







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>Boeufs</i>	Krów <i>Vaches</i>	Jałowniki <i>Veaux d'un an</i>	Razem bydła 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>	19	—	37	40	96	387	16	1764
2. Z powiatu podgórskiego — <i>Du district de Podgórze</i>	16	—	44	11	71	125	18	305
3. Z innych powiatów Galicji zachod. — <i>D'autres districts de la Galicie occident.</i>	517	199	419	444	1579	1362	142	2458
4. Z Galicji wschodniej — <i>De la Galicie orientale</i>	9	46	31	27	113	—	—	—
5. Z Bukowiny — <i>De Bukovine</i>	22	38	48	16	124	—	—	—
6. Z innych krajów Austrii i Niemiec — <i>D'autres pays d'Autriche et Allemagne</i>	7	183	10	10	210	—	—	20
7. Z poprzedniego miesiąca — <i>Bétail resté du mois précédent</i>	5	4	2	2	13	—	—	164
Razem — <i>Totaux</i>	595	470	591	550	2206	1874	176	1711
<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>	570	422	512	510	2014	1756	151	3975
2. Do gmin sąsiednich — <i>Aux communes suburbaines</i>	16	26	50	27	119	116	8	314
3. Do innych miejscowości Galicji — <i>Aux autres communes de Galicie</i>	—	—	—	—	—	—	—	—
4. Do Wiednia — <i>A la ville de Vienne</i>	—	—	—	—	—	—	—	—
5. Do innych krajów koronnych — <i>Aux autres pays d'Autriche</i>	4	16	17	11	48	—	—	121
6. Do Niemiec — <i>A l'Allemagne</i>	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Do innych państw — <i>Aux autres pays</i>	—	—	—	—	—	—	—	—
Razem — <i>Totaux</i>	590	464	579	548	2181	1872	159	4508
<b>3) Bito w ciągu września — On a abattu pendant le mois de septembre:</b>								
1. W rzeźni głównej — <i>A l'abattoir principal</i>	823	—	570	1150	2543	1716	176	4500
2. W rzeźni w dzielnicy XII. — <i>A l'abattoir du XII. quartier</i>	4	—	34	36	74	32	16	124
3. W rzeźni w dzielnicy XVII. — <i>A l'abattoir du XVII. quartier</i>	—	—	20	10	30	6	4	77
Razem — <i>Totaux</i>	827	—	624	1196	2647	1754	196	4701

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

Przedmioty konsumpcyjne <i>Denrées et objets de consommation</i>	Waga lub miara <i>Poids ou mesure</i>	Cena — <i>Prix</i>				Przedmioty konsumpcyjne <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.
<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	50	24	90	Bydło rogale, wagi żywej — <i>Gros bétail, sur pied</i>	100 kg.	81	75	111	00
Zyto — <i>Seigle</i>	"	19	40	21	00	Trzoda chlewna, wagi żywej — <i>Porcs, sur pied</i>	"	—	—	—	—
Jęczmień — <i>Orge</i>	"	17	40	19	00	Trzoda chlewna, wagi bitej — <i>Porcs, abattus</i>	"	135	33	152	00
Owies — <i>Avoine</i>	"	16	80	19	00	Cielęta — <i>Veaux</i>	sztuka-la piece	28	60	76	33
Tatarka — <i>Sarrasin</i>	"	16	00	19	00	Owca lub koza — <i>Brebis ou chèvres</i>	"	22	50	28	88
Proso — <i>Millet</i>	"	—	—	—	—	Mięso wołowe tylne — <i>Viande de boeuf 1<sup>re</sup> qualité</i>	1 kg.	1	84	2	00
Ryż — <i>Riz</i>	"	40	00	46	00	" przednie — <i>Viande de boeuf qual. inf.</i>	"	1	60	1	92
Rzepak — <i>Colza</i>	"	30	00	33	00	" wieprzowe — <i>Viande de porc</i>	"	1	60	2	40
Groch — <i>Pois</i>	"	26	00	36	00	" cielęcę — <i>Viande de veau</i>	"	1	60	2	00
Kukurudza — <i>Maïs</i>	"	20	00	24	00	" baranie — <i>Viande de mouton</i>	"	1	60	2	00
Fasola — <i>Haricots</i>	"	28	00	60	00	Sarnina — <i>Viande de chevreuil</i>	"	—	—	—	—
Soczewica — <i>Lentilles</i>	"	56	00	64	00	Zające — <i>Lievres</i>	sztuka-la piece	—	—	—	—
Ziemniaki — <i>Pommes de terre</i>	"	6	50	8	00	Gęsi — <i>Oies</i>	"	4	00	6	00
Buraki — <i>Betteraves</i>	1 kg.	—	8	—	10	Kaczki — <i>Canards</i>	"	2	00	3	20
Marchew — <i>Carottes</i>	"	—	20	—	28	Indyki — <i>Dindons</i>	"	—	—	—	—
Kapusta kiszona — <i>Choucroute</i>	"	—	32	—	40	Kury — <i>Poules</i>	"	2	00	4	00
Kapusta w głowach — <i>Chou</i>	60 szt. - pièces	5	00	6	00	Kurczęta — <i>Poulets</i>	para - la paire	2	00	4	00
Ogórki — <i>Concombres</i>	"	2	00	3	60	Karpie, liny, karasie — <i>Carpes, tanches, corassins</i>	1 kg.	2	60	3	00
Siano — <i>Foin</i>	100 kg.	8	00	11	60	Szczupaki — <i>Brochets</i>	"	4	00	5	00
Słoma — <i>Paille</i>	"	5	00	7	00	Sandacze — <i>Sandres</i>	"	3	60	5	00
Mąka pszenna — <i>Farine de froment</i>	1 kg.	—	40	—	46	<b>Ceny wędlin: — Prix des articles de charcuterie:</b>					
Mąka żytnia — <i>Farine de seigle</i>	"	—	24	—	34	Szynka — <i>Jambon</i>	1 kg.	2	40	2	50
Chleb pszenny — <i>Pain de froment</i>	"	—	36	—	50	Szynka krajana — <i>Jambon coupé</i>	"	4	80	5	20
" żytni — <i>Pain de seigle</i>	"	—	32	—	44	Kiełbasa — <i>Saucisse</i>	"	2	00	3	60
" razowy — <i>Pain bis</i>	"	—	36	—	44	Wędzonka — <i>Entrecôtes fumés</i>	"	2	40	3	50
Bułki — <i>Petits pains</i>	"	—	60	—	64	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 piece	—	11	—	11
" jaglana — <i>Gruau de millet</i>	"	—	24	—	32	Kiszki — <i>Boudins</i>	"	—	12	—	24
" tatarszana — <i>Gruau de sarrasin</i>	"	—	30	—	34	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 crémé</i>	1 litr	—	12	—	20	Kawa surowa — <i>Café vert</i>	1 kg.	2	80	5	00
" niezbierane — <i>Lait non crémé</i>	"	—	20	—	28	Kawa palona — <i>Café torréfié</i>	"	3	60	5	60
" kwaśne — <i>Lait caillé</i>	"	—	16	—	20	Herbata — <i>Thé</i>	"	5	60	24	00
Śmietana — <i>Crème aigre</i>	"	—	48	—	64	Cukier — <i>Sucre</i>	"	1	00	1	04
Śmietanka — <i>Crème douce</i>	"	—	72	—	96	Sól — <i>Sel</i>	"	—	21	—	21
Masło — <i>Beurre</i>	1 kg.	—	60	—	80	Ocec — <i>Vinaigre</i>	1 litr	—	14	—	16
Ser — <i>Fronage</i>	"	—	64	—	80	<b>Ceny napojów alkoholowych: — Prix des boissons alcooliques:</b>					
Jaja — <i>Oeufs</i>	60 szt. - pièces	4	00	4	80	Spirytus — <i>Alcool</i>	1 litr	2	32	2	50
<b>Ceny artykułów opałowych: — Prix des articles de chauffage:</b>						Wódka — <i>Eau-de-vie</i>	"	1	76	2	60
Drzewo twarde — <i>Bois dur</i>	m <sup>3</sup>	13	00	13	50	Rum — <i>Rhum</i>	"	1	90	6	00
" miękkie — <i>Bois blanc</i>	"	11	50	12	50	Wino stołowe białe — <i>Vin blanc</i>	"	1	12	2	40
Węgle drzewne — <i>Charbon de bois</i>	100 kg.	12	00	12	00	Wino stołowe czerwone — <i>Vin rouge</i>	"	1	28	2	40
" kamienna — <i>Houille</i>	"	1	76	1	84	Piwo — <i>Bière</i>	"	—	48	—	48
Nafta — <i>Petrole</i>	1 litr	—	32	—	36						
Spirytus denaturowany — <i>Alcool dénaturé</i>	"	—	58	—	64						

Biuro statystyczne m. Kra' wa. — Bureau statistique de la ville de Cracovie.