







2) Przepęd bydła na targowicę i do rzeźni miejskich. — Introduction du bétail au marché et aux abattoirs municipaux.

Pochodzenie i miejsce przeznaczenia sprzedanego bydła <i>Provenance et destination du bétail</i>	Buhaj <i>Taureaux</i>	Wołów <i>Bœufs</i>	Krów <i>Vaches</i>	Jałownika <i>Veaux d'un an</i>	Razem by- dła grub. <i>Total du gros bétail</i>	Cieląt <i>Veaux</i>	Owiec i kóz <i>Brebis et chèvres</i>	Trzody chlewnej <i>Porcs</i>
	s z t u k — p i e c e s							
<b>1) Przepęd bydła na targowicę miejską: — Introduction du bétail au marché:</b>								
1. Z Krakowa i powiatu krakow. — <i>De Cracovie et du district de Cracovie</i>	26	5	30	24	85	471	—	705
2. Z powiatu podgórskiego — <i>Du district de Podgórze</i>	15	—	31	17	63	327	—	184
3. Z innych powiatów Galicji zachod. — <i>D'autres districts de la Galicie occident.</i>	291	242	229	230	992	2398	20	2071
4. Z Galicji wschodniej — <i>De la Galicie orientale</i>	92	661	544	192	1489	4	1	—
5. Z Bukowiny — <i>De Bukovine</i>	8	224	3	8	243	—	—	—
6. Z Węgier — <i>De Hongrie</i>	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Z poprzedniego miesiąca — <i>Bétail resté du mois précédent</i>	—	83	9	—	92	—	—	—
Razem — <i>Totaux</i>	432	1215	846	471	2964	3200	21	2960
<b>2) Z bydła przepędzonego na targ sprzedano: — Du bétail introduit il a été vendu:</b>								
1. Do Krakowa — <i>A la ville de Cracovie</i>	348	933	408	292	1981	2859	19	2765
2. Do gmin sąsiednich — <i>Aux communes suburbaines</i>	25	91	161	78	355	338	1	101
3. Do innych miejscowości Galicji — <i>Aux autres communes de Galicie</i>	12	65	125	48	250	—	—	—
4. Do Wiednia — <i>A la ville de Vienne</i>	—	—	—	—	—	—	—	37
5. Do innych krajów koronnych — <i>Aux autres pays d'Autriche</i>	40	43	136	52	271	—	—	52
6. Do Niemiec — <i>A l'Allemagne</i>	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Do innych państw — <i>Aux autres pays</i>	—	—	—	—	—	—	—	—
Razem — <i>Totaux</i>	425	1132	830	470	2857	3197	20	2955
<b>3) Bito w ciągu maja — On a abattu pendant le mois de mai:</b>								
1. W rzeźni głównej — <i>A l'abattoir principal</i>	—	1231	435	775	2441	3964	48	4035
2. W rzeźni w dzielnicy XII. — <i>A l'abattoir du XII. quartier</i>	—	38	96	20	154	312	3	85
3. W rzeźni w dzielnicy XVII. — <i>A l'abattoir du XVII. quartier</i>	—	—	50	6	56	42	—	35
Razem — <i>Totaux</i>	—	1269	581	801	2651	4318	51	4155

VI. Ceny ważniejszych przedmiotów spożywczych. — Prix des principaux objets de consommation.

Przedmioty konsumeyi <i>Denrées et objets de consommation</i>	Waga lub miara <i>Poids ou mesure</i>	Cena — <i>Prix</i>				Przedmioty konsumeyi <i>Denrées et objets de consommation</i>	Waga lub miara <i>Poids ou mesure</i>	Cena — <i>Prix</i>			
		od — <i>de</i>		do — <i>à</i>				od — <i>de</i>		do — <i>à</i>	
		Kor.	h.	Kor.	h.			Kor.	h.	Kor.	h.
		Cour. hel.	Cour. hel.	Cour. hel.	Cour. hel.			Cour. hel.	Cour. hel.	Cour. hel.	Cour. hel.
<b>Ceny produktów rolnych, jarzyn i artykułów mącznych:</b> <i>Prix des produits agricoles, des légumes et des denrées farineuses:</i>						<b>Ceny bydła, mięsa, dziczyzny, drobiu i ryb:</b> <i>Prix du bétail, de la viande, du gibier, de la volaille et des poissons:</i>					
Pszonica — <i>Froment</i>	100 kg.	23	20	25	10	Bydło rogate, wagi żywej — <i>Gros bétail, sur pied</i>	100 kg.	71	60	104	00
Zyto — <i>Seigle</i>	"	15	90	18	00	Trzoda chlewna, wagi żywej — <i>Porcs, sur pied</i>	"	96	00	113	00
Jęczmień — <i>Orge</i>	"	15	00	16	00	Trzoda chlewna, wagi bitej — <i>Porcs, abattus</i>	"	140	50	156	75
Owies — <i>Avoine</i>	"	17	70	20	50	Cielęta — <i>Veaux</i>	sztuka-la pièce	23	00	71	00
Tataraka — <i>Sarrasin</i>	"	15	00	16	60	Owca lub koza — <i>Brebis ou chèvres</i>	"	20	00	26	66
Proso — <i>Millet</i>	"	—	—	—	—	Mięso wołowe tylne — <i>Viande de boeuf 1re qualité</i>	1 kg.	1	44	1	76
Ryż — <i>Riz</i>	"	39	00	47	00	" przednie — <i>Viande de boeuf qual. inf.</i>	"	1	28	1	60
Rzepak — <i>Colza</i>	"	—	—	—	—	" wieprzowe — <i>Viande de porc</i>	"	1	60	2	20
Groch — <i>Pois</i>	"	23	00	27	00	" cielęc — <i>Viande de veau</i>	"	1	60	2	00
Kukurudza — <i>Mais</i>	"	14	00	17	50	" baranie — <i>Viande de mouton</i>	"	—	—	—	—
Fasola — <i>Haricots</i>	"	23	00	44	00	Sarnina — <i>Viande de chevreuil</i>	"	—	—	—	—
Soczewica — <i>Lentilles</i>	"	26	00	30	00	Zajac — <i>Lièvres</i>	sztuka-la pièce	—	—	—	—
Ziemniaki — <i>Pommes de terre</i>	"	3	20	4	60	Gęsi — <i>Oies</i>	"	—	—	—	—
Buraki — <i>Betteraves</i>	1 kg.	—	8	—	20	Kaczki — <i>Canards</i>	"	4	00	6	00
Marchew — <i>Carottes</i>	"	—	32	—	44	Indyki — <i>Dindons</i>	"	2	00	4	00
Kapusta kiszona — <i>Choucroute</i>	"	—	20	—	26	Kury — <i>Poules</i>	"	7	00	9	00
Kapusta w głowach — <i>Choux</i>	60 szt. - pièces	—	—	—	—	Kureczka — <i>Poulets</i>	para - la paire	2	40	5	00
Ogórki — <i>Concombres</i>	"	—	—	—	—	Karpie, liny, karasie — <i>Carpes, tanches, corassins</i>	1 kg.	1	40	4	00
Siano — <i>Foin</i>	100 kg.	5	20	7	80	Szczupaki — <i>Brochets</i>	"	2	20	3	20
Słoma — <i>Paille</i>	"	4	00	5	20	Sandacze — <i>Sandres</i>	"	3	70	6	00
Mąka pszenna — <i>Farine de froment</i>	1 kg.	—	41	—	46	<b>Ceny wędlin: — Prix des articles de charcuterie:</b>					
żytnia — <i>Farine de seigle</i>	"	—	20	—	32	Szynka — <i>Jambon</i>	1 kg.	2	30	2	60
Chleb pszenny — <i>Pain de froment</i>	"	—	32	—	40	Szynka krajana — <i>Jambon coupé</i>	"	4	80	4	80
" żytni — <i>Pain de seigle</i>	"	—	28	—	36	Kiełbasa — <i>Saucisse</i>	"	1	80	2	40
" razowy — <i>Pain bis</i>	"	—	24	—	32	Wędzonka — <i>Entrecôtes fumés</i>	"	2	24	2	40
Bułki — <i>Petits pains</i>	"	—	58	—	60	Słonina — <i>Lard</i>	"	1	76	1	92
Kasza jęczmienna — <i>Gruau d'orge</i>	1 litr	—	22	—	32	Smalec — <i>Saindoux</i>	"	1	92	2	08
" pszenna — <i>Gruau de froment</i>	"	—	32	—	36	Serdelki — <i>Cervelas</i>	sztuka-la pièce	—	11	—	11
" jagłana — <i>Gruau de millet</i>	"	—	24	—	32	Kiszki — <i>Boudins</i>	"	—	12	—	24
" tatarszana — <i>Gruau de sarrasin</i>	"	—	30	—	32	Kiełbaski wiedeńskie — <i>Petites saucisses</i>	para - la paire	—	11	—	11
<b>Ceny nabiału i jaj: — Prix du laitage et des oeufs:</b>						<b>Ceny artykułów kolonialnych i przypraw kuchennych:</b> <i>Prix des denrées coloniales et des assaisonnements:</i>					
Mleko zbierane — <i>Lait écrémé</i>	1 litr	—	12	—	18	Kawa surowa — <i>Café vert</i>	1 kg.	2	80	5	00
" niezbiernane — <i>Lait non écrémé</i>	"	—	20	—	26	Kawa palona — <i>Café torréfié</i>	"	3	00	5	60
" kwaśne — <i>Lait caillé</i>	"	—	12	—	18	Herbata — <i>Thé</i>	"	6	00	24	00
Śmietana — <i>Crème aigre</i>	"	—	48	—	64	Cukier — <i>Sucre</i>	"	—	88	—	90
Śmietanka — <i>Crème douce</i>	"	—	70	—	90	Sól — <i>Sel</i>	"	—	20	—	21
Masło — <i>Beurre</i>	1 kg.	2	60	3	00	Oceet — <i>Vinaigre</i>	1 litr	—	14	—	16
Ser — <i>Fromage</i>	"	—	68	—	84	<b>Ceny napojów alkoholowych: — Prix des boissons alcooliques:</b>					
Jaja — <i>Oeufs</i>	60 szt. - pièces	3	00	3	60	Spirytus — <i>Alcool</i>	1 litr	2	60	2	70
<b>Ceny artykułów opałowych: — Prix des articles de chauffage:</b>						Wódka — <i>Eau-de-vie</i>	"	1	76	2	40
Drzewo twarde — <i>Bois dur</i>	m <sup>3</sup>	13	00	13	50	Rum — <i>Rhum</i>	"	1	60	4	80
" miękkie — <i>Bois blanc</i>	"	11	50	12	00	Wino stołowe białe — <i>Vin blanc</i>	"	1	20	1	75
Węgle drzewne — <i>Charbon de bois</i>	100 kg.	12	00	12	00	Wino stołowe czerwone — <i>Vin rouge</i>	"	1	90	1	75
" kamiennie — <i>Houille</i>	"	1	76	1	80	Piwo — <i>Bière</i>	"	—	—	—	48
Nafta — <i>Pétrole</i>	1 litr	—	24	—	26						
Spirytus denaturowany — <i>Alcool dénaturé</i>	"	—	56	—	58						

Biuro statystyczne m. Krakowa. — Bureau statistique de la ville de Cracovie.