

DR. MARCELI ZAWADZKI.



KRAKOWSKA RZEŹNIA MIEJSKA



W TEKSCIE 6 ILUSTRACYJ I PLAN SYTUACYJNY.



WIĄZEK STUDENTÓW ARCHITEKTURY
PRZY AKADEMII GÓRNICZEJ
W KRAKOWIE

KRAKÓW. — NAKŁADEM GMINY MIASTA KRAKOWA. — 1913.



II 31937

Krakowska rzeźnia miejska.

Do roku 1878 rzeźnia miejska mieściła się w jednym budynku przy wylocie ulicy Wielopole, gdzie potem była tandeta. Skoro rzeźnia ta z biegiem czasu i postępu okazała się za szczupłą i nieodpowiednią, wybudowano i otwarto w roku 1878 na gruntach wówczas w samodzielnej jeszcze gminie Grzegórzki położonych, nową rzeźnię kosztem 127.000 zł. w. a. (254.000 koron), która na owe czasy była pierwszym w Galicyi wzorowo urządzo-
nym tego rodzaju zakładem.

W ciągu 28 lat, z wyjątkiem budowy drugiej hali do bicia bydła rogatego, wystawionej w roku 1897 kosztem 120.000 koron, i hali do bicia nierogacizny, wystawionej w roku 1903 kosztem 153.000 koron, nie wykonano tam żadnych większych inwestycji, ograniczając się jedynie do utrzymywania zakładu w stanie zaledwie że zdatnym do użytku.

Dopiero w r. 1906, kiedy w wyczerpującem sprawozdaniu zwrócono uwagę Prezydium miasta na liczne braki w tym zakładzie, zarządził prezydent Dr. Juliusz Leo dokładne zbadanie sprawy na miejscu, a przekonawszy się, że i ten drugi zakład tak co do swych rozmiarów jako też bardzo prymitywnych urządzeń nie odpowiada już wzmagającej się z dniem każdym potrzebie i zmiennej prawie wszędzie technice bicia bydła, polecił naczelnikowi Administracyi akcyzy Dr. Marcelemu Zawadzkiemu (pod którego zarządem rzeźnia pozostaje), aby przy pomocy inżyniera Konrada Goreckiego i dyrektora rzeźni Maksymiliana Papégo wypracował dla Rady miasta program najkonieczniejszych inwestycji w rzeźni miejskiej.

Ponieważ w drugiej pożyczce inwestycyjnej wstawiono na ten cel tylko kwotę 700.000 koron, przeto w programie pierwszym, przedłożonym Radzie miasta w dniu 7 lutego 1907 r., nie objęto wszystkich lecz tylko najpilniejsze potrzeby rzeźni, a między niemi chłodnię, której budowę usilnie popierał radca m. prof. Dr. Stanisław Domański, wykazując konieczność jej urządzenia w tak dużem jak Kraków mieście.

Dopiero uchwalony w trzeciej pożyczce inwestycyjnej kredyt w wysokości 680.000 koron i obietnica udzielenia dalszych jeszcze na ten cel funduszków umożliwiły wypracowanie uzupełniającego programu potrzeb rzeźni miejskiej, który Rada miasta na posiedzeniu w dniu 6 kwietnia 1911 r. uchwaliła. W bardzo ożywionej i wyczerpującej dyskusji na posiedzeniu Rady miasta zabierali między innymi głos radcy m. pp. prof. Dr. Odo Bujwid, prof. Dr. Julian Nowak podnosząc z naciskiem, że pomimo znacznych wydatków, jakie za sobą pociągną inwestycje w rzeźni, należy je co spieszniej w interesie zdrowia ludności przeprowadzić. Wnioski popierał także radca m. i starszy cechu rzeźników p. Wincenty Wajda, wykazując, że inwestycje będą się rentowały, gdyż dochody rzeźni z każdym rokiem wzrastają. Ponieważ na wykonanie objętych wspomnianymi wyżej programami inwestycji brakło funduszków, a zarazem okazała się potrzeba dalszych jeszcze robót, przeto Rada miasta na posiedzeniu dnia 18 lipca 1912 roku, przy uchwalaniu czwartej pożyczki inwestycyjno - konwersyjnej, przyznała jeszcze dalszą na ten cel kwotę 400.000 koron.

Upoważniona przez Radę miasta do przeprowadzenia objętych programem inwestycji i urządzeń w rzeźni Komisya administracyjna z przewodniczącym I. wiceprezydentem Dr. Henrykiem Szarskim gorliwie wzięła się do pracy. Wybrano komitet budowy, składający się z przewodniczącego II. wiceprezydenta miasta Józefa Sarego i radców miejskich pp. Wandalina Beringera, Dr. Stanisława Domańskiego, Jakóba Judkiewicza, Dr. Juliana Nowaka i Władysława Turckiego, któremu to komitetowi powierzono uprzednie rozpatrywanie wniosków co do budowy, wypracowanych przez Administrację akcyzy i przez utworzone

ad hoc Biuro techniczne dla budowy rzeźni, przed przedkładaniem ich pełnej Komisji administracyjnej do decyzji.

Przewodniczący Komitetu, wiceprezydent Józef Sare, wziął na siebie rozpatrywanie projektów i kosztorysów każdej budowli przed przedstawieniem ich do uchwalenia Komisji, a członkowie Komitetu radcy m. Wandalin Beringer i Jakób Judkiewicz dozór i kolaudowanie przeprowadzonych budowli, którym to czynnościom poświęcili wiele czasu i pracy. Wykonanie zatwierdzonego programu a mianowicie jego część administracyjną powierzył Komitet starszemu radcy Magistratu Dr. Marcelemu Zawadzkiemu, projektowanie zaś budowli i bezpośrednie kierownictwo budową radcy Budownictwa miejskiego inżynierowi Konradowi Goreckiemu.

Komitet zarządził rozpoczęcie budowy zaraz z wiosną 1907 roku. Mimo dużej pracy, jakiej wymagało należyte przeprowadzenie nakreślonego programu, mimo znacznych nieraz trudności natury technicznej nasuwających się przy wykonaniu bądź co bądź niecodziennych projektów, rzeczy u nas — z wyjątkiem Lwowa — całkiem jeszcze nieznanymi (jak chłodnia, fabryka lodu i t. p.), budowa postępowała rażno naprzód, tak że dziś z wyjątkiem zakładu do przetwarzania padliny, krwi i odpadków na klej, smary i nawozy, wszystkie inne programem objęte budowle i zakłady zostały już wykończone.

I.

Budynki i urządzenia rzeźni.

Rzeźnia miejska, stanowiąca realność l. kons. 494 w dzielnicy VIII. (Kazimierz) oznaczona l. or. 33 o powierzchni 6.961 sążni kwadratów. (patrz planik sytuacyjny, zamieszczony na końcu), zamknięta jest w całości murem 2·50 m. wysokim. Przez obszerną, ozdobną bramę (patrz rycinę) stojącą pomiędzy dwoma budynkami, administracyjnym i mieszkalnym dla służby, opatrzoną godłem miasta i napisem „Rzeźnia miejska“, wchodzi się na obszerny plac, na którym rozmieszczono liczne budynki i zakłady rzeźni:

1. Dom administracyjny.

Budynek jednopiętrowy, nowo wystawiony, położony po prawej stronie bramy wjazdowej, w którym mieszczą się na parterze biura Zarządu rzeźni i mieszkanie stróża budynku, na piętrze gabinet do badań mikroskopowych i dwa mieszkania służbowe.

Gabinet do badań mikroskopowych pomieszczono na piętrze w obszernej sali o trzech oknach, dających dużo światła. Ściany jasno malowane, opatrzone do wysokości 1·50 m. lamperką, wykonaną białą farbą emaliową. Gabinet służy do badania mięsa i przetworów zwierzęcych, a zarazem lekarzom weterynaryjnym miejskim, zajęтым przy rzeźni, do dalszego praktycznego kształcenia się w ich zawodzie. Gabinet zaopatrzone w potrzebne przyrządy, t. j. stoliki o płytach szklanych, szafeczki na drobne przyrządy, barwiki i odczynniki, dalej w trzy mikroskopy, wylęgarkę i inne tym podobne narzędzia, oraz tablice i podręczniki. W pracowni tej już nieraz stwierdzono w mięsie z poza miasta przywiezionem zmiany chorobowe i na tej pod-



Dom mieszkalny dla służby.

Brama wjazdowa.

Dom administracyjny.



stawie można było na czas wydać odpowiednie zarządzenia celem ochrony mieszkańców przed spożyciem szkodliwego zdrowiu mięsa. Żadna z rzeźni w Austrii nie posiada dotychczas tego rodzaju gabinetu, w którym mieści się także zbiór rozmaitych okazów chorobowych, zebranych za staraniem dyrektora rzeźni, inspektora weterynaryjnego p. Maksymiliana Papégo.

2. Dom mieszkalny dla urzędników.

Budynek jednopiętrowy, gruntownie przebudowany, obejmujący mieszkania lekarzy weterynaryjnych, zajętych w rzeźni.

3. Dom mieszkalny dla służby.

Budynek jednopiętrowy, położony po lewej stronie bramy głównej, nowo wystawiony, obejmuje mieszkania służby rzeźni. Każde mieszkanie składa się z obszernego pokoju i kuchni, umożliwiających wygodne pomieszczenie rodzinom robotniczym.

4. Hala do oględzin mięsa.

W budynku parterowym, nowo wystawionym, pomieszczono halę do oględzin mięsa wprowadzanego w większych ilościach przez handlarzy i rzeźników z poza miasta, a przeznaczonego do rozsprzedaży lub dla restauracji. Rewizja tego mięsa okazała się ze wszech miar konieczną. W hali dano podłogę z płytek steingutowych, ściany wyłożono do wysokości 2 metrów kafelkami i opatrzone w haki pocynowane dla zabezpieczenia ich przed rdzewieniem. Uczyniono wszystko, aby po rewizji jednej partii mięsa można halę prędko i dokładnie oczyścić i na oględziny drugiej partii przygotować.

Przy tej hali znajduje się także obszerna jatka do wyrębu i sprzedaży mięsa, które pozostaje pod nadzorem urzędowym i tylko pod pewnymi warunkami może być uznane jako zdatne do spożycia. Jest to mięso ze świń dotkniętych wągrami lub z bydła w tym stopniu gruźliczych, że mięso ich dopiero po należytem przeparzeniu może być do spożycia oddane.

Aparat systemu Dra Rohrbecka ustawiony w osobnym zabudowaniu połączono rurą z głównym kotłem parowym,

skąd para działająca pod ciśnieniem 1 atmosfery a mająca $+100^{\circ}$ C. przenika mięso, pocięte na kawały 2 i 3 kilogramowe, gotuje je w zupełności i umożliwia następnie sprzedaż takiego mięsa, które bez tego nie byłoby do spożycia zdadne. W ten sposób chroni się hodowcę danej sztuki od wielkich strat, jakie ponosił dawniej przez zupełne zniszczenie takiego mięsa, a biedniejszej ludności daje się zdrowiu nieszkodliwy towar po cenie niższej do połowy cen targowych, która go też chętnie kupuje.

W jatce tej sprzedano w roku 1912 około 13.000 kg. mięsa ze zwierząt dotkniętych lekko gruźlicą i około 16.000 kg. mięsa ze świń dotkniętych wągrami.

5. Hala do bicia bydła rogatego.

Budynek wystawiony w roku 1907 (patrz rycinę) o powierzchni $560 \cdot 50$ m², w roku 1910 tylko odnowiony, jest zarówno ze stanowiska sanitarnego jak i technicznego wzorowo urządzony. Posadzka wykonana z wielkich płyt granitowych, cementem ze sobą spojonych, przedstawiających materiał prawie nie do zniszczenia. Równy chodnik idzie środkiem hali, od niego nachyla się z obu stron podłoga ku ścianom bocznym, wzdłuż których idą ścieki, przerywane otworami ściekowymi o wodnych zamknięciach uchodzących do kanałów przewalowych. Wodociąg rozgałęziony licznie daje dostateczną ilość wody do należytego zmywania podłogi, sprzętów i ścian, opatrzonych do wysokości 2·50 metra polerowaną wykładką cementową. Wielkie okna w bocznych ścianach i górne oświetlenie dostarczają światła, wystarczającego najzupełniej nie tylko przy biciu bydła, ale także przy oględzinach weterynarskich trzewi i mięsa bydłęcego.

Mechanizmu do wyciągania bydła zabitego, celem ostatecznego oczyszczenia i przetrzymywania go w stanie wiszącym, aż do jego usunięcia, wraz z kolejką wiszącą, dostarczyła swego czasu firma Ringhoffer w Pradze. Mechanizm ten składający się z windy oraz kolejki wiszącej, przeznaczonej do odwozu mięsa do chłodni, okazał się bardzo praktyczny i trwały. W hali tej jest 28 stanowisk do bicia bydła rogatego rosnącego.



Hala do bicia bydła rogatego wystawiona w r. 1897.



Bydłęta wprowadza się dwoma bocznymi wejściami do hali i przywiązuje do kółek wpuszczonych w każdym stanowisku w granitowy blok. Tam się je wiąże i poddaje zabiciu, poczem po zupełnem wykrwawieniu, podkłada się drewniane łożysko, t. zw. biesiagi, t. j. dwa okrągłe kłocce długości po 1·20 m. spojone ze sobą na obu końcach krótkimi łańcuszkami. Między tymi kłocami, w łożysku, leży zabite zwierzę grzbietem na dół umocnione o tyle, że czeladź przystąpić może do ściągania z niego skóry. Ściąganie skóry, dawniej dokonywane tylko nożami, przeprowadza się obecnie w ten sposób, że po odcięciu nóg przednich w stawie napiętkowym a tylnych w stawie skokowym i po nadpruciu skóry wzdłuż środkowej linii podbrzusza i oddzieleniu nożem skóry od mięśni skórnych o tyle, by ją można było swobodnie ująć, odbija się ją aż do grzbietu odpowiednimi młotami. W ten sposób otrzymuje się skórę czystą, bez zacieć, przedstawiającą większą wartość niż skóra dawniej przy pomocy noża ściągana. Po odbiciu skóry aż do grzbietu zawieszają się bydłę na windzie dwoma hakami kotwicowymi zaczepionymi o ścięgna kości skokowej (ścięgno Achillesa) i podnosi lekko idącym kołem w miarę potrzeby. Równocześnie z podnoszeniem zwierzęcia z podłogi, następuje ostateczne ściągnięcie skóry i wytrzewianie bydłęcia. Naprzeciw każdej windy jest ruchomy stolik dębowy na żelaznych nóżkach, na którym składa się jelita, a na hakach, umieszczonych na ramach żelaznych zawieszają się głowę z ozorem, płuca z sercem i wątroba, śledzionę i żołądek.

W miarę sprawiania bydłęcia, odbywają się jego oględziny wewnętrzne, dokonywane tylko przez lekarzy weterynaryjnych. Części zwierzęcia uznane za niezdatne do spożycia odcina się i wrzuca do specjalnego wózka przez otwór, pod którym umieszczony jest ruchomy młynek nie pozwalający na wyjęcie wrzuczonego do wózka przedmiotu. Sztuki uznane w całości za niezdatne do spożycia usuwa się natychmiast z hali, oczyszczając i odrażając miejsce bicia, sprzęty i narzędzia, stosownie do przyczyny konfiskaty. Po przeprowadzeniu oględzin i zaopatrzeniu dotyczącej sztuki pieczęcią lekarza weterynaryjnego, który tych oględzin dokonał, wybija pieczętarsz na każdej połówce bydłęcia osobną

pieczęć. Na pieczęci tej znajduje się oprócz napisu: „Centralna rzeźnia miejska w Krakowie“, data bicia zwierzęcia. Pieczęcie te są innego kształtu dla wołu, krowy, jałownika i odpowiednio do tego mają napisy: „mięso wołowe“, „mięso krowie“, „mięso jałownicze“. Bydlę zbadane i opieczętowane przecina się toporem, następnie podsuwa się pod windę kolei napowietrznej, nożyce windy składają się i przekładają mechanicznie bydlę z windy na wózek. Wózek odsuwa się kolejką biegnącą górami od każdego stanowiska ku środkowej części hali, poczem po ochłodzeniu przesuwają się mięso wózkami do przedchłodni wołowej.

Na obu końcach środkowej części hali jest waga do odważania ćwierci mięsa, łożu i skór.

6. Hala druga do bicia bydła rogatego.

Budynek 38·70 m. długi a 13·50 m. szeroki, wystawiony w roku 1878, przeistoczony gruntownie w roku 1911, otrzymał podobne wyposażenie jak hala pod 5. opisana. Urządzenia mechanicznego dostarczyła firma Skoda-Werke w Pilźnie.

W hali tej jest 12 stanowisk, przeznaczonych do bicia bydła rogatego rosłego i 12 przedziałów do bicia bydła drobnego t. j. cieląt i baranów. Bicie bydła rogatego rosłego, jego wytrzewianie i odwóz do chłodni odbywa się tu w podobny sposób jak w hali opisanej pod 5.

Po lewej stronie hali przeznaczonej do bicia cieląt i owiec są w poprzek głównych słupów żelaznych umieszczone szerokie ramy żelazne z cynowanymi hakami do zawieszania zabitych cieląt.

Zabijanie cieląt i owiec odbywa się na odpowiednich żłóbkach, na których po zupełnym wykrwawieniu, ściągają się skóry aż do grzbietu rękami, bez żadnych pomocniczych narzędzi, następnie wieszają na hakach, rozpruwają i wytrzewiają.

Po dokonanych oględzinach i oznaczeniu pieczęciami, przenosi się cielęta na wózki z hakami kotwicowymi i przewozi kolejką napowietrzną do przedchłodni. Na jednym wózku można umieścić 4 cielęta.



Wnętrze parzelni.



Do hali tej od strony zachodniej przytyka izba do oględzin trzewi bydła zabitego sposobem rytualnym a przeznaczonych dla ludności izraelskiej.

Ubikacja ta urządzoną została wzorowo. Ściany do wysokości 2·10 m. wyłożono kafelkami, podłogę płytkami kamionkowymi. Na środku ustawiono wielki eliptyczny stół z białego marmuru, przeznaczony do rozkładania płuc, wątroby i żołądków bydłych.

W izbie tej znajduje się osobna szatnia dla rzeźników izraelskich.

Od strony wschodniej przytyka do tej hali szatnia dla majstrów i szatnia dla czeladzi rzeźniczej.

7. Parzelnia.

Do północnej ściany hali do bicia bydła rogatego pod 6. opisanej dobudowano parzelnię (patrz rycinę).

Parzelnia składa się z dwóch hal, z których jedna 26 m. długa, 8 m. szeroka, przeznaczoną jest do czyszczenia wnętrzości bydłych. Wzdłuż jej ścian umieszczono 52 stolików z białego marmuru i 53 żelaznych emaliowanych kociołków, a tuż nad nimi przeprowadzono rurociągi, doprowadzające wodę zimną i gorącą. Stoliki te i kociołki służą do oczyszczania jelit cielęcych t. zw. kruszek. Prócz tego w czterech dużych kotłach, każdy o pojemności 1700 m³, parzy się żołądki bydłce czyli flaki. Celem usuwania pary, która buchając ustawicznie z gorącej wody utrudnia, zwłaszcza porą zimową, pracę i absorbuje wiele światła, umieszczono nad każdym kotłem osobny aparat pędzony elektrycznie. Aparat ten wtłacza z zewnątrz powietrze, które cisnąc na parę wpycha ją w umieszczone w podwójnej ścianie kotła otworki, skąd para rurami uchodzi na zewnątrz hali.

Podłogę parzelni wyłożono płytami granitowymi, spojonymi cementem, z odpowiednim nachyleniem obustronnem ku ściekom z otworami o zamknięciu wodnym. Światła dostarczają duże okna boczne, prócz tego urządzono oświetlenie górne.

Druga hala parzelni 12·70 m. długa i 8 m. szeroka przeznaczona jest do czyszczenia wnętrzości wieprzowych. Znajduje się

w niej 37 stolików marmurowych i 37 kociołków. Posadzka, wykładka ścienna i oświetlenie zupełnie takie samo jak w hali pierwszej.

8. Hala do bicia nierogaczny.

Budynek wystawiony w roku 1903 (patrz rycinę) 36·70 m. długi a 14 m. szeroki, ma podłogę granitową spajaną cementem ze spadkiem obustronnym ku bocznym ścianom hali, wzdłuż których idą ścieki z zamknięciem wodnym.

Ściany cementowe na gładko wyprawione są opokostowane farbą koloru stali. Duże okna boczne i oświetlenie górne dają dostateczną ilość światła.

Po lewej stronie hali są dwa żelazne kotły, 2·50 m. długie a 1·50 m. szerokie i 1 m. głębokie, w których za pomocą dopływu pary ogrzewa się wodę do parzenia trzody. Tuż przy kotłach są dwa ogrodzenia z blachy żelaznej, miejsce bicia świń, które drzwiami żelaznymi łączą się z dwoma żelaznymi zagrodami dla świń, tak zwanymi poczekalniami.

Hala cała jest podzielona wzdłuż na cztery pola ograniczone ramami żelaznymi z 660 hakami dla zawieszania świń. Ramy te spoczywają na żelaznych słupach dźwigających równocześnie żelazno-betonowy strop wraz z świetlnią. Każde pole obsługuje kolejka z wyciągiem, za pomocą którego przesuwa się oparzone i oczyszczone z sierci sztuki nierogaczny celem zawieszenia ich na hakach.

Przy głównem wejściu w hali są dwie wagi do odważania mięsa.

Świnie przeznaczone na rzeź wpędza się najprzód do zewnętrznej żelaznej zagrody poczekalni, stąd do żelaznego ogrodzenia wewnątrz hali. W ogrodzeniu tem ogłusza się świnie a następnie kłuje, poczem wciąga się je kranem żelaznym do kotła z gorącą wodą. Po oparzeniu wyciąga się tym samym kranem świnie z kotła, spuszcza na długi stół, gdzie się je dokładnie odpowiednimi skrobaczami lub nożami z sierci i naskórka oczyszcza i zimną wodą zlewa. Po tem pierwszym oczyszczeniu wyciąga się świnie za pomocą wyżej wspomnianej windy ruchomej, przesuwa następnie na haki i na nich wiesza.



Hala do bicia nierogacizny.



Tu dopiero następuje dokładne czyszczenie całej skóry, rozprucie i wytrzewienie. Płuca, serce, wątrobę i ozór wiesza się przy świni na haku, żołądek, jelita cienkie i grube przenosi się ciepłe jeszcze do t. zw. parzelni wieprzowej, gdzie na stołach i stolikach marmurowych oddziela się z nich tłuszcz t. zw. „otokę“, błonę surowiczą przerośniętą tłuszczem i tłustą „kreskę“, na której kiszki są niejako zawieszane. W parzelni, w kociołkach z ciepłą wodą oczyszcza się dokładnie wnętrza kiszek z kału i ściąga z nich odpowiednio przyciętem do tego drewnikiem błonę śluzową.

Po wyjęciu wnętrzości i sadła następują szczegółowe oględziny weterynarskie mięsa i trzewi. W razie dodatniego ich wyniku oznacza się mięso pieczęcią weterynarza. W przeciwnym razie usuwa się zabita sztukę z trzewiami albo też same trzewia w całości lub w części, stosownie do stwierdzonych zmian chorobowych, poczem odpowiednio do tego przeprowadza się dokładne oczyszczenie i odkażenie miejsca bicia i sprawiania, tudzież sprzętów i naczyń, które były przy tem w użyciu.

Po uznaniu mięsa za zdatne do spożycia, otrzymuje każda połówka świni trzy odciski pieczęci z odpowiednim napisem i datą bicia, poczem przewozi się świnię do przedchłodni wieprzowej.

Przewóz do przedchłodni odbywa się albo za pomocą wagoników z hakami prowadzonych po kolejce naziemnej, której szyny rozpoczynają się w hali do bicia trzody a kończą w przedchłodni wieprzowej, albo też za pomocą dwukołowych wózków płytowych.

9. Chłodnia.

Budynek nowo wystawiony (patrz rycinę) po północnej stronie rzeźni, oddzielony od hal drogą 15 m. szeroką, składa się z czterech komór: z przedchłodni, do przetrzymywania mięsa bydłęcego, o 335 m.², przedchłodni na mięso wieprzowe o 105 m.², solarni mięsa o 105 m.² i właściwej chłodni o 543 m.² powierzchni.

Jako medyum chłodzące zastosowano amoniak.

a) W przedchłodni bydłowej, gdzie utrzymuje się zasadniczo ciepłotę $+6$ do $+8^{\circ}$ C. wieszają się ćwierci na hakach, których jest 439, albo też pozostawia w połówkach zawieszane na wózkach kolejki wiszącej, łączącej obie bójnie dla bydła rogatego z przedchłodnią. Tu mięso wychładza się przez jedną dobę, poczem się je przenosi do klatek umieszczonych we właściwej chłodni, gdzie przy stałej ciepłocie $+4^{\circ}$ C. i do 70% względnej wilgoci można mięso zdrowe, odpowiednio rozwieszane przetrzymywać przez 8 tygodni, bez strat na jakości.

b) W przedchłodni wieprzowej opatrzonej 354 hakami, zawieszają się połówki świń dowożone tu z hali do bicia nierogacizny na odpowiednio skonstruowanych wózkach kolejki naziemnej, skąd po należytem ostudzeniu przenosi się je następnego dnia do klatek chłodni.

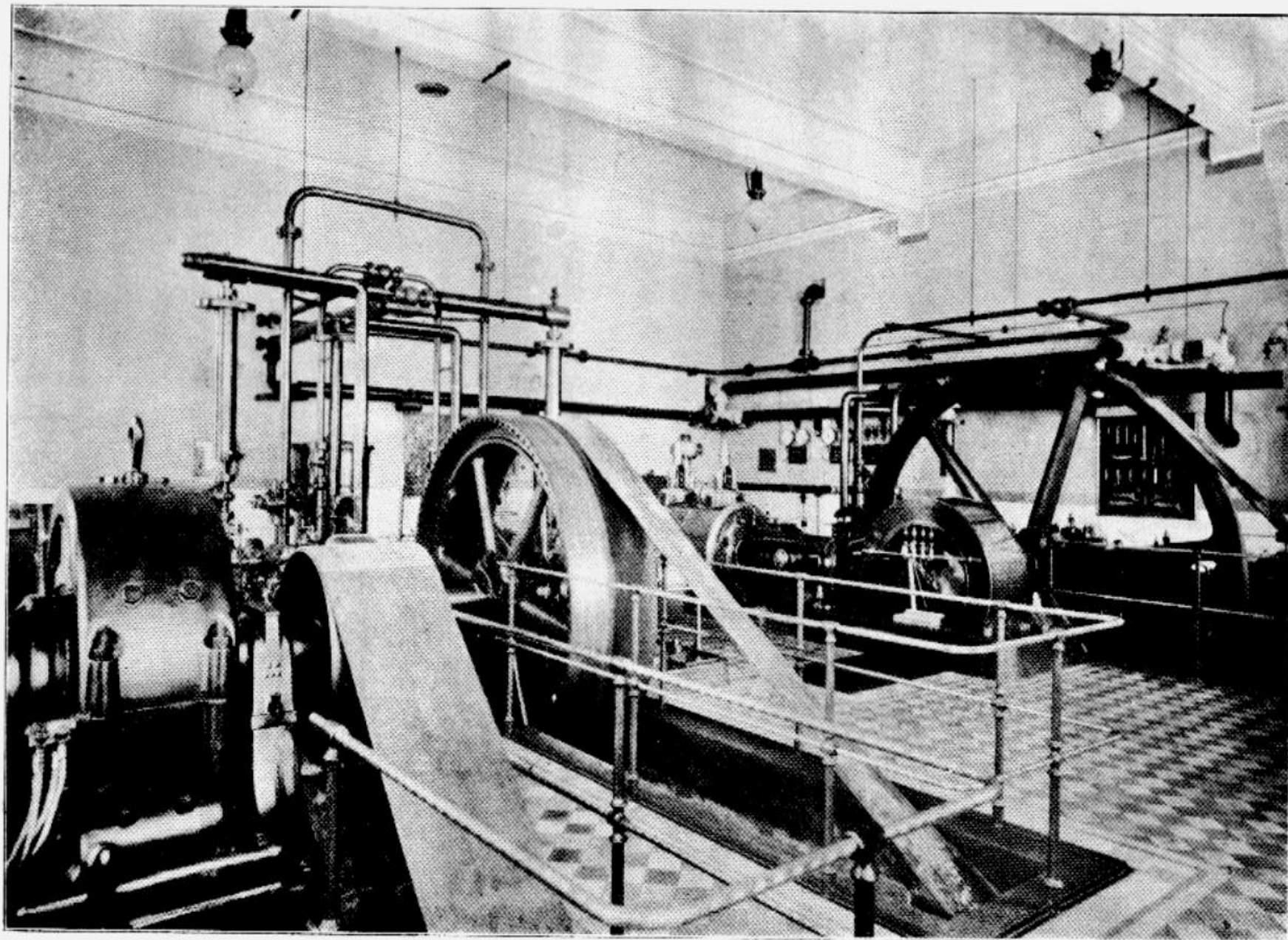
c) W solarni mięsa znajdują się cztery duże i dwie mniejsze klatki, w których masarze marynują w odpowiednich przycierach drewnianych wychłodzone już w chłodni mięso wieprzowe.

Tu utrzymuje się stale ciepłotę $+6^{\circ}$ C.

d) Chłodnia właściwa posiada 40 klatek po 4 m.², 12 klatek po 6 m.², 16 klatek po 8 m.² i 2 klatki po 10·50 m.² powierzchni użytkowej. Klatki mają ściany ażurowe, wykonane z prętów żelaznych pocynowanych celem uchronienia ich przed rdzewieniem.

Podłoga podobnie jak w innych komorach chłodni asfaltowa. Dla uzyskania możliwie gładkiej i jednolitej powierzchni wyłożono ściany chłodni do wysokości 2·30 m. jednolitemi 1 m. szerokimi płytami z białego marmuru.

Ażeby zabezpieczyć chłodnię przed stratami na zimnie, liczbę drzwi i okien ograniczono do najkonieczniejszej potrzeby, a nadto po stronie południowej budynku wykonano szeroki na 4 m. okap, chroniący te okna przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Do rozjaśnienia wnętrza służą odpowiednio rozmieszczone żarowe lampki elektryczne. Całość budynków jest jaknajstaranniej izolowana przed ciepłotą zewnętrzną przez mury zewnętrzne o trzech warstwach powietrznych, przez wyłożenie stropów żelazno-betonowych płytami korkowymi i nasyp torfu, oraz przez skonstruowanie posadzki z dwu oddzielnych warstw betonu, pomiędzy którymi



Hala maszyn.



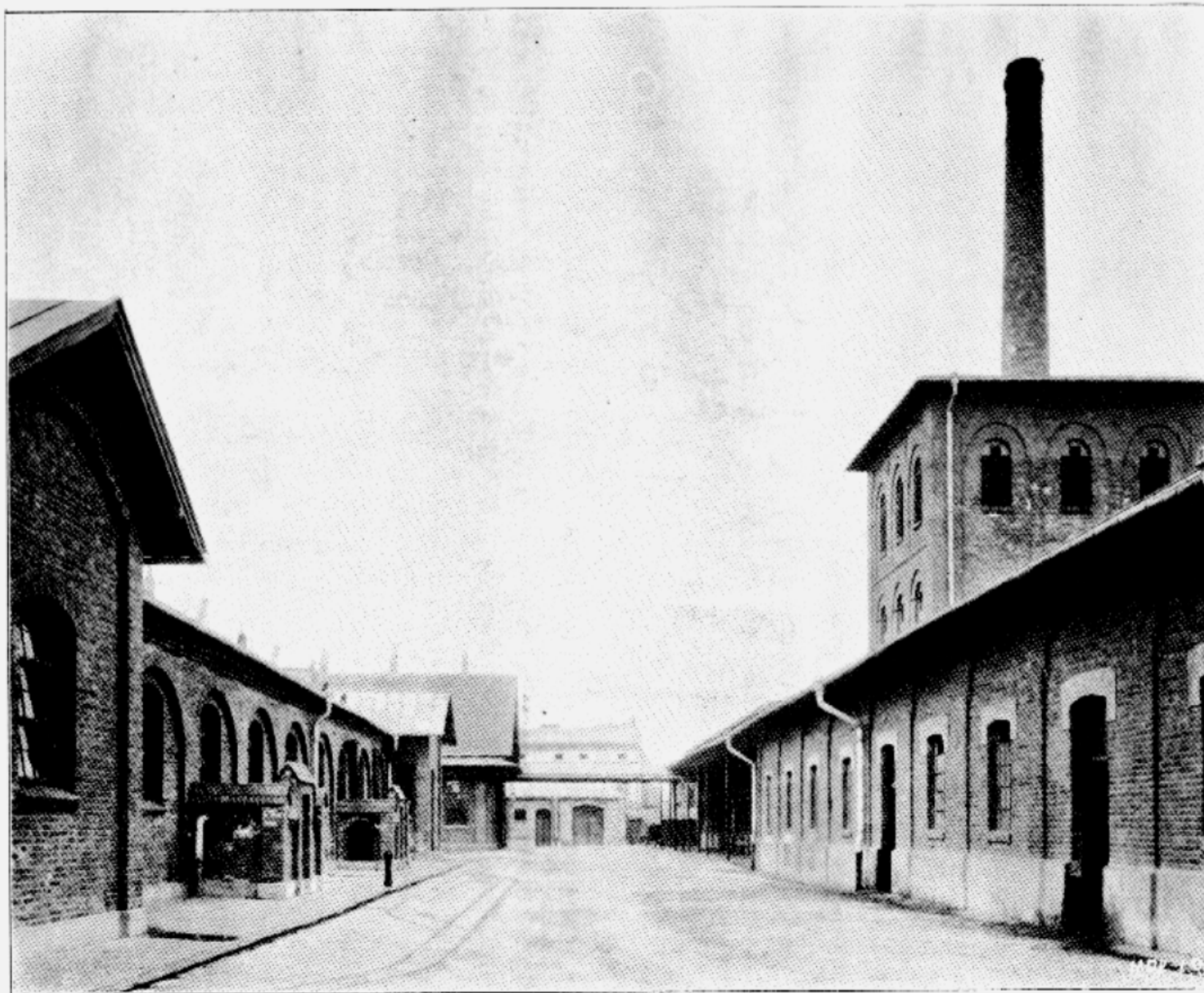
umieszczona jest warstwa żużlu i popiołu. Okna nieotwieralne są podwójne, z tych zewnętrzne oszklone szkłem grubym w żelaznych ramach, wewnętrzne murowane z pustych cegieł szklanych. Drzwi również podwójne, z tych zewnętrzne izolowane korkiem. Jak dalece izolacja jest staranną i jak dalece przyczynia się do ekonomii chłodzenia, niechaj za dowód służy wynik skrupulatnych obliczeń, według których — w czasie gdy temperatura zewnętrzna wynosi $+30^{\circ}\text{C}$. — utrata wytwarzanego zimna przez ściany, okna, drzwi, strop i podłogę wynosi zaledwie 12,8%, maksymalnie produkowanej jego ilości.

Chłodnię i związaną z nią fabrykę lodu obsługują urządzenia maszynowe (patrz rycinę), znajdujące się w przyległych ubikacjach. Bliższe przedstawienie tych urządzeń łączy się z opisaniem chłodzenia hal chłodni i przedchłodni, tudzież produkcji lodu.

Chłodzenie hal chłodni i przedchłodni odbywa się pośrednio przez cyrkulację zimnego powietrza. Ta cyrkulacja odbywa się 20 razy na godzinę zapomocą dwu wentylatorów systemu Blackmanna o średnicy 1,22 m. i 700 obrotach na minutę. Równocześnie mniejszy wentylator tego samego systemu umożliwia w ciągu doby sześciokrotną całkowitą wymianę zużytego powietrza na świeże zewnętrzne. Wszystkie trzy wentylatory pędzone są od transmisji głównej, a ponadto posiadają każdy z osobna uruchomienie od elektromotorów, przy pomocy których można cyrkulację i wymianę uskutecznić nawet w czasie postoju głównej maszyny parowej, co zwłaszcza w porze zimowej znakomite oddaje usługi. Samo chłodzenie odbywa się w aparacie systemu Lindego, podzielonym na dwie równe części, z których każda mieści 360 tarcz obrotowych o średnicy 1,20 m. Dolna część tych tarcz zanurza się na głębokość 30 cm. w przepływającym strumieniu roztworu solnego, oziębianego w tymże samym aparacie do temperatury -8° do -12° . Chłodzenie solarni mięsa ze względu na panującą tam stale znaczną wilgotność odbywa się bezpośrednio przez cyrkulację oziębioną w aparacie Lindego solanki przez sieć rur żebrowych, umieszczonych pod stropem tejże hali. Wymianę powietrza przeprowadza się tu przez wtłaczanie świeżego oziębionego powietrza i odprowadzanie wprost na zewnątrz powietrza zużytego. Nadmienić należy, że tak intensywne, jak wyżej opisana cyrkula-

cya, oprócz należytego chłodzenia, powoduje znakomite osuszanie powietrza, które według notatek samoczynnego hygrometru znajdującego się w chłodni, wykazuje najwyżej 65% względnej wilgotności, co przy konserwowaniu mięsa jest rzeczą niezmiernie doniosłości. Pary amoniaku, zastosowanego jako medyum chłodzące, po wyjściu z aparatu Lindego powracają do dwu kompresorów, znajdujących się w hali maszyn (każdy z nich o sprawności po 70.000 kaloryi), przechodzą następnie przez chłodnik opryskowy, umieszczony na najwyższym piętrze wieży wodnej i wracają do węzownicy aparatu Lindego, by podjąć pracę na nowo. Wspomniane kompresory zaopatrzone w przyrządy, zapomocą których można w miarę potrzeby zmniejszać ich dzielność o 25 a nawet o 50%, bez zmiany liczby obrotów. Kompresory te, ułożone tandemowo z jednej strony wału korbowego maszyny parowej, są z tym wałem bezpośrednio złączone. Takie założenie wyklucza straty na oporze transmisji, przy tej najwięcej siły zużytkowującej części całego urządzenia maszynowego chłodni. Druga para kompresorów o tejsamej dzielności założona jest bliźniaczo i uruchomiona zapomocą transmisji, umieszczonej w suterenie hali maszyn. Do tej transmisji załączony jest elektromoter na 110 H. P. przy 440 Voltach, 280 Amp. i 600 obrotach na minutę, służący jako rezerwa dla całego popędu chłodni w razie zepsucia się maszyny parowej lub w razie konieczności uruchomienia całej instalacji na bardzo krótki przeciąg czasu.

Sama maszyna parowa układu tandemowego z kondenzacją i stawidłem precyzyjnym systemu G. Marxa wytwarza przy 110 obrotach na minutę normalnie 150 a maksymalnie 216 koni wykresowych (indykowanych) i zużywa średnio 5.22 kg. pary na konia wykresowego i jedną godzinę. Wspomniana druga para kompresorów, posiadająca to samo urządzenie do zmniejszania dzielności o 25 lub 50% bez zmiany liczby obrotów, służy do fabrykacji lodu. Agregat ten złączony jest z kondensatorem nurowym i aparatem do chłodzenia dodatkowo płynnego już amoniaku, przyczem odnośne rurociągi tak są skombinowane, że każda para kompresorów może być złączona z tym, lub poprzednio wspomnianym kondensatorem opryskowym, lub wreszcie obie pary



Parzelnia.

Chłodnia.



kompresorów pracując równocześnie, mogą działać chłodząco na zgęszczone pary amoniaku kolejno w chłodniku opryskowym, nurowym i aparacie do dodatkowego chłodzenia skroplonego już gazu. Rurociągi wodne, doprowadzające wodę do poprzednio opisanych kondensatorów, są również w ten sposób skombinowane, przez co można wprowadzić jak najdalej idące oszczędności w manipulowaniu wodą, a ponadto użytą już po spełnieniu swego chłodzącego działania wodę spożytkować przez magazynowanie jej w umieszczonych na wieży wodnej zbiornikach dla celów rzeźni a wreszcie ewentualnego jej nadmiaru użyć do kondensacji maszyny parowej. Tu zaznaczyć należy, że przez zastosowanie podgrzewacza, przez który przechodzi para z maszyny przed wejściem do pompy kondensacyjnej i równocześnie cyrkuluje woda magazynowa w zbiorniku, uzyskuje się jako produkt uboczny wodę o temperaturze około $+40$ do $+50^{\circ}$ C. nadającą się do zasilania kotłów, a niezbędną dla celów rzeźni.

Fabrykę lodu, jako produktu pobocznego, mającego za zadanie podnieść rentowność chłodni, pomieszczono w hali aparatów chłodni. Fabryka posiada obok aparatów i maszyn, o których wspomniano przy opisanu sposobu chłodzenia hal chłodni — generator lodowy, zaopatrzonego w 588 form do wyrabiania bloków lodu o wadze 25 kg. każdy. Przez zainstalowanie dwu węzownic, odparowujących łącznie 140.000 kaloryi, posiada dzielność wytwarzania 1.400 kg. lodu w godzinie, a zatem maksymalnie w ciągu 20 godzin na dobę 28.000 kg. Używanie przy wyrobie wody wodociągowej i umieszczenie mieszadeł sprawia, że produkowany lód jest czysty i krystaliczny. Do przetrzymywania wyrobionego lodu służy magazyn stosownie izolowany i oziębiany roztworem solanki, tłoczonym bądź z aparatu Lindego, bądź z generatora lodowego. Całość urządzeń do obsługi chłodni, fabryki lodu i wreszcie do zasilania parą kotłów hali, do bicia świń i parzelni, kompletują trzy kotły Cornvallijskie, każdy o dwu rurach płomiennych, z tych dwa po 62 m.², a trzeci o 50 m.² ogrzewalnej powierzchni wraz z rurociągami i przyrządami do zasilania wody, oraz szereg przyrządów dodatkowych, jak przyrząd do powstrzy-

mania skroplonego amoniaku od ewaporatora i do przegrzewania pary amoniakowej, dążącej do kompresorów.

Skoro się mówi o dodatkowych przyrządach, wspomnieć należy o zbiornikach na solankę, dwóch satysfikatorach do nasycaenia rozwodnionej solanki, pompach dla solanki i wody, wreszcie o termometrach odległościowych. Te ostatnie pozwalają kierownikowi ruchu, przebywającemu w hali maszyn stwierdzić każdej chwili, jaka temperatura panuje w każdej z hal chłodni. Nadto umieszczono w chłodni termometr z przyrządem do rejestrowania temperatury, który samoczynnie alarmuje dzwonkiem zajętą w hali maszyn służbę, gdyby w halach chłodni temperatura przekroczyła wyznaczone maximum lub minimum.

Wszystkich urządzeń, z wyjątkiem kotłów, pochodzących z fabryki L. Zieleniewskiego i klatek w chłodni, wykonanych przez Józefa Goreckiego i Karola Uznańskiego z Krakowa, dostarczyła fabryka maszyn Skody w Pilźnie, przyczem wywiązała się znakomicie ze swego zadania, dopełniając rzetelnie przyjętych na siebie zobowiązań i wychodząc nieraz nawet poza ramy zastrzeżonej gwarancji.

10. Solarnia skór.

Obok budynku maszynowego chłodni wybudowano dwie obszerne hale na przetrzymywanie i solenie skór; w każdej z nich umieszczono po 4 klatki. Podłoga asfaltowa tych solarń położona jest poniżej dróg i chodników rzeźni i opatrzona ściekami o zamknięciu wodnym. Ściany solarńi wyprawione cementem na szlif na wysokość 3 m.

11. Zbiorniki na nawóz, treść jelitową i odpadki.

Zbiorniki te składają się z trzech komór, z których środkową tak urządzono, aby do niej w danym razie można wprowadzić wagon, celem wywozu odpadków i nawozu wprost koleją.

12. Stajnia na bydło rogate.

Budynek o powierzchni zabudowanej 530 m.² o pięciu przedziałach, może pomieścić około 120 sztuk bydła rogatego rosłego.

W stajni jest podłoga asfaltowana ze ściekami do kanałów i stałe żłoby cementowe.

Do północnej ściany powyższej stajni dobudowano stajnię na cztery konie i wozownię na pomieszczenie zaprzęgów i wozów zakładu i fabryki lodu.

13. Dawny budynek maszynowy.

Zabudowanie przeznaczone obecnie na topiarnię łożu, pomieszczenie sterylizatora Dra Rohrbecka i magazyny podręczne, ma być w niedługim czasie w części parterowej przerobione na stajnię dla nierogacizny.

14. Postoje dla zwierząt.

Dla zwierząt doprowadzanych do rzeźni, które mają być jeszcze tego samego dnia poddane rzezi, urządzono przy południowej ścianie hali do bicia bydła rogatego pod 6) opisaną postoję, mianowicie: dla bydła drobnego, cieląt i baranów urządzono klatki, dla bydła rosłego stałe przytwierdzone łańcuchy do wiązania za rogi.

15. Tor przemysłowy.

Tor przemysłowy łączy rzeźnię ze stacją kolejową Kraków-Grzegórzki, a pośrednio z całą siecią kolejową, kończy się rampami wylądowczymi murowanymi, opatrzonymi w baryery żelazne.

Rampy urządzono tak, aby je można w razie potrzeby szybko i dokładnie odrząć.

16. Oddział sanitarny.

Oddział sanitarny, położony poza murem właściwej rzeźni, nie jest jeszcze zupełny, dotychczas wystawiono dopiero dla tego oddziału dwie stajnie:

- a) dla 20 sztuk bydła rogatego;
- b) dla 50 sztuk nierogacizny, z osobnym zbiornikiem na nawóz.

Ponieważ stajnie te przeznaczone są do chwilowego przetrzymywania bydła podejrzanego o zarazę, przeto urządzono je

tak, aby w razie sprawdzenia zarazy, można je bez trudności i dokładnie odrazić.

Przy tym oddziale projektowaną jest budowa sal sekcyjnych i pomieszczenie aparatów do przerabiania padliny, mięsa niezdatnego do spożycia, krwi i odpadków na klej, smary i sztuczne nawozy.

Wobec tego, że Prezydium miasta i Komisja administracyjna odczuwa konieczną potrzebę usunięcia złego, jakie leży w tem, iż dotychczas padlinę, odpadki i t. p. niszczy się przez zakopywanie z wielką stratą dla gospodarstwa krajowego, jest nadzieja, że jeszcze w bieżącym roku rozpocznie się budowa wspomnianych sal sekcyjnych i aparatów.

17. Kanalizacja, wodociągi i bruki.

Rzeźnia miejska otrzymała z przyznanego na inwestycje kredytu należytą kanalizację, wodociągi i bruki.

Bruki dróg jezdnych i postojów dla zwierząt wykonano z pieńków granitowych, odstępy pomiędzy pojedynczymi pieńkami zalano cementem.

W ten sposób utworzono bruk prawie jednolity, łatwy do gruntownego oczyszczenia, co w takim zakładzie jak rzeźnia ma bardzo doniosłe znaczenie.

Chodniki z płyt betonowych dopełniają doskonałego uporządkowania placów i dróg w obrębie rzeźni.

Wszystkie budowle i urządzenia powyżej opisane kosztowały łącznie kwotę około 1,742.732 koron. Cyfra ta nie jest jeszcze całkiem ścisłą, albowiem rachunki za niektóre budowle, złożone przez przedsiębiorców niedawno, nie zostały jeszcze sprawdzone. Różnica wydatku in minus lub in plus może być jednak nieznaczną.

Jeśli się przyjmie wartość budowli i urządzeń dawniej wykonanych, z uwzględnieniem zużycia na kwotę 250.000 koron, a wartość gruntu zajętego pod rzeźnię na kwotę 556.880 koron, to rzeźnia miejska przedstawia obecnie poważną wartość około 2,549.612 koron.

II.

Zarząd rzeźni miejskiej.

Organa administracyjne.

W pierwszych latach ery autonomicznej gmina miasta Krakowa nie prowadziła jeszcze rzeźni we własnej administracji, ale rzeźnię wraz z prawem poboru opłat rzezalnianych, oględziniowych i t. p. wdzierżawiała osobom prywatnym. Ostatni raz wdzierżawiono rzeźnię miejską na podstawie uchwały Rady miasta z d. 5 listopada 1868 r. niejakiemu Józefowi Serkowskiemu na czas od 1 stycznia 1869 do 31 grudnia 1871 za czynszem rocznym 5150 zł. a. (10.300 K.).

Dopiero od 1 stycznia 1872 Gmina prowadzi rzeźnię we własnej administracji, poruczając jej zarząd Administracji akcyzy względnie naczelnikowi tego urzędu, o czym wypada kilka słów powiedzieć.

1. Główną pozycję w dochodach z akcyzy stanowił dochód z liniowego podatku spożywczego oraz z dodatku gminnego od bydła i nierogacizny. Ponieważ poboru tego podatku dokonywało się przeważnie w rzeźni miejskiej, przeto wyłoniła się tam potrzeba silnej kontroli skarbowej, a zatem ingerencji organów Administracji akcyzy.

2. Organa akcyzowe, pełniące kontrolę w rzeźni miały po spełnieniu obowiązków kontrolnych dość czasu wolnego, należało je więc w interesie oszczędnej gospodarki zająć jeszcze innymi czynnościami. Dlatego organom tym powierzono dodatkowo czynności takie jak pobór opłat od rzezi i oględzin bydła oraz za wazenie bydła, mięsa i skór, za użycie stajen, a w ostatnich czasach

także pobór należności za używanie haków w chłodni do przetrzymywania mięsa.

3. Bicie bydła nie odbywa się regularnie. We środy, czwartki i soboty biją rzeźnicy stosunkowo niewiele, natomiast w poniedziałki i wtorki, a szczególnie w dni piątkowe biją bardzo dużo bydła. Stąd pochodzi, że w jeden dzień jest w rzeźni mniej, w inny więcej czynności. Przydzielenie stale do rzeźni miejskiej tylu sił pomocniczych, ile ich potrzeba w dni wielkiego bicia, np. w każdy piątek, byłoby bardzo nieekonomiczne, bo ci ludzie w inne dni mieliby za mało zajęcia. Natomiast Administracja akcyzy, zatrudniająca u siebie około 200 ludzi, może przez odpowiednie rozłożenie służby przydzielać funkcjonariuszy swych do pomocy w rzeźni miejskiej w dniach wielkiego bicia, a w inne dni skierować ich do pełnienia czynności w korpusie straży akcyzowej.

Te wyżej przytoczone momenta skłoniły Radę miasta do oddania rzeźni pod zarząd Administracji akcyzy.

I przyznać trzeba, że zarządzenie to okazało się bardzo korzystne, bo Administracja uważając dzierżawę liniowego podatku spożywczego za przedsiębiorstwo Gminy i prowadząc je po kupiecku, zastosowała to postępowanie także do rzeźni, która z zakładu ściśle sanitarnego stała się za czasów prezydentury Dra Lea, dzięki inwestycjom, tudzież założeniu chłodni i fabryki lodu, także zakładem przemysłowym. Jeszcze więcej nabierze ona tego charakteru po wybudowaniu zakładu do przerabiania padliny, mięsa niezdatnego do spożycia, krwi i odpadków na klej, smary i nawozy.

Ponieważ Administracja akcyzy pozostaje pod kontrolą Komisji administracyjnej, przeto ta ostatnia rozciąga swą kontrolę także na rzeźnię miejską.

Komisja administracyjna składa się z 15 radców, wybieranych przez pełną Radę miasta i obraduje pod przewodnictwem Prezydenta miasta, a z powodu jego licznych zajęć, najczęściej pod przewodnictwem wiceprezydenta Dra Henryka Szarskiego. Do jej zakresu należą następujące sprawy:

- a) uchwalanie budżetu dochodów i wydatków rzeźni;
- b) zatwierdzanie corocznych sprawozdań i zamknięć rachunkowych;

- c) uchwalanie inwestycji nieprzekraczających w ciągu jednego roku 25.000 K;
- d) uchwalanie etatu i instrukcyi dla służby i t. p.

W skład Komisji wchodzi obecnie radcy miasta: Wandalin Beringer, Józef Bialik, Dr. Stanisław Domański, Dr. Adam Doboszyński, Herman Heuman, Jakób Judkiewicz, Zygmunt Mendelsburg, Dr. Julian Nowak, Dr. Stanisław Ponikło, Artur Romanowski, Bernard Wachtel, Wincenty Wajda, Dr. Władysław Wasung, Jan Wolny.

Naczelny zarząd rzeźni pozostaje w rękach naczelnika Administracyi akcyzy, obecnie st. radcy Magistratu Dra Marcelego Zawadzkiego.

Bezpośrednie kierownictwo rzeźnią jako zakładem w najważniejszej części sanitarnym spoczywa w rękach lekarza weterynaryjnego, obecnie inspektora Maksymiliana Papéego.

Personal rzeźni składa się:

- 1) z lekarza weterynaryjnego VIII. rangi;
- 2) z 1 lekarza weterynaryjnego X. rangi;
- 3) z 1 lekarza weterynaryjnego XI. rangi;
- 4) z 2 maszynistów;
- 5) z 2 palaczy;
- 6) z 2 smarowaczy;
- 7) z 3 halmistrzów;
- 8) z 12 stróżów.

Poza tem w miarę potrzeby do obsługi maszyn i kotłów, oraz fabryki lodu, donajmuje się siły prowizoryczne.

Nad częścią urządzeń mechanicznych i nad personelem technicznym sprawuje nadzór inspicjent techniczny, obecnie radca Budownictwa miejskiego Konrad Gorecki, któremu Prezydium miasta przydzieliło te czynności.

Rozwój rzeźni w cyfrach konsumcyi bydła.

Naturalny rozwój rzeźni miejskiej spowodowany wzrostem ludności i zwiększoną konsumcją mięsa w Krakowie przedstawia

tabela pod 1) dołączona, z której się okazuje, że konsumpcja bydła względnie mięsa wahała się w Krakowie, poczynając od roku 1872 w następującym stosunku:

W roku	Zabito w rzeźni ogółem sztuk bydła i nierogacizny	Wzrost lub spadek konsumpcji w porównaniu z ubiegłym okresem	
		w sztukach	w procencie
1872	34.961	—	—
1875	36.729	1.768	4·27%
1880	42.555	5.826	13·69%
1885	40.508	—2.047	—5·05%
1890	45.062	4.554	10·10%
1895	57.810	12.748	22·05%
1900	68.225	10.415	15·29%
1905	76.684	8.459	11·03%
1910	105.619	28.935	27·41%
1912	120.031	14.412	12·00%

W powyższem zestawieniu na dwie cyfry zwrócić należy szczególniejszą uwagę.

1. W roku 1885 spadła liczba bydła zabitego w rzeźni miejskiej w porównaniu w roku 1880 o 2.047 sztuk czyli o przeszło 5%, a jakkolwiek w roku tym podniosła się nieco konsumpcja mięsa dowiezionego z poza miasta, przecież ten spadek jest rzeczą charakterystyczną.

Po latach wielkiego rozwoju miasta za czasów prezydentury ś. p. Dra Zyblikiewicza i związanego z nim znacznego ruchu budowlanego nastąpiły lata zastoju, a najsilniejszy zastój wypadł właśnie na rok 1885 i tem tłumaczyć należy, że mimo naturalnego wzrostu stałej ludności w tym jednym roku wskutek odpływu z miasta robotników nie znajdujących tu pracy, okazał się także zastój w rozwoju rzeźni pod względem bicia bydła.

2. Znaczny atoli rozwój rzeźni pod względem bicia bydła zaczyna się mniej więcej od roku 1900, a najwyższy wzrost w tym kierunku przypada na rok 1910, co w pewnej mierze wytłumaczyć

DATY

odnoszące się do bicia bydła i nierogacizny w rzeźni miejskiej.

Pozycja	W c i ą g u r o k u										
	1872	1875	1880	1885	1890	1895	1900	1905	1910	1912	
Do rzeźni miejskiej wpedzono i zabito											
a) wołów i buhai	9.162	10.273	9.591	10.351	12.229	13.957	13.540	14.054	16.130	12.527	
b) krów	2.030	1.476	1.309	1.480	2.228	2.356	1.936	2.707	4.976	4.706	
c) jałownika . .	1.616	1.603	6.721	162	148	651	7.111	8.189	10.448	10.885	
d) cieląt	11.478	13.179	13.975	16.115	17.831	22.676	22.838	26.352	34.268	34.644	
e) baranów . . .	2.264	907	1.980	2.041	1.885	1.207	592	824	1.057	956	
f) prosiąt	187	277	183	196	101	101	50	24	8	—	
g) warchlaków .	79	68	64	46	34	43	84	59	29	—	
h) świń	8.145	8.946	8.732	10.117	10.606	16.819	22.074	24.475	38.703	56.313	
Razem zwierząt . .	34.961	36.729	42.555	40.508	45.062	57.810	68.225	76.684	105.619	120.031	

należy przyłączeniem z dniem 1 kwietnia 1910 r. gmin podmiejskich do Krakowa i niebywałym dotąd ruchem budowlanym, który ściągnął kapitały i rzesze robotników do miasta, w przeważnej atoli mierze przekształceniem rzeźni na zakład w całym tego słowa znaczeniu przemysłowy przez włożenie w nią znacznych kapitałów i wyposażenie jej w takie zakłady pomocnicze jak chłodnia, fabryka lodu i t. p.

Rozwój rzeźni w cyfrach dochodów i zysków.

Na podstawie regulaminu dla rzeźni miejskiej, uchwalonego przez Radę miasta 25 stycznia 1906 r. a zatwierdzonego przez c. k. Namiestnictwo rozporządzeniem z 27 października 1906 r. L. 1495/2 III. A. 26 gmina miasta Krakowa ma prawo do pobierania w rzeźni opłat, z których wyliczam najważniejsze:

1. Za użycie rzeźni:

a) od wołu lub buhaja	2 K — h
b) od krowy	1 " 70 "
c) od jałownika	1 " 50 "
d) od cielęcia, owcy, kozy, jagnięcia i prosięcia do 10 kg.	— " 50 "
e) od świni	1 " 50 "

2. Za użycie wagi:

A) od jednej sztuki zwierzęcia żywego:

a) od wołu, krowy lub buhaja	— K 10 h
b) od jałownika, cielęcia, owcy, kozy	— " 06 "
c) od nierogacizny	— " 06 "

B) od mięsa i innych produktów:

a) od jednego przodka bydłęcego z głową	— K 10 h
b) od jednej ćwierci	— " 05 "
c) od przodka cielęcego	— " 05 "
d) od jednej połówki świni	— " 05 "
e) od łoju do 50 kg.	— " 05 "
f) od łoju do 100 kg.	— " 10 "

- g)* od każdych następnych 50 kg. — K 05 h
- h)* od każdego innego towaru, w rzeźni wyprodukowanego, jak od łoju.

3. Za oględziny weterynarskie:

- a)* od wołu, buhaja, krowy i jałownika po . . . — K 20 h
- b)* od cielęcia, owcy, kozy, jagnięcia, prosięcia i warchlaka po — " 05 "
- c)* od nierogacizny po — " 10 "
- d)* od mięsa, sprowadzanego z poza rogatek (ćwiartek, połówek lub całych zwierząt) od każdej sztuki po — " 08 "

4. Za użycie stajni za dobę:

- a)* od wołu, krowy, buhaja — K 10 h
- b)* od cielęcia, owcy, kozy — " 05 "
- c)* od nierogacizny — " 05 "

5. Za jednorazowe użycie toru przemysłowego od jednego wozu kolejowego 2 K — h

6. Za użycie chłodni:

- a)* od haka do zawieszania mięsa w przedchłodni na dobę — K 10 h
- b)* od wózka, na którym może wisieć cały wół — " 25 "
- c)* od komory za 1 m² rocznie 70 " — "

Z opłat tych największy dochód przynoszą opłaty za użycie rzeźni, pobierane łącznie z opłatą za oględziny weterynarskie. Razem przyniosły one w roku 1912 kwotę 172.918 K 85 h.

Nie można pominąć milczeniem jednej okoliczności, a mianowicie, że opłaty powyższe są w Krakowie nader niskie, daleko niższe niż w innych równorzędnych Krakowowi miastach monarchii, co najlepiej wykazuje tabelka pod 2) i że miasto pomimo inwestowania w rzeźnię tak wielkiego, jak na swe siły, kapitału opłat tych dotąd nie podwyższyło.

Tabela porównawcza

Tabela 2.

obciążenia opłatami rzeźnianiami i oględzinowemi rzeźnych zwierząt domowych w rzeźniach miejskich.

(Cyfry większe oznaczają wysokość obu opłat razem wziętych w koronach.)

Rodzaj zwierzęcia	Obciążenie jednokrotne														
	w Krakowie	we Lwowie	w Olomuńcu	w Linczu	w Gracu	w Bernie									
Bydło rogate	nad 400 kg. 2.20 " 250 " 1.90 " 50 " 1.70 do 50 " 0.55	} od bydła } rosteo } od } jałownika 3.40 1.90 0.70	4.80 3.20 1.20	6.- 1.20	3.60 3.40 3.20 0.60	7.20 2.60 1.60									
Owce	} } } }	} } } }	} } } }	} } } }	} } } }	} } } }									
Kozy							0.55	0.50	0.50	0.60	1.06				
Kozły												0.10	0.20	0.26	1.24
Jagnięta															
Koźleta	do 50 kg. 1.08	nadto 1 hal. od klg. wagi zwierzęcia	nad 19½ " 1.00												
Nierogaczina				do 10 kg. 0.55	do 50 kg. 1.60	nad 50 " 2.60									
prosięta							nad 20 " 1.70	nad 100 kg. 2.20							
świnie									} } } }						

Oplaty te łącznie z innymi przynoszą rocznie poważne dochody, które dla ilustracyi przytaczam w cyfrach z zamknięcia rachunkowego za rok 1912.

L. p.	R o d z a j d o c h o d u	K w o t a	
		K	h
a)	Z opłat rzeźnianych od bydła	158.857	40
b)	„ ogleńdzinowych	14.061	45
c)	„ wagowych	8.169	97
d)	„ stajennych	3.998	80
e)	„ ogleńdzinowych od mięsa	4.948	66
f)	Ze sterylizatora i wolnej jatki	2.372	—
g)	Z chłodni	44.389	91
h)	Z solarni skór	2.505	—
i)	Z topiarni łoju	2.860	—
k)	Z innych źródeł ¹⁾	2.852	60
	Razem	245.015	79

Dla uzupełnienia obrazu wypadu przytoczyć tu także wydatki z roku 1912.

L. p.	R o d z a j w y d a t k u	K w o t a	
		K	h
a)	Płace dyrektora zakładu i weterynarzy	7.910	77
b)	„ maszynistów	3.672	—
c)	„ palaczy, smarowaczów i służby pomocniczej	7.440	45
d)	Utrzymanie zaprzęgu	1.656	45
e)	„ budynków	3.479	67
f)	Naprawy i utrzymanie maszyn	1.904	—
g)	Utrzymanie maszyn w ruchu (węgiel, smary, medium)	26.230	09
	Do przeniesienia	52.293	43

¹⁾ W tej pozycji mieszczą się dochody za użycie toru przemysłowego, za żywienie bydła, ze sprzedaży nawozu i t. p.

L. p.	R o d z a j w y d a t k u	K w o t a	
		K	h
	Z przeniesienia . . .	52.293	43
<i>h)</i>	Oświetlenie	2.135	78
<i>i)</i>	Woda	19.354	72
<i>k)</i>	Sprawienie i naprawa przyrządów . . .	2.909	43
<i>l)</i>	Telefon	107	—
<i>ł)</i>	Utrzymanie pracowni do mikroskopowania	267	45
<i>m)</i>	Podatki	918	29
<i>n)</i>	Wydatki nieprzewidziane	1.275	51
	Razem . . .	79.261	61

które wynoszą zaledwie 31% sumy dochodów, zatem trzymane są w granicach racjonalnie możliwej oszczędności.

Co dopiero przytoczone daty za rok 1912 nie dałyby wystarczającego obrazu rozwoju rzeźni w dochodach, rozchodach i zyskach, gdyby się nie powołano także na zamknięcie z lat poprzednich, choćby w sumach ostatecznych.

ZESTAWIENIE

dochodów, rozchodów i zysków surowych rzeźni miejskiej w latach od 1870 do 1912 roku.

Rok	Dochód	Rozchód	Zysk brutto	Wzrost zysku surowego w porównaniu z poprzednim okresem lub rokiem
				w koronach z opuszczeniem halerczy
1870	—	¹⁾	9.441	—
1872	14.932	1.486 ²⁾	13.446	1.589
1875	16.452	1.417 ²⁾	15.035	5.593

¹⁾ W zamknięciu rachunk. za rok 1870 wykazano tylko dochód z rzeźni jako zysk surowy, albowiem rzeźnia była wydzierżawioną i o ile nie było wydatków na utrzymanie budynków, nie było wogóle żadnych innych wydatków.

²⁾ W rozchodach znajduje się dlatego tak mała kwota, gdyż w mieście był tylko jeden weterynarz, którego placę wstawiono do wydatków zarządu głównego między płacami urzędników Magistratu.

Rok	Dochód	Rozchód	Zysk brutto	Wzrost zysku surowego w porównaniu z poprzednim okresem lub rokiem
	w koronach z opuszczeniem halerzy			
1880	36.940	8.590	28.350	13.315
1885	40.415	9.310	31.105	2.755
1890	46.240	6.462	39.778	8.673
1895	67.070	15.367	51.703	11.925
1900	92.073	11.387	80.686	28.983
1905	102.067	16.435	85.632	4.946
1906	108.495	19.658	88.837	3.205
1907	142.181	24.752	117.429	28.592
1908	154.596	29.269	125.327	7.898
1909	164.451	37.026	127.425	2.098
1910	175.675	60.058	115.617 ¹⁾	– 11.808
1911	217.163	68.758	148.405	32.788
1912	245.015	76.429	168.586	20.181

Z zestawienia tego okazuje się, że właściwy rozwój rzeźni datuje się dopiero od roku 1900, w którym dochody rosą z roku na rok daleko silniej niż poprzednio w okresach pięcioletnich.

Największy atoli wzrost w dochodach i w zysku brutto wykazują lata 1911 i 1912. W porównaniu z rokiem 1910 wzrósł w roku 1911 dochód z rzeźni o kwotę 41.488 K, a zysk brutto o kwotę 32.798 K, podczas gdy w poprzednich latach od 1905 do 1910 dochody wzrastały z wyjątkiem roku 1907, w którym opłaty od rzezi podwyższono, rocznie najwyżej o 7.898 K, w czasie od 1870 do 1905 w okresach pięcioletnich z wyjątkiem roku 1900 najwyżej o 13.315 K. Nie mniejszy wzrost dochodu i zysku

¹⁾ Spadek zysku brutto za rok 1910 tłumaczy się zwiększonymi wydatkami spowodowanymi :

- 1) próbnym ruchem chłodni;
- 2) prowadzeniem rzeźni podmiejskich w Krowodrzy i w Półwsiu, które zamiast dochodów przynosiły straty i dlatego zostały zwinięte;
- 3) powiększeniem personelu rzeźni z powodu wprowadzenia w ruch chłodni.

z rzeźni mamy w roku 1912, w którym w porównaniu z rokiem 1911 wzrósł dochód o 27.852 K, a zysk brutto o 20.181 K. Ten tak wielki rozwój rzeźni w dochodach i zyskach, zwłaszcza w latach 1911 i 1912 opiera się nie na wzroście konsumpcji, ale na inwestycjach, które przeprowadzono w latach od 1907 do 1910, a przede wszystkim na dochodzie z chłodni, którą otwarto z dniem 1 sierpnia 1910 r.

Chłodnia przyniosła w roku 1912 tytułem dochodu brutto kwotę 46.894 K 91 h, a w roku bieżącym w całości już wyzyskana, da jeszcze znacznie większy dochód. Nadto w roku bieżącym spodziewać się należy wzrostu dochodów z powodu otwarcia miejskiej fabryki lodu.

Te kilka słów o rzeźni miejskiej, o jej zakładach i urządzeniach miały na celu wykazać, jak ten zakład do nie tak dawna pod względem wyposażenia jeszcze bardzo zaniedbany, w który nie wiele wkładano i od którego też niewiele wymagano, skutkiem inwestycji zainaugurowanych w r. 1907 przez prezydenta Dra Leo i należytej administracji silnie się rozwinął i w ciągu tych kilku lat podwójne przynosi dochody.

Nie chcę atoli przez to powiedzieć, że zakład ten jest kompletny, że nie potrzebuje już wkładów i dalszych zabiegów.

Już wspomniałem, że jeszcze brak zakładu do przerabiania padliny, krwi i odpadków na smary, nawozy i klej.

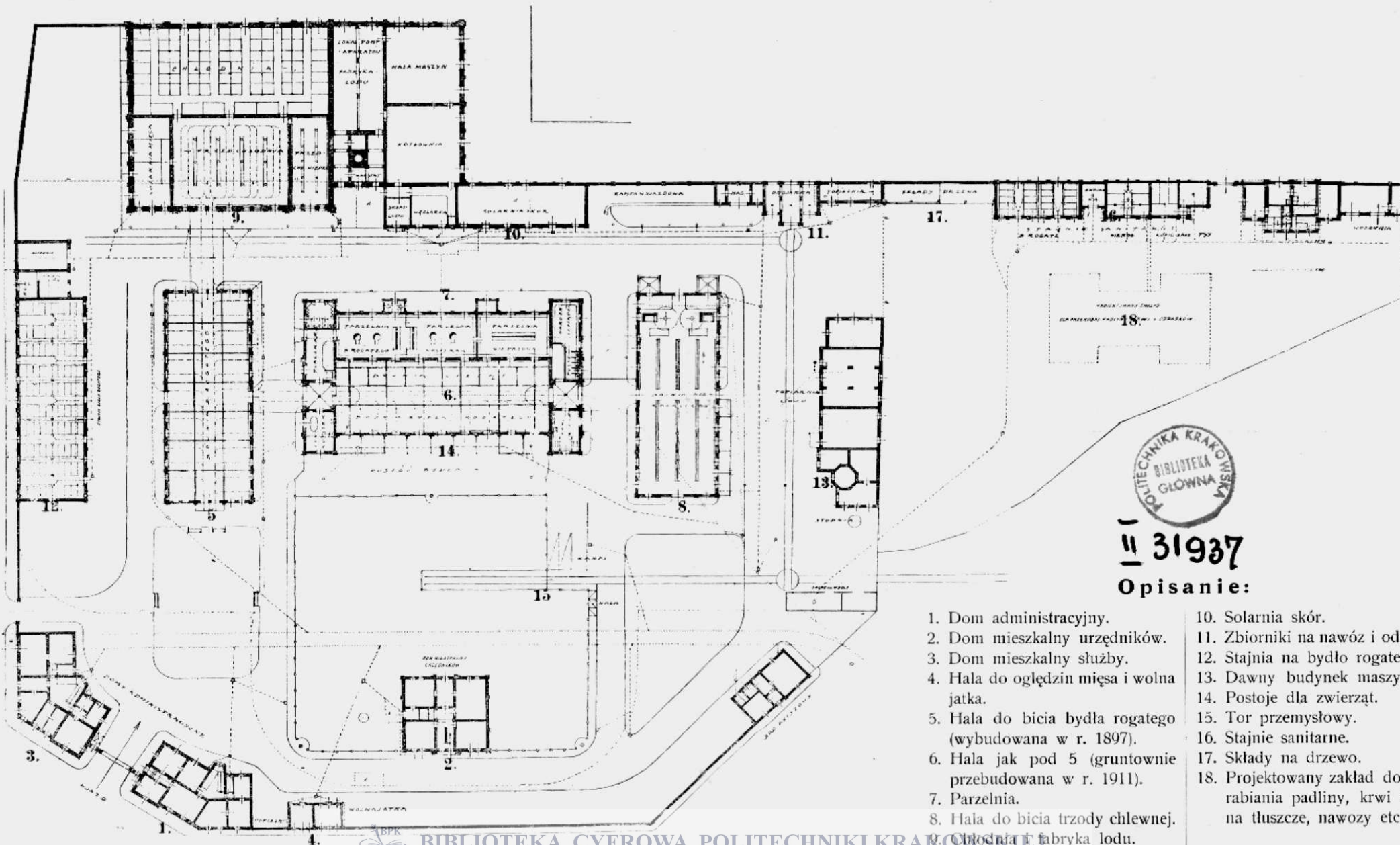
Nie na tem atoli koniec.

Brak stajni dla nierogacizny odczuwają sfery interesowane bardzo dotkliwie i słusznie się na to skarżą. Jedna hala do bicia nierogacizny, w której w roku 1912 zabito 56.313 sztuk świń, nie wystarcza, musimy budować drugą i to w najbliższym czasie. Nie wystarczają również na obecne potrzeby dwie hale do bicia bydła rogatego i albo halę wybudowaną w roku 1897 trzeba będzie powiększyć, albo też nową na placach rezerwowych postawić.

Niezawodnie Rada miasta nie poskąpi funduszków na te cele i poleci wstawić do programu jednej z najbliższych pożyczek inwestycyjnych odpowiednią kwotę na dalsze rozszerzenie rzeźni miejskiej.



Planik sytuacyjny krakowskiej rzeźni miejskiej.



31937

Opisanie:

- | | |
|---|--|
| 1. Dom administracyjny. | 10. Solarnia skór. |
| 2. Dom mieszkalny urzędników. | 11. Zbiorniki na nawóz i odpadki. |
| 3. Dom mieszkalny służby. | 12. Stajnia na bydło rogate. |
| 4. Hala do oględzin mięsa i wolna jatka. | 13. Dawny budynek maszynowy. |
| 5. Hala do bicia bydła rогatego (wybudowana w r. 1897). | 14. Postoje dla zwierząt. |
| 6. Hala jak pod 5 (gruntownie przebudowana w r. 1911). | 15. Tor przemysłowy. |
| 7. Parzelnia. | 16. Stajnie sanitarne. |
| 8. Hala do bicia trzody chlewnej. | 17. Składy na drzewo. |
| 9. Chłodnia i fabryka lodu. | 18. Projektowany zakład do przetwarzania padliny, krwi i t. p. na tłuszcz, nawozy etc. |