

Публічне управління якістю при торгівлі мисливською та рибальською продукцією у Галичині середини XIX – початку XX: ветеринарний аспект

Висвітлено компетенцію органів державної влади Галичини середини XIX – початку XX ст. в частині регулювання якості мисливської продукції при її реалізації на внутрішньому ринку та при її експорті. Показано вплив органів державної влади на ефективність ветеринарного нагляду при реалізації мисливської продукції. Висвітлено звичаєві норми в організації ветеринарного контролю за якістю продукції. Проаналізовано ветеринарно-санітарний контроль продукції в залежності від періоду добування дичини. Висвітлено просвітницьку діяльність громадських організацій та органів влади в організації курсів, лекцій, на яких вивчали ветеринарні аспекти при торгівлі дичиною. Проілюстровано ветеринарно-санітарні аспекти при експорті та імпорті дичини та риби між Австро-Угорською імперією та країнами Європи.

Ключові слова: мисливство, ветеринарія, м'ясо, торгівля, Галичина.

Постановка проблеми. На цей час в Україні не врегульована процедура ветеринарно-санітарного контролю при реалізації дичини, яка б відповідала європейським стандартам. Дослідження цієї проблематики в історичному контексті дасть змогу врахувати місцеві особливості для вирішення проблеми.

Аналіз останніх наукових досліджень і публікацій. Проблему ветеринарно-санітарного контролю у правовому регулюванні, практиці реалізації, його історичні аспекти в Галичині досліджувало низка науковців, серед яких: А. Перенц, Я. Дерезінський, К. Виджинський, В. Спауста, де ля Ру, В. Пьотровський. Проте деякі проблеми розглянуто побіжно, і вони потребують подальшого вирішення.

Мета дослідження – дослідити державне регулювання контролю за якістю дичини та риби при її реалізації у Галичині середини XIX – початку XX ст.

Для досягнення поставленої мети потрібно вирішити такі завдання:

- провести аналіз діючих нормативно-правових актів органів державної влади та самоврядування Галичини;
- дослідити практику правозастосування, економічні, соціальні, технологічні аспекти;

Виклад основного матеріалу.

Поряд зі здоров'ям мисливських видів тварин, риби, мисливських собак основним завданням ветеринарії у галузі мисливського господарства є проведення ветеринарно-санітарного обстеження мисливської продукції з метою уникнення захворювання людей, які можливі при споживанні неякісної м'ясної продукції. Слід відмітити, що дичина відповідно до Розпорядження Міністра внутрішніх справ від 24 червня 1931 року «Про контроль за м'ясом та м'ясними продуктами» визначалась як «м'ясо» поряд зі всіма призначеними для споживання частинами теплокровних свійських тварин і підлягала ветеринарному контролю [1 с. 438-440]¹.

Історичні джерела свідчать, що у Середні віки в Європі не було загальнодержавного законодавства, яке б регламентувало санітарно-ветеринарний контроль за якістю м'яса. Це питання врегульовували на місцях на рівні гмін. Централізація управління якістю м'ясних продуктів починається лише наприкінці XVIII століття. Так, відповідно до Статуту міста Кракова від 1468 року вдома не дозволяли забивати худобу, яка йшла на продаж, а тільки ту, яку будуть самі споживати, при чому її тоді було заборонено не лише продавати, а й ділитись з сусідами чи знайомими. У Середньовіччі існували законодавчі норми, відповідно до яких перед забиттям тварин проводився їх огляд. Згідно з тогочасними загальними правилами у XVI- XVIII століттях забороняли забивати сліпих, ослаблених та скалічених тварин. До кінця XVIII ст. відповідальність за реалізацію якісного м'яса покладали на різників. В подальшому при організації гільдій (цехів) персональний контроль покладался на голову гільдії, який мав право припинити неякісну роботу колег з фаху. І все ж, якщо неякісне м'ясо доходило до прилавків, воно підлягало конфіскації, а

¹ Badanie mięsa drobiu w świetle dotychczasowych rozporządzeń. // Przegląd Weterynarski . – 1931. – № 11. – S. 438-440.

різників на ринку закривали у залізну клітку. Починаючи з XIV ст., контроль за якістю м'яса виконували двоє осіб, які щороку змінювались і мали статус радників бургомістра [2 с.130]². Основним методом аналізу якості м'яса у Середньовіччі був органолептичний аналіз, оформлений у відповідні закони: конфіскації підлягало м'ясо, вкрите слиззю, що мало неприємний запах та змінило природний колір, жир жовтого або зеленого кольору, брудне або з гноєм. У 1257 році у Кракові вийшов Едикт, який встановлював правила, за якими м'ясо дозволяли реалізовувати лише на ринку або у ятках. На продавців покладался обов'язок утримувати у ятці і навколо неї чистоту. Перед яткою забороняли виливати кров та нечистоти. Щодня потрібно було в ятці прибирати. Не дозволялось запрошувати у ятку повій, а також заходити зі світлом (вогнем) вночі. Заборонялось ходити у ятці босоніж чи у брудному одязі. Ще у Середні віки з метою реалізації свіжих м'ясних продуктів було визначено, що кишки дозволено реалізовувати не пізніше, як через чотири дні після їх виготовлення.

Окремо від реалізації м'яса існували й правила реалізації рибної продукції. Так, у Кракові (закон 1364 року) забороняли приносити на ринок рибу у плахтах чи в брудних посудинах. Визначалось, що при реалізації риби потрібно було звертати увагу на те, як риба плаває у воді. Раки дозволяли продавати лише живими. Аналогічно із м'ясною продукцією регулювався період реалізації рибної продукції. З цією метою визначалось, що лише у перший день дозволено реалізовувати живу рибу з головою, на наступний день вона втрачала свою високу якість і для того, щоб це бачили покупці, її дозволяли реалізовувати, але без голови. У порушників рибу конфісковували, а винуватця піддавали арешту на 8 днів. Дещо довший термін реалізації мала засолена або копчена риба. Після виготовлення її дозволяли продавати протягом трьох днів. З метою мотивації продавців до швидкої реалізації після

² Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju oględzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.

трьох днів копчену рибу необхідно було реалізовувати оптом, а засолену – лише бочками [3 с. 140].³

З входженням Галичини до Австро-Угорської імперії юрисдикція правової бази Австрії поширювалась на Галичину. Так, цісарський декрет Австрії від 8 серпня 1807 року забороняв продавати отруйні речовини, придатні для отруєння рибу. У цьому ж декреті відмічалось, що риба, добута за допомогою отрути, є шкідливою для людського організму.

Відповідно до декрету найвищої канцелярії Австрії від 23 серпня 1810 року застосовувався також своєрідний механізм контролю за якістю продуктів рибальства. Через відсутність на той час дієвих засобів контролю за свіжістю м'яса раків та слимаків їх дозволялось продавати лише живими.

Під час парування якість добутої дичини погіршується. З цією метою відповідно до Розпорядження Галицького намісництва від 21 березня 1854 р. L 6241 було заборонено реалізацію дичини та збір яєць у певні періоди року. Зокрема, зайців дозволяли реалізовувати від 1 серпня і до кінця лютого, оленів – від 1 червня до кінця листопада, козулі – від 1 червня до кінця січня, кабанів – від 1 липня до кінця січня, глухарів, тетеруків, рябчиків і куріпок – лише від 1 серпня до кінця березня наступного року. На іншу дичину це розпорядження не поширювалось. Визначалось, що дичина, яка продається у недозволеній час, повинна бути знищена, а торгівці – оштрафовані. Дичина, яка продається на ринках у дозволеній час, повинна мати засвідчення відповідною довідкою, виданою керівництвом гміни, на якій її добуто [4 с. 1034-1035].⁴

³ Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.

⁴ Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych. – Kraków: uniwersytet Jagelloński, 1868. – S.1034-1035.

Торгівля дичиною гальмувалась також через страх перед завезенням епізоотичних хвороб [5 с.146].⁵ Це питання регулювало законодавство, а саме: контроль за якістю мисливської продукції при експортно-імпортних операціях Австро-Угорської монархії. Зокрема, Розпорядження Намісництва Галичини від 23 вересня 1906 року L. 117.704 щодо ветеринарної конвенції, укладеної між Австро-Угорщиною і Швейцарією, визначало, що вся м'ясна продукція, що ввозиться на територію Галичини із Швейцарії і вивозиться на територію Швейцарії, повинна проходити ветеринарно-санітарну експертизу [6 с. 413].⁶

Окремі вимоги щодо якості мисливської продукції встановлювались й у Королівстві Польському. В інструкції для державної лісової служби встановлювались вимоги, що дичину, яку вони повинні поставляти у Варшаву, слід випотрошити, вимити і лише після цього проштампувати державним знаком (печаткою). Для запобігання псування дрібної дичини та пернатих слід було їх укладати в дерев'яні коробки. За невиконання цих вимог та при постачанні зіпсованої мисливської продукції на ринок збитки покривав керівник лісового уряду, який не виконав розпорядження [7 с.382-397].⁷ Також відповідно до ветеринарного законодавства щодо боротьби зі сказом у Царстві Польському від 1902 року було заборонено на протязі 60 днів реалізовувати тварин, які б мали найменші симптоми сказу [8 с.201].⁸ Вважалось, що споживання зіпсованого м'яса призводило до інфекційних захворювань, зокрема, сказу. Так, інструкція про профілактику сказу серед тварин та людей, затверджена розпорядженням Міністерства рільництва Австрії від 26 травня 1854 року визначала, що тварини хворіють на сказ через поїдання несвіжого

⁵ Dereziński J. Możliwości exportu żywej dziczyzny z Polski do Włoch // Łowiec Polski – 1931. – № 8. – S.146.

⁶ Dziennik ustaw i rozporządzeń krajowych dla Królestwa Galicyi i Lodomeryi wraz z Wielkim Księstwem Krakowskim. – Lwów, 1906. – S. 413.

⁷ Wydrzyński K. Przewodnik dla służby leśnej rządowej. T.1. – Warszawa: Redakcja Sylwana, 1853. – S. 382-397.

⁸ Prawodawstwo o wściekliwości//Łowiec Polski. – 1911. – № 13. – S. 201.

м'яса, хоча й Луї Пастер це твердження не підтвердив і його твердження дотримується сучасна наука [9 с.882-890].⁹

Відповідно до Закону від 6 серпня 1909 року «Про профілактику інфекційних захворювань тварин» з дичини, запідозреної у загибелі через інфекційне захворювання, взагалі заборонялось знімати шкіру і її реалізовувати (Стаття 33) [10 с.577]¹⁰.

Львівська поштова дирекція зверталась до користувачів пошти, що у випадку надсилання м'ясо дичини необхідно його добре запакувати, щоб не пошкодити інші посилки, а також дописати, що товар підлягає псуванню [11 с.3]¹¹.

Тогочасні дослідники звертали увагу на те, що продукція з дичини вимагає іншого підходу ніж продукція із свійських тварин. Зокрема, граф Владислав Спауста вважав, що дичину гірше купують через її зовнішній вигляд, їй важче конкурувати з м'ясом свійських тварин: «Мисливці добути дичину після полювання скидають на віз. Там кров стікає на інших тварин. Волосини чи пір'я засмічують м'ясо. Дичина, як правило, одразу не обробляється, через що втрачає свою якість. Особливо це стосується полювань у теплу погоду – наприклад, полювання на риковищах на оленя» [12 с.162-163].¹² У 1835 році в «Галицькому календарі» давали поради щодо довшого

⁹ Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – Т. II. – S.882-890.

¹⁰ Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1909. – S. 577.

¹¹ Z dyrekcji poczt i telegrafów // Gazeta lwowska. – 1902. – № 286. – 14 grudnia. – S.3.

¹² Spausta W. Nibu drobnostki / Władysław Spausta // Łowiec. – 1898. – № 11. – S.162-163.

зберігання дичини: її рекомендували якнайшвидше випотрошити, висушити та засипати вимолоченим просом [13 с. 146-147]¹³.

Але з розвитком науково-технічного прогресу проблема товарного виду дичини почала ефективно вирішуватись. Мисливська преса (1911) відзначала, що необхідно використовувати позитивний досвід Чехії та Франції, де на ринку використовувались великі холодильники, [14 с.31]¹⁴ а також Німеччини, так як німці особливо вимогливі щодо якості добутої дичини. Зокрема, при транспортуванні фазанів, куріпок вони туші цілими транспортують у підвішеному стані, а зайців і козуль перевозять у випотрошеному вигляді [15 с.109].¹⁵

Слід відмітити, що торгівці дичиною у Львові на початку ХХ століття мали змогу зберігати дичину у холодильниках. Так, ресторан при Французькому готелі (м. Львів, Мар'яцька площа, 5) подавав оголошення для торгівців дичиною про можливість співпраці з метою зберігання продукції [16 с.4]¹⁶.

Для підприємств, які не зберігали м'ясну продукцію у холодильниках, визначався період, відповідно до якого дозволяли реалізовувати м'ясо. Окремо встановлювався період зберігання на літній та зимовий період. У літній період, як правило, забороняли зберігати м'ясо більше 2-3 днів, тоді як у зимовий період термін був у два рази довшим:

Вид харчового продукту	Літо (період)	Зима (період)
М'ясо ВРХ та свині	3 дні	6 днів
Баранина	2 дні	3 дні
Телятина	2 дні	4 дні

¹³ Ziemianin Galicyjski: pismo poświęcone gospodarstwu krajowemu. Nakładem J . A. Kamińskiego. Lwow. 1835 – S. 146-147.

¹⁴ Drobiazgi myśliskie //Łowiec Polski. – 1911. – № 2. – S.31.

¹⁵ Rue de la Myśliwstwo i myśliwi we Francyi, Anglii i w Niemczech / de la Rue // Łowiec. – 1883. – № 7. – S.109.

¹⁶ Ogłoszenie // Gazeta Narodowa. – 1904. – № 209.– S.4.

Кров	24 години	48 годин
------	-----------	----------

Встановлювався час за яким дозволялось реалізовувати птахів.

Вид харчового продукту	Літо (період)	Зима (період)
Гуси і качки	4	8
Індики	5	10
Комути	3	6
Кури та голуби	2	4

[17 с. 135] ¹⁷

У юридичному підручнику що до справ лісових, польових, мисливських та рибальства (1898 р.) власникам мисливських господарств давалась вказівка, щоб вони реалізовували продукцію з дичини, яка була застрілена ще при житті, а не відловлена за допомогою сілець (задушена). Покупцям дичини радили, щоб вони звертали на це увагу. Відзначалось також, що у випадку, коли дичина застрілена, то після пострілу утворюється рана з краями темно-червоного кольору, і з цього отвору при натисканні біжить кров [18 с. 33] ¹⁸.

Як свідчить практика правозастосування у частині ветеринарно-санітарного контролю за продукцією мисливства органи державної влади мали низку проблем через низький моральний рівень тогочасного населення. Так, споживачі мисливської продукції скаржились, що через великі сніги у мисливському сезоні 1906 – 1907р. загинуло багато козуль, а недобросовісні торгівці скуповували у селян загиблих замерзлих тварини і реалізовували їх на ринку Львова. Сприяла цьому бездіяльність чиновників Львівського магістрату, які повинні були контролювати якість продукції [19 с. 70] ¹⁹.

Слід відмітити, що у порівнянні зі Львовом під час ветеринарного огляду у 1883 році у Відні його не пройшли: 41 туша коня, 411 ВРХ, 382 телят, 150

¹⁷ Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju oględzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.

¹⁸ Dzerowicz W. Podręcznik prawny w sprawach lasowych, polowych, łowieckich i o rybołówstwie / Wiktor Dzerowicz . – Lwów: Gubrynowicz i Schmidt, 1898. – S.33.

¹⁹ Piotrowski W. C. Kronika / W. C. Piotrowski // Łowiec – 1907. – №6. – S.70.

овець, 144 ягнят, 3690 свиней, 26 поросят, 1668 голів пернатих, 720 голів дичини, 36239 кг риби, 399 штук раків. З дичини також утилізовано 189 кг оленятини, 107 кг м'яса козулі, 107 кг м'яса зайця, які намагались реалізувати [20 с.94]²⁰.

На раді міста Львова 25 листопада 1886 року піднімали питання про реорганізацію санітарної служби. Було вирішено збільшити чисельність державних ветеринарних лікарів з 7 до 8 осіб. Звичайний ветлікар отримував зарплату 780 золотих і доплату 60 золотих на фіакр, керівник (комісар) отримував 1140 золотих та 150 золотих доплати на фіакр [21 с.261]²¹.

Питання забезпечення належної якості продукції з дичини знайшли своє відображення в Галичині у міжвоєнний період. Зокрема, відповідно до п. 2 Розпорядження Міністерства внутрішніх справ Другої Речі Посполитої від 24 червня 1931 року «Про контроль за м'ясом та м'ясними виробами» продукція з дичини підлягала жорсткому контролю. Пункт 4 визначав, що дичина повинна відповідати ветеринарним вимогам, а реалізовувати її дозволяли лише у визначених для цього місцях. Заборонялось реалізовувати дичину, яка була поділена більш, як на дві частини (п. 19). Визначалось, що у магазинах, де реалізація дичини становила частину товарів, дичина повинна зберігатись окремо від свійського м'яса. Також забороняли викладати дичину на прилавки з метою реклами (п.20). [22 с. 364-366]²² Відповідно до п. 112 Розпорядження

²⁰ Konsumpcya miesa w Wiedniu. // Przegląd Weterynarski . – 1894. – № 3. – S. 94.

²¹ Wiadomości bieżące. // Przegląd Weterynarski . – 1886. – № 12. – S. 261.

²² Rozporządzenie Ministra Sjirow Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu. // Dziennik urzędowy ministerstwa spraw wewnętrznych. – 1931. – № 10 – S. 364-366.

міністра транспорту від 8 травня 1929 року визначалось, що для перевезення дичини та риби необхідно застосовувати вагони-холодильники [23 с.163]²³.

У національному законодавстві питання якості дичини врегульоване Законом України «Про мисливське господарство та полювання». Стаття 35 цього закону визначає, що реалізувати дичину можливо лише за умови отримання відповідного дозволу органів ветеринарної медицини [24].²⁴

Як свідчить аналіз правової бази Австрії, юрисдикція якої поширювалась й на Галичину початку ХІХ ст., органи державної влади велике значення надавали врегулюванню питання санітарного нагляду за продуктами рибальства. Зокрема, відповідно до декрету найвищої канцелярії Австрії від 23 серпня 1810 року застосовувано своєрідний механізм контролю за якістю продуктів рибальства. Через відсутність на той час дієвих засобів контролю за свіжістю м'яса раків та слимаків їх дозволялось продавати лише живими [25 с.1034-1035].²⁵ Слід відмітити, що через епізоотичні захворювання раків у Європі Галичина експортувала їх у великій кількості [26 с.26].²⁶ У 1898 році магістрат міста Кракова розпорядженням 6932/97 заборонив продаж замороженої риби, так як морожена продукція у теплі місяці року швидко псувалась. Особи, які порушували це розпорядження, підлягали покаранню

²³ Dziennik Taryf i Zarządzeń Kolejowych Wydawnictwo ministerstwa komunikacji. // Rozporządzenie Ministra Komunikacji z dnia 8 maja 1929 r. w sprawach taryfowych. – 1929. – № 22 – S. 163.

²⁴ Про мисливське господарство та полювання : Закон України від 22.02.2000 р. (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1478-14>.

²⁵ Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – Т. II. – S. 1034-1035.

²⁶ Handel rakami // Okólnik. – 1896. – № 20. – S.26.

відповідно до цісарського патенту від 20 квітня 1854 року № 96 [27 с.5].²⁷ Для ефективнішого контролю за якістю риби під час її реалізації магістрат Кракова взагалі видав розпорядження про часткову заборону продажу неживої риби [28 с.127].²⁸ У середині XIX століття у східній Галичині було так багато раків, що через відсутність на них попиту їх палили і попіл розкидали замість гною на полях.

Для локалізації епізоотії вилов раків у Галичині зменшився [29 с.59],²⁹ а Чехія на початку XX ст. на 5 років взагалі заборонила їх вилов та продаж [30 с.241].³⁰ Німеччина зобов'язала своє консульство у Львові проводити ветеринарну експертизу риби та раків, які експортували з Галичини [31 с.5].³¹ Крім того, щоб обмежити ввезення риби на територію Німеччини і, тим самим, пролобіювати власні інтереси, німецькі рибоводи через засоби масової інформації розповсюджували недостовірну інформацію про те, що у Галичині має місце небезпечне інфекційне захворювання коропа. З іншого боку, галицькі рибалки звертали увагу, що заморожена риба, яка у великих кількостях експортувалась з Німеччини, є шкідливою для здоров'я, і її потрібно заборонити для споживання [32 с.121].³² Також галицька преса повідомляла, що німецька митниця спеціально через довгу процедуру проходження контролю риби з Галичини спричиняється до псування риби, і використовуючи ветеринарний контроль, підтверджує цей факт і не допускає рибу на територію Німеччини [33 с.232].³³

Щоб при відправці риби поштою вона швидко не псувалось, поштові правила передбачали її спеціальну обробку: рибу слід було випотрошити та

²⁷ Zakaz sprzedawania ryb zamrożonych // Okólnik. – 1898. – № 33. – S.5.

²⁸ Przedaż ryb nieżywych. // Okólnik. – 1903. – № 64. – S.127.

²⁹ Wiadomości statystyczne o stosunkach krajowych. – Lwów, 1898. – T. XVII, zeszyt I. – S. 59.

³⁰ Zakaz łowienia raków w Czechach//Okólnik. – 1908. – № 101. – S.241.

³¹ Traktaty handlowe // Okólnik. – 1900. – № 46. – S.5.

³² Сło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.121.

³³ Сło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 55. – S.232.

висушити [34 с.62].³⁴ Тогочасні ветеринарні інструкції передбачали для довшого зберігання риби влітку, а особливо форелі, такий спосіб: розвести 50 грамів саліцилової кислоти у 300 грамах спирту, змазати добре грубий пакувальний папір, висушити його і замотати ним рибу. Риба таким чином зберігається набагато довше [35 с.52].³⁵ Також наголошували, що риба, яка задихнулась, швидше псується [36 с.33].³⁶

Органи державної влади вживали заходи для виконання чинного законодавства у галузі ветеринарії. Зокрема, лише за 1880 рік у Відні на ринках було конфісковано 1429 кілограм риби, 14887 штук раків, 43 туші козуль, 161 кілограм дичини, 97 диких птахів, так як вони не пройшли ветеринарного контролю і були визнаними шкідливими для здоров'я [37 с.3].³⁷ Результати роботи контролюючих органів в галузі ветеринарного контролю свідчать, що в 1886 році у Львові не допущено до реалізації і знищено 2850 кг яловичини, 252 кг свинини, 53 кг баранини [38 с.202],³⁸ а у 1892 році у Львові в загальному знищено 2750 кг м'яса [39 с.113-114].³⁹

Велику увагу органи державної влади приділяли контролю за торгівлею раками. Так, митні органи на Краківському залізничному вокзалі перевіряли посилки та конфісковували товари, які були не задекларовані та недозволені для пересилки. Всього за 1892 рік було конфісковано 3 тисячі раків, які в

³⁴ Przesyłka ryb w świeżym stanie // Okólnik. – 1893. – № 7. – S.62.

³⁵ Przesyłka ryb // Okólnik. – 1893. – № 8. – S.52.

³⁶ Wpływ sposobu zabicia ryby na jej rozkład // Okólnik. – 1900. – № 44. – S.33.

³⁷ Na targowicach wiedeńskich // Gazeta lwowska. – 1881. – № 39. – 18 lutego. – S.3.

³⁸ Wyciąg z rocznego sprawozdania weterynaryjno-polieyjnego za r. 1886. // Przegląd Weterynarski. – 1887. – № 9. – S. 202.

³⁹ Ze sprawozdania weterynarskiego we Lwowie za 1892 r. // Przegląd Weterynarski. – 1893. – № 4. – S. 113-114.

подальшому було випущено у річку [40 с.53].⁴⁰ Згодом, лише за три місяці 1898 року, коли була заборонена торгівля раками, на Краківській митниці було конфісковано 353 посилки з 17840 раками [41 с.5], [42 с.17].^{41, 42} У 1899 році за аналогічний період було конфісковано в десять разів більше раків [43 с.3].⁴³ Але, як констатувало Краківське рибальське товариство, масштаби порушень вимог Рибальського закону були набагато суттєвішими. Проте, через відсутність відповідної кількості торгових комісарів багато раків незаконно потрапляли із Галичини до країн Європи [44 с.7].⁴⁴ У 1897 році на залізничному вокзалі у Кракові, Освенцімі, Щакові (нині район міста Явожно) було конфісковано 160 тисяч раків, які були виловлені всупереч Рибальському закону. Всі конфісковані раки були випущені у басейн річки Вісли [45 с.6-7], [46 с.4].^{45, 46} «Окульник» відзначав, що у Кракові 6 червня 1902 р. були конфісковані зіпсовані карпи у торговця з площі Казимира. Часопис застерігав потенційних покупців, що вони ризикують здоров'ям при купівлі зіпсованої риби [47 с.173].⁴⁷ Також Краківське рибальське товариство звернулось до Краківського магістрату з вимогою встановити посаду торгового комісара з повноваженнями перевірки свіжості риби та всієї рибної продукції на ринку.

⁴⁰ Konfiskata raków na dworcu kolei żelaznej w Krakowie// Okólnik. – 1893. – № 50. – S.53.

⁴¹ OKÓLNIK 35// Okólnik. – 1898. – № 35. – S.5.

⁴² Konfiskata raków w Krakowie // Okólnik. – 1898. – № 35. – S.17.

⁴³ Ochrona raków// Okólnik. – 1899. – № 37. – S.3.

⁴⁴ Ochrona ryb i raków// Okólnik. – 1899. – № 42. – S.7.

⁴⁵ Konfiskata raków // Okólnik. – 1897. – № 30. – S.6-7.

⁴⁶ Ochrona raków // Okólnik. – 1897. – № 25. – S.4.

⁴⁷ Zepsute ryby // Okólnik. – 1902. – № 59. – S.173.

Більше того, зіпсовану рибу слід було конфісковувати та знищувати, провівши роз'яснювальну роботу [48 с.64] .⁴⁸

Органи державної влади вживали заходи для ефективного контролю за рибною продукцією. Зокрема, відповідно до розпорядження Галицького намісництва від 25 квітня 1899 року L.24.768/99 необхідно було організувати лабораторії, що могли б добросовісно проводити діагностику продуктів харчування. З цією метою у Кракові були організовані спеціальні чотиримісячні курси для підготовки інспекторів з контролю за якістю харчових продуктів. Серед іншого на цих курсах вивчали методологію аналізу худоби, дичини, риби та діагностику трихінельозу [49 с.35-36] .⁴⁹

Відповідно до розпорядження Міністерства внутрішніх справ за погодженням з Міністерством релігії і освіти і Міністерством рільництва від 25 травня 1908 року «Про організацію наукових курсів з метою навчання контролюючих органів щодо перевірки продуктів харчування» у Кракові для підготовки осіб за контролем якості м'яса були організовані шеститижневі курси, вартість навчання становила 50 крон, і ці курси повинні були відбуватись щороку [50 с.568] .⁵⁰

Питання розведення та діагностики риби вивчали на курсах у рільничій академії у Дублянах з 1891 року. Курси тривали 20 годин на рік [51 с.145] .⁵¹

⁴⁸ Sprzedaż nieświerzych ryb // Okólnik. – 1903. – № 59. – S.64.

⁴⁹ Alegaty do sprawozdań stenograficznych piątej sesji siódmego periodu Sejmu Krajowego Królestwa Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim z roku 1899/900 przytem index tych alegatów od 1 do 226. – Lwów, 1900, – S.35-36.

⁵⁰ Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1908. – S.568.

⁵¹ W sprawie nauki rybactwa w kraj. szkołach rolniczych. // Okólnik. – 1911. – № 119. – S.145.

Лекції читав доктор Мар'ян Раціборський, [52 с.153]⁵² інженер Тадеуш Розвадовський [53 с.99].⁵³

Висновок

Встановлено, що публічне управління у сфері контролю за якістю мисливської та рибальської продукції у Галичині бере свій початок з XIII ст. Тогочасне публічне управління базувалось на звичаєвих нормах, а нормативно-правова база, яка врегульовувала це питання визначалась на місцевому рівні. Починаючи з XVIII ст., правила контролю за якістю дичини та риби приймаються централізовано і поширюються на всю територію Галичини. Публічне управління у Середні віки зосереджувалось на контролі термінів реалізації продукції, які корелювались в залежності від періоду року, передзабійному огляді тварин, гігієні продавців продукції, місць реалізації тощо. Контроль покладався безпосередньо на різників, а в подальшому він переходив на керівників гільдій різників. До порушників тогочасних вимог застосовувались жорсткі покарання у вигляді арешту та конфіскації продукції. У середині XIX ст. функція контролю переходить до професійних ветеринарних лікарів. При ринках організуються лабораторії для перевірки якості харчових продуктів. При торгівлі з іншими країнами з метою запобігання розповсюдження епізоотичних захворювань встановлюються відповідні обмеження та більш ретельний державний контроль. Велику роль в організації контролю за якістю дичини та риби відігравали митниці, де виявляли не лише контрабандну продукцію, але й зіпсовану. З метою профілактики харчових отруєнь та розповсюдження інфекційних захворювань для продавців та посадових осіб, до компетенції яких входив контроль, було організовано низку курсів.

⁵² Odezwa // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.153.

⁵³ Wykłady o hodowli ryb w szkołach wyższych w Galicyi // Okólnik. – 1911. – № 117. – S.99.

1. Badanie mięsa drobiu w świetle dotychczasowych rozporządzeń. // Przegląd Weterynarski . – 1931. – № 11. – S. 438-440.
2. Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.
3. Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.
4. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych. – Kraków: uniwersytet Jagelloński, 1868. – S.1034-1035.
5. Dereziński J. Możliwości exportu żywej dziczyzny z Polski do Włoch // Łowiec Polski – 1931. – № 8. – S.146.
6. Dziennik ustaw i rozporządzeń krajowych dla Królestwa Galicyi i Lodomeryi wraz z Wielkim Księstwem Krakowskim. – Lwów, 1906. – S. 413.
7. Wydrzyński K. Przewodnik dla służby leśnej rządowej. T.1. – Warszawa: Redakcja Sylwana, 1853. – S. 382-397.
8. Prawodawstwo o wściekliwości//Łowiec Polski. – 1911. – № 13. – S. 201.
9. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – T. II. – S.882-890.
10. Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1909. – S. 577.
11. Z dyrekcji poczt i telegrafów // Gazeta lwowska. – 1902. – № 286. – 14 grudnia. – S.3.
12. Spausta W. Nibu drobnostki / Władysław Spausta // Łowiec. – 1898. – № 11. – S.162-163.
13. Ziemianin Galicyjski: pismo poświęcone gospodarstwu krajowemu. Nakładem J. A. Kamińskiego. Lwow. 1835 – S. 146-147.
14. Drobiazgi myśliwskie //Łowiec Polski. – 1911. – № 2. – S.31.
15. Rue de la Myśliwstwo i myśliwi we Francyi, Anglii i w Niemczech / de la Rue // Łowiec. – 1883. – № 7. – S.109.

16. Ogłoszenie // Gazeta Narodowa. – 1904. – № 209. – S.4.
17. Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.
18. Dzerowicz W. Podręcznik prawny w sprawach lasowych, polowych, łowieckich i o rybołówstwie / Wiktor Dzerowicz . – Lwów: Gubrynowicz i Schmidt, 1898. – S.33.
19. Piotrowski W. C. Kronika / W. C. Piotrowski // Łowiec – 1907. – №6. – S.70.
20. Konsumpcja miesa w Wiedniu. // Przegląd Weterynarski . – 1894. – № 3. – S. 94.
21. Wiadomości bieżące. // Przegląd Weterynarski . – 1886. – № 12. – S. 261.
22. Rozporządzenie Ministra Sjirow Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu. // Dziennik urzędowy ministerstwa spraw wewnętrznych. – 1931. – № 10 – S. 364-366.
23. Dziennik Taryf i Zarządzeń Kolejowych Wydawnictwo ministerstwa komunikacji. // Rozporządzenie Ministra Komunikacji z dnia 8 maja 1929 r. w sprawach taryfowych. – 1929. – № 22 – S. 163.
24. Про мисливське господарство та полювання : Закон України від 22.02.2000 р. (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1478-14>.
25. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – T. II. – S. 1034-1035.
26. Handel rakami // Okólnik. – 1896. – № 20. – S.26.
27. Zakaz sprzedawania ryb zamrożonych // Okólnik. – 1898. – № 33. – S.5.
28. Przedaż ryb nieżywych. // Okólnik. – 1903. – № 64. – S.127.
29. Wiadomości statystyczne o stosunkach krajowych. – Lwów, 1898. – T. XVII, zeszyt I. – S. 59.
30. Zakaz łowienia raków w Czechach//Okólnik. – 1908. – № 101. – S.241.
31. Traktaty handlowe // Okólnik. – 1900. – № 46. – S.5.

32. Cło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.121.
33. Cło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 55. – S.232.
34. Przesyłka ryb w świeżym stanie // Okólnik. – 1893. – № 7. – S.62.
35. Przesyłka ryb // Okólnik. – 1893. – № 8. – S.52.
36. Wpływ sposobu zabicia ryby na jej rozkład // Okólnik. – 1900. – № 44. – S.33.
37. Na targowicach wiedeńskich // Gazeta lwowska. – 1881. – № 39. – 18 lutego. – S.3.
38. Wyciąg z rocznego sprawozdania weterynaryjno-poliejnego za r. 1886. // Przegląd Weterynaryjny. – 1887. – № 9. – S. 202.
39. Ze sprawozdania weterynaryjnego we Lwowie za 1892 r. // Przegląd Weterynaryjny. – 1893. – № 4. – S. 113-114.
40. Konfiskata raków na dworcu kolei żelaznej w Krakowie// Okólnik. – 1893. – № 50. – S.53.
41. Okólnik 35// Okólnik. – 1898. – № 35. – S.5.
42. Konfiskata raków w Krakowie // Okólnik. – 1898. – № 35. – S.17.
43. Ochrona raków// Okólnik. – 1899. – № 37. – S.3.
44. Ochrona ryb i raków// Okólnik. – 1899. – № 42. – S.7.
45. Konfiskata raków // Okólnik. – 1897. – № 30. – S.6-7.
46. Ochrona raków // Okólnik. – 1897. – № 25. – S.4.
47. Zepsute ryby // Okólnik. – 1902. – № 59. – S.173.
48. Sprzedaż nieświeżych ryb // Okólnik. – 1903. – № 59. – S.64.
49. Alegaty do sprawozdań stenograficznych piątej sesji siódmego periodu Sejmu Krajowego Królestwa Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim z roku 1899/900 przytem index tych alegatów od 1 do 226. – Lwów, 1900, – S.35-36.
50. Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1908. – S.568.
51. W sprawie nauki rybactwa w kraj. szkołach rolniczych. // Okólnik. – 1911. – № 119. – S.145.
52. Odezwa // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.153.
53. Wykłady o hodowli ryb w szkołach wyższych w Galicyi // Okólnik. – 1911. – № 117. – S.99.

З посиланнями

Олег Проців

Публічне управління торгівлею мисливською та рибальською продукцією у Галичині середини XIX – початку XX: ветеринарний аспект

Висвітлено компетенцію органів державної влади Галичини середини XIX – початку XX ст. в частині регулювання якості мисливської продукції при її реалізації на внутрішньому ринку та при її експорті. Показано вплив органів державної влади на ефективність ветеринарного нагляду при реалізації мисливської продукції. Висвітлено звичаєві норми в організації ветеринарного контролю за якістю продукції. Проаналізовано ветеринарно-санітарний контроль продукції в залежності від періоду добування дичини. Висвітлено просвітницьку діяльність громадських організацій та органів влади в організації курсів, лекцій, на яких вивчали ветеринарні аспекти при торгівлі дичиною. Проілюстровано ветеринарно-санітарні аспекти при експорті та імпорті дичини та риби між Австро-Угорською імперією та країнами Європи.

Ключові слова: мисливство, ветеринарія, м'ясо, торгівля, Галичина.

Постановка проблеми. На цей час в Україні не врегульована процедура ветеринарно-санітарного контролю при реалізації дичини, яка б відповідала європейським стандартам. Дослідження цієї проблематики в історичному контексті дасть змогу врахувати місцеві особливості для вирішення проблеми.

Аналіз останніх наукових досліджень і публікацій. Проблему ветеринарно-санітарного контролю у правовому регулюванні, практиці реалізації, його історичні аспекти в Галичині досліджувало низка науковців, серед яких: А. Перенц, Я. Дерезінський, К. Виджинський, В. Спауста, де ля Ру,

В. Пьотровський. Проте деякі проблеми розглянуто побіжно, і вони потребують подальшого вирішення.

Мета дослідження – дослідити державне регулювання контролю за якість дичини та риби при її реалізації у Галичині середини XIX – початку XX ст.

Для досягнення поставленої мети потрібно вирішити такі завдання:

- провести аналіз діючих нормативно-правових актів органів державної влади та самоврядування Галичини;
- дослідити практику правозастосування, економічні, соціальні, технологічні аспекти;

Виклад основного матеріалу.

Поряд зі здоров'ям мисливських видів тварин, риби, мисливських собак основним завданням ветеринарії у галузі мисливського господарства є проведення ветеринарно-санітарного обстеження мисливської продукції з метою уникнення захворювання людей, які можливі при споживанні неякісної м'ясної продукції. Слід відмітити, що дичина відповідно до Розпорядження Міністра внутрішніх справ від 24 червня 1931 року «Про контроль за м'ясом та м'ясними продуктами» визначалась як «м'ясо» поряд зі всіма призначеними для споживання частинами теплокровних свійських тварин і підлягала ветеринарному контролю [1 с. 438-440]⁵⁴.

Історичні джерела свідчать, що у Середні віки в Європі не було загальнодержавного законодавства, яке б регламентувало санітарно-ветеринарний контроль за якістю м'яса. Це питання врегульовували на місцях на рівні гмін. Централізація управління якістю м'ясних продуктів починається лише наприкінці XVIII століття. Так, відповідно до Статуту міста Кракова від 1468 року вдома не дозволяли забивати худобу, яка йшла на продаж, а тільки ту, яку будуть самі споживати, при чому її тоді було заборонено не лише продавати, а й ділитись з сусідами чи знайомими. У Середньовіччі існували

⁵⁴ Badanie mięsa drobiu w świetle dotychczasowych rozporządzeń. // Przegląd Weterynarski . – 1931. – № 11. – S. 438-440.

законодавчі норми, відповідно до яких перед забиттям тварин проводився їх огляд. Згідно з тогочасними загальними правилами у XVI- XVIII століттях забороняли забивати сліпих, ослаблених та скалічених тварин. До кінця XVIII ст. відповідальність за реалізацію якісного м'яса покладали на різників. В подальшому при організації гільдій (цехів) персональний контроль покладался на голову гільдії, який мав право припинити неякісну роботу колег з фаху. І все ж, якщо неякісне м'ясо доходило до прилавків, воно підлягало конфіскації, а різників на ринку закривали у залізну клітку. Починаючи з XIV ст., контроль за якістю м'яса виконували двоє осіб, які щороку змінювались і мали статус радників бургомістра [2 с.130] ⁵⁵. Основним методом аналізу якості м'яса у Середньовіччі був органолептичний аналіз, оформлений у відповідні закони: конфіскації підлягало м'ясо, вкрите слиззю, що мало неприємний запах та змінило природний колір, жир жовтого або зеленого кольору, брудне або з гноєм. У 1257 році у Кракові вийшов Едикт, який встановлював правила, за якими м'ясо дозволяли реалізовувати лише на ринку або у ятках. На продавців покладался обов'язок утримувати у ятці і навколо неї чистоту. Перед яткою забороняли виливати кров та нечистоти. Щодня потрібно було в ятці прибирати. Не дозволялось запрошувати у ятку повій, а також заходити зі світлом (вогнем) вночі. Заборонялось ходити у ятці босоніж чи у брудному одязі. Ще у Середні віки з метою реалізації свіжих м'ясних продуктів було визначено, що кишки дозволено реалізовувати не пізніше, як через чотири дні після їх виготовлення.

Окремо від реалізації м'яса існували й правила реалізації рибної продукції. Так, у Кракові (закон 1364 року) забороняли приносити на ринок рибу у плахтах чи в брудних посудинах. Визначалось, що при реалізації риби потрібно було звертати увагу на те, як риба плаває у воді. Раки дозволяли продавати лише живими. Аналогічно із м'ясною продукцією регулювався період реалізації рибної продукції. З цією метою визначалось, що лише у перший день дозволено реалізовувати живу рибу з головою, на наступний день

⁵⁵ Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju oględzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.

вона втрачала свою високу якість і для того, щоб це бачили покупці, її дозволяли реалізовувати, але без голови. У порушників рибу конфісковували, а винуватця піддавали арешту на 8 днів. Дещо довший термін реалізації мала засолена або копчена риба. Після виготовлення її дозволяли продавати протягом трьох днів. З метою мотивації продавців до швидкої реалізації після трьох днів копчену рибу необхідно було реалізовувати оптом, а засолену – лише бочками [3 с. 140].⁵⁶

З входженням Галичини до Австро-Угорської імперії юрисдикція правової бази Австрії поширювалась на Галичину. Так, цісарський декрет Австрії від 8 серпня 1807 року забороняв продавати отруйні речовини, придатні для отруєння рибу. У цьому ж декреті відмічалось, що риба, добута за допомогою отрути, є шкідливою для людського організму.

Відповідно до декрету найвищої канцелярії Австрії від 23 серпня 1810 року застосовувався також своєрідний механізм контролю за якістю продуктів рибальства. Через відсутність на той час дієвих засобів контролю за свіжістю м'яса раків та слимаків їх дозволялось продавати лише живими.

Під час парування якість добутої дичини погіршується. З цією метою відповідно до Розпорядження Галицького намісництва від 21 березня 1854 р. L 6241 було заборонено реалізацію дичини та збір яєць у певні періоди року. Зокрема, зайців дозволяли реалізовувати від 1 серпня і до кінця лютого, оленів – від 1 червня до кінця листопада, козулі – від 1 червня до кінця січня, кабанів – від 1 липня до кінця січня, глухарів, тетеруків, рябчиків і куріпок – лише від 1 серпня до кінця березня наступного року. На іншу дичину це розпорядження не поширювалось. Визначалось, що дичина, яка продається у недозволений час, повинна бути знищена, а торгівці – оштрафовані. Дичина, яка продається на

⁵⁶ Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.

ринках у дозволений час, повинна мати засвідчення відповідною довідкою, виданою керівництвом гміни, на якій її добуто [4 с. 1034-1035].⁵⁷

Торгівля дичиною гальмувалась також через страх перед завезенням епізоотичних хвороб [5 с.146].⁵⁸ Це питання регулювало законодавство, а саме: контроль за якістю мисливської продукції при експортно-імпортних операціях Австро-Угорської монархії. Зокрема, Розпорядження Намісництва Галичини від 23 вересня 1906 року L. 117.704 щодо ветеринарної конвенції, укладеної між Австро-Угорщиною і Швейцарією, визначало, що вся м'ясна продукція, що ввозиться на територію Галичини із Швейцарії і вивозиться на територію Швейцарії, повинна проходити ветеринарно-санітарну експертизу [6 с. 413].⁵⁹

Окремі вимоги щодо якості мисливської продукції встановлювались й у Королівстві Польському. В інструкції для державної лісової служби встановлювались вимоги, що дичину, яку вони повинні поставляти у Варшаву, слід випотрошити, вимити і лише після цього проштампувати державним знаком (печаткою). Для запобігання псування дрібної дичини та пернатих слід було їх укладати в дерев'яні коробки. За невиконання цих вимог та при постачанні зіпсованої мисливської продукції на ринок збитки покривав керівник лісового уряду, який не виконав розпорядження [7 с.382-397].⁶⁰ Також відповідно до ветеринарного законодавства щодо боротьби зі сказом у Царстві Польському від 1902 року було заборонено на протязі 60 днів

⁵⁷ Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych. – Kraków: universytet Jagelloński, 1868. – S.1034-1035.

⁵⁸ Dereziński J. Możliwości exportu żywej dziczyzny z Polski do Włoch // Łowiec Polski – 1931. – № 8. – S.146.

⁵⁹ Dziennik ustaw i rozporządzeń krajowych dla Królestwa Galicyi i Lodomeryi wraz z Wielkim Księstwem Krakowskim. – Lwów, 1906. – S. 413.

⁶⁰ Wydrzyński K. Przewodnik dla służby leśnej rządowej. T.1. – Warszawa: Redakcja Sylwana, 1853. – S. 382-397.

реалізувати тварин, які б мали найменші симптоми сказу [8 с.201].⁶¹ Вважалось, що споживання зіпсованого м'яса призводило до інфекційних захворювань, зокрема, сказу. Так, інструкція про профілактику сказу серед тварин та людей, затверджена розпорядженням Міністерства рільництва Австрії від 26 травня 1854 року визначала, що тварини хворіють на сказ через поїдання несвіжого м'яса, хоча й Луї Пастер це твердження не підтвердив і його твердження дотримується сучасна наука [9 с.882-890].⁶²

Відповідно до Закону від 6 серпня 1909 року «Про профілактику інфекційних захворювань тварин» з дичини, запідозреної у загибелі через інфекційне захворювання, взагалі заборонялось знімати шкіру і її реалізувати (Стаття 33) [10 с.577].⁶³

Львівська поштова дирекція зверталась до користувачів пошти, що у випадку надсилання м'ясо дичини необхідно його добре запакувати, щоб не пошкодити інші посилки, а також дописати, що товар підлягає псуванню [11 с.3].⁶⁴

Тогочасні дослідники звертали увагу на те, що продукція з дичини вимагає іншого підходу ніж продукція із свійських тварин. Зокрема, граф Владислав Спауста вважав, що дичину гірше купують через її зовнішній вигляд, їй важче конкурувати з м'ясом свійських тварин: «Мисливці добути дичину після полювання скидають на віз. Там кров стікає на інших тварин. Волосини чи пір'я засмічують м'ясо. Дичина, як правило, одразу не обробляється, через що втрачає свою якість. Особливо це стосується полювань

⁶¹ Prawodawstwo o wściekliwości//Łowiec Polski. – 1911. – № 13. – S. 201.

⁶² Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – T. II. – S.882-890.

⁶³ Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1909. – S. 577.

⁶⁴ Z dyrekcji poczt i telegrafów // Gazeta lwowska. – 1902. – № 286. – 14 grudnia. – S.3.

у теплу погоду – наприклад, полювання на риковищах на оленя» [12 с.162-163].⁶⁵ У 1835 році в «Галицькому календарі» давали поради щодо довшого зберігання дичини: її рекомендували якнайшвидше випотрошити, висушити та засипати вимолоченим просом [13 с. 146-147]⁶⁶.

Але з розвитком науково-технічного прогресу проблема товарного виду дичини почала ефективно вирішуватись. Мисливська преса (1911) відзначала, що необхідно використовувати позитивний досвід Чехії та Франції, де на ринку використовувались великі холодильники, [14 с.31]⁶⁷ а також Німеччини, так як німці особливо вимогливі щодо якості добутої дичини. Зокрема, при транспортуванні фазанів, куріпок вони туші цілими транспортують у підвішеному стані, а зайців і козуль перевозять у випотрошеному вигляді [15 с.109].⁶⁸

Слід відмітити, що торгівці дичиною у Львові на початку ХХ століття мали змогу зберігати дичину у холодильниках. Так, ресторан при Французькому готелі (м. Львів, Мар'яцька площа, 5) подавав оголошення для торгівців дичиною про можливість співпраці з метою зберігання продукції [16 с.4]⁶⁹.

Для підприємств, які не зберігали м'ясну продукцію у холодильниках, визначався період, відповідно до якого дозволяли реалізовувати м'ясо. Окремо встановлювався період зберігання на літній та зимовий період. У літній період, як правило, забороняли зберігати м'ясо більше 2-3 днів, тоді як у зимовий період термін був у два рази довшим:

⁶⁵ Spausta W. Nibu drobnostki / Władysław Spausta // Łowiec. – 1898. – № 11. – S.162-163.

⁶⁶ Ziemianin Galicyjski: pismo poświęcone gospodarstwu krajowemu. Nakładem J . A. Kamińskiego. Lwow. 1835 – S. 146-147.

⁶⁷ Drobiazgi myśliskie //Łowiec Polski. – 1911. – № 2. – S.31.

⁶⁸ Rue de la Myśliwstwo i myśliwi we Francyi, Anglii i w Niemczech / de la Rue // Łowiec. – 1883. – № 7. – S.109.

⁶⁹ Ogłoszenie // Gazeta Narodowa. – 1904. – № 209.– S.4.

Вид харчового продукту	Літо (період)	Зима (період)
М'ясо ВРХ та свині	3 дні	6 днів
Баранина	2 дні	3 дні
Телятина	2 дні	4 дні
Кров	24 години	48 годин

Встановлювався час за яким дозволялось реалізовувати птахів.

Вид харчового продукту	Літо (період)	Зима (період)
Гуси і качки	4	8
Індики	5	10
Когути	3	6
Кури та голуби	2	4

[17 с. 135] ⁷⁰

У юридичному підручнику що до справ лісових, польових, мисливських та рибальства (1898 р.) власникам мисливських господарств давалась вказівка, щоб вони реалізовували продукцію з дичини, яка була застрілена ще при житті, а не відловлена за допомогою сілець (задушена). Покупцям дичини радили, щоб вони звертали на це увагу. Відзначалось також, що у випадку, коли дичина застрілена, то після пострілу утворюється рана з краями темно-червоного кольору, і з цього отвору при натисканні біжить кров [18 с. 33] ⁷¹.

Як свідчить практика правозастосування у частині ветеринарно-санітарного контролю за продукцією мисливства органи державної влади мали низку проблем через низький моральний рівень тогочасного населення. Так, споживачі мисливської продукції скаржились, що через великі сніги у мисливському сезоні 1906 – 1907р. загинуло багато козуль, а недобросовісні торговці скуповували у селян загиблих замерзлих тварини і реалізовували їх на

⁷⁰ Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.

⁷¹ Dzerowicz W. Podręcznik prawny w sprawach lasowych, polowych, łowieckich i o rybołówstwie / Wiktor Dzerowicz . – Lwów: Gubrynowicz i Schmidt, 1898. – S.33.

ринку Львова. Сприяла цьому бездіяльність чиновників Львівського магістрату, які повинні були контролювати якість продукції [19 с. 70] .⁷²

Слід відмітити, що у порівнянні зі Львовом під час ветеринарного огляду у 1883 році у Відні його не пройшли: 41 туша коня, 411 ВРХ, 382 телят, 150 овець, 144 ягнят, 3690 свиней, 26 поросят, 1668 голів пернатих, 720 голів дичини, 36239 кг риби, 399 штук раків. З дичини також утилізовано 189 кг оленятини, 107 кг м'яса козулі, 107 кг м'яса зайця, які намагались реалізувати [20 с.94] ⁷³.

На раді міста Львова 25 листопада 1886 року піднімали питання про реорганізацію санітарної служби. Було вирішено збільшити чисельність державних ветеринарних лікарів з 7 до 8 осіб. Звичайний ветлікар отримував зарплату 780 золотих і доплату 60 золотих на фіакр, керівник (комісар) отримував 1140 золотих та 150 золотих доплати на фіакр [21 с.261] ⁷⁴.

Питання забезпечення належної якості продукції з дичини знайшли своє відображення в Галичині у міжвоєнний період. Зокрема, відповідно до п. 2 Розпорядження Міністерства внутрішніх справ Другої Речі Посполитої від 24 червня 1931 року «Про контроль за м'ясом та м'ясними виробами» продукція з дичини підлягала жорсткому контролю. Пункт 4 визначав, що дичина повинна відповідати ветеринарним вимогам, а реалізовувати її дозволяли лише у визначених для цього місцях. Заборонялось реалізовувати дичину, яка була поділена більш, як на дві частини (п. 19). Визначалось, що у магазинах, де реалізація дичини становила частину товарів, дичина повинна зберігатись окремо від свійського м'яса. Також забороняли викладати дичину на прилавки з метою реклами (п.20). [22 с. 364-366] ⁷⁵ Відповідно до п. 112 Розпорядження

⁷² Piotrowski W. C. Kronika / W. C. Piotrowski // *Łowiec* – 1907. – №6. – S.70.

⁷³ *Konsumpcya miesa w Wiedniu. // Przegląd Weterynarski . – 1894. – № 3. – S. 94.*

⁷⁴ *Wiadomości bieżące. // Przegląd Weterynarski . – 1886. – № 12. – S. 261.*

⁷⁵ *Rozporządzenie Ministra Sjirow Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem*

міністра транспорту від 8 травня 1929 року визначалось, що для перевезення дичини та риби необхідно застосовувати вагони-холодильники [23 с.163]⁷⁶.

У національному законодавстві питання якості дичини врегульоване Законом України «Про мисливське господарство та полювання». Стаття 35 цього закону визначає, що реалізувати дичину можливо лише за умови отриманням відповідного дозволу органів ветеринарної медицини [24].⁷⁷

Як свідчить аналіз правової бази Австрії, юрисдикція якої поширювалась й на Галичину початку ХІХ ст., органи державної влади велике значення надавали врегульовуванню питання санітарного нагляду за продуктами рибальства. Зокрема, відповідно до декрету найвищої канцелярії Австрії від 23 серпня 1810 року застосовувано своєрідний механізм контролю за якістю продуктів рибальства. Через відсутність на той час дієвих засобів контролю за свіжістю м'яса раків та слимаків їх дозволялось продавати лише живими [25 с.1034-1035].⁷⁸ Слід відмітити, що через епізоотичні захворювання раків у Європі Галичина експортувала їх у великій кількості [26 с.26].⁷⁹ У 1898 році магістрат міста Кракова розпорядженням 6932/97 заборонив продаж замороженої риби, так як морожена продукція у теплі місяці року швидко

Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu. // Dziennik urzędowy ministerstwa spraw wewnętrznych. – 1931. – № 10 – S. 364-366.

⁷⁶ Dziennik Taryf i Zarządzeń Kolejowych Wydawnictwo ministerstwa komunikacji. // Rozporządzenie Ministra Komunikacji z dnia 8 maja 1929 r. w sprawach taryfowych. – 1929. – № 22 – S. 163.

⁷⁷ Про мисливське господарство та полювання : Закон України від 22.02.2000 р. (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1478-14>.

⁷⁸ Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – Т. II. – S. 1034-1035.

⁷⁹ Handel rakami // Okólnik. – 1896. – № 20. – S.26.

псувалась. Особи, які порушували це розпорядження, підлягали покаранню відповідно до цісарського патенту від 20 квітня 1854 року № 96 [27 с.5].⁸⁰ Для ефективнішого контролю за якістю риби під час її реалізації магістрат Кракова взагалі видав розпорядження про часткову заборону продажу неживої риби [28 с.127].⁸¹ У середині XIX століття у східній Галичині було так багато раків, що через відсутність на них попиту їх палили і попіл розкидали замість гною на полях.

Для локалізації епізоотії вилов раків у Галичині зменшився [29 с.59],⁸² а Чехія на початку XX ст. на 5 років взагалі заборонила їх вилов та продаж [30 с.241].⁸³ Німеччина зобов'язала своє консульство у Львові проводити ветеринарну експертизу риби та раків, які експортували з Галичини [31 с.5].⁸⁴ Крім того, щоб обмежити ввезення риби на територію Німеччини і, тим самим, пролобіювати власні інтереси, німецькі рибоводи через засоби масової інформації розповсюджували недостовірну інформацію про те, що у Галичині має місце небезпечне інфекційне захворювання коропа. З іншого боку, галицькі рибалки звертали увагу, що заморожена риба, яка у великих кількостях експортувалась з Німеччини, є шкідливою для здоров'я, і її потрібно заборонити для споживання [32 с.121].⁸⁵ Також галицька преса повідомляла, що німецька митниця спеціально через довгу процедуру проходження контролю риби з Галичини спричиняється до псування риби, і використовуючи ветеринарний контроль, підтверджує цей факт і не допускає рибу на територію Німеччини [33 с.232].⁸⁶

⁸⁰ Zakaz sprzedawania ryb zamrożonych // Okólnik. – 1898. – № 33. – S.5.

⁸¹ Przedaż ryb nieżywych. // Okólnik. – 1903. – № 64. – S.127.

⁸² Wiadomości statystyczne o stosunkach krajowych. – Lwów, 1898. – T. XVII, zeszyt I. – S. 59.

⁸³ Zakaz łowienia raków w Czechach//Okólnik. – 1908. – № 101. – S.241.

⁸⁴ Traktaty handlowe // Okólnik. – 1900. – № 46. – S.5.

⁸⁵ Сło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.121.

⁸⁶ Сło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 55. – S.232.

Щоб при відправці риби поштою вона швидко не псувалось, поштові правила передбачали її спеціальну обробку: рибу слід було випотрошити та висушити [34 с.62].⁸⁷ Тогочасні ветеринарні інструкції передбачали для довшого зберігання риби влітку, а особливо форелі, такий спосіб: розвести 50 грамів саліцилової кислоти у 300 грамах спирту, змазати добре грубий пакувальний папір, висушити його і замотати ним рибу. Риба таким чином зберігається набагато довше [35 с.52].⁸⁸ Також наголошували, що риба, яка задихнулась, швидше псується [36 с.33].⁸⁹

Органи державної влади вживали заходи для виконання чинного законодавства у галузі ветеринарії. Зокрема, лише за 1880 рік у Відні на ринках було конфісковано 1429 кілограм риби, 14887 штук раків, 43 туші козуль, 161 кілограм дичини, 97 диких птахів, так як вони не пройшли ветеринарного контролю і були визнаними шкідливими для здоров'я [37 с.3].⁹⁰ Результати роботи контролюючих органів в галузі ветеринарного контролю свідчать, що в 1886 році у Львові не допущено до реалізації і знищено 2850 кг яловичини, 252 кг свинини, 53 кг баранини [38 с.202],⁹¹ а у 1892 році у Львові в загальному знищено 2750 кг м'яса [39 с.113-114]⁹².

Велику увагу органи державної влади приділяли контролю за торгівлею раками. Так, митні органи на Краківському залізничному вокзалі перевіряли посилки та конфісковували товари, які були не задекларовані та недозволені

⁸⁷ Przesyłka ryb w świeżym stanie // Okólnik. – 1893. – № 7. – S.62.

⁸⁸ Przesyłka ryb // Okólnik. – 1893. – № 8. – S.52.

⁸⁹ Wpływ sposobu zabicia ryby na jej rozkład // Okólnik. – 1900. – № 44. – S.33.

⁹⁰ Na targowicach wiedeńskich // Gazeta lwowska. – 1881. – № 39. – 18 lutego. – S.3.

⁹¹ Wyciąg z rocznego sprawozdania. weterynaryjno-polieyjnego za r. 1886. // Przegląd Weterynarski. – 1887. – № 9. – S. 202.

⁹² Ze sprawozdania weterynarskiego we Lwowie za 1892 r. // Przegląd Weterynarski. – 1893. – № 4. – S. 113-114.

для пересилки. Всього за 1892 рік було конфісковано 3 тисячі раків, які в подальшому було випущено у річку [40 с.53].⁹³ Згодом, лише за три місяці 1898 року, коли була заборонена торгівля раками, на Краківській митниці було конфісковано 353 посилки з 17840 раками [41 с.5], [42 с.17].^{94, 95} У 1899 році за аналогічний період було конфісковано в десять разів більше раків [43 с.3].⁹⁶ Але, як констатувало Краківське рибальське товариство, масштаби порушень вимог Рибальського закону були набагато суттєвішими. Проте, через відсутність відповідної кількості торгових комісарів багато раків незаконно потрапляли із Галичини до країн Європи [44 с.7].⁹⁷ У 1897 році на залізничному вокзалі у Кракові, Освенцімі, Щакові (нині район міста Явожно) було конфісковано 160 тисяч раків, які були виловлені всупереч Рибальському закону. Всі конфісковані раки були випущені у басейн річки Вісли [45 с.6-7], [46 с.4].^{98, 99} «Окульник» відзначав, що у Кракові 6 червня 1902 р. були конфісковані зіпсовані карпи у торговця з площі Казимира. Часопис застерігав потенційних покупців, що вони ризикують здоров'ям при купівлі зіпсованої риби [47 с.173].¹⁰⁰ Також Краківське рибальське товариство звернулось до Краківського магістрату з вимогою встановити посаду торгового комісара з повноваженнями перевірки свіжості риби та всієї рибної продукції на ринку.

⁹³ Konfiskata raków na dworcu kolei żelaznej w Krakowie// Okólnik. – 1893. – № 50. – S.53.

⁹⁴ OKÓLNIK 35// Okólnik. – 1898. – № 35. – S.5.

⁹⁵ Konfiskata raków w Krakowie // Okólnik. – 1898. – № 35. – S.17.

⁹⁶ Ochrona raków// Okólnik. – 1899. – № 37. – S.3.

⁹⁷ Ochrona ryb i raków// Okólnik. – 1899. – № 42. – S.7.

⁹⁸ Konfiskata raków // Okólnik. – 1897. – № 30. – S.6-7.

⁹⁹ Ochrona raków // Okólnik. – 1897. – № 25. – S.4.

¹⁰⁰ Zepsute ryby // Okólnik. – 1902. – № 59. – S.173.

Більше того, зіпсовану рибу слід було конфісковувати та знищувати, провівши роз'яснювальну роботу [48 с.64] .¹⁰¹

Органи державної влади вживали заходи для ефективного контролю за рибною продукцією. Зокрема, відповідно до розпорядження Галицького намісництва від 25 квітня 1899 року L.24.768/99 необхідно було організувати лабораторії, що могли б добросовісно проводити діагностику продуктів харчування. З цією метою у Кракові були організовані спеціальні чотиримісячні курси для підготовки інспекторів з контролю за якістю харчових продуктів. Серед іншого на цих курсах вивчали методологію аналізу худоби, дичини, риби та діагностику трихінельозу [49 с.35-36] .¹⁰²

Відповідно до розпорядження Міністерства внутрішніх справ за погодженням з Міністерством релігії і освіти і Міністерством рільництва від 25 травня 1908 року «Про організацію наукових курсів з метою навчання контролюючих органів щодо перевірки продуктів харчування» у Кракові для підготовки осіб за контролем якості м'яса були організовані шеститижневі курси, вартість навчання становила 50 крон, і ці курси повинні були відбуватись щороку [50 с.568] .¹⁰³

Питання розведення та діагностики риби вивчали на курсах у рільничій академії у Дублянах з 1891 року. Курси тривали 20 годин на рік [51 с.145] .¹⁰⁴

¹⁰¹ Sprzedaż nieświerzych ryb // Okólnik. – 1903. – № 59. – S.64.

¹⁰² Alegaty do sprawozdań stenograficznych piątej sesji siódmego periodu Sejmu Krajowego Królestwa Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskiem z roku 1899/900 przytem index tych alegatów od 1 do 226. – Lwów, 1900, – S.35-36.

¹⁰³ Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1908. – S.568.

¹⁰⁴ W sprawie nauki rybactwa w kraj. szkołach rolniczych. // Okólnik. – 1911. – № 119. – S.145.

Лекції читав доктор Мар'ян Раціборський, [52 с.153]¹⁰⁵ інженер Тадеуш Розвадовський [53 с.99] .¹⁰⁶

Висновок

Встановлено, що публічне управління у сфері контролю за якістю мисливської та рибальської продукції у Галичині бере свій початок з XIII ст. Тогочасне публічне управління базувалось на звичаєвих нормах, а нормативно-правова база, яка врегульовувала це питання визначалась на місцевому рівні. Починаючи з XVIII ст., правила контролю за якістю дичини та риби приймаються централізовано і поширюються на всю територію Галичини. Публічне управління у Середні віки зосереджувалось на контролі термінів реалізації продукції, які корелювались в залежності від періоду року, передзабійному огляді тварин, гігієні продавців продукції, місць реалізації тощо. Контроль покладався безпосередньо на різників, а в подальшому він переходив на керівників гільдій різників. До порушників тогочасних вимог застосовувались жорсткі покарання у вигляді арешту та конфіскації продукції. У середині XIX ст. функція контролю переходить до професійних ветеринарних лікарів. При ринках організуються лабораторії для перевірки якості харчових продуктів. При торгівлі з іншими країнами з метою запобігання розповсюдження епізоотичних захворювань встановлюються відповідні обмеження та більш ретельний державний контроль. Велику роль в організації контролю за якістю дичини та риби відігравали митниці, де виявляли не лише контрабандну продукцію, але й зіпсовану. З метою профілактики харчових отруєнь та розповсюдження інфекційних захворювань для продавців та посадових осіб, до компетенції яких входив контроль, було організовано низку курсів.

¹⁰⁵ Odezwa // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.153.

¹⁰⁶ Wykłady o hodowli ryb w szkołach wyższych w Galicyi // Okólnik. – 1911. – № 117. – S.99.

1. Badanie mięsa drobiu w świetle dotychczasowych rozporządzeń. // Przegląd Weterynarski . – 1931. – № 11. – S. 438-440.
2. Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.
3. Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.
4. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych. – Kraków: uniwersytet Jagelloński, 1868. – S.1034-1035.
5. Dereziński J. Możliwości eksportu żywej dziczyzny z Polski do Włoch // Łowiec Polski – 1931. – № 8. – S.146.
6. Dziennik ustaw i rozporządzeń krajowych dla Królestwa Galicyi i Lodomeryi wraz z Wielkim Księstwem Krakowskim. – Lwów, 1906. – S. 413.
7. Wydrzyński K. Przewodnik dla służby leśnej rządowej. T.1. – Warszawa: Redakcja Sylwana, 1853. – S. 382-397.
8. Prawodawstwo o wściekliwości//Łowiec Polski. – 1911. – № 13. – S. 201.
9. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – T. II. – S.882-890.
10. Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1909. – S. 577.
11. Z dyrekcji poczt i telegrafów // Gazeta lwowska. – 1902. – № 286. – 14 grudnia. – S.3.
12. Spausta W. Nibu drobnostki / Władysław Spausta // Łowiec. – 1898. – № 11. – S.162-163.
13. Ziemianin Galicyjski: pismo poświęcone gospodarstwu krajowemu. Nakładem J. A. Kamińskiego. Lwow. 1835 – S. 146-147.
14. Drobiazgi myśliwskie //Łowiec Polski. – 1911. – № 2. – S.31.
15. Rue de la Myśliwstwo i myśliwi we Francyi, Anglii i w Niemczech / de la Rue // Łowiec. – 1883. – № 7. – S.109.

16. Ogłoszenie // Gazeta Narodowa. – 1904. – № 209. – S.4.
17. Perenc Aleksander szkic historycznego rozwoju ogłędzin mięsa w Polsce. // Przegląd Weterynarski . – 1927. – № 4. – S. 130-140.
18. Dzerowicz W. Podręcznik prawny w sprawach lasowych, polowych, łowieckich i o rybołówstwie / Wiktor Dzerowicz . – Lwów: Gubrynowicz i Schmidt, 1898. – S.33.
19. Piotrowski W. C. Kronika / W. C. Piotrowski // Łowiec – 1907. – №6. – S.70.
20. Konsumpcja miesa w Wiedniu. // Przegląd Weterynarski . – 1894. – № 3. – S. 94.
21. Wiadomości bieżące. // Przegląd Weterynarski . – 1886. – № 12. – S. 261.
22. Rozporządzenie Ministra Sjirow Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu. // Dziennik urzędowy ministerstwa spraw wewnętrznych. – 1931. – № 10 – S. 364-366.
23. Dziennik Taryf i Zarządzeń Kolejowych Wydawnictwo ministerstwa komunikacji. // Rozporządzenie Ministra Komunikacji z dnia 8 maja 1929 r. w sprawach taryfowych. – 1929. – № 22 – S. 163.
24. Про мисливське господарство та полювання : Закон України від 22.02.2000 р. (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1478-14>.
25. Zbiór ustaw administracyjnych w Królestwie Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem obowiązujących do użytku organów c.k. władz rządowych i władz autonomicznych / zebrał, ułożył i wydał J.R. Kasperek. – Kraków: Drukarnia uniwersytetu Jagiellońskiego, 1868. – T. II. – S. 1034-1035.
26. Handel rakami // Okólnik. – 1896. – № 20. – S.26.
27. Zakaz sprzedawania ryb zamrożonych // Okólnik. – 1898. – № 33. – S.5.
28. Przedaż ryb nieżywych. // Okólnik. – 1903. – № 64. – S.127.
29. Wiadomości statystyczne o stosunkach krajowych. – Lwów, 1898. – T. XVII, zeszyt I. – S. 59.
30. Zakaz łowienia raków w Czechach//Okólnik. – 1908. – № 101. – S.241.
31. Traktaty handlowe // Okólnik. – 1900. – № 46. – S.5.

32. Cło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.121.
33. Cło od ryb // Okólnik. – 1901. – № 55. – S.232.
34. Przesyłka ryb w świeżym stanie // Okólnik. – 1893. – № 7. – S.62.
35. Przesyłka ryb // Okólnik. – 1893. – № 8. – S.52.
36. Wpływ sposobu zabicia ryby na jej rozkład // Okólnik. – 1900. – № 44. – S.33.
37. Na targowicach wiedeńskich // Gazeta lwowska. – 1881. – № 39. – 18 lutego. – S.3.
38. Wyciąg z rocznego sprawozdania weterynaryjno-poliejnego za r. 1886. // Przegląd Weterynaryjny. – 1887. – № 9. – S. 202.
39. Ze sprawozdania weterynaryjnego we Lwowie za 1892 r. // Przegląd Weterynaryjny. – 1893. – № 4. – S. 113-114.
40. Konfiskata raków na dworcu kolei żelaznej w Krakowie// Okólnik. – 1893. – № 50. – S.53.
41. Okólnik 35// Okólnik. – 1898. – № 35. – S.5.
42. Konfiskata raków w Krakowie // Okólnik. – 1898. – № 35. – S.17.
43. Ochrona raków// Okólnik. – 1899. – № 37. – S.3.
44. Ochrona ryb i raków// Okólnik. – 1899. – № 42. – S.7.
45. Konfiskata raków // Okólnik. – 1897. – № 30. – S.6-7.
46. Ochrona raków // Okólnik. – 1897. – № 25. – S.4.
47. Zepsute ryby // Okólnik. – 1902. – № 59. – S.173.
48. Sprzedaż nieświeżych ryb // Okólnik. – 1903. – № 59. – S.64.
49. Alegaty do sprawozdań stenograficznych piątej sesji siódmego periodu Sejmu Krajowego Królestwa Galicyi i Lodomeryi z Wielkim Księstwem Krakowskim z roku 1899/900 przytem index tych alegatów od 1 do 226. – Lwów, 1900, – S.35-36.
50. Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w radzie państwa reprezentowanych. – Wiedeń, 1908. – S.568.
51. W sprawie nauki rybactwa w kraj. szkołach rolniczych. // Okólnik. – 1911. – № 119. – S.145.
52. Odezwa // Okólnik. – 1901. – № 52. – S.153.
53. Wykłady o hodowli ryb w szkołach wyższych w Galicyi // Okólnik. – 1911. – № 117. – S.99.

