

Maria Ujwary

Stanisław Krauze **(1902–1977)**

Farmaceuta, bromatolog, społecznik

Wydawnictwo Naukowe
Uniwersytetu Ignatianum
w Krakowie

Kraków 2025

Spis treści

Wstęp	7
Rozdział 1. Sylwetki twórców myśli higienicznej w Polsce w drugiej połowie XIX wieku i w okresie międzywojennym	19
Rozdział 2. Stanisław Krauze (1902–1977): rys biograficzny	31
2.1. Lata młodości i studia	31
2.2. Praca w okresie II wojny światowej	77
2.3. Okres powojenny	87
Rozdział 3. Higiena i etyka bezpieczeństwa żywności w ujęciu Stanisława Krauzego	135
3.1. Higiena	135
3.2. Etyka bezpieczeństwa żywności	165
Rozdział 4. Kontynuacje i nawiązania do badań Stanisława Krauzego	181
Rozdział 5. Analiza aktualnych aspektów prawnych i etycznych bezpieczeństwa żywności w Polsce	193
Zakończenie	213
Bibliografia	217
Spis fotografii	235
Spis tabel	236
Aneks: Wykaz publikacji Stanisława Krauzego	237
Indeks osób	251
Summary: Stanisław Krauze (1902–1977): Pharmacist, Bromatologist, Social Activist	253

Moim Synom

Wstęp

Przeobrażenia społeczne w Europie końca wieku XIX i początku XX miały charakter bardzo dynamiczny. Na każdej płaszczyźnie działalności człowieka dochodziło do zmian, które bardzo mocno odcisnęły się na jakości życia mieszkańców starego kontynentu.

Druga połowa XIX wieku to ogromny postęp przemysłowy. Ówczesny rozwój technologiczny, połączony ze zmianami w zarządzaniu, uznany został za drugą rewolucję przemysłową. Nowe technologie i rozwiązania produkcyjne stały się częścią niemal każdej dziedziny gospodarki¹.

Rozwój produkcji przemysłowej wymusił też zmiany pozytywne w kontekście produkcji i przetwarzania żywności oraz jej higieny. Doprowadziły one do przedłużenia jej zdatności do spożycia. Niestety ten pęd technologiczny implikował także skutki negatywne dla produktów spożywczych, które odbiły się szeroko nie tylko na zdrowiu mieszkańców, ale także na ich wydatkach. Przykładem takiego działania było – powszechne nie tylko w Europie – fałszowanie żywności.

Konsekwencją przemieszczania się ludności ze wsi do miast była konieczność wyżywienia znacznej liczby robotników. W związku z tym pojawiła się potrzeba dostarczania ogromnych ilości żywności. Rozwój przemysłu przyczynił się do ukształtowania zarówno anonimowego, masowego konsumenta, jak i anonimowego producenta. Konieczność transportu żywności na duże odległości oraz jej przetwarzania prowadziła do wielokrotnego wydłużania łańcucha dostaw, co rozmywało odpowiedzialność poszczególnych ogniw. Stwarzało to dogodne warunki do nadużyć i wytwarzania żywności niskiej jakości².

1 M. Żejmo, *Istota przemian industrialnych w XIX wieku*, „Studia Gdańskie. Wizje i rzeczywistość”, 12 (2015), s. 172.

2 R. Tannahill, *Historia kuchni*, Warszawa 2014, s. 349.

Proceder ten z końcem XIX i początkiem XX wieku był tak wszechobecny, że postanowiono walczyć z nim na gruncie prawnym³. Należy wspomnieć o *Codex Alimentarius Austriacus*, który dał początek kodeksom żywnościowym, oraz Międzynarodowemu Kongresie Żywnościowym w Genewie, a który był początkiem międzynarodowych dyskusji dotyczących potrzeby walki z fałszowaniem żywności⁴.

Pomysł powstania *Codex Alimentarius Austriacus* był rezultatem dyskusji w czasie odbywającej się w 1891 roku w Wiedniu Międzynarodowej Wystawy Żywności oraz Higieny Gospodarstwa Domowego. Podczas odbywającego się w czasie wystawy posiedzenia chemików żywności Akademii Nauk we Wiedniu zdecydowano o powołaniu komisji kodeksowej, która zajmie się opracowaniem standardów żywnościowych. W pracach komisji uczestniczyli tylko ludzie nauki, nie było więc w wynikach ich prac wpływów grup interesów, takich jak producenci i handlowcy. W 1898 roku przedstawiono pierwsze rezultaty prac w postaci 21 standardów⁵. Możliwości wpływu na ustalenie standardów kodeksu zaczęły się domagać strony przemysłu i handlu, dla których te ustalenia miały mieć bezpośrednie konsekwencje. Swoim sprzeciwem skutecznie zablokowały ścieżkę legislacyjną dla podstaw kodeksu i wydłużyły dyskusję nad nim o kolejne 10 lat. Dopiero w 1907 roku formalnie utworzono komisję kodeksową, w skład której wchodziłi przedstawiciele rządu, organów kontrolnych i przedsiębiorców. Między latami 1907 a 1911 udało się opracować 55 standardów, które utworzyły Austriacki Kodeks Żywnościowy⁶.

Opracowany dokument zawierał standardy dla podstawowych produktów, ale również dla takich, które ówczesnie były marginalnym składnikiem diet. Pomimo tego, że nie miał wiążącej mocy prawnej, był bardzo ważnym krokiem w walce z fałszowaniem żywności i istotnym punktem

3 S. Kowalczyk, *Z historii fałszowania żywności*, w: *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, red. S. Kowalczyk, Warszawa 2009, s. 282–300.

4 S. Krauze, *Rozwój prac nad Europejskim Kodeksem Żywnościowym*, „Przemysł Spożywczy”, 2 (1961), s. 10.

5 E. Schübl, F. Vojit, *120 Jahre Codex Alimentarius Austriacus – Die Geschichte eines Erfolgreichen Weges*, „Ernährung”, 36 (2012), s. 25–28.

6 S. Kowalczyk, *Prawo Czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*, Warszawa 2017, s. 291–298.

odniesienia dla oceny jakości produktów spożywczych⁷. Warto nadmienić, że *Codex Alimentarius Austriacus* przetrwał ponad 100 lat i aktualnie obowiązuje jego wydanie z 2006 roku. Jak widać, zawarte w nim standardy nadal chronią konsumentów jak i producentów żywności⁸.

Ogromna skala fałszerstw żywności stała się również powodem do podjęcia działań zapobiegawczych w środowisku międzynarodowym. Miały one na celu wypracowanie standardów i norm obejmujących wszystkie kraje. W 1908 roku z inicjatywy Towarzystwa Białego Krzyża zwołano między 9 a 12 września kongres w Genewie⁹. Co interesujące, obrady odbyły się pod hasłem „Pierwszy międzynarodowy kongres przeciw fałszowaniu żywności i leków”. Swoje reprezentacje do Genewy wysłało 31 państw. Wśród głównych problemów, które poddano dyskusji, były te związane z fałszowaniem żywności. Omówiono również środki zapobiegawcze, poddano ocenie dotychczas stosowane przepisy oraz podjęto temat dodatków do żywności typu: barwniki oraz środki konserwujące. Obrady były bardzo burzliwe, gdyż brali w nich udział przedstawiciele producentów i handlowcy, którzy w ustaleniach widzieli przede wszystkim perspektywę utraty znacznych wpływów finansowych.

Wynikiem pracy kongresu było opracowanie szeregu standardów i norm dla produktów żywnościowych. Część z nich nie przetrwała długo i wskutek postępu nauki czy zmian technologicznych została z czasem zmieniona. Utworzone standardy były ówczesną wersją kodeksu żywnościowego i dawały podstawy pod dalsze prace w tej dziedzinie. Były też istotne z racji udziału w ich tworzeniu wszystkich zainteresowanych stron, co miało zapewnić ich użyteczny charakter, a nie tylko poprawny od strony merytorycznej¹⁰.

Zmiany w kulturze żywności i żywienia, które miały swój wyraz także w kwestiach normatywnych, dopiero zaczynały się kształtować i na przestrzeni kolejnych lat były areną walki o zdrowie konsumentów na całym świecie.

7 *Kronika. Codex alimentarius austriacus*, „Gazeta Lwowska”, 157 (1911), s. 3.

8 S. Kowalczyk, *Prawo Czystej żywności...*, dz. cyt., s. 291–298.

9 S. Krauze, *Rozwój prac nad Europejskim Kodeksem Żywnościowym*, dz. cyt., s. 10.

10 S. Kowalczyk, *Prawo Czystej żywności...*, dz. cyt., s. 369–375.

We wszystkich epokach historycznych, jak i w XIX wieku, skład diety zależał do statusu społecznego. Możliwość spożywania zróżnicowanych pokarmów, a przy tym zapewnienia organizmowi niezbędnej ich ilości, miały tylko warstwy zamożne. Pod koniec XIX wieku starano się wyjść poza te utarte przez wieki ramy i dostosować dietę do płci oraz rodzaju wykonywanych prac, zniwelować wpływ wynikający z przynależności do określonej warstwy społecznej. Cele socjalne i wyrównywanie szans stały się punktem wielu programów partii politycznych w państwach Europy Zachodniej. Dzięki wzrostowi płacy minimalnej robotnicy mogli sobie pozwolić na lepsze odżywianie. Zauważono także związek między warunkami życia i zagrożeniem epidemiologicznym wśród robotników, które przekładało się na stan ekonomiczny państwa. W 1883 roku w Niemczech wprowadzono powszechny system ubezpieczeń społecznych, który zapewnił opiekę lekarską wszystkim pracującym. W rezultacie wydłużyła się średnia długość życia mieszkańców, a pracodawcy mogli wykorzystać dobrze wykwalifikowanych pracowników, których praca była bardziej wydajna¹¹.

W kwestii podejścia do żywności w Europie, zarówno od strony ilościowego zaopatrzenia, jak i kultury żywienia, przełomowy pod wieloma względami był okres pierwszej wojny światowej. Wojna, która w ocenie przywódców miała trwać krótko, przerodziła się w konflikt kilkuletni, który otworzył nowy, dotąd niedoceniany kierunek polityki – politykę żywnościową¹². Problem aprowizacyjny podczas wojny wynikł z kilku powodów. Należały do nich: wzrastająca liczba żołnierzy, którym należało zapewnić wyżywienie, oraz konieczność przeprowadzenia poboru do armii na terenach rolniczych, co spowodowało zmniejszenie liczby osób zaangażowanych w produkcję żywności. Francja i Wielka Brytania nie przygotowały wystarczających zapasów żywności. Wobec przedłużającego się konfliktu okazało się, że francuskie rolnictwo nie wytrzymuje oczekiwań dotyczących produkcji, a Wielka Brytania w kwestii dostaw żywności

11 B. Płonka-Syroka, *Wstęp*, w: *Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym. Ciągłość i zmiana*, red. B. Płonka-Syroka, Wrocław 2020, s. 7–17.

12 T. Czekalski, *Apro wizacja ludności cywilnej w czasie I wojny światowej. Wojna jako katalizator zmian kultury kulinarnej w Europie*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, 3 (2016), s. 450.

w znacznym stopniu polegała na imporcie¹³. Wobec braków żywności państwa uczestniczące w konflikcie wprowadziły odgórne regulacje dotyczące obrotu żywnością, a najczęstszą ich formą była reglamentacja artykułów żywnościowych¹⁴.

Europa przełomu XIX i XX wieku ewoluowała pod każdym względem. Jednymi z istotniejszych były kwestie związane z odżywianiem. Pojawiły się trendy w zakresie komponowania diety, zmiana podejścia do wyglądu sylwetki ciała, form spędzania czasu wolnego. Nadal istotna w tej kwestii była warstwa społeczna, z której się pochodziło, jednak i w tych najbardziej niebezpiecznych pojawiły się zmiany¹⁵. Na ziemiach polskich kierunki rozwoju zależały od przychylności zaborców.

Pomimo wzrostu świadomości wartości zdrowia i propagowania higieny na poziomie instytucjonalnym, m.in. poprzez akty prawne, wiele do życzenia pozostawiał pod koniec XIX wieku poziom higieny życia codziennego mieszkańców ziem polskich. Zarówno na wsiach, jak i w miastach braki na polu higieny były ogromne i przekładały się na bardzo wysoki wskaźnik umieralności. Nerozwiazane były m.in. kwestie wodociągów, kanalizacji, zagospodarowania śmieci, warunków higienicznych, w jakich sprzedawano żywność na targowiskach, warunków higienicznych mieszkań. Do walki o poprawę stanu higienicznego zarówno wsi, jak i miast, stanęło grono wybitnych lekarzy, higienistów, inżynierów czy publicystów. Podjęli oni liczne inicjatywy społeczne, które stopniowo podniosły poziom świadomości obywateli w kwestii zasadności przestrzegania higieny na każdej płaszczyźnie życia codziennego.

Ogromnym wyzwaniem dla władz odrodzonej Polski było ujednoczenie prawa żywnościowego, które w poszczególnych zaborach funkcjonowało odmiennie, kładąc różny nacisk na kontrolę jakości artykułów spożywczych. Sytuację dodatkowo komplikował niedobór żywności. Na kształtowanie przepisów sanitarnych wpływały także reformy administracyjne, polityczne i gospodarcze. Kompetencje w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności przechodziły między różnymi resortami

13 R. Perren, *Farmers and Consumers under Strain. Allied Meat Supplies in the First World War*, "The Agricultural History Review" 2 (2005), s. 212–213.

14 T. Czekalski, *Aprovizacja ludności cywilnej w czasie I wojny światowej...*, s. 453.

15 B. Płonka-Syroka, *Wstęp...*, s. 7–17.

rządowymi, co powodowało rozproszenie regulacji i trudności w ich stosowaniu. Do 1924 roku sprawy te znajdowały się w kompetencjach Ministerstwa Zdrowia Publicznego, do roku 1932 w Ministerstwie Spraw Wewnętrznych, a później, już do wybuchu drugiej wojny światowej, w Ministerstwie Opieki Społecznej¹⁶.

Na ustawę, która całościowo obejmowałaby nadzór na obrotem żywnością w Polsce, trzeba było czekać do 1928 roku, kiedy weszło w życie *Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 roku o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku*¹⁷. Prace nad nim trwały 10 lat.

Projekt nowego rozporządzenia żywnościowego powstał już w 1917 roku na zlecenie Tymczasowej Rady Stanu Królestwa Polskiego, a jego autorem był Leonard Bier¹⁸, ówczesny dyrektor Zakładu Badania Środków Spożywczych w Krakowie. Przez kolejne 10 lat projekt był dopracowywany i w 1928 roku stanowił podstawę nowej ustawy żywnościowej, która z niewielkimi zmianami obowiązywała do 1970 roku. Przepisom aktu podlegał: „(...) wyrób, sprzedaż oraz inne wprowadzenie w obieg artykułów żywności, ich surowców i tych przedmiotów użytku, których użycie, zgodne z ich przeznaczeniem, może się okazać szkodliwe dla zdrowia ludzkiego”¹⁹. Natomiast nie podlegały im środki lecznicze. Wprowadził on pojęcia artykułu spożywczego „szkodliwego dla zdrowia, zepsutego, podrobionego, sfałszowanego i fałszywie oznaczonego”. Do prowadzenia nadzoru nad artykułami żywności powołano wojewódzkie i powiatowe władze administracyjne, a dla ich celów związanych z dozorem artykułów spożywczych i przedmiotów użytku powstały państwowe zakłady badania żywności i przedmiotów użytku. Skuteczność walki z nieprzestrzeganiem higieny żywności i żywienia miały wspomóc ustanowione wysokie kary pieniężne, jak i pozbawienia wolności. Przykładowo, jeżeli winny wprowadził do obiegu artykuł szkodliwy dla zdrowia lub mogący szkodliwie oddziaływać na zdrowie, który wywołał niebezpieczeństwo dla życia

16 L. Karpf, *Polskie prawo żywnościowe*, Warszawa 1950, s. 7.

17 *Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku* (Dz.U. 1928 nr 36 poz. 343).

18 Życiorys Leonarda Biera został szerzej omówiony w rozdziale o prekursorach.

19 *Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku* (Dz.U. 1928 nr 36 poz. 343).

i zdrowia, spowodził ciężkie uszkodzenie zdrowia lub śmierć człowieka, a skutki te mogły być przewidziane, karany był więzieniem od roku do dziesięciu lat. Kara więzienia mogła być połączona z karą finansową do dziesięciu tysięcy złotych²⁰.

Przed 1939 rokiem wydano jeszcze sporo przepisów szczegółowych odnoszących się do higieny żywności. Wśród nich te dotyczące wody do picia i wody na cele gospodarcze, barwienia lodu sztucznego, dozoru nad mięsem i przetworami mięsnymi, tłuszczami i olejami jadalnymi, mlekiem i przetworami mlecznymi, mąką i wyrobami mącznymi. Higiena żywienia znalazła się m.in. w *Rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 13 maja 1937 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla publicznych miejsc spożycia*. Przepisy tego rozporządzenia odnosiły się do restauracji, jadalni, kawiarni, cukierni i innych miejsc, gdzie spożywało się żywność na miejscu²¹. W rozporządzeniu szczegółowo opisano wymagania, jakie musiały spełniać wspomniane lokale. Lokale powinny być suche, obszerne, utrzymane we wzorowej czystości i niepołączone z mieszkaniami. W części przeznaczony dla gości powinna być zapewniona wymiana powietrza, a gdy było chłodno – ogrzewanie. Natomiast art. 5 odnosił się do zapewnienia czystości stołów, które jeśli nie były wykonane z łatwo zmywalnego materiału, powinny być nakryte czystym obrusem lub zakładaną, nową dla każdego gościa, papierową serwetą. Zarówno goście, jak i pracownicy powinni mieć dostęp do umywalni z bieżącą wodą, mydłem i czystymi ręcznikami. Pracownicy pracujący w tych miejscach powinni być czysto ubrani i przedstawić odpowiednie zaświadczenie lekarskie.

Po odzyskaniu niepodległości Polska mierzyła się także z innymi wyzwaniami, takimi jak unifikacja systemu prawnego czy reforma edukacji. Niedostatki aprowizacyjne i niska świadomość higieniczna społeczeństwa kształtowały stosunek do odżywiania, a zarazem stały się impulsem do traktowania zdrowej diety jako elementu kultury narodowej.

Po drugiej wojnie światowej, pomimo nadal występujących braków żywnościowych, Polska podjęła próby reform w dziedzinie żywienia. Te działania nie były łatwe do przeprowadzenia w nowej rzeczywistości

20 Tamże, art. 30.

21 *Rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 13 maja 1937 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla publicznych miejsc spożycia* (Dz.U 1937 nr 41 poz. 327).

politycznej, ale odzwierciedlały rosnącą świadomość znaczenia racjonalnego odżywiania. Działania na rzecz zapewnienia dostępu do pełnowartościowej żywności oraz edukacji w zakresie higieny wywarły istotny wpływ na kulturę społeczną. Tym samym zmagania Polski z problemami żywnościowymi i sposoby ich przewyższania nie tylko odzwierciedlają historię kraju, ale również ukazują, w jaki sposób troska o bezpieczeństwo żywności może kształtować wartości i normy społeczne.

W tym niezwykle wyboistym w historii Polski okresie żył i z sukcesami prowadził działalność naukową prof. Stanisław Krauze, któremu poświęcona jest niniejsza monografia.

Zadaniem publikacji jest przedstawienie życiorysu oraz analiza wybranych prac poglądowych prof. Stanisława Krauzego. Argumentem, który zdecydował o podjęciu przeze mnie próby odtworzenia życiorysu profesora oraz analizy jego prac poglądowych, był brak opracowań naukowych, które w sposób wyczerpujący podjęłyby ten temat. Zważywszy na bogaty życiorys, ogromne osiągnięcia naukowe i liczbę opublikowanych prac, jak również autorytet naukowy, którym cieszył się prof. Stanisław Krauze w Polsce i na świecie, odtworzenie jego biografii jest ważnym wkładem w historię nauki. Przedstawienie, w jaki sposób działalność naukowca kształtowała kulturę i codzienne życie społeczeństwa, stanowi również odmienne i mniej oczywiste spojrzenie na przemiany społeczno-kulturowe w obszarze żywności i żywienia w najtrudniejszych momentach Polski XX wieku.

Stanisław Krauze urodził się 11 listopada 1902 roku w Łodzi, w rodzinie robotniczej. W Łodzi także ukończył gimnazjum, natomiast po zdaniu matury rozpoczął studia farmaceutyczne na Uniwersytecie Warszawskim. Po ich ukończeniu, 7 listopada 1924 roku rozpoczął pracę jako asystent w Katedrze Badania Środków Spożywczych Wydziału Farmaceutycznego Uniwersytetu Warszawskiego. W 1931 roku, za pracę wykonaną pod kierunkiem prof. Jana Zaleskiego *Badania nad terpentyną polską*, otrzymuje stopień doktora. Ważnym wydarzeniem w życiu młodego uczonego było rozpoczęcie w 1932 roku roczne stypendium w Związkowym Laboratorium Badania Żywności w Bernie (Szwajcaria), gdzie m.in. zapoznawał się z tamtejszą kontrolą żywności. Już w 1935 roku Krauze został mianowany Dyrektorem Państwowego Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku, który później włączono do Państwowego Zakładu Higieny. Uczony w 1937 roku habilitował się na Wydziale Farmaceutycznym Uniwersytetu Warszawskiego. Natomiast dopiero po drugiej wojnie światowej,

w 1947 roku otrzymał tytuł profesora zwyczajnego i objął Katedrę Nauki o Środkach Spożywczych na Wydziale Farmaceutycznym Uniwersytetu Warszawskiego. Istotnym faktem z jego życia jest to, że od 1958 roku współpracował z Radą Europejską ds. Kodeksu Żywnościowego, która później została przekształcona w Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Krauze był ekspertem WHO ds. substancji obcych w żywności. W ramach swojej działalności czynnie uczestniczył w wielu towarzystwach polskich, jak i zagranicznych. Za swoją aktywność był wielokrotnie odznaczany. Wśród wyróżnień istotne miejsce ma Krzyż Oficerski Orderu Odrodzenia Polski. Najważniejszym zaś osiągnięciem prof. Krauzego było stworzenie polskiej szkoły bromatologicznej²².

Ileokroć w publikacji pojawi się termin bromatologia, oznacza on naukę o artykułach żywnościowych. W obrębie nauk farmaceutycznych jest nauką stosowaną, której nazwa pochodzi od greckiego *bromatos* – pożywienie i *logos* – nauka. Dokonywane w jej zakresie badania żywności obejmują zarówno: skład chemiczny, zawartość substancji obcych np. pestycydów, obecność mikroorganizmów, wirusów oraz szkodników żywności. W obszarze zainteresowań bromatologii jest również higiena żywności na każdym etapie jej produkcji i obrotu²³.

Do momentu napisania tej pracy ukazało się zaledwie kilka pozycji, o nieznacznej objętości, które przedstawiały biografię profesora. Pewnym pretekstem do szerszego wspomnienia o życiu i pracy naukowej Krauzego były jubileusze jego pracy, a także wspomnienia, które ukazały się w roku jego śmierci. Współcześnie pojawiły dwie publikacje, które rekonstruują jego życiorys w sposób syntetyczny²⁴.

22 Prof. dr Stanisław Krauze. *Życiorys i praca naukowa*, „Roczniki Technologii i Chemii Żywności”, 24 (1974), s. 5–7; A. Kurnatowski, *Profesorowie i docenci wydziałów medycznych Uniwersytetu Łódzkiego i Akademii Medycznej w Łodzi 1945–1964*, Łódź 2003, s. 112; E.S., *Porträts polnischer Chemiker. Prof. dr. Stanisław Krauze*, „Ciech Revue”, 4 (1966), s. 42–44.

23 S. Krauze, *Bromatologia. Nauka o artykułach żywności*, Warszawa 1967, s. 13.

24 E.S., *30-lecie pracy naukowej prof. dra Stanisława Krauze*, „Farmacja Polska”, 2 (1955); R. Olędzka, *50-lecie pracy prof. dra. Stanisława Krauzego*, „Farmacja Polska”, 4 (1975); R. Olędzka, *Prof. Stanisław Krauze (1902–1977)*, „Medycyna, Dydaktyka, Wychowanie”, 4 (1977), s. 355; R. Olędzka, *Prof. Stanisław Krauze (1902–1977)*, „Farmacja Polska”, 12 (1977), s. 693; H. Bukowiecki, *O funkcji społecznej uniwersytetów i osiągnięciach organizacyjnych Wydziału*

Wobec bardzo nielicznych dostępnych opracowań kluczowym dla mnie źródłem były zbiory zgromadzone w archiwach. Kwerenda objęła zbiory archiwów różnych jednostek w Polsce i za granicą²⁵. Istotnym źródłem wykorzystanym w opracowaniu publikacji były czasopisma farmaceutyczne. Analizie pod kątem informacji bezpośrednio dotyczących prof. Krauzego, jak i instytucji z którymi współpracował, przemian społecznych i kulturowych poddałam prasę z lat 20 i 30, a także powojenną. Zbadałam takie tytuły, jak: „Wiadomości Farmaceutyczne”, „Farmacja Współczesna”, „Kronika Farmaceutyczna”, „Farmacja Polska”. Istotnym źródłem były również „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” – czasopismo, którego założycielem był Krauze.

Do odtworzenia poglądów prof. Krauzego oraz wyodrębnienia wyznań, przed którymi stanął w swojej pracy zarówno naukowej, jak i społecznej, źródło stanowiły prace autorstwa jego samego. W trakcie badań wybrałam blisko 60 pozycji, które były m.in. wystąpieniami konferencyjnymi, sprawozdaniami ze zjazdów i konwencji w Polsce i za granicą, a także oficjalnymi stanowiskami wobec konkretnego zagadnienia istotnego w czasie pracy zawodowej Krauzego.

Bardzo cenne dla kształtu pracy okazały się również wspomnienia i pamiątki przekazane mi przez rodzinę Krauze. W czasie spotkań w Poznaniu, gdzie mieszka rodzina brata Stanisława – Eugeniusza, oraz w Łodzi, gdzie mieszka rodzina siostry Stanisława – Stefanii, mogłam wysłuchać wspomnień dotyczących nie tylko profesora, ale także całej rodziny. Udało się również spotkać oraz utrzymywać kontakt e-mailowy z prof. Reginą Skorupską-Oleńską, dla której prof. Krauze był nie tylko opiekunem

Farmaceutycznego Uniwersytetu Warszawskiego, „Farmacja Polska”, 4 (1948), s. 163–165; L.S., *35 lat pracy dla nauki i zawodu farmaceutycznego*, „Farmacja Polska”, 17–18 (1960), s. 339; *Prof. dr Stanisław Krauze. Życiorys i praca naukowa*, dz. cyt., s. 5–7; A. Kurnatowski, *Profesorowie i docenci wydziałów medycznych Uniwersytetu Łódzkiego...*, dz. cyt.; E.S., *Porträts polnischer Chemiker...*, dz. cyt.; R. Oleńska, *Prof. Stanisław Krauze (1902–1977)*, „Medycyna, Dydaktyka, Wychowanie”, 3 (1980), s. 264; Redakcja Roczników PZH o prof. S. Krauze, 6 (1977), b. paginacji; K. Hanisz, *Prof. dr hab. Stanisław Krauze (1902–1977)*, „Aptekarz Polski”, 121 (2016), s. 27–31; S. Kowalczyk, *Prawo Czystej żywności...*, dz. cyt., s. 451–475; J. Szewczyński, H. Plata, *Polskie Towarzystwo Farmaceutyczne*, Warszawa 2017, s. 81–82.

25 Szczegółowy wykaz jednostek znajduje się w Bibliografii.

pracy doktorskiej i habilitacyjnej, ale później również szefem i współpracownikiem. Przekazała ona – oprócz wspomnień, cennych wskazówek co do miejsc, gdzie można poszukiwać materiałów dotyczących profesora, również dokumenty będące w jej prywatnych zbiorach, które nigdzie wcześniej nie były publikowane. Prof. Regina Skorupska-Olędzka zmarła 31 marca 2024 roku²⁶.

Nawiązałam również kontakt ze Stowarzyszeniem Wychowanków Gimnazjum i Liceum im. M. Kopernika w Łodzi²⁷ w celu dotarcia do ewentualnych wspomnień i pamiątek z czasów nauki Krauzego. Niestety, pomimo rozesłania informacji do kilkuset członków stowarzyszenia, nie udało się pozyskać nowych materiałów.

Monografia skupia się na odtworzonym życiorysie prof. Stanisława Krauzego oraz analizie jego społecznej i kulturalnej działalności. W rozdziale pierwszym w sposób syntetyczny przedstawiłam sylwetki uczonych, którzy przed Stanisławem Krauzem zajmowali się zagadnieniem higieny i wnieśli duży wkład w rozwój higieny żywności i żywienia oraz kontroli żywności na ziemiach polskich. Życiorys Krauzego to rozdział drugi, który podzieliłam na podrozdziały ze względu na kolejne etapy jego życia. Wybrane wątki z życia Krauzego znajdują rozwinięcie w części dotyczącej jego poglądów. Pełniejszy obraz jego biografii uzyskujemy dzięki połączeniu analizy życiorysu z lekturą jego prac. Rozdział trzeci przedstawia najważniejsze elementy kultury żywności i żywienia w ujęciu prof. Stanisława Krauzego. Wyodrębniona została higiena oraz etyka bezpieczeństwa żywności. Rozdział IV został poświęcony kontynuatorom myśli uczonego. Zebrałam w nim nazwiska autorów oraz tytuły prac doktoranckich i habilitacyjnych napisanych pod kierunkiem Krauzego. Wybrane osoby, naukowcy, którzy w różnych ośrodkach kontynuowali prace profesora, zostali opisani szerzej. Ostatni rozdział opisuje aktualny stan prawny w zakresie żywności w Polsce, ale również status międzynarodowego dokumentu *Codex Alimentarius*. Analizie poddane zostało również miejsce etyki bezpieczeństwa żywności w Polsce oraz pojęcie kultury bezpieczeństwa żywności. To ostatnie wprowadzono do użycia już po śmierci

26 Więcej informacji o prof. Reginie Skorupskiej-Olędzkiej w rozdziale *Kontynuacje i nawiązania myśli Stanisława Krauzego*.

27 <https://www.koper.org.pl/pl/>

Krauzego, jednak jego działalność bardzo dobrze w zakres tego pojęcia się wpisywała.

Do pracy dołączony jest aneks, który stanowi wykaz prac prof. Stanisława Krauzego. Zostały one podzielone na prace naukowe opublikowane przez profesora Krauzego, prace opublikowane pod jego kierownictwem oraz prace pogładowe. Aneks jest wynikiem kwerend w archiwach i prasie farmaceutycznej.