kg} = 2\frac{2}{3} \text{ kg}$$

tlenu, skutkiem czego otrzymuje się

$$\frac{44}{12} = \frac{11}{3} = 3\frac{2}{3} \text{ kg CO}_2$$

Spalenie wodoru zachodzi według równania:

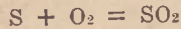


Cieźar cząsteczkowy wodoru = 2, zaś 2 cząsteczki wodoru biorące udział w tej reakcji mają ciężar 4. Stąd dla spalania 4 kg wodoru potrzeba 32 kg tlenu, przy czym wytwarza się $4 + 32 = 36$ kg pary wodnej, zaś dla spalania 1 kg wodoru potrzeba 4 razy mniej tlenu t.j.

$\frac{32}{4} = 8$ kg tlenu i otrzymuje się

$\frac{36}{4} = 9$ kg pary wodnej.

Spalenie siarki przebiega według reakcji:



Cieźar cząsteczkowy siarki = 32, stąd dla spalania 1 kg siarki potrzeba 1 kg tlenu, skutkiem czego otrzymuje się 2 kg dwutlenku siarki.

A więc dla spalania 1 kg węgla potrzeba $2\frac{2}{3}$ kg tlenu;

dla spalania 1 kg wodoru potrzeba 8 kg tlenu;

dla spalania 1 kg siarki potrzeba 1 kg tlenu.

Jak na to wskazuje doświadczenie, teoretycznie wyliczona ilość powietrza nie jest wystarczająca do całkowitego spalania materiałów opałowych. Praktycznie, w zależności od rodzaju paliwa i sposobu jego spalania, ilości potrzebnego powietrza należy zwiększyć 1,5 do 2 razy, a w niektórych wypadkach nawet do trzech razy.

Jeśli proces spalania przebiega z bardzo wielkim dopływem powietrza, to temperatura paleniska obniża się, ponieważ część ciepła wyzwalającego się podczas spalania, zużywa się na nagrzanie powietrza, niepotrzebnie wprowadzonego do paleniska. Oprócz tego, w tym wypadku skutkiem zwiększenia się ilości wytwarzanych gazów dymnych, wzrastają straty ciepła unoszonego przez dym w atmosferę.

Dopływ powietrza, a skutkiem tego ilość spalanego na godzinę paliwa reguluje się przy pomocy drzwiczek i szybrów. O dopływie powietrza można sądzić do pewnego stopnia po kształcie i barwie płomienia. Przy całkowitym spalaniu i odpowiednim dopływie powietrza, płomień jest długi, przejrzysty, słomkowo-żółtego koloru; przy zbyt wielkim dopływie tlenu płomień jest nadal przejrzysty, lecz staje się krótki. Przy niecałkowitym spalaniu, płomień, nie zmieniając długości, czerwienieje i w nim ukazują się ciemne smugi.

Jedną z najważniejszych własności paliwa jest jego wartość kaloryczna. Wartością kaloryczną paliwa nazywa się ilość ciepła w kaloriach, wytwarzana przez 1 kg stałego lub

ciekłego paliwa przy jego całkowitym spalaniu.

Rozróżnia się dwojakiego rodzaju wartość kaloryczną paliwa. Większej ilości ciepła dostarcza pałwo spalane w warunkach laboratoryjnych, t.j. takich, gdy para wodna powstająca z wilgotności paliwa, a także ze spalania wodoru, skrapla się na wodę, oddając ciepło pobrane podczas parowania.

Inne, mniejsze wartości kaloryczne, oznaczane przez Q, otrzymujemy przy całkowitym spalaniu jedn. stł. paliwa w kg lub m³ w palenisku, t.j. w takich warunkach, w których para wodna nie skrapla się, a skutkiem tego traci się ciepło pobrane na wyparowanie.

Poniższa tabela podaje przeciętny skład paliwa i jego wartość kaloryczną.

Paliwo	Zawartość w %							Wartość kalor.
	C	H	N	O	S	A	W	
Drzewo	35,0	4,3	0,4	29,7	0	0,7	30	2950
Torf	32,0	3,2	1,4	18,1	0,2	5,1	30	2680
Węgiel kam.								
podmoskiewski	34,8	2,4	0,7	9,4	2,5	18,2	32	2980
Węgiel kamien.	79,7	3,8	1,6	1,9	0,4	8,6	4	7280
Antracyt	85,3	1,7	0,6	1,2	1,4	4,3	5,5	7240

Duża ilość ciepła wytwarzającego się w palenisku zużywa się bezzużytecznie dla nas, na ogrzanie otaczającego nas środowiska, uchodzi z dymem, oraz marnuje się dla nas skutkiem chemicznych i mechanicznych przyczyn niecałkowitego spalania, (spada przez ruszta do popielnika, wchodzi w skład niezupełnie wypalonego żużla itp.).

Zawartość wilgoci w paliwie w wysokim stopniu obniża jego wartość kaloryczną, ponieważ jej obecność nie tylko zmniejsza ilość składników palnych w jednostce masy paliwa, ale pochłania znaczne ilości ciepła na wyparowanie.

Im większa wilgotność paliwa, tym mniejsza jego wartość kaloryczna. Np. wartość kaloryczna drzewa, zawierającego 30% wilgoci, zbliża się do 3000 kal/kg, zaś drzewa mokrego (50% wilgoci) = 1750 kal/kg.

Ciąg

Podstawowym warunkiem racjonalnego spalania materiałów opałowych jest nieprzerwany dopływ świeżego powietrza w odpowiedniej ilości i usuwanie gazów dymnych. Dlatego, żeby gazy dymne uchodziły kanałami do komina, zaś świeże powietrze wchodziło przez ruszta paleniska i warstwę paliwa, potrzebna jest pewna siła, którą nazywamy siłą ciągu. Zużywa się ona na pokonywanie różnych przeszkód, które napotykają gazy na swej drodze od paleniska do komina. Taką przeszkodą może być częściowe zatkanie kanałów, ich zakręty, dodatkowe instalacje aparatów ogniowych. Główną jednak przeszkodą są ruszta i warstwa paliwa. Oprócz tego mogą powstać przeszkody dodatkowe, jak nagromadzenie się sadzy i popiołu w kanałach lub obsunięte cegły.

Opór stawiany wznoszeniu się powietrza i gazów zależy od stanu ścian kanału, jego średnicy i długości oraz szybkości uchodzenia gazów. Przy każdym zakręcie gazy uderzają o ścianki, cząsteczki gazu silniej zderzają się z sobą, skutkiem czego opór wzrasta. Dlatego też w kanałach nie powinno być nagłych zakrętów. Im dłuższy kanał, tym większy opór stawia unoszenie się gazów. Wraz ze wzrostem szybkości unoszenia się gazów wzrasta też opór. Jeśli szybkość wzrasta dwukrotnie,

opór wzrasta czterokrotnie, t.j. proporcjonalnie do kwadratu szybkości.

Zadaniem siły ciągu jest: 1) doprowadzenie powietrza do paliwa, 2) usunięcie produktów spalania i 3) spowodowanie oddania ciepła gazów powierzchni ogrzewniczej. Zwiększając lub zmniejszając siłę ciągu przy pomocy szybrów i drzwiczek, można regulować ilość powietrza, doprowadzanego do paleniska, a co za tym idzie — i ilość opału spalane go w jednostce czasu.

Ciąg może być naturalny i sztuczny. Ciąg naturalny powstaje zazwyczaj przy pomocy wysokiego komina, sztuczny — przy pomocy różnych dodatkowych urządzeń, które albo zwiększają ciśnienie powietrza w palenisku, albo wysysają gazy z kanałów. Dla zwiększenia ciśnienia powietrza używane są dysze lub miechy, albo wprowadzanie do paleniska pary, a dla odsysania gazów różnego rodzaju pomp ssących.

Sztuczne wywoływania ciągu jest konieczne tylko w wielkich instalacjach, a także przy spalaniu niektórych gatunków niskokalorycznego paliwa, n.p. podmoskiewskiego węgla w paleniskach pod kotłami parowymi.

Naturalny ciąg powstaje dzięki temu, że podczas działania paleniska w nagrzanym kominie zawsze znajduje się warstwa gorących dymów. Gazy te jako lżejsze wypierane są na zewnątrz przez dopływające dołem powietrze chłodniejsze, a zatem cięższe.

Wyobraźmy sobie teraz, że powietrze w pomieszczeniu, w którym znajduje się instalacja ogrzewnicza wywiera pewne ciśnienie. Wysokość słupa tego powietrza równa jest wysokości słupa gazów dymnych w kanałach, ale powietrze jest chłodne, zaś gazy są gorące, skutkiem tego prężność gazów jest większa i ta różnica prężności pomiędzy chłodnym powietrzem i gorącym dymem stanowi siłę wypychającą gazy do komina.

Siła ciągu będzie tym większa, im wyższy komin, im wyższa temperatura uchodzących gazów i im niższa temperatura otaczającego powietrza. Przy jednej i tej samej wysokości komina siła ciągu zależy od różnicy temperatur między uchodzą-

cymi gazami i otaczającym powietrzem. Im ta różnica większa, tym ciąg silniejszy. N.p. w zimie ciąg w piecach jest większy niż latem.

Przy 1—2 dniowej przerwie w paleniu, dotąd, póki komin nie ogrzeje się, ciąg jest bardzo słaby i piec się dymi. Dla uniknięcia tego trzeba koniecznie uprzednio ogrzać komin, spalając niewielką ilość wiórków itp.

Szybkość uchodzenia dymnych gazów zależy od siły ciągu. Przeciętnie w normalnych warunkach wynosi ona 1—4 m/sek. Zwiększając ciąg można wprowadzić więcej powietrza do paleniska. Ze wzrostem powietrza przechodzącego w jednostce czasu między kawałkami paliwa, zwiększa się szybkość spalania, skutkiem czego kosztem zwiększenia ilości spalanego opału, otrzymuje się więcej ciepła.

Ogrzewnictwo parą

Przy użyciu pary dla celów ogrzewniczych, w większości wypadków doprowadza się ją do zbiornika, przez którego ścianki ciepło przechodzi do ogrzewanego środowiska. Jest to ogrzewanie pośrednie, zwane także „głuchym“. Przy t.zw. ogrzewaniu „ostrą parą“, para bezpośrednio miesza się z produktem, podlegającym obróbce cieplnej. Ogrzewanie ostrą parą stosuje się przy gotowaniu ziemniaków, ryb i warzyw w parnikach, co ma na celu zapobieżenie wypłukiwania się składników mineralnych.

Przy głuchym ogrzewaniu para przenika wzdłuż ścianki komory grzejnej, (którą z drugiej strony odpłukuje ciecz), skraplając się oddaje jej ciepło parowania i pod postacią skroploną uchodzi odpowiednimi przewodami. Stąd aparatura przy ogrzewaniu parą musi być dość skomplikowana, aby odpowiednio odprowadzić produkt skroplenia i wystarczająco długo zatrzymywać parę w komorze grzejnej. Dla przenikania ciepła do produktu ogrzewanego koniecznym jest, aby temperatura w komorze grzejnej była wyższa niż temperatura wrzenia produktu.

Najprostszym etapem aparatury przeznaczonej do głuchego ogrzewania są otwarte kotły. Są to dwuścienne naczynia, w których gotowanie zachodzi przy normalnym ciśnieniu atmosferycznym i powstająca przy gotowaniu para uchodzi bezpośrednio do pomieszczenia.

W kotłach zamkniętych, gotowanie zachodzi w tych samych warunkach, co w otwartych, jeśli pokrywa jest zdjeta, albo też przy nieznacznie zwiększonym ciśnieniu (do 0,025 kg/cm²) jeśli pokrywa jest hermetycznie zamknięta. Tym sposobem zamknięty kocioł ogrzewany parą zajmuje miejsce pośrednie między kotłem otwartym i autoklawem i dlatego w praktyce kulinarnej niejednokrotnie nazywają go błędnie autoklawem.

W autoklawach gotowanie zachodzi pod ciśnieniem i oczywiście, w podwyższonej temperaturze wrzenia. Autoklawów używa się dla wygotowywania kości i zagęszczania bulionów.

Niektóre składniki produktów w temperaturze ponad 100° C rozkładają się, rumieniają, kurczą się i tracą swe naturalne własności. Takie substancje podlegają przeróbce cieplnej w specjalnych aparatach próżniowych, z których usuwa się powietrze i tworzące się pary. Służy do takiego rozrzedzenia powietrza proces przeróbki cieplnej przebiega pod zmniejszonym ciśnieniem i w niższej temperaturze wrzenia.

Taką metodą przyrządza się niektóre zagęszczone zupy i sosy, zagęszczone mleko itp.

Ju. F. Dombrowskaja. *Witaminy w pediatrii Moskwa 1948. Wyd. Akad. Med. Nauk. ZSRR str. 264.*

Omawiane dzieło jest monografią typu podręcznikowego, opartą przede wszystkim na badaniach własnych autorki oraz pracach kliniki chorób dziecięcych I Medycznego Instytutu ord. Lenina w Moskwie, a także obserwacjach autorki w licznych poliklinikach chorób dziecięcych. Celem tej książki jest zobrazowanie zatarczych obrazów hipowitaminoz w organizmie dziecięcym, tym ważniejszych, że prowadzą one do zaburzeń w odżywianiu dzieci. Całość materiału podzielona jest na dwie części. W pierwszej omawia się ogólną charakterystykę witamin i znaczenie ich w fizjologii rosnącego organizmu, w drugiej — znaczenie witamin w patologii dziecięcej.

Część pierwsza dzieła jest syntezą najnowszych zdobyczy naukowych w dziedzinie nauki o witaminach, gdzie omawia się szczegółowo rolę witamin wśród innych czynników wpływających na wzrost i rozwój dziecka, klasyfikację witamin, ich strukturę chemiczną i działanie fizjologiczne według grup: witamin rozpuszczalnych w tłuszczu, w wodzie oraz witaminy C. W dalszym ciągu omawia autorka źródła witamin w żywieniu dziecięcym oraz zapotrzebowanie ich przez organizm dziecięcy w różnych okresach życia zaczynając od okresu płodowego. Przy tej okazji podaje również tabele zapotrzebowania dziennego witamin według różnych źródeł zagranicznych, oraz tabelę minimalnego zapotrzebowania dobowego witamin, ustaloną przez Ministerstwo Zdrowia ZSRR. Omawiając antagonizm i synergizm w działaniu poszczególnych witamin, porusza również kwestię hiperwitaminoz. Zjawisko to stało się możliwym do obserwacji dopiero po otrzymaniu witamin chemicznie czystych. Autorka opisuje zjawiska patologiczne w możliwych do wywołania doświadczalnie hiperwitaminozach A i D. Jednocześnie, na podstawie licznych badań, podaje tablice zawartości poszczególnych witamin w organach ludzkich, w mleku kobiecym oraz w łożysku, omawiając przy tej sposobności sprawę zapotrzebowania witamin przez organizm ciężarny.

Druga część, poświęcona patologii szczegółowej awitaminoz i hipowitaminoz wieku niemowlęcego i dziecięcego, wprowadza w sposób nader ciekawy nie tylko dla lekarza, w zjawiska zmian funkcjonalnych i morfologicznych zachodzących w organizmie pod wpływem braku lub niedostatecznego dowozu witamin. Autorka zwraca specjalną uwagę na

liczne objawy wczesne hipowitaminoz jak np. suchość powłok skórnych, łamliwość włosów, ledwo uchwytna zmiany w spojówkach przy braku witaminy A i B itp. Omawia kolejno zmiany w czynności poszczególnych układów narządów, a więc oddechowego, przewodu pokarmowego, systemu nerwowego i psychiki itd. W dalszych rozdziałach obszernie opisuje zmiany morfologiczne, czynnościowe, immunologiczne, przy niedostatecznym doprowadzeniu witamin A, D, E, K, B (kompleksu) i C, opisując również jednostki chorobowe wydzielone. W każdym rozdziale podane są na zakończenie zabiegi profilaktyczne, omawiające również leczenie poszczególnych wypadków chorobowych awitaminoz i hipowitaminoz. We wnioskach podkreśla autorka, że obecnie nie wolno już uważać witamin jako „czynnika dodatkowego w żywieniu“ lecz jako „czynnik obronny żywienia“. Naruszenia metabolizmu białkowego powstaje przy niedoborze witamin B i C. Wymaganiu maksymalnego podania witamin w diecie dziecięcej, powinien odpowiadać również tryb życia dziecka — dostateczna aktywność, dużo świeżego powietrza, światła i promieni słonecznych. Przy każdym schorzeniu dziecka, niezależnie od tego, jaki organ jest zaatakowany, wzmożone podawanie witamin jest konieczne, przy czym witaminy należy podawać w kompleksie A, B, C i D.

W zakończeniu książki podane są tablice zawartości dobrze poznanych witamin A, B₁, B₂, C, D i kwasu nikotynowego w głównych produktach żywnościowych, tablica soków witaminowych oraz główne zasady zachowania witamin przy opracowaniu produktów w technice kuchennej.

Ministerstwo mięsno i mlecznożywności S.S.S.R.

Sbornik instrukcij standartow i technicznych usłowij po razdelkie miesa proizvodstwie potufabrikatow i kulinarnych izdelij. Piszczepromizdat. Moskwa 1949. Str. 271 z rysunkami w tekście.

W krótkiej przedmowie poprzedzającej tekst, podane są nazwiska autorów oraz wyjaśnienie, że podręcznik ten obowiązujący w przemyśle mięsnym, obejmuje standardy i techniczne wskazówki nie tylko w stosunku do samego mięsa ale i tych wszystkich artykułów pomocniczych, które są używane w przetwórstwie mięsnym.

Na początku właściwego tekstu znajduje się nomenklatura i asortyment półfabrykatów i wyrobów kulinarnych, ujętych w 9 grup zasadniczych. Każda z tych grup rozpada się jeszcze na podgrupy.

Tak więc do grupy I zaliczone są „naturalne półfabrykaty“, rozbite na 3 podgrupy: (1) z mięsa wołowego, (2) wieprzowego i (3) baraniego.

Większość nazw opisywanych dań nie obca jest polskiemu czytelnikowi: antrykot, beuf - Strogonow, befsztyk, szaszłyk, ragout, sznycel. Cechą wspólną większości tych półfabrykatów jest to, że do wyrobu ich zużywa się 125 gramów mięsa na 1 porcję i 125 kg na 1000 porcji.

(Netto, w stanie surowym, t.j. takim, w jakim towar idzie do obrotu. W jednym tylko wypadku waga spada do 100 g, w paru — podnosi się do 200 wzgl. 250 g).

Przy każdym daniu omówione są warunki, jakim odpowiadać powinna sztuka, jakie zwierzęta na wyroby się nie nadają, z jakiej części tuszy bierze się mięso, jak się prowadzi jego obróbkę, jak się przygotowane porcje pakuje (w celofan, pergamin itp.), jak układa się w skrzynkach, jakie mają być skrzynki, w jakich warunkach ma odbywać się przechowywanie, transport itp.

Do drugiej grupy zaliczone są naturalne półfabrykaty (surowe) panierowane. I tu ujęte są one w trzy podgrupy, zależnie od rodzaju mięsa: wołowiny, wieprzowiny, barani-ny.

Grupa ta obejmuje znacznie mniej pozycji, również zresztą dobrze znanych polskiemu czytelnikowi. (Rum-szytk, befszytk, sznyceł, kotlet, mostek, mózdzki). I tu waga porcji wynosi 125 g a 1000 porcji — 125 kg z tą różnicą, że wobec dodatku mąki itp. waga samego mięsa wynosi 115 g (115 kg). Warunki doboru surowca, obróbki, przechowywania i transportu omówiono w każdej pozycji oddzielnie.

Do grupy trzeciej zaliczone są półfabrykaty siekane, jak kotlet moskiewski, kijowski, pożarski, amatorski, sznyce, zrazy, „tftle“. Jako surowiec wchodzi w grę wołowina i

wieprzowina. Warunki surowca, jego obróbki, pakowania itp. jak wyżej. Tu też omówiona jest produkcja farszu, znajdującego się w obrocie w postaci masy (na wagę). W tym ostatnim wypadku podany jest % dodatku innych mięs (bawołów, buhajów, jaków itp.), które przy przeróbce porcjowej nie wchodziły w rachubę. W dalszym ciągu omówiony jest standart chleba, dodawanego do farszu.

Grupa V obejmuje instrukcje, odnoszące się do rozbioru mięsa przeznaczonego do kulinarniej obróbki. Omówione są więc po kolei części tuszy wołowej, świńskiej, baraniej. W odniesieniu do wszystkich 3 rodzajów mięsa omówione są warunki stawiane surowcowi, sposób rozbioru, formowanie bloków mięsnych (w stanie surowym) po 1000 wzgl. 500 g, ochładzanie ich, pakowanie, magazynowanie, transport i realizacja. Podane są standardy, jakim ma odpowiadać mięso oraz pergamin, służący na opakowanie. Ta część książki ilustrowana jest schematami maszyn, mających zastosowanie w kolejnej obróbce surowca. Zainteresuje się nią niewątpliwie czytelnik, śledzący nasze plany przekształcenia dotychczasowej produkcji mięsa z obróbki rzemieślniczej na obróbkę przemysłową.

Niemniej ciekawą jest następną część książki, poświęconą wyrobom kulinarnym (grupa V). Tu znów można znaleźć nie tylko receptury przygotowania szeregu potraw mięs-

nych, ale nadto, co rzadko można znaleźć w fachowej literaturze, stosunek procentowy gotowego wytworu do użytego surowca — sprawa niezmiernie interesująca każdego „żywniowca“, zwłaszcza zatrudnionego w dziale żywienia zbiorowego.

Jeśli chodzi o rodzaje wytworów, to i tu spotykamy znane sobie nazwy: brizol, rulada, cielęcina pieczona, ozór gotowany, antrykot, rost-bef, wołowina duszona, żeberka wieprzowe, mózdzki, pieczeń wołowa, baranina, flaki, mostek, prosię pieczone i inne. Porcje, obliczone na masowe spożycie, podawane są tu w kg. przyczym za podstawę wzięta jest zazwyczaj ilość mięsa czystego 100 kg, do czego dochodzą różne dodatki. Przy każdym sposobie przyrządzania podany jest % ubytków.

W pozostałych 3 częściach książki znajdujemy receptury sporządzania mięsno-kostnych bulionów, sosów, ogromnej różnorodności pierożków, produkowanych fabrycznie oraz dań „narodowych“ (azerbejdżańskie, ormiańskie, gruzińskie, uzbekskie, kazachs-kie, turkmeńskie, tadżykiskie).

Po przeczytaniu książki przychodzi na myśl, jak bardzo przydałby się nam w dobie rozrostu żywienia zbiorowego podobny podręcznik, uwzględniający nasze warunki, a więc z jednej strony specjalności naszej kuchni, z drugiej nasze możliwości gospodarze. Podjęta praca byłaby niewątpliwie również wdzięczna jak pożyteczna.

Tablice wartości odżywczych artykułów żywnościowych, objętość 32, form. B4. Wyd. Instytutu Gospodarstwa Domowego, Warszawa 1949.

Broszura przeznaczona jest dla pracowników placówek żywienia zbiorowego, t. j. dla tych ludzi, którzy mają obowiązek prawidłowego wyżywienia większej ilości osób. Przez właściwy sposób żywienia można wpłynąć zarówno na zdrowie ludzi jak i na racjonalną gospodarkę produktami spożywczymi, dlatego ważnym jest, ażeby kierownicy tych zakładów, korzystając ze wspomnianych tablic kontrolowali ilość zużytych produktów w związku z ich wartością odżywczą.

Broszura zawiera część wstępną z objaśnieniami, dotyczącymi sposobu użycia tablic oraz przykładowe obliczenia wartości odżywczej: 1) mleka pełnego, 2) obiadu trzydaniowego.

Prócz tablic broszura zawiera też normy żywienia, które mają być wskaźnikiem i czynnikiem pomocniczym do sprawdzania wartości odżywczej wydawanych potraw.

Tablice podzielono według grup produktów, a więc na: 1) produkty zbożowe, 2) mięso, produkty itp., 3) ryby świeże i konserwowane,

4) jaja, mleko i produkty mleczne, 5) tłuszcze, 6) jarzyny świeże i suszone, 7) owoce i jagody, świeże i suszone, 8) cukier, słodycze i skoncentrowane środki odżywcze, jak drożdże, piwo itp. Przeliczenia dotyczą wartości kalorycznej, zawartości białka, tłuszczu, wapnia, żelaza i witamin A, B i C. Wartość użytkowa tej broszury jest bardzo wysoka, gdyż zawiera przeliczenia poszczególnych składników w produkcji na różne ilości od 15 do 250 g w 12 pozycjach. Dzięki temu uproszczono i ułatwiono znacznie pracę przy obliczaniu wartości odżywczej pożywienia, zmniejszając konieczność mnożenia i dzielenia poszczególnych pozycji.

Tablice mają formę przejrzystą i łatwą w użyciu. Brakiem ich jest to, że są niekompletne, co tłumaczy się niemożnością uzyskania dokładnych danych, dotyczących niektórych produktów jak n. p. kiszzonej kapusty. Mimo pewnych niedociągnięć, wartość tej pracy jest duża i niewątpliwie przyniesie pożytek tym, dla których została przeznaczona.

Omawiana broszura, podobnie jak szereg innych wydawnictw, została wydana przez Instytut Gospodarstwa Domowego dzięki subwencji Polskiego Komitetu Żywnościowego.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Polski Komitet Żywnościowy, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V. piętro).

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE, Państwowe Przedsiębiorstwo Wyodrębnione, Warszawa, ul. Foksal 15, tel. 850-07, 820-22.

Prenumerata roczna wynosi zł. 720.— półroczna zł. 360.—

CENA NUMERU POJEDYŃCZEGO ZŁ. 60.— EGZ. PODWÓJNY ZŁ. 120.—

Prenumerata i kolportaż: P.P.K. „Ruch“, Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 87-180. Konto PKO I-14.667.

„ŻYCIE GOSPODARCZE”

DWUTYGODNIK

CZOŁOWY ORGAN GOSPODARCZY POLSKI

Prenumeratę przyjmują:

Polskie Wydawnictwa Gospodarcze
w Warszawie, ul. Foksal 15.

Delegatura w Katowicach, ul. 3-go Maja 23

Delegatura w Łodzi, — ul. 6-go Sierpnia 7

Konto czekowe P.K.O. III-4391 Życie Gospodarcze, Katowice. — Prenumerata: półroczna zł 1800, kwartalna 900 zł, miesięczna zł 300

UKAZAŁY SIĘ

„ĆWICZENIA Z ZAKRESU JEDNOLITEGO PLANU KONT

DLA

PRZEDSIĘBIORSTW PRZEMYSŁOWYCH”

opracowane przez Biuro Organizacji Rachunkowości. Ćwiczenia zawierają opisy, wykresy i przykłady praktyczne specjalnych zagadnień nowego J. P. K.

Forma wydawnictwa dostosowana jest do potrzeb kursów szkoleniowych i samokształcenia.

Zamówienia należy kierować do wydawcy:

PAŃSTWOWE TECHNICUM KORESPONDENCYJNE,
WARSZAWA UL. ASFALTOWA 11.

»GOSPODARKA MIĘSNA«

MIESIĘCZNIK

poświęcony planowaniu produkcji, przetwórstwa i obrotu mięsnego
Adres Administracji:

Polskie Wydawnictwa Gospodarcze
Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione
Warszawa, ul. Foksal Nr 15
tel. 850-07, 820-22.

Konto P.K.O. I-10.890 Gospodarka Mięsna

CENA Egz. zł. 100 Prenumerata roczna zł. 1200.—

GOSPODARKA RYBNA

CZASOPISMO POŚWIĘCONE

produkcji, obrotowi, przetwórstwu i ogólnie ekonomicznym zagadnieniom gospodarki rybnej.

Adres Administracji:

Warszawa, ul. Foksal 15, tel. 85007

Konto P. K. O. I-12827

„GOSPODARKA RYBNA“ Warszawa

Prenumerata roczna zł. 1200.—

półroczna zł. 600.—

kwartalna zł. 300.—

Numer pojedynczy zł. 100.—

NIEZBĘDNA DLA HANDLU, PRZEMYSŁU I RZEMIOSŁA

GAZETA HANDLOWA

ORGAN OGÓLNOPOLSKI

Zamieszcza 2 razy w tygodniu (w środy i soboty): artykuły o handlu uspołecznionym i innych działach gospodarki narodowej. Rozporządzenia i okólniki w sprawach handlu, przemysłu i rzemiosła. Ceny produktów przemysłu państwowego, spółdzielczego i prywatnego. Marże zarobków brutto w hurcie i detalu na wyroby produkcji państwowej, spółdzielczej i prywatnej. CENY WOLNORYNKOWE. Szczegółowe notowania surowców na rynkach zagranicznych

GAZETA HANDLOWA

jest najlepszym informatorem przy kalkulacjach, analizach rentowności, sprawach podatkowych, rejestracji i prowadzeniu przedsiębiorstw

Redakcja: WARSZAWA, ul. Foksal 15, Telef. 858-18, 880-44

Administracja: WARSZAWA, ul. Foksal 15, tel. 850-07.

Prenumerata miesięczna 90 zł, kwartalna 270 zł,

Konto PKO I-13992 GAZETA HANDLOWA

DO NABYCIA W NAJBLIŻSZYM KIOSKU



CENA EGZ. 10 zł

BIBLIOTEKA
UNIwersytecka
Gdańsk

01210

Cena egz. podwójnego 120 zł.