

6372/6

# Отчетъ

по командировкѣ на III-й Всероссийскій  
Ветеринарный Съездъ въ г. Харьковѣ  
Директора Ревельской Городской Ското-  
бойни М. Любарскаго.

---

# Отчетъ

по командировкѣ на III-й Всероссийскій  
Ветеринарный Съездъ въ г. Харьковѣ  
Директора Ревельской Городекой Ското-  
бойни М. Любарскаго.

---



А Лаурманъ, Ревель.

Въ декабрѣ мѣсяцѣ 1913 г. — въ виду собирающагося въ г. Харьковѣ третьяго Всероссийскаго Ветеринарнаго Съѣзда — Ревельскимъ Городскимъ Самоуправленіемъ было постановлено: командировать на Съѣздъ Директора Городской скотсбойни Послѣ вызвалась дополнительная командировка — въ Ростовъ на Д. и Таганрогъ для ознакомленія съ бойнями и пр.

Исполняя порученіе Городского Самоуправленія, — за что считаю своимъ непремѣннымъ долгомъ выразить сердечную признательность Городскому Управленію, я къ открытію Съѣзда, т. е. къ 29 декабря былъ уже въ Харьковѣ.

III-ій Всероссийскій Ветеринарный Съѣздъ былъ торжественно открытъ въ 1 ч. дня въ залѣ Коммерческаго клуба г. Харькова. Всѣхъ участниковъ собралось до тысячи человекъ. Торжественное за-сѣданіе почтили своимъ присутствіемъ Харьковскій Губернаторъ М. К. Катериничъ, Членъ Государственной Думы М. Алексѣенко и много другихъ лицъ какъ учебныхъ заведеній, такъ и административныхъ учрежденій.

Открылъ Съѣздъ Главноуправляющій Государственнымъ Коннозаводствомъ Князь Н. Б. Щербатовъ, произнесшій соответствующую рѣчь, отмѣтивъ, между прочимъ, что и впредь наука ветеринаріи въ Россіи будетъ развиваться и процвѣтать.

Послѣ этого были прочитаны привѣтственные Съѣзду телеграммы отъ Министра Народнаго Просвѣщенія, изъ заграницы отъ нѣкоторыхъ ученыхъ и пр.

Въ послѣдующіе дни приступлено было къ заслушанію докладовъ по разнымъ секціямъ (отдѣламъ).

Въ виду того, что всѣхъ секцій было 8 и каждая изъ нихъ происходила въ особомъ помѣщеніи, при томъ почти одновременно, то побывать хотя-бы на нѣкоторыхъ изъ нихъ не представлялось возможности, да и мало было бы отъ этого пользы. Поэтому я избралъ 7-ю секцію — мясовѣдѣнія и боенскаго дѣла и прослушалъ ее до конца. Секція имѣла своей задачей: ветеринарный надзоръ за убоемъ скота: устройство боенъ и ихъ ветеринарная организація; надзоръ за мясомъ и мясными продуктами; станціи для микроскопическихъ исследованийъ мясныхъ продуктовъ; надзоръ за привознымъ мясомъ; холодильное дѣло и пр.

Мясо и мясные продукты составляютъ, какъ всѣмъ извѣстно, главное питательное средство, но вмѣстѣ съ тѣмъ, они же могутъ служить причиною тяжелыхъ и нерѣдко смертельныхъ заболѣваній людей. Главная опасность для потребителей мяса заключается въ возможности переноса на нихъ глисть, напр. круглой глисты мускульной трихины, находящейся въ свиномъ мясѣ. Статистикой зарегистрировано, что въ Рязани было за послѣдніе два года 10—12 смертельныхъ случаевъ людей отъ трихинъ.

Въ г. Калишѣ, въ Царствѣ Польскомъ, откуда мясо свиное вывозится и въ Прибалтійскія про-

винціи, трихинозъ развитъ довольно сильно; тамъ на 100 свиныхъ тушъ попадается 1—2 трихинозныхъ. Въ виду того, что такая одна туша можетъ заразить нѣсколько человѣкъ, и что трихины имѣютъ свойство быстро развиваться, такъ какъ одна трихина даетъ до 1500 экземпляровъ потомства за недѣлю и даже больше, сообщеніе объ этомъ и мѣры къ устраненію сего весьма важны.

Поэтому на Създѣ было постановлено, чтобы трихиноскопическія станціи, каковая существуетъ и у насъ при бойнѣ, были организованы повсемѣстно въ Россіи, гдѣ есть пункты привоза и осмотра такого мяса. Къ сожалѣнію, здѣсь приходится отмѣтить такой довольно грустный фактъ, что во многихъ мѣстахъ, даже съ большимъ населеніемъ, такихъ станціи нѣтъ и даже столица наша С.-Петербургъ не можетъ похвалиться хорошей и правильной постановкой осмотра привознаго мяса. Но такъ какъ работа съ микроскопомъ сильно утомляетъ зрѣніе и тѣ люди, которые занимаются на такихъ микроскопическихъ станціяхъ, послѣ нѣсколькихъ лѣтъ службы, болѣютъ глазами, то създъ высказалъ пожеланіе, чтобы на микроскопистку приходилось не болѣе 50 свиныхъ тушъ въ день; трудъ же ихъ оплачивать не менѣе 35-ю рублями въ мѣсяцъ, а за обнаруженіе трихинъ давать какую либо премію отъ 3 до 5 руб. для поощренія.

Кромѣ того въ мясѣ бывають другія болѣзненныя измѣненія, потому что животныя страдаютъ такими болѣзнями, какъ туберкулезъ, саль и пр. Нѣкоторыя изъ такихъ болѣзней могутъ быть обнаружены только подъ микроскопомъ, почему секція

постановила: на скотобойняхъ производить возможно широкое бактериологическое изслѣдованіе мяса.

Особенно затруднительно изслѣдованіе мяса привознаго изъ окрестностей города, такъ какъ часто не знаемъ, почему скотина убита. Секція высказалась, чтобы общественныя управленія оборудовали мѣста осмотра мяса всѣми приспособленіями, дающими возможность правильнаго осмотра согласно требованіямъ науки. Въ Ревелѣ въ этомъ отношеніи существуетъ пробѣлъ: нѣтъ крытаго двора для осмотра привознаго мяса и нѣтъ на мѣстѣ осмотра кабинета врача, гдѣ бы можно было заняться микроскопированіемъ въ случаѣ надобности; а также трихиноскопическая станція удалена отъ мѣста привоза. Объ этомъ я когда-то подалъ докладъ, но въ виду предстоящаго оборудованія осмотра привознаго мяса на одномъ изъ рынковъ, это было отложено.

Въ будущемъ это необходимо имѣть въ виду. За одно секція постановила: ходатайствовать о пересмотрѣ существующихъ съ 1904 г. правилъ браковки мясныхъ продуктовъ на бойняхъ въ виду ихъ несогласованности съ современными данными науки. Желательно, чтобы при пересмотрѣ этихъ правилъ участвовало какъ можно большее количество боенскихъ врачей, имѣющихъ ежедневно дѣло съ мясомъ.

Такъ какъ на бойняхъ при осмотрѣ мяса бывають случаи браковки негодныхъ въ пищу продуктовъ, то неизбежно поэтому имѣть аппараты для уничтоженія такового мяса. Что касается устройства утилизаціонныхъ заводовъ при бойняхъ,

то секція категорически высказалась съ санитарной точки зрѣнія за устройство такихъ заводовъ внѣ города, во избѣжаніе невозможнаго отъ нихъ запаха, опасности заноса заразы мухами, ногами людей и пр. Открытіе и эксплуатація утилизаціонныхъ заводовъ долженъ лежать на обязанности общественныхъ учреждений.

Извѣстно, что трупы павшихъ животныхъ въ большинствѣ случаевъ зарываются въ землю, между тѣмъ изъ нихъ можно добывать цѣнный матеріаль: сало и удобрительные туки. Для этого необходимо имѣть утилизаціонный заводъ, каковыя за границей существуютъ даже въ маленькихъ городахъ. Германія насчитываетъ ихъ до 80. На заводы поступаютъ трупы не только изъ города, но и со всей округи его, такъ въ г. Фрейбергъ — Германія — утилизаціонный заводъ обслуживаетъ самый городъ и 72 общины. Въ Россіи же наоборотъ, немногіе города со своими заводами обслуживаютъ окрестность, отчего заводы наши работаютъ нерѣдко въ убытокъ.

Такъ дѣло обстоитъ напр. въ Харьковѣ, гдѣ ежегодный дефицитъ до 3—4 тысячъ рублей.

Одной изъ причинъ убыточности заводовъ у насъ служитъ большой комплектъ служебнаго персонала на нихъ. Что въ Германіи дѣлается пятью лицами, то у насъ 9—10-ю. На заводахъ необходимо имѣть: ветеринарнаго врача — крупные города — или вмѣнить это въ обязанности городского врачу для наблюденія за ветеринарно-санитарной стороною дѣла и вскрытія труповъ, машиниста, онъ же и завѣдующій хозяйствомъ и 3-хъ

рабочихъ, изъ которыхъ одинъ — старшій — служитъ и помощникомъ машиниста.

Лицамъ, доставляющимъ трупы извнѣ города, обыкновенно выплачивается стоимость шкуры, смотря по мѣстнымъ цѣнамъ. Аппараты для утилизаціи труповъ должны отвѣчать современнымъ требованіямъ, таковы: Подевильсь, Гартманъ, Геннике. Чтобы лучше имѣть представленіе о производительности котловъ, привожу здѣсь сравнительную таблицу:

Пуд. ма- теріала.	Атмо- сферъ,	Часовъ варки,	Часы сушки,	Пуд. уголь,	Сало $\%$ .	Тухъ $\%$ .
122	5—6	3—4	7—8	20—25	6	16—27
122	5—6	3—4	7—8	13—18	8—9	9—20
"	"	"	"	"	"	"
100	3	6—12	—	20—25	4	16—20

## СИСТЕМА:

1. Подвильсь № 5.

2. Гартманъ № 5.

3. Геншице

4. Де-ля-Кроа

Утилизационные заводы, куда поступают трубы со всех концов, должны находиться, какъ сказано

выше, за городомъ, но заводъ для уничтоженія конфискатовъ убойнаго скота, для вытопки сала изъ конфискатовъ и стерилизаціи условно годнаго мяса должны быть оборудованы при бойняхъ.

Съ оборудованіемъ утилизаціоннаго завода — Въ Ревелѣ таковой заводъ могъ бы быть соединенъ съ мусоросжигательной печкой, — можно устроить при немъ и собачники для содержанія бродячихъ собакъ, каковыя по выдержаніи извѣстнаго срока и не взятыя своими хозяевами, умерщвляются и трупы ихъ поступаютъ на заводъ. Въ нѣкоторыхъ городахъ существуютъ обязательныя постановленія приблизительно такого рода:

1. Въ видахъ предупрежденія скотскихъ падежей и для цѣлей санитарно-гигіеническихъ учреждается утилизаціон. заводъ а) для: безвреднаго устраненія и использованія труповъ животныхъ для техническихъ цѣлей; б) умерщвленія животныхъ въ случаѣ болѣзни, опасности зараженія или по другимъ причинамъ; в) содержанія безхозяйныхъ животныхъ; г) производства ловли и умерщвленія собакъ и кошекъ

2. Кругъ дѣятельности его простирается на городъ X и его предмѣстья.

Примѣчаніе. Кости, собранныя въ предѣлахъ города, его предмѣстій и назначенныя къ перевозкѣ или технической обработкѣ, должны быть предварительно подвергнуты дѣйствию высокаго пара, въ цѣляхъ дезинфекціи, на утилизаціонномъ заводѣ.

Чтобы имѣть возможность лучше поставить дѣло съ такъ называемымъ условно допустимымъ въ продажу мясомъ, т. е. просоленнымъ при бойнѣ

или провареннымъ вслѣдствіе желтухи, водянки — въ слабой степени и пр., то необходимо для этого завести особыя, такъ незываемыя фрейбанки, городскія лавки, каковыя давно и въ широкомъ размѣрѣ распространены за-границей. Мясо въ нихъ продается дешевле и слѣдовательно весьма доступно неимущему классу населенія. Отсутствие такихъ фрейбанковъ влечетъ за собою нѣкоторыя потери, выражающіяся въ изытіи изъ продажи довольно цѣнныхъ для бѣдныхъ людей мясныхъ продуктовъ.

Организація фрейбанковъ должна строго регламентироваться соответственными обязательными постановленіями. Введеніе ихъ въ городахъ Россіи, въ частности у насъ въ Ревелѣ, на правильныхъ началахъ послужитъ къ улучшенію питанія бѣднаго обывателя, помимо важности фрейбанка въ смыслѣ санитарномъ. Въ настоящее время въ Ревелѣ такое мясо, проваренное въ стерилизаторѣ, согласно циркуляру М. В. Д. 21 сент. 1904 г. и правилъ о браковкѣ мясныхъ продуктовъ, сбывается владельцемъ за низко сравнительно цѣну какому-нибудь перекущику, который продаетъ его съ телѣги или лотка на рынкахъ, при чемъ о соблюденіи санитарныхъ правилъ здѣсь нечего и думать. Объ этомъ вопросѣ мною былъ представленъ въ свое время Городской Управѣ докладъ съ нѣкоторымъ, хотя бы, улучшеніемъ этого дѣла, напр: устройство одной или двухъ крытыхъ лавочекъ на рынкѣ для продажи такого мяса; тогда оно не находилось бы подъ дождемъ, въ пыли и вообще обставлено было бы въ лучшемъ видѣ. Вообще изслѣдовать и выпустать въ продажу мясо отъ животныхъ, битыхъ

внѣ бойни, т. е. въ имѣніяхъ, деревняхъ и пр. тяжелая и отвѣтственная обязанность ветеринарнаго врача. Если, напримѣръ, животное заболѣваетъ, то владѣлецъ часто, руководясь одной лишь наживой, прирѣжетъ его и везетъ въ городъ. При осмотрѣ таковой туши очень трудно бываетъ установить, чѣмъ болѣло животное, въ какомъ состояніи оно убито, годится ли его мясо въ пищу и пр.? Народъ нерѣдко не обращаетъ должнаго вниманія на болѣзни и падежи скота; поэтому съѣздъ постановилъ:

1. Популяризація ветеринарныхъ и зоотехническихъ знаній въ народѣ должна быть признана однимъ изъ средствъ борьбы съ заболѣваемостью скота и должна сдѣлаться частью участкаго врача.

2. Желательно, чтобы общественныя организаціи проявили большее вниманіе къ дѣлу распространенія ветеринарныхъ и зоотехническихъ знаній въ народѣ.

3. Для успѣшной и продуктивной борьбы съ заразными болѣзнями животныхъ, необходимо полная согласованность и единообразіе на всей территоріи городовъ и губерніи ветеринарно-санитарныхъ мѣропріятій, обязательныхъ постановленій и пр.

При браковкѣ на бойняхъ цѣлыхъ тушъ отъ больнаго скота или же внутренностей, пораженныхъ глистами, напр. печеней, легкихъ и пр., боенскому врачу приходится невольно, спасая однихъ — потребителей мяса, нерѣдко разорять другихъ — владѣльцевъ послѣдняго, уничтожая ихъ товаръ или цѣликомъ, или частью.

Чтобы дать врачу полную возможность производить браковку болѣзненныхъ продуктовъ убойнаго скота въ строгомъ соотвѣтствіи съ требованіями его научной совѣсти съ одной стороны, а съ другой — облегчить тяжесть матеріальныхъ потерь владѣльцевъ скота, цѣлесообразно ввести на бойняхъ взаимное страхованіе скота.

Тогда каждый будетъ удовлетворенъ: владѣлецъ за понесенную потерю получить вознагражденіе, а врачу будутъ развязаны руки при браковкѣ негодныхъ въ пищу продуктовъ. Учрежденіе такихъ кассъ признано съѣздомъ своевременнымъ и весьма желательнымъ. Важное значеніе при бойняхъ также имѣетъ вопросъ организаціи кишечныхъ отдѣленій при нихъ.

Огромное большинство Городскихъ Управленій въ Россіи игнорируетъ кишечно-альбуминное производство, предпочитая вознѣ съ этимъ грязнымъ дѣломъ сдачу его въ аренду. Арендаторы же, снявъ за ничтожную иногда сумму означенное производство, жалуются постоянно на разнаго рода неудобства и мнимую убыточность такового предпріятія, сами же, между прочимъ, извлекаютъ отъ этого хорошіе доходы.

Такъ напр., въ г. Курскѣ кишечное отдѣленіе до 1907 года сдавалось въ аренду нѣкому Фюрле за 4 тысячи рублей въ годъ; г. Фюрле всегда жаловался на убытки. Но потомъ Курское Городское Управленіе рѣшило само заняться этимъ дѣломъ и стало платить владѣльцамъ за кишки (необработанныя) до 60 коп. отъ головы кр. р. скота. Обработывая эти кишки своими рабочими и сбывая

ихъ въ Москву, за-границу и пр., городъ сталъ получать до 7—8 тысячъ дохода въ годъ при убой 16.000 головъ крупн. р. скота и 14 тысячъ мелкаго.

Въ Ревелѣ ежегодный убой 17 тысячъ кр. ск. и до 7 тысячъ мелкаго; аренды платится только 820 р. въ годъ за отдѣльныя помѣщенія для солки кишекъ; общимъ же помѣщеніемъ для очистки кишекъ мясники пользуются за плату, вносимую ими за убой скота.

Насколько выяснилось на сѣздѣ, въ Россіи только два Городскихъ Управленія, которыя ведутъ такое производство сами: именно, — Смоленское и Курское. Въ Курскѣ это дѣло ведется на началахъ коопераціи, съ отчисленіемъ половины ежегоднаго увеличенія чистой прибыли въ пользу мясоторговцевъ, продающихъ необработанныя кишки городу по составленной имъ же за нихъ таксѣ.

Въ г. Харьковѣ, Ростовѣ, Таганрогѣ — кишечное отдѣленіе сдается въ аренду за 15—17 тысячъ руб.

Попутно въ Харьковѣ нами были посѣщены и осмотрѣны городскія скотобойни. Онѣ — типа большого; скота убивается до 60 тысячъ въ годъ одного только крупнаго и до 80 тысячъ мелкаго, такъ что чистаго дохода — 90—95 тысячъ руб. въ годъ.

Бойни имѣютъ свѣтлый видъ отъ большихъ оконъ и стеклянныхъ люковъ въ крышѣ. Стѣны до высоты 3 аршинъ облицованы глазурованными плитками Перкса, а полы покрыты плотными рифленными Бергенгеймовскими плитками, что все

вмѣстѣ взятое усиливаетъ свѣтъ въ помѣщеніи. Это слѣдовало бы ввести въ нашей скотобойнѣ.

При бойнѣ же устроены: отдѣльная столовая для рабочихъ, баня и вездѣ электрическое освѣщеніе.

Въ утилизаціонномъ заводѣ имѣются стерилизаціонные аппараты системы Де-ля-кроа — теперь уже устарѣлой — для уничтоженія бракованнаго мяса. Но въ общемъ въ этомъ заводѣ остается желать еще многого. Альбуминный заводъ для сушки крови и полученія альбумина находится въ арендѣ за 12 тысячъ въ годъ. Кишечный заводъ заарендованъ на десять лѣтъ за 17 тысячъ въ годъ.

Холодильника при бойнѣ нѣтъ.

Таганрогская бойня по размѣрамъ небольшая, меньше Ревельской.

Лучше тамъ устроены рельсы для передвиженія тушъ, именно такъ, что туша передвигается въ любомъ направленіи, у насъ — въ продольномъ. Помѣщенія свѣтлыя. Отдѣльнаго утилизаціоннаго завода нѣтъ; бракованное мясо перерабатывается, какъ и у насъ.

Холодильникъ тогда не работалъ, да къ тому же и ремонтировался. Воздухъ въ немъ охлаждается фригаторами съ помощью аммоніака. Дѣятельность холодильника начинается съ марта мѣсяца и продолжается до октября. Размѣръ его — 16 камеръ; въ каждой помѣщается 3—4 туши. Холодильникъ лежитъ ниже уровня самой бойни, въ подвальномъ помѣщеніи. Туши черезъ люкъ изъ убойнаго зала поступаютъ въ остывочное отдѣленіе часовъ на пять, а послѣ въ — холодильникъ. Плата за пользованіе холодильникомъ причисляется сразу

же къ таксѣ за убой, которая довольно высока — до 2 р. 50 к. за голову.

Холодильникъ выстроенъ ростовскими инженерами.

Кишечное отдѣленіе арендуется за 3 тысячи рублей.

Ростовскія бойни самыя обширныя изъ мною видѣнныхъ и могутъ быть названы образцовыми, построенными на европейскій ладъ. Онѣ состоятъ изъ нѣсколькихъ отдѣльныхъ корпусовъ. Корпусъ для убоя крупн. р. ск. соединенъ особымъ корридормъ съ остывочнымъ помѣщеніемъ и съ холодильникомъ. Корпусъ для телятъ и овецъ, свиней, лошадей; кишечное отдѣленіе, — все отдѣльно. Кишки передаются тачками по рельсамъ. Потомъ, — утилизаціонный заводъ, контора и пр. Вблизи помѣщенія для убоя кр. р. ск отведены особыя комнаты для врачей, т. е. кабинеты для микроскопированія въ случаѣ надобности и пр. Всѣ помѣщенія свѣтлыя; окна большія, стѣны облицованы кафлями; полы изъ метлахскихъ плитъ.

Утилизаціонный заводъ устроенъ фирмой Фр. Ф. Вигандъ изъ Ревеля, но въ виду массы недостатковъ, въ послѣдствіи дополненъ и частью перестроенъ городскимъ Ростовскимъ инженеромъ и довольно удачно.

Всѣ конфискаты изъ бойни, а также и туши отъ скучаемыхъ въ городѣ лошадей, подвергаются утилизаціи на заводѣ въ большомъ аппаратѣ, системы Подевилльсъ, вмѣщающемъ въ себѣ тушу цѣликомъ, и плотно закрывающемся крышкою при помощи болтовъ съ гайками.

Послѣ шести-часовой варки паромъ (5 атмосферъ), жидкость съ клейкими частями и сало спускаютъ по трубкѣ внизъ въ заранѣе заготовленныя бочки, плотныя же части переводятъ по рельсамъ въ другой аппаратъ съ толстыми стѣнками, вертящейся вокругъ своей наклонной оси. При помощи перегрѣтаго пара и особаго зубчатаго чугунаго вала внутри этого аппарата производится сушка всей массы и измельченіе ея въ тонкій порошокъ. Въ концѣ концовъ получается мясо — костная мука, продаваемая тамъ по 80—85 к. пудъ.

Альбуминаго завода нѣтъ; кровь перерабатывается почти также, какъ и въ Ревелѣ.

Для прессованія каньги устроены городскимъ инженеромъ особый паровой прессъ, куда каньга накладывается лопатами и затѣмъ отжимается въ большіе брикеты —  $1/2$  аршина приблизительно въ діаметрѣ, содержаніе воды всего лишь 20%. Между тѣмъ какъ у насъ изъ-подъ ручного пресса получаютъ брикеты съ 80% воды.

Сточные воды со всѣхъ отдѣловъ боенъ спускаются по трубамъ на поля орошенія. Навозъ и муссоръ собираютъ въ кучу отдѣльно и сжигаютъ въ особо устроенной для сего печи. На верхней поверхности печи продѣлана воронка для повоза, а ниже въ два яруса, въ разстояніи 1 аршина другъ отъ друга, колеса съ крыльями, поворачиваемыми ручками снаружи печи. Топка внизу, въ подвальномъ помѣщеніи.

Первоначально растопка печи производится каменнымъ углемъ; когда она разгорится, то ея жаромъ высушивается нижній слой навоза; повер-

нувъ рукояткой нижнее колесо, высыпаютъ подсушенный навозъ въ топку, а на его мѣсто спускаютъ навозъ съ верхняго колеса. Попавъ въ топку съ нижняго колеса, навозъ горитъ хорошо и высушивается надъ нимъ лежащій слой и т. д.

Скопившаяся за цѣлый день зола изъ печки выбирается и вывозится въ поле.

Холодильникъ оборудованъ также, какъ и въ Таганрогѣ, — отдѣльныхъ камеръ для храненія тушъ немного, а помѣщаютъ больше въ общемъ помѣщеніи. Предварительно туши идутъ въ остывочное помѣщеніе — часовъ на шесть; температура поддерживается 3—4° ниже 0. — аммоніачными компрессорами. Вырабатывается также искусственный ледъ, распродаваемый въ Ростовѣ въ большомъ количествѣ.

Въ тѣхъ городахъ, гдѣ мнѣ пришлось побывать, а также и во многихъ другихъ, — по рассказамъ товарищей — осмотръ привознаго въ городѣ мяса организованъ отдѣльно отъ скотобойни, — на рынкахъ. Тамъ же устроены квартиры для врачей и соотвѣтствующія приспособленія для осмотра мяса — т. е. крытыя помѣщенія, для микроскопированія; комната для оттаиванія замерзшихъ тушъ и пр

Въ Ревелѣ въ связи съ вопросомъ удешевленія мяса, это входитъ въ программу тѣхъ преобразованій, которыя уже намѣчены соединенной комисіей

Слѣдующіе вопросы, какъ заключеніе моего отчета по командировкѣ, должны войти въ первую очередь:

1) устройство, хотя бы небольшого холодильника. Это съ успѣхомъ могла-бы выполнить фирма Францъ Круль, каковая строитъ и уже устроила нѣсколько холодильниковъ въ Россіи и довольно удачно.

2) Расширеніе помѣщенія для убоя круп. рог. скота — со свѣтомъ сверху.

3) Расширеніе свиной бани — весьма острый вопросъ — и коневой бани съ облицованіемъ стѣнъ кафлями.

4) Устройство конюшенъ для ночлега скота.

5) Расширеніе котельнаго отдѣленія и установка новаго дезинфектора для конфискатовъ отъ убойнаго скота. — Аппаратъ долженъ быть новейшей системы, — Подевилльсъ, Гартманъ и др.

6) Устройство для рабочихъ бани и отдѣльной комнаты, такъ называемой «столовой».

Теперь имъ приходится завтракать въ котельномъ помѣщеніи за неимѣніемъ другого.

7) Замощеніе платформы для выгрузки скота передъ скотобойней.

*Слѣдующій Ветеринарный Съездъ намѣченъ въ 1918-мъ году въ С.-Петербургѣ.*

Директоръ Ревельской  
Городской скотобойни

**М. Любарскій.**

Г. Ревель,  
18 февраля 1914 г.