

# PRZEGŁAD MIESNY

## TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW  
TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

Adres Redakcji i Administracji: Krakowskie-Przedmieście 5. Telefon 336-56.

RACHUNEK BIEŻĄCY POWSZECHNY BANK ZWIĄZKOWY W POLSCE WARSZAWA

PRZEDRUK DOZWOLONY ZA PODANIEM ŹRÓDŁA.

### TREŚĆ NUMERU:

INŻ. LEON ŻELASKI. — Program rolniczy w dziale wy-  
twórczości zwierzęcej.

DR. M. DALKIEWICZ. — Fabryczna oczyszczalnia szcze-  
ciny w Zamościu.

Ograniczenia wywozu zwierząt zagranicę.

W sprawie eksportu polskich wędlin do Francji.

Wycieczka komitetu chłodnictwa do Francji, Belgji  
i Italji.

Sprawozdanie z walnego zebrania.

Informacje rynkowe.

Ostatnie wiadomości z rynku bekonowego.



**URZĄDZENIA MASZYNOWE**

**dla Rzeźni Komunalnych i Eksportowych oraz Chłodni Mechanicznych**

**DOSTARCZAJĄ**

**ZJEDNOCZONE FABRYKI MASZYN, KOTŁÓW I WAGONÓW**

**L. ZIELENIEWSKI i FITZNER-GAMPER, S. A.**  
**KRAKÓW**

**BIURA WŁASNE I ZASTĘPSTWA. — Warszawa, Al. Ujazdowskie 36. Łódź, ul. Andrzeja 3. Lwów, ul. Romano-  
wicz 1. Poznań, Rzeczypospolitej 5. Kraków, ul. Grzegorzewska 69, inż. Niewodniczański, Wilno, Jagiellońska 8, inż.  
Stefan Kaluscha, Radom, Żeromskiego 33, Biuro Techniczne inż. Święteckiego, Lublin, Krak. Przedmieście, inż. A. Harten,  
Gdańsk, Elisabethwall 9.**



# PRZEGŁAD MIESNY

## TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW  
TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

Inż. Rol. LEON ŻELASKI.

## PROGRAM ROLNICZY W DZIALE WYTWÓRCZOŚCI ZWIERZĘCEJ

Prace nad stworzeniem programu rolniczego odbywają się w Ministerstwie Rolnictwa w tempie przyspieszonym. Odnosi się wrażenie, jakgdyby przez dzisiejszą intensywność pracy chciano odrobić zbyt długi okres spokoju, gdy o sprawach rolniczych decydowały różne czynniki, tylko nie Ministerstwo Rolnictwa. Program w dziedzinie produkcji roślinnej został już stworzony, a nawet już jest realizowany. W dniach 20 i 21 b. m. odbędzie się w Ministerstwie Rolnictwa druga część narad nad programem rolniczym, mianowicie nad działem **wytwórczości zwierzęcej**. Stworzenie programu w tej dziedzinie na dłuższy okres czasu będzie faktem pierwszorzędnej wagi tak dla przemysłów mięsnych, jak i dla wymiany wewnętrznej i zagranicznej zwierząt żywych.

Dzisiaj na szczęście zyskała sobie już niezaprzeczalne prawo teza, że dobry program w dziedzinie wytwórczości rolniczej musi uwzględniać nietylko **postępową hodowlę zwierząt domowych**, lecz również **dział wymiany i przetwórstwa**. Niejednokrotnie miałem możność zaznaczyć, że w dziedzinie wymiany i przetwórstwa wytwórczość zwierzęca stoi lepiej od **wytwórczości roślinnej**. Wcześniej stworzono program w tej dziedzinie, wcześniej dopuszczono szerokie sfery fachowców do głosu i współudziału w tej pracy programowej.

Ośmielam się dalej twierdzić, że dział wymiany i przetwórstwa stoi programowo lepiej aniżeli dział hodowli i tem sobie zapewne trzeba tłumaczyć, że nasi niektórzy ekonomiści tak ze sfer rządowych, jak i prywatnych mówią o **przerości przetwórstwa mięsnego w Polsce**. Ja osobiście tego przerostu nie widzę, jednak uważałbym za bardzo wskazane, by dział hodowli wykazywał **szybsze tempo swojej pracy**, bo może dojść do dysproporcji pomiędzy wytwórstwem a przetwórstwem mięsnym.

Przed nadchodzącą konferencją chciałbym zakwalifikować kilka problemów z działu wytwórczości zwierzęcej natury ogólnej, dotyczących tak hodowli, jak i wymiany i przetwórstwa. Szczegółowe dezyde-

raty dla każdej branży zgłoszą niewątpliwie przedstawiciele tych branż, którzy wezmą udział w konferencji i którzy mieli możność przesłać odpowiedź na ankietę przesłaną przez Ministerstwo.

1) I tak, na czoło postulatów wybija się żądanie **znacznego powiększenia budżetu na cele hodowlane**, który obecnie wynosi **6 milionów zł. rocznie**. Fundusz ten winien być kilkakrotnie powiększony i według moich informacji, czynniki najbardziej zainteresowane na terenie sejmowym w rozwoju hodowli t. j. stronnictwa chłopskie są skłonne popierać tego rodzaju wnioski Ministerstwa Rolnictwa.

2) Tak ważny dział jak hodowla winien uzyskać odpowiednią pozycję na terenie Min. Rolnictwa, a więc z obecnego **wydziału wytwórczości zwierzęcej** należałoby stworzyć **departament hodowli**, natomiast znieść **departament weterynaryjny i hodowli konia i podporządkować te działy departamentowi hodowli**. Jeżeli ze względu na nowouskutecznioną nominację dyrektora Departamentu Weterynarii, wybitnego znawcy nietylko działu weterynarii ale i hodowli, byłoby niemożliwe podporządkowanie departamentu weterynarii, mającemu się stworzyć departamentowi hodowli, to mojem zdaniem należy wrócić do koncepcji z przed kilku lat i stworzyć „**departament hodowli i zdrowotności zwierząt domowych**”.

3) Z **Austrią**, która jest jednym z głównych odbiorców naszej trzody chlewnej nie mamy dotychczas **konwencji weterynaryjnej**. To samo dotyczy **Włoch**, dokąd zaczął się z powodzeniem skierowywać nasz eksport bydła i mięsa wołowego. Konwencja z **Czechosłowacją** nie jest idealną i nazbyt dla nas korzystną. Należałoby ją poprawić. Są to zagadnienia dojrzałe do rozwiązania, niestety nic nie słychać o tem, by rozpoczęto jakieś prace w tym kierunku.

4) Nasz eksport zwierząt żywych i produkcji zwierzęcych spotyka się **ze stałymi szukaniami w państwach importujących**. Najdokuczliwsze z nich



o najtrudniejsze do zwalczenia są **szykany weterynaryjne**. Leży w interesie zainteresowanych sfer polskich, by przyspieszyć prace na terenie Genewskim w kierunku **ujednostajnienia przepisów weterynaryjnych w stosunkach międzynarodowych**, by w ten sposób uniemożliwić stosowanie szykan weterynaryjnych.

5) Wszystkie państwa, które mają wielki eksport produkcji zwierzęcej utrzymują t. zw. **konsulentów rolniczych** w państwach importujących ich produkty. Tego rodzaju konsulent rolniczy jest **opiekunem handlu rolniczego swego kraju**. Czuwa nad utrzymaniem eksportu na poziomie standartu, śledzi działalność konkurencji, przewiduje konjunktury i t. d. Tego rodzaju konsulentów ma w państwach odbiorczych Danja, Szwecja, Estonia, Łotwa. Powinniśmy również ustanowić naszych konsulentów roln. na interesujących nas rynkach zbytu, a więc w Wiedniu, Pradze, Berlinie, Medjolanie, Paryżu, Brukseli, Bernie Szwajc. i Londynie. Instytucję radców rolniczych uważam za niecelową i niepotrzebną, prócz delegata w Międzynarodowym Instytucie Rolniczym w Rzymie.

6) Wiadomą jest rzeczą, że ten panuje nad handlem, kto go finansuje. Nasz handel inwentarzem żywym leży w rękach **komisjonerów zagranicznych**. Ten stan rzeczy trzeba zmienić i doprowadzić do **finansowania polskiego eksportu polskim kapitałem**. Nie są to rzeczy niewykonalne, czy przerastające nasze możliwości finansowe. Chodzi bowiem **wszystkiego o sumę 5 milionów zł. kredytu dla Syndykatu Polskich Eksporterów trzody i bydła**. Obrót żywcem można liczyć nie dłużej jak **na 1 tydzień**. A więc w roku **5 milionów kapitału obrotowego jest w stanie sfinansować całość naszego wywozu t. j. ca. 300 milionów zł.**

7) Po stosunkowo bardzo ożywionej tendencji do podniesienia cła na tłuszcze wieprzowe, nastąpiła pewna reakcja, jakkolwiek nic się nie zmieniło. Te wszystkie argumenty, które istniały w jesieni ub. r. przeciw **nadmiernemu importowi tłuszczów zagranicznych**, zachowały swą moc. Stawka celna **130 zł. od 100 kg. smalcu zagranicznego**, tak jak ją ustaliła sejmowa Komisja Rolna, jest uzasadniona kalkulacją i winna być wprowadzona jaknajrychlej. Wysiłki w kierunku stworzenia **przemysłu tłuszczowego**, są słuszne, jednak rezultaty będą mogły dać dopiero **pod ochroną celną**.

8) Najpewniejszym, najzdrowszym i najtańszym sposobem popierania krajowego przemysłu tłuszczowego jest **popieranie rozwoju przemysłu wędliniarskiego**. Średnio bowiem wieprz daje po obliczeniu odpadków **tylko tłuszczu, co i mięsa**. Jeżeli będziemy w stanie **podnieść konsumpcję mięsa ew. jego eksport**, czy to w formie **mięsa czy wędlin**, to przemysł wędliniarski będzie **więcej kupować i bić sztuk słońnowych**, a przez wyrobienie popytu na sztuki tłuszczowe będzie **pobudzać hodowlę w tym kierunku**. Rozwinać znacznie konsumpcję mięsa jest bardzo trudno, szczególnie mało szans na to jest dzisiaj w okresie kryzysu gospodarczego bezrobocia i małej siły nabywczej ludności. Natomiast powiększenie zbytu

wędlin zagranicę jest dzisiaj możliwe, potrzeba jednak do tego kilku pociągnąć zasadniczych oraz szczegółowych:

1) Przedewszystkiem należy w szybkim tempie zmienić charakter warsztatów wędliniarskich z **rękodzielniczych na fabryczne**. W tym celu należy przez kilka lat następnych przeznaczać **sumę kilku milionów zł. na kredyty inwestycyjne dla:**

a) Budowy postępowych chłodni, peklowni, wędzarni, w istniejących warsztatach wędliniarskich.

b) Na zakup maszyn wędliniarskich dla mechanicznego wyrobu wędlin.

c) Na tworzenie specjalnych oddziałów wędliniarskich przy postępowych rzeźniach miejskich.

d) Na zakup kotłów parowych do gotowania wędlin, oraz wytapiania tłuszczu (autoklawy).

2) Przeprowadzenie standaryzacji produkowanych i wywożonych wędlin i tłuszczów.

Standaryzacja powinna być opracowana przez:

a) Czynniki naukowe.

b) Praktyczne zawodowe.

Czynnikom naukowym należy dostarczyć subwencji np. 20 tys. zł. na chłodnie doświadczalne, oraz mniej więcej około 20 tys. zł. rocznie na zakup materiału doświadczalnego i opłatę personelu zajętego w laboratorjach mięsnych.

Polski Związek Wytwórców i Eksporterów Wędlin stworzył **komitet standaryzacyjny**, który ma swój program pracy, omówiony z prof. Iwanowskim, nie może jednak rozpocząć pracy z powodu braku funduszy.

Doceniając doniosłość tego zagadnienia, Związek bezwzględnie pragnie je przeprowadzić, rozpocznie jednak dopiero je przeprowadzać z momentem, gdy budżet na to pozwoli t. j. **za 2 do 3 lat**.

Związek jest dojrzały do rozpoczęcia pracy zaraz i zakończenie jej w przeciągu pół roku, o ile fundusz hodowlany Min. Roln. byłby skłonny dostarczyć na to środków pieniężnych.

By doprowadzić do racjonalnej kalkulacji tłuszczu, należy **popierać rozwój przetwórstwa i zbytu odpadków ubojowych**. W tym celu należałoby zrealizować następujące postulaty:

a) **Zatamowanie importu jelit z Niemiec**, tembardziej, że Niemcy występują wrogo, wobec eksportu naszych produktów rolnych i hodowlanych do Niemiec oraz, że przywożą do nas **towar obcy, zły**, pozostawiając dobry do użytku swoich fabryk.

b) **Zatamowanie importu jelit z Rosji**, który pojawił się w ostatnich czasach w ilościach, groźnych dla naszego przetwórstwa jelicarskiego, a odbywa się **via Hamburg**.

c) Natychmiastowe wprowadzenie **weterynaryjnej kontroli granicznej przez specjalistów weterynaryjnych**, którzyby przeszli przedtem fachowe krótkie przeszkolenie w rzeźni miejskiej w Warszawie, Poznaniu i Katowicach.

d) **Podniesienie i zróżniczkowanie stawek celnych**, w przygotowywanej obecnie ustawie celnej, na importowane towary w/g załączonej propozycji:



## A. Jelita solone.

Nazwa	Stawka celna za 100 kg.
1. bydlęce	100 zł.
2. wieprzowe	
a) grube, czyli środkowe	50 „
b) cienkie, czyli kielbaśne	300 „
3. Owcze	
a) nieobrobione	100 „
b) obrobione	400 „
4. końskie	
a)	bez cła

## B. Jelita 1000 zł.

e) Wstrzymanie importu na przeciąg 3-ch miesięcy przez niewydawanie pozwoleń weterynaryjnych, które obecnie wydaje się każdemu, kto się o nie zgłosi.

f) Uregulowanie importu przez firmy poważne, opłacające patent conajmniej 2-giej kategorii.

Dr. M. DALKIEWICZ.

## FABRYCZNA OCZYSZCZALNIA SZCZECINY W ZAMOŚCIU

Ciągłe narzekania odbiorców zagranicznych na jakość polskiej szczeciny wywożonej zagranicę skłoniły Państwowy Instytut Eksportowy do podjęcia starań w kierunku sanacji panujących w tym dziale eksportu stosunków. Starania te poszły w dwóch kierunkach, a mianowicie:

1) w kierunku uszlachetnienia produkcji, umożliwiającego wywóz towaru przerobionego w miejsce surowca i

2) w kierunku pewnej reglamentacji wywozu, mającej na celu ograniczenie wywozu szczeciny w stanie nieprzerobionym.

Owocem starań Instytutu w kierunku reglamentacji wywozu jest rozporządzenie ministrów: Skarbu, Przemysłu i Handlu oraz Rolnictwa z dn. 1 maja r. b. o ustanowieniu ceł wywozowych od szczeciny, włosia i sierści (Dz. U. R. P. 41 poz. 356), mocą którego tylko szczecina przerobiona t. j. należycie oczyszczona i sortowana może być wywożona zagranicę bez cła, natomiast szczecina wywożona w stanie surowym podlega cłu wywozowemu i to wysokiemu, bo wynoszącemu 100 proc. ad valorem, t. j. uniemożliwiającemu wywóz surowca z kraju.

Równoległe z tem Państwowy Instytut Eksportowy podjął — jak to już wyżej wspomniano — inicjatywę w kierunku stworzenia warsztatów należytej przeróbki surowca, który dotąd był w kraju przerabiany wyłącznie w sposób rękodzielniczy przez kilkanaście warsztatów ręcznych, głównie mających swą siedzibę w Międzyrzeczu, oraz przez fabrykę szczotek p. Stefana Czernickiego w Zamościu. Ten pierwotny system przeróbki okazał się jednak niewystarczającym, wobec czego z inicjatywy pp. dyr. Stanisława Osbergera i Stefana Czernickiego z Zamościa powstało konsorcjum pod firmą „Przędzalnia Włosienna” S. z o. o. w Zamościu, ul. Kościuszki Nr. 5, które już w połowie ub. roku podjęło energiczne starania, celem stworzenia w Zamościu fabrycznej oczyszczalni szczeciny.

10) Specjalną dźwignią podniesienia eksportu jest Międzyministerjalna Komisja Popierania Eksportu, popierająca transakcje pionierskie. Niestety fundusze jakimi rozporządza Komisja są za niskie i winny być podniesione do poziomu 10 milionów zł.

W zakończeniu pozwolę sobie zwrócić uwagę na moment niezmiernie ważny, że najlepiej leczą choroby życia gospodarczego zabiegi prewencyjne, zastosowane przed wybuchem stanu zapalnego. Dówód, to kwestja zbożowa. Gdy już kryzys zbożowy osiągnął najwyższe napięcie, zaczęto stosować lekarstwa. Komitet Ekonomiczny uchwalił aż 50 punktów, które miały kryzys złamać. Rezultat jest ten, że ceny na zboże jeszcze bardziej spadły.

Wyciągnijmy naukę z doświadczenia. Zastosujmy środki zaradcze przeciw kryzysowi wytwórczości zwierzęcej, zanim choroba rozwinie się do stanu zapalnego. A środki prewencyjne jest tem łatwiej stosować, że lekarz ma dobrych asystentów w organizacjach zbytu i przetwórstwa sfer zainteresowanych.

Na czele tej instytucji stanął jako prezes p. Władysław hr. Potulicki z Małopolski a do zarządu wszedł między innymi także znany przemysłowiec profesor Akademii Górniczej w Krakowie p. inż. Antoni Schmitzek.

Długie i mozolne wstępne badania co do możliwości zapewnienia fabryce odpowiedniej ilości surowca poprzedziły pracę, a nadto p. Czernicki przeprowadził bardzo gruntowne studia zagranicą, mające na celu postawienie projektowanej fabryki na wyżynie najnowocześniejszych wymagań technicznych i sanitarnych; poczem wspomniane konsorcjum nie zrażając się trudnościami finansowymi przystąpiło do budowy i dnia 7 czerwca b. r. w obecności podpisanego, jako delegata P. I. E., puściło fabrykę w ruch.

Ponieważ fabryka ta jest istotnie wyrazem najnowocześniejszych urządzeń pod tym względem i może stanowić chlubę polskiej przedsiębiorczości — pozwalam sobie opisać ją w najogólniejszych zarysach:

Dwupiętrowy budynek fabryczny pomieszczony jest na peryferiach m. Zamościa, w bliskości toru przemysłowego, umożliwiającego sprawną dostawę surowca i odprawę gotowego towaru. Budynek ten jest pomyślany w ten sposób, że pojemność jego może być w każdej chwili powiększona. Obecna pojemność obliczona jest na przeróbkę czterech wagonów surowca miesięcznie, jednak już i w obecnych warunkach, przy zdwojonej pracy fabryka mogłaby przerobić także nieco większą ilość surowca. Parter budynku służy do wstępnej przeróbki surowej szczeciny.

Sposób postępowania z surowcem jest następujący: Szczecinę surową moczy się w ciągu 12-tu godzin w beczkach z dużą domieszką wody utlenionej, który to płyn rozmiękcza włos i umożliwia łatwiejsze odseparowanie wszelkich zanieczyszczeń.

W ten sposób wymoczona szczecina składana bywa do płuczek, posiadających formę bębna, w których umieszczone są ruchome łapki poruszane mechanicznie, a umoż-



liwiający szybkie i gruntowne oddzielanie zanieczyszczeń od włosa. Łapki umieszczone w bębnie chwytają szczecinę mniej więcej w połowie jej długości i w ten sposób uporządkowaną i oczyszczoną wykładają automatycznie na ławkę, z której to ławki szczecinę przewozi się do *centryfugi*. Fabryka posiada dwie tego rodzaju płuczki.

Centryfuga, o której wyżej wspomniano, wykonuje 1000 obrotów na minutę, osusza do pewnego stopnia umieszczoną w niej szczecinę i oczyszcza ją z domieszek płynnych. Należy zaznaczyć, że wszystkie wyżej opisane, jako też i następnie podane maszyny są popędzane mechanicznie *prądem elektrycznym*. Z centryfugi przedstawia się szczecina do *maszyny*, służącej do jej *czesania*, jednak jeszcze nieostatecznego lecz prowizorycznego. Po takim wyczesaniu szczecinę, względnie równo ułożoną i już dosyć suchą przekłada się na drewniany wózek, posiadający kilkanaście rusztów z trzciny, skąd towar idzie albo wprost do *suszarni*, jeżeli nie musi być *blechowany* (bielony), albo też do specjalnej kamery przeznaczonej do blechowania. Wózki, których posiada fabryka sześć, przeznaczone do przewożenia szczeciny z czesarni do suszarni, względnie do kamery służącej do blechowania są sporządzone z drzewa dętego, gdyż szczecinę w kamerze do blechowania bieli się *w dymach siarki*, która ma tę własność, iż niszczy wszelkie części metalowe.

Kamera, służąca do blechowania, z tych samych powodów nie posiada również żadnych urządzeń metalowych.

Szczecina wychodząca z czesarki wprost lub z kamery służącej do blechowania przedstawia się wyżej wspomnianymi wózkami do *suszarki*, w której może pomieścić się sześć wózków. W suszarce, w której utrzymuje się temperaturę  $+ 67^{\circ}$  C. jest urządzony *wentylator*, który napędza czyste powietrze z góry, a wewnątrz jej umieszczony *radjator* ogrzewa kamerę do odpowiedniej temperatury.

Oprócz wyżej wspomnianych ubikacji w parterze znajduje się osobne pomieszczenie, służące do *gotowania szczeciny*, gdyż i tego rodzaju towar fabryka ta będzie produkowała. Gotowanie odbywa się w beczkach drewnianych ogrzewanych parą, do których wprowadza się szczecinę z góry w koszach umieszczonych na blokach.

Wreszcie w parterze pomieszczona jest *kotłownia*, służąca do ogrzewania całego zakładu i wody; jako opału używa się *miatłu węglowego*.

Z parteru prowadzą schody o konstrukcji betonowej na I piętro. Na piętrze tem pomieszczone są dwa magazyny, z których jeden przeznaczony jest na szczecinę przerobioną już w parterze i w którym kontroluje się ilość otrzymanego już towaru suchego, a drugi służy jako magazyn na towar już gotowy do eksportu. Z magazynu tego dźwigiem przeprowadzonym przez otwór w ścianie zewnętrznej można ładować gotowy towar wprost na wozy.

Na piętrze tem znajduje się dalej duża i widna hala, służąca do *przeróbki i sortowania suchej już szczeciny* przerobionej na parterze; w hali tej mieści się sześć stołów, przy których 30 robotnic rozkłada ręcznie szczecinę suchą, ale jeszcze posiadającą dużo zanieczyszczeń w płaskich warstwach. W ten sposób ułożoną szczecinę przenosi się do drugiej już precyzyjniejszej maszyny, służącej do *wyczesywania*. Na maszynie tej ułożona w płaskiej

warstwie szczecina posuwa się automatycznie na transmisjach, a cztery grzebienie umieszczone poprzecznie wyczesują włos, przyczem wszelkie odpadki, jak również łuski z włosów i t. p. przedostają się ekshaustorami do zbiornika, skąd wydobywa się resztę nadającą się jeszcze do przeróbki i przepuszcza ponownie przez tę samą maszynę.

Nadmienić należy, że przy mechanicznej przeróbce szczeciny kurz, pył i wszelkie inne zanieczyszczenia przedstawiały się do płuc robotników, którzy w tego rodzaju zakładach najczęściej po krótkim okresie pracy ulegają gruźlicy.

Wspomniane ekshaustory pochłaniają wszelkie zanieczyszczenia i kurz, a tem samem czynią całą pracę *bardzo czystą i higieniczną*.

Po trzykrotnem przepuszczeniu szczeciny przez wspomnianą czesarkę jest ona już zupełnie czysta, jednak nie jest jeszcze rozłożona w ten sposób, ażeby cebulki włosowe i końce włosów były ułożone w jedną stronę, a nadto poszczególne włosy posiadają jeszcze rozmaitą długość, to też towar w ten sposób przygotowany przedstawia się następnie do dalszych maszyn, mających na celu przede wszystkim należyte ułożenie szczeciny w ten sposób, ażeby wszystkie włosy były zwrócone w jedną stronę.

Maszyny te są konstrukcji bardzo prostej, jednak wykonują swoją pracę bardzo precyzyjnie. Polega ona na tem, że klin ruchomy naciska na ułożoną pod nim szczecinę mniej więcej w partii jej środkowej, a ponieważ włos jest przy końcu cieńszy, a przy cebulce grubszy, przeto skutkiem ucisku następuje rozdzielenie danej partii szczeciny na *dwie partje*, które rozchodzą się w dwie strony, zwrócone cebulkami nazewnątrz.

Posortowaną w ten sposób szczecinę wprowadza się do dalszej maszyny, która służy do wyrównywania długości poszczególnych włosów. Pracuje ona bardzo precyzyjnie i odrzuca na umieszczone pod nią tace szczecinę o rozmaitych długościach; maszynę tę można nastawiać zależnie od życzeń odbiorców na rozmaite długości szczeciny. Różnica pomiędzy poszczególnymi długościami może być również rozmaita, a więc można osiągać np. szczecinę długości 9 cm. 8,5 cm., 8 cm. i t. p., albo też 9 cm., 8,8 cm., 8,6 cm. i t. d.

Zasada pracy tej maszyny polega na tem, że system kleszczy chwytą szczecinę dłuższą i odrzuca ją na osobną tacę, a z chwilą kiedy już kleszcze tego rodzaju szczeciny nie odrzucają maszyna nastawia automatycznie kleszcze w ten sposób, że chwytają one krótszą o pewien rozmiar szczecinę pozostawiając włosy jeszcze krótsze i t. d.

Z I piętra schodami betonowymi dostaje się na piętro II i ostatnie, służące przede wszystkim jako magazyn dla surowca. Magazyn ten jest bardzo obszerny, widny i czysty. Może on pomieścić sześć wagonów, t. j. 60.000 kg. *szczeciny surowej* ułożonej w sortymenty zależnie od jakości. Część środkowa tego magazynu ma być w przyszłości przeznaczona jako Oddział służący do produkcji *szczeciny kręconej w sznury*, która zmieszana z włosiem końskim będzie wyrabiana jako tak zw. *włosie materiałowe*.

Na piętrze tem mieści się również zbiornik na wodę, dostarczaną z oddzielnej studni, z którego to zbiornika woda przepuszczona przez precyzyjny, kosztowny filtr



i wyjąłowana rozchodzi się rurami po całym budynku fabrycznym.

Studnia, o której wyżej wspomniano mieści się w osobnym budynku, położonym w bliskości fabryki, a w budynku tym mieści się również rozdzielnik siły popędowej. Energia elektryczna czerpana jest z elektrowni miejskiej. Wszelkie odpadki fabryki przedostają się do *oczyszczalni biologicznej*, a stąd po odpowiedniej przeróbce do studni chłonej o głębokości 17 m., odległej od zakładu o 75 mtr. Cała fabryka oświetlona jest elektrycznie i połączona telefonicznie z miastem.

Jak założyciele fabryki informują — fabryka kosztowała dotąd 375.000 zł., nie licząc niektórych jeszcze dotąd niezapłaconych maszyn. Narazie ruch fabryczny odbywa się pod nadzorem specjalnie sprowadzonego z zagranicy montera, którego zadaniem jednakże jest odpowiednie pouczenie personelu miejscowego, poczem fabryka będzie prowadzona własnymi fachowymi siłami krajowymi, jednak pod kierunkiem majstra sprowadzonego z Francji, który w myśl umowy zawartej przez Spółkę z jedną z *najpoważniejszych francuskich firm importowych* będzie dbał o utrzymanie produktu na stopie *wymagań zagranicznych odbiorców*.

Nadmienić należy, że to przygotowanie i wyszkolenie potrwa prawdopodobnie jeszcze kilka miesięcy letnich, a dopiero w połowie jesieni rozpocznie się pełna kampania.

Obecnie główną swoją energję zwrócili inicjatorzy w kierunku zapewnienia sobie odpowiedniej ilości surowca. Surowiec ten jest w Polsce *bardzo nierównomierny*, gdy np. szczecina surowa, pochodząca z województw wschodnich jest twarda i gruba, to już szczecina, pochodząca z okolic Lublina jest nieco gorsza, gdyż krótsza

i miększa, a gatunki szczeciny pochodzące z innych dzielnic Polski są o wiele krótsze i miększe i nie posiadają już takiej wartości, jak szczecina, o której wspomniano powyżej. Wypływa to stąd, że poza własnościami rasowymi świń hodowanych w województwach wschodnich szczecina pochodząca z tych świń jest *wydzierana z grzbietu*, a nie *skrobana*, natomiast surowiec pochodzący ze świń z innych dzielnic bywa uzyskiwany przez skrobanie.

Cena surowca płacona przez fabrykę w Zamościu waha się w bardzo szerokich granicach, gdy np. doborowa szczecina pochodząca z województw wschodnich osiągnąć może cenę 14 a nawet 15 zł. za 1 kg., to już ceny szczeciny pochodzącej z lubelszczyzny są znacznie niższe, a surowiec pochodzący z innych województw województw może często osiągnąć cenę zaledwie zł. 0.50 — za 1 kg. Różnicom tym nie można się dziwić, gdyż z pierwszorzędných gatunków surowca uzyskuje się około 80 proc. gotowego produktu, gdy natomiast ze szczeciny surowej gorszego gatunku można wyrobić zaledwie 25 proc., a z najgorszego gatunku niekiedy nawet tylko 10 proc. gotowego produktu.

Niezależnie od samego gatunku surowca ważnym jest również sposób, w jaki go się przechowywuje w rzeźniach po uboju. Chodzi głównie o to, aby towar dostarczony dla produkcji fabrycznej był *należycie przesuszony*, gdyż niektóre partje surowca, które widziałem w magazynie fabryki świadczyły, że towar ten był nie *należycie* przechowywany, t. j. prawdopodobnie składany w grubych warstwach, skutkiem czego uległ zaparzeniu się i częściowemu zgniciu do tego stopnia, że poszczególne włosy o barwie brunatnej już w palcach ulegają rozproszkowaniu a temsamem nie przedstawiają dla produkcji fabrycznej żadnej wartości.

## OGRANICZENIA WYWOZU ZWIERZĄT ZAGRANICĘ

Na zasadzie zarządzenia Ministerstwa Rolnictwa z dnia 12 czerwca r. b. Nr. 4233. W. II. obowiązują od dnia 14 czerwca b. r. następujące ograniczenia wywozu zwierząt zagranicę:

I. Z powodu pomoru i zarazy świń zamknięto dla wywozu świń powiaty:

### A) Do Austrii:

Biała, Łuków, Puławy i Zamość — woj. lubelskiego, Lubawa i Toruń — woj. pomorskiego, Oborniki — woj. poznańskiego, oraz Czortków i Tarnopol — woj. tarnopolskiego.

### B) Do Czechosłowacji:

Białystok, Bielsk Podlaski, Grodno, Łomża, Ostrołęka, Ostrów Mazowiecki, Wołkowysk i Wysokie Mazowieckie — woj. białostockiego, Częstochowa, Kielce, Miechów, Opatów i Sandomierz — woj. kieleckiego, Biłgoraj, Garwolin, Hrubieszów, Łuków, Siedlce i Włodawa — woj. lubelskiego, Łask, Łęczycza, Sieradz i Słupca — woj. łódzkiego, Lida, Nieśwież, Słonim, Szczuczyn i Wołożyn — woj. nowogródzkiego, Brześć nad Bugiem, Drohiczyn, Kobryn, Kossów Poleski, Luniniec i Prużana — woj. poleskiego, Brodnica, Działdowo, Starogard, Święcie

i Wąbrzeźno — woj. pomorskiego, Gniezno, Mogilno, Srem, Strzelno, Szamotuły, Wągrówiec, Inowrocław i Żnin — woj. poznańskiego, Brody, Skalał, Zbaraż — woj. tarnopolskiego, Kutno, Płońsk, Rawa Mazowiecka, Warszawa (miasto i powiat) i Włocławek — woj. warszawskiego, Wilno - Troki i Mołodeczno — woj. wileńskiego oraz Dubno, Horochów, Kostopol, Kowel, Łuck, Równe, Włodzimierz i Zdobunów — woj. wołyńskiego.

II. Z powodu pryszczycy zamknięte są dla wywozu zwierząt racicowych zagranicę powiaty:

### A) Do Czechosłowacji i jako też wogóle zagranicę:

Będzin, Końskie, Miechów, Opoczno, Radom i Włoszczowa — woj. kieleckiego, Biała, Chrzanów, Kraków (miasto i powiat) i Oświęcim — woj. krakowskiego, Jarosław, Łańcut i Przeworsk — woj. lwowskiego, Brzeziny, Kalisz, Konin, Łęczycza, Łódź, Sieradz, Turek i Wieluń — woj. łódzkiego, Działdowo — woj. pomorskiego, Horodenka i Tlumacz — woj. stanisławowskiego, Grójec, Pułtusk i Warszawa (miasto i powiat) — woj. warszawskiego, oraz wszystkie powiaty województw: poznańskiego i śląskiego.



## W SPRAWIE EKSPORTU POLSKICH WĘDLIN DO FRANCJI

Konsulat Generalny R. P. w Paryżu nadesłał Państwowemu Instytutowi Eksportowemu obszerne i bardzo gruntownie opracowane sprawozdanie, dotyczące stanu i możliwości rozwojowych eksportu wędlin do Francji, który podajemy w streszczeniu.

Przedewszystkiem stwierdzić należy, że Konsulat Generalny w Paryżu, uznając doniosłość eksportu polskich wędlin zagranicę, śledzi przejawy w dziedzinie handlu tym artykułem i zbiera informacje, dotyczące polskich poczynąń w tym zakresie na terenie francuskim. Zdaniem Konsulatu Generalnego próby wprowadzania polskich wędlin o jakości dostosowanej do potrzeb emigracji polskiej, a więc **tańszych, świeżych, nienadających się do dłuższego przechowywania** ma znaczenie **mniejsze i niejako lokalne**, gdyż głównie chodzi o zdobycie **klienteli francuskiej** i to tak w **Paryżu**, jak i na **prowincji**, t. j. we wschodniej i południowej Francji.

Polskie wędliny można wprowadzić na rynek francuski, albo przywożąc je **w stanie gotowym z Polski**, albo **wytwarzając je we Francji z mięsa polskiego**, a nawet **francuskiego**. I jedna i druga metoda może prowadzić do celu. O ile chodzi o pierwszą metodę dotychczasowe próby należy uważać za mniej udane, gdyż w wielu wypadkach produkcja okazała się wadliwa, skutkiem czego towar nadszedł do Paryża **w stanie nadpsutym**, w innych wypadkach gatunek wędlin **nie odpowiadał upodobaniom rynku paryskiego**, wreszcie transporty zawierały artykuły bardzo niejednolite i nie odpowiadające często zamówieniu.

Próby wytwarzania polskich wędlin we Francji z mięsa sprowadzonego z Polski podjęte przez dwie polskie firmy przyniosły poważne straty, wobec czego jedna z tych firm przeszła na produkcję wędlin **ze świń francuskich**, a sprzedając naogół wędliny dobre o typie polskim wyrabia sobie powoli klientelę wśród francuskich drobnych kupców.

Zdaniem Konsulatu Generalnego należyty, a tak wskazany rozwój eksportu polskich wędlin do Francji wymaga:

1) **zorganizowania jednolitej i taniej produkcji w kraju.**

Tu na czoło wysuwa się kwestja **standaryzacji produkcji**, gdyż różnorodność towaru produkowanego przez liczne małe warsztaty wędliniarskie i niejednolitość nazw poszczególnych wędlin stanowi poważną przeszkodę w rozwinięciu handlu zagranicznego.

W tym celu należałoby ustalić **listę pewnej nieznacznej ilości wędlin i kielbas, nadających się do dłuższego transportu i mających prawdopodobieństwo zbytu we Francji**, nadać im odpowiednie nazwy i stale ich używać, ustalić sposób produkcji każdego gatunku według niezmiennych recept i ich wygląd zewnętrzny oraz opakowanie. Dla przyspieszenia akcji należałoby wykorzystać wyrabiane dotąd gatunki wędlin w Polsce, jednak z uwzględnieniem upodobań rynku francuskiego, który nie lubi wędlin **silnie wędzonych**. Z tem wszystkiem jednak nie należy pozbawiać towaru polskiego **charakterystycznych**

**cech polskich**, lecz dążyć do wyrobienia rynku zbytu dla **specyficznie polskich wędlin**, dostosowanych do podniebienia francuskiego, jednym słowem stworzyć „**polską markę**“ i to pierwszorzędnej jakości — tak, jak to uczyniły Węgry ze swoim „**salami**“ i Czechosłowacja ze swoimi „**szynkami praskimi**“;

2) **należytego zorganizowania transportu** czy to drogą lądową narazie przez Szwajcarię, czy też drogą morską. Pierwszy rodzaj transportu jest długi i kosztowny. Przy transporcie całowagonowym trwa on około 6-ciu dni, przy drobnicowym około 12 dni. Wobec tego transporty drobnicowe powinno się nadawać frachtem pośpiesznym, co jednak obciąża towar kosztem frs. 4.50 za 1 kg. Koszty transportu morskiego są około 25 proc. niższe.

W kalkulacji należy uwzględnić opłaty: celne i akcyzę miejską pobieraną przy wjeździe do Paryża. Koszty te wynoszą wedle tabeli zestawionej przez Konsulat Gen. dla rozmaitych kategorii wędlin zależnie od zawartości mięsa wołowego, względnie wieprzowego.

Od 100 kg. netto franków	Cło	Taksy	Razem	Akcyza	Razem
Kielbasy suche . . . . .	200.—	58,6	358,6	85.—	443,6
Inne kielbasy . . . . .	250 —	58,6	308,6	85.—	393,6
Salami, moriada, kielbasy krakowskie. . . . .	160.—	58,6	218,6	85.—	303,6
Szynki wędzone . . . . .	180.—	58,6	238,6	85.—	323,6
Mięso wieprzowe gotowane (szynka). . . . .	195.—	58,6	253,6	85.—	338,6
Mięso wołowe lub inne go- towane . . . . .	195.—	8,6 i 2% a.v.	—	85.—	—
Mięso wołowe wędzone a nie gotowane . . . . .	180.—	8,6 i 2% a.v.	—	85.—	—

Za każdą drobną nawet nadwyżkę wagi ponad 100, 200, 300 kg. i t. d. **opłaca się jak za 100 kg.**

Transport i opłaty celne oraz inne wynoszą przeto na 1 kg. od 7 do 7.50 frs. wniosek, że **opłacać się może tylko eksport wyrobów pierwszej jakości, których cena jest wyższa;**

3) **pomocy rządowej;**

Zdaniem Konsulatu Generalnego narazie powinny być przy eksporcie wędlin przyznawane **premje wywozowe**, których wypłatę należy uzależnić od opinii placówek konsularnych R. P., czy towar odpowiadał zamówieniu i normom standartowym, powinny być nadto przyznawane **pewne ulgi taryfowe na kolejach polskich;**

4) **odpowiedniego systemu sprzedaży;**

Zdaniem fachowców w obecnej chwili mogą sobie zdobyć prawo obywatelstwa we Francji: **kielbasy krakowskie, polędwice łososiowe, balerony chude, boczki wędzone chude, szynki zwijane bez kości wędzone i szynki o typie praskim chude, salami, kabanosy i t. zw. kielbasa tyrolska.** Ceny mogą być stosunkowo wysokie — byle gatunek towaru był pierwszorzędny.



Sprzedaż hurtowa nie da się szybko osiągnąć, znacznie łatwiej i szybciej jest trafić do konsumenta przez **sprzedawcę detalicznego**. Jest to droga kosztowniejsza, wymaga bowiem składowania i pewnej własnej organizacji sprzedaży hurtowej, lecz stanowi dobrą reklamę dla towaru.

Ceny, jakie osiągnąć można w Paryżu przy sprzedaży półhurtowej przedstawiają się następująco: kielbasa krakowska frs. 25—28, polędwica łososiowa frs. 35—38, a nawet frs. 40, kabanosy frs. 25—28, jednak dotąd są zależne od możliwości sprzedaży i przypadkowej konjunktury.

Kalkulacja teoretyczna np. kielbasy krakowskiej przedstawia się jak następuje:

cena sprzedażna (w półhurcie . . .	za 1 kg.	— 28 frs.
koszty transportu, opakowanie, cło,		
akcyza . . . . .	"	— 7 "
koszty sprzedaży: reprezentant do-		
stawy . . . . .	5—7%	
koszty dostawy . . . . .	5%	
" ogólne do . . . . .	8%	
t. j. razem . . . . .	15—20% t. z n. 5 "	
pozostaje . . . . .		16 frs.

Jeśli koszt takiej kielbasy w Polsce przyjmie-  
my na zł. 5 t. j. około frs. 14—14.50, to zysk na 1 kg.  
wynosiłby około frs. 2.

#### 5) finansowania:

Ponieważ transakcje wędlinami wymagają nie-  
jednokrotnie od polskich eksporterów kredytowania  
odbiorcom (zwykle do 30 dni), ważną jest kwestja  
**finansowania eksportu**. Sprawą tą należy zaintere-  
sować **kapitał francuski**, stąd wniosek, że należy dą-

żyć do współpracy **producentów, sprzedawców, eks-  
pedytorów i odbiorców zagranicznych**. Zdaniem  
Konsulatu Generalnego dalsze badania rynku fran-  
cuskiego przez delegatów polskich nie jest już ko-  
nieczne, natomiast otwiera się już pole do pracy nie  
dla delegatów, lecz **fachowych kupców i organizato-  
rów eksportu**, których placówki konsularne otoczą  
należytą opieką.

Dłuższy ustęp sprawozdania poświęcony jest  
działalności towarzystwa francusko - polskiego do  
handlu z Polską pod nazwą „**Ste Commerciale pour  
la Pologne** (Socopol) 29 bis rue Astorg w Paryżu”,  
które wedle opinji Konsulatu Gen. może znakomicie  
przysłużyć się sprawie eksportu polskich wędlin,  
usuwając dotychczasowe braki, dotyczące organiza-  
cji kredytu i sprzedaży i praktycznej opieki handlo-  
wej. Towarzystwo „Socopol” powstało z inicjatywy  
p. konsula honorowego R. P. **Winiarza** z Havru, po-  
siada 700.000 frs. kapitału zakładowego i znaczny  
kredyt, a ma zamiar zająć się energicznie sprawą  
**importu i sprzedaży hurtowej oraz półhurtowej pol-  
skich wędlin we Francji**, komercjalizując tę akcję  
i udzielając **potrzebnych kredytów na zadatkowanie  
i transport towarów**.

Towarzystwo to weszło już w kontakt z grupą  
**eksporterów poznańskich** i uznało próbki wędlin  
nadesłane przez tę grupę za odpowiadające upodo-  
baniom francuskich odbiorców, wobec czego Konsu-  
lat Generalny zaleca, aby komisja standaryzacyjna,  
projektowana przez **Polski Związek Wytwórców  
i Eksporterów Wędlin** wyroby te przyjęła w pierw-  
szym rzędzie pod uwagę podczas ustalania gatunków  
wędlin trwałych, przeznaczonych na eksport.

## WYCIECZKA KOMITETU CHŁODNICTWA DO FRANCJI, BELGII I ITALII od 27 czerwca do 18 lipca 1930 r.

Wycieczka Komitetu Chłodnictwa przy Ministerstwie  
Przemysłu i Handlu w Warszawie udaje się do Francji na za-  
proszenie Societe Franco-Polonaise pour l'Importation, które  
to Towarzystwo w porozumieniu z Radcą Handlowym przy  
ambasadzie R. P. w Paryżu, Izba Handlową w Le Havre  
i Francuskim Komitetem Chłodnictwa w Paryżu przygotowuje  
przyjęcie:

W drodze do Francji wycieczka zatrzyma się w Belgji,  
zaś wracając w północnej Italji,

Wyjazd z Warszawy nastąpi w dniu 27 czerwca wieczor-  
em dwoma wagonami drugiej klasy, w których każdy z uczest-  
ników wycieczki będzie miał swą ławkę (ew. podnoszoną).  
Wagony te będą w ciągu całej podróży wozic wycieczkę i ra-  
zem z nią wrócą do Warszawy. Z Antwerpii do Havru wy-  
cieczka uda się statkiem w klasie I-ej.

Cała wycieczka, obejmująca zapoznanie się z chłodni-  
ctwem w Belgji, Francji środkowej i południowej i we Wło-  
szech Północnych potrwa 22 dni; osobom jednak, którym czas  
nie pozwoli na zwiedzenie fabryk i chłodni w południowej  
Francji i Włoszech, pozostawia się prawo wycofania się w dniu  
7 lipca po zwiedzeniu tylko chłodni w Leodjum, Brukseli,  
Antwerpii, Hawrze, Paryżu i Lyonie.

Komitet Chłodnictwa zapewnił uczestnikom wycieczki  
wszelkie możliwe ulgi i wygody, całkowitą opiekę, włącznie

do ubezpieczenia życia i bagaży. Regułą jest przytem, że  
uczestnicy wycieczki sami za nic nie będą płacić i w koszt  
wycieczki w kalkulowane są wszelkie wydatki, nawet jak tak-  
sówki, napiwki, bilety wejścia i t. p. Jedynie napoje (wina,  
wódki, likiery i t. p.) podczas posiłków nie są kalkulowane.  
Poza sumą więc obowiązkowej opłaty, należy mieć jedynie  
pewną kwotę na własne wydatki, nieobjęte programem. Ko-  
mitet postarał się o wszelkie możliwe ulgi przejazdowe, wobec  
czego koszt całej wycieczki wynosi Złotych 1200. Suma ta  
winna być wpłacona do Kasy Komitetu w dwóch ratach, a mian-  
owicie: do dnia 18 b. m. złotych 700 i do dnia 25 b. m. zło-  
tych 500. Osoby, które w dniu 7 lipca wycofają się z drugiej  
części wycieczki są zwolnione z wpłacania drugiej raty. Osoby  
jadące z wycieczką korzystają z ulgowych paszportów  
w cenie 20 złotych, w tym celu otrzymują od Komitetu Chłod-  
nictwa odpowiednie zaświadczenia, według których odnośne  
starostwa wydadzą paszporty. Paszporty ulgowe winny być  
nadesłane do Komitetu Chłodnictwa w Warszawie w celu wy-  
robienia wiz najdalej do dnia 25 b. m.

Kierownictwo wycieczki Zarząd Komitetu Chłodnictwa  
powierzył Sekretarzowi Zarządu Komitetu dyrektorowi Henry-  
kowi Drozdowskiemu, który przyjmuje w tych sprawach co-  
dziennie między 11 — 1 przedpoł. w Ministerstwie Przemysłu  
i Handlu, Elekoralna Nr. 2, pokój 297, tel. 129-04 lub 219-02.



# SPRAWOZDANIE Z WALNEGO ZEBRANIA WSPÓLNIKÓW POLSKIEGO ZRZESZENIA IMPORT-EKSPORTOWEGO PRZETWÓRCÓW I KUPCÓW TRZEWI

Obecni byli pp.: **Abram Szczekocki, Stefan Chojecki, Henryk Nowak, Szymon Driller, Julian Lubelski, Wincenty Heublum, Łazarz Urinowski, Dawid Szkolnik.**

Na porządku dziennym figurowały sprawy: 1. Stan prawny Zrzeszenia. 2. Sprawozdanie Dyrekcji z akcji dla uregulowania importu. 3. Stosunek do Związku Przetwórców Trzewi i grup kupieckich. 4. Program handlowy. 5. Sprawy bieżące. 6. Wolne wnioski.

**Punkt 1.** Dyr. **Żelaski** przedstawił stan prawny Zrzeszenia, jako zarejestrowanej spółki z ograniczoną odpowiedzialnością. Wspólnikom pozostawia się możliwość należenia bądź jako firmy, bądź jako poszczególnej osoby. Zmiany prawnicze winny być jednak, na wniosek dyr. **Chojeckiego**, skutecznione na koszt wspólników a nie Zrzeszenia.

**Punkt 2.** referuje dyr. **Żelaski**. Zrzeszenie stoi po dokonaniu zorganizowaniu się na tem samem stanowisku, jakie obecni członkowie zajmowali w czasie prac organizacyjnych. Nie chce i nie stara się o jakiś monopol lub specjalne przywileje, któreby mogły krzywdzić inne firmy, nie należące do Zrzeszenia, a do uregulowania przetwórstwa i handlu trzewiami zmierzać będzie przez wspólną pracę wspólników, tak organizacyjną, jak i handlową.

Zrzeszenie przedstawiło czynnikom rządowym memoriał, w którym wyraźnie zaznacza, że uznaje i nie chce przeciwdziałać importowi zdrowych jelit, potrzebnych dla przemysłu wędliniarskiego. Żąda tylko zahamowania importu jelit zarażonych przez odpowiednią kontrolę weterynaryjną na granicy.

Postulaty Zrzeszenia idą dalej w tym kierunku, by handlem importowo - eksportowym zajęły się poważniejsze firmy, opłacające patent wyższej kategorii, a nie gromady domokrażców, otrzymujących towar od agentów zagranicznych.

Dyr. **Chojecki** zaznaczył w dyskusji, że zakupywanie tego towaru jest kompromitacją dla naszego kraju i że pośrednio cierpi na tem również marka naszych towarów, eksportowanych zagranicę, albowiem kupcy zagraniczni wyrobili sobie zdanie, że u nas w dziedzinie jelit niema porządku. Dyr. **Chojecki** uważa, że wprowadzenie porządku w dziedzinę przetwórstwa i handlu trzewiami nie doprowadzi do podwyższenia cen, a wszystkim wyjdzie na dobre.

Prezes Zarządu **Lubelski** uważa, że tak, jak Zrzeszenie rozumie dobrze, że przetwórcy mięsa ma-

ją prawo domagać się zahamowania nadmiernego importu tłuszczów zwierzęcych z zagranicy, tak też i przetwórcy mięśni muszą uznać nasze prawa do zahamowania zbędnego importu, tem więcej, że występujemy jedynie przeciw towarowi niezdrowemu.

**Punkt 3.** referuje dyr. **Chojecki**. Stosunek Zrzeszenia do drobnych przetwórców jeliciarskich jest przychylny, interesy wszystkich przetwórców, tak małych, jak wielkich, są te same i na podstawie przeprowadzonych pertraktacji należy się spodziewać zjednoczenia tych dwóch organizacji. Dyrekcja Zrzeszenia, oraz Dyr. Centralnego Związku Przetwórców Trzewi porozumiały się już co do tego, by w sprawach dotyczących racjonalizacji przetwórstwa i handlu jelitami postępować jednolicie i by doprowadzić do współpracy obu zarządów. Co do grup kupieckich, to Zrzeszenie nie broni nikomu przystępowania do swej organizacji i chętnieby przyjęło poszczególnych kupców, czy jako grupy czy spółki.

Na wniosek dyr. **Żelaskiego** upoważniono prezesa i wiceprezesa Zarządu, oraz dyrektora do przeprowadzenia pertraktacji i powzięcia decyzji w sprawie zjednoczenia się Zrzeszenia z Centralnym Związkiem Przetwórców Trzewi. Przyjęto również wniosek p. **Heubluma**, by przyjąć do Zrzeszenia większych kupców, którzy zgłoszą chęć przystąpienia do Zrzeszenia. Dyr. **Chojecki** postawił wniosek, by członkom Centralnego Zw. Prz. Trzewi udzielać kredytu lombardowego w wys. 50 proc., na posiadane przez nich towary, który to wniosek został przyjęty.

**Punkt 4.** referuje prezes Zarządu **Lubelski**. Zrzeszenie narazie chce przez swoją akcję wydrenować bagno chaosu, jaki panuje w dziedzinie handlu. co jest powodem niebywałego kryzysu, tak przetwórstwa jak i handlu. Po stworzeniu odpowiedniego planu, należy dopiero przystępować do tak trudnego zagadnienia, jak akcja handlowa. W dyskusji p. **Szkolnik** proponuje, by Zrzeszenie już rozpoczęło sprzedaż komisową. P. **Szczekocki**, jak i inni wspólnicy, biorący udział w dyskusji, uważał, że jest jeszcze przedwcześnie na rozpoczęcie akcji handlowej.

W tej sprawie przyjęto wniosek dyr. **Chojeckiego**, by program handlowy uczynić tematem obrad najbliższego zebrania Zarządu, mającego się odbyć mniej więcej za 4-ry tydzień.

Po załatwieniu spraw bieżących zebranie zamknięto.

EKSPORT — DO WŁOCH — IMPORT

**COLOMBO & QUAGLIA**

Handel komisowy nierogacizną  
bydłem, cielętami i mięsem,

Milano (Medjolan), Viale Molise N. 68

Adres dla przesyłek towarowych:  
**COLOMBO & QUAGLIA, MILANO**

Adres dla telegramów:  
**COLOMBO QUAGLIA MILANO**

**Rachunki bieżące:**

Banca Popolare di Milano  
Banca Milanese de Credito  
Banca Nazionale dell'Agricoltura  
Banca Comm. Italiana

Korespondencja w językach: niemieckim, francuskim, włoskim i węgierskim.  
Telefon: Biuro: 54-448; w nocy: 53-168, 54-418.



# INFORMACJE RYNKOWE

## RYNKI KRAJOWE

### WARSZAWA OD 8 DO 14 CZERWCA.

Spęd: bydła rogatego 1042 szt., cieląt 811 szt., świń 2201 szt.

Ceny żywca i mięsa w hurcie: bydło pełnomięsiste 1.25, wytuczone 1.40, chude 0.90, jałowizna 1.70, świnie: słoninowe 2.15, mięsne 1.90.

Ceny mięsa: Zady z uboju warsz.: bydło rogate I gat. 2.40, II gat. 2.10, cielęta 2.20, świnie: słoninowe 2.15, mięsne 2.45. Zady przywózowe: bydło rogate I gat. 2.20, II gat. 1.80, cielęta 1.80. Przody z uboju warsz.: bydło I gat. 2.30, II gat. 1.60, cielęta 2.—. Przody przywózowe: bydło I gat. 2.—, II gat. 1.50, cielęta 1.20.

### POZNAŃ, DNIA 11 CZERWCA.

Spęd: 96 szt. wołów, 252 szt. buhai, 279 szt. krów, 527 szt. cieląt, 682 szt. owiec, 2031 szt. świń

#### I. Bydło:

1) Pełnomięsiste, wytuczone 120 — 126, 2) Mięsiste, tuczone młodsze 104 — 112.

#### B. Buhaje:

1) Wytuczone, pełnomięsiste 118 — 124, 2) Tuczony, mięsiste 108—114.

#### C. Krowy:

1) Wytuczone, pełnomięsiste 116 — 126, 2) Tuczony, mięsiste 106 — 112, 3) Nietuczony, dobrze odżywiony 90 — 100, 4) Miernie odżywiony 70 — 80.

#### D. Jałowice:

1) Wytuczone, pełnomięsiste 122 — 130, 2) Tuczony, mięsiste 116 — 120, 3) Nietuczony 100 — 112, 4) Miernie odżywiony 90 — 96.

#### E. Młodzież:

1) Dobrze odżywiony 90 — 96, 2) Miernie odżywiony 86—90.

#### F. Cielęta:

1) a)Njprzedsze cielęta wytuczone 150 — 160, 2) Tuczony cielęta 140 — 149, 3) Dobrze odżywiony 124—136, 4) Miernie odżywiony 104 — 120.

#### II. Owce:

1) Wytuczone, pełnomięsiste jagnięta 136 — 150, 2) Tuczony starsze skopy i maciorki 122 — 128.

#### III. Świnie (tuczniaki).

1) Pełnomięsiste od 120 — 150 kg. ż. w. 198 — 204, 2) Pełnomięsiste od 100 — 120 kg. ż. w. 192—196, 3) Pełnomięsiste od 80 — 100 ż. wd. 186 — 190, 4) Mięsiste ponad 80 kg. ż. w. 180 — 184, 5) Maciory i późne kastraty 168 — 172, 6) Świnie bekonowe 186 — 190.

Przebieg targu normalny.

### KRAKÓW OD 7 DO 13 CZERWCA.

Spędzono na targ buhai 190, wołów 112, krów 139, jałowek 190, cieląt 904, świń 961.

Płacono za kg. żywej wagi: buhaje 1.10 — 1.45, woły 1.15 — 1.45, krowy 0.90 — 1.35, jałowki 1.10 — 1.50, cielęta 1.10 — 2.20, świnie 2.20 — 2.50, świnie bite 2.50 — 3.05.

Przebieg targu: Spęd dość znaczny, popyt słaby, ceny wszystkich gatunków zwłaszcza nierogacizny niżkowały: Nie sprzedano 49 szt. bydła i 17 świń. Wyślano zagranicę Państwa 4 wagny bydła.

### MYSŁOWICE OD 7 DO 13 CZERWCA.

Spędzono na targ: buhai 113, wołów 50, krów 752, jałowek 84, cieląt 281, świń 2098.

Płacono za 1 kg. żywej wagi: buhaje 1.15 — 1.38, woły 1.10 — 1.45, krowy 1.10 — 1.40, jałowki 1.10 — 1.40, świnie: a) 2.30 — 2.40, b) 2.20 — 2.29, c) 2.08 — 2.19, d) 1.92 — 2.07.

Przebieg targu: Tendencja zwyklowa.

### LWÓW OD 7 DO 14 CZERWCA.

#### Spęd

woły	11 szt. od 1.30—1.40
buhaje	56 szt. od 1.15—1.25
krowy	495 szt. od 1.25—1.30
jałownik	21 szt. od 1.25—1.35
cielęta	913 szt. od 0.75—1.10

Buhaje II jakoś 1.100 — 1.10, krowy II jakoś 1.10 — 1.15, III jakoś 0.85 — 1.00.

Hurtowa cena mięsa w rzeźni:

opasowe 2.05—2.35 I jakoś,	1.75—1.90 II jakoś
cielęce tylne	1.75—1.95
wieprzowe w całości	2.30—2.50
Dowiezione z prowincji:	
za mięso bydłace	1.50—1.90
za mięso cielęce	1.10—1.90
wieprzowe w całości	2.30—2.50
koszerne	2.00—2.45

### SOSNOWIEC OD 10 DO 14 CZERWCA.

Spęd 1181 szt. trzody chlewnej. Płacono za 1 kg. żywej wagi od zł. 1.90 — 2.40. Tendencja bardzo słaba.

## RYNKI ZAGRANICZNE

### A U S T R J A.

#### WIEDEŃ, DNIA 12 CZERWCA.

Sprawozdanie z Centralnej Hali Mięsnej.

W ciągu tygodnia dowieziono 13 wagonów świń i 5 wagonów mięsa wieprzowego, 39 wagonów cieląt i 10 wagonów mięsa baraniego.

Płacono za polskie świnie mięsne bite szyl. 2.30 — 3.05, świnie tłuste bite szyl. 2.00 — 2.25, świnie bez słoniny i bez głowy 3.00 — 3.40, świnie bez słoniny z głową szyl. 2.70 — 2.90, za cielęta szyl. 1.80 — 2.60. Tendencja na świnie spokojna; na cielęta ożywna.

#### WIEDEŃ.

Sprawozdanie z Targu bydła rogatego z 16 czerwca.

Dowóz dzisiejszy wynosił 2723 sztuk, z tego 1019 sztuk na targ kontumacyjny. Poszczególne kraje dostarczyły:

Austrja	612
Węgry	864
Czechosłowacja	152
Jugosławja	76
Rumunja	985
Polska	34

Spęd obejmował 1838 wołów, 491 buhajów 394 krowy. Płacono za woły szyl. 1.15 — 1.90, buhaje 1.40 — 1.65, krowy 1.10 — 1.45.

Tendencja słaba, wszystkie gatunki sprzedawane były o 5 — 10 groszy taniej z wyjątkiem buhajów, które utrzymały się mocno w cenie.



## WIEDEŃ, DNIA 17 CZERWCA.

Sprawozdanie z Targowicy trzody chlewnej.

Targ dzisiejszy wykazywał bardzo znaczny spędn świń, gdyż dowieziono 11.845 szt. świń mięsnych i 4.898 szt. świń tłuszczowych, razem 16.383 szt. W porównaniu z tygodniem ubiegłym spędn był większy o 2.200 szt. Poszczególne kraje dostawiły:

	mięsne	tłuszczowe
Austria	1.599 szt.	—
Węgry	856	1.764
Jugosławia	1.037	3.054
Polska	4.903	—
Niemcy	1.679	—
Rumunia (targ kontumacyjny)	1.411	111
Dania	80	—

Dowóz z Polski zwiększył się o 400 szt. Niemcy utrzymują się na wysokości dostaw dotychczasowych. Austria zwiększyła znacznie dostawy, a specjalnie Jugosławia rzuciła zwiększone ilości na targ.

Placono za świnię mięsne polskie szyl. 1.60 — 2.35, za świnię północno - niemieckie szyl. 1.80 — 2.10, za południowo-niemieckie szyl. 1.60 — 1.80. Towar tłusty notowano szyl. 1.40 — 1.50. Tendencja bardzo słaba. Ogólny spadek cen o 20 gr. austr.

## CZECHOSŁOWACJA.

PRAGA, DNIA 16 CZERWCA.

Eksport trzody polskiej do Czechosłowacji w tygodniu sprawozdawczym wzrósł znacznie, gdyż dostarczono 4.904 szt. świń do Pragi i 685 szt. na prowincję Czechosłowacji, razem 5.585 szt. W porównaniu z tygodniem ubiegłym eksport wzrósł o 1.179 szt.

Wobec silnej podaży świń krajowego pochodzenia tendencja cen jest nadal niekorzystna. Placono za towar polski, lekki Kc. 10.00 — 10.30, za towar cięższy Kc. 9.00 — 9.25. Węgierskie tłuszczowe bagony uzyskiwały zaledwie Ks. 7.80 — 8.50.

Dowóz bydła rogatego z Polski ożywił się również. Do Pragi dostawiono 325 szt., na prowincję 181 szt., razem 506 szt. Sprzedaż ciężka. Tendencja targu zniżkowa. Konstatuje się w ostatnim czasie wzrost dowozu cieląt do Czech. W tygodniu sprawozdawczym dowieziono 12 wagonów z Polski.

## N I E M C Y.

BERLIN, 13 CZERWCA.

Sprawozdanie z centralnej Targowicy żywca.

Na targ dzisiejszy dowieziono 9078 świń, a prócz tego wprost do rzeźni 975 świń krajowych i 103 zagranicznych.

Dowóz był zupełnie wystarczający. Na zapotrzebowanie fabryk bekonów i eksportu zakupiono 800 — 900 sztuk. Tendencja słaba zniżkowa. Placono za świnię:

ponad 150 kg a)	M. 59.— — 61.—
120 — 150 „ b)	„ 60.— — 62.—
100 — 120 „ c)	„ 61.— — 63.—
80 — 100 „ d)	„ 61.— — 63.—
60 — 80 „ e)	„ 60.— — 62.—
Lochy	M. 53.—

BERLIN, DNIA 16 CZERWCA.

Sprawozdanie z Targu Mięsnego.

Gorąca pora roku odbija się niekorzystnie na sprzedaży mięsa. Wobec niezmiennienia znacznych dowozów ceny wykazują tendencję zniżkową. Notowano za 50 kg. świń w stanie bitym:

a) świnię uboju miejscowego	Mk. 80 — 85
b) „ bite, dowieszone z prowincji	„ 72 — 77
c) „ z zagranicy (lochy duńskie)	„ 64 — 67

## CENY NA 12 NAJWIĘKSZYCH RYNKACH.

(Od 10 do 13 czerwca).

Za 50 kg w mar. niem. Berlin — 62 — 63; Hamburg — 58 — 60; Kolonia — 63 — 67; Dortmund — 65 — 67; Frankfurt n/M. — 64 — 67; Mannheim — 64 — 65; Stuttgart — 66 — 67; Monachium — 65 — 72; Lipsk — 62 — 63; Drezno — 61 — 63; Wrocław — 60; Magdeburg — 59 — 63. Cena przeciętna 62 — 65; w poprzednim tygodniu — 63 — 65.

## F R A N C J A.

PARYZ, 14 CZERWCA.

Sprawozdanie z Centralnej hali mięsnej.

WOŁOWINA:

Dowozy dość znaczne, sprzedaż ożywiona, ceny utrzymane.

CIEŁĘTA.

Sprzedaż ożywiona, poprawa cen około 50 ct. na 1 kg.

BARANINA.

Ożywiony popyt, wyższa cen 50 ct. na 1 kg.

ŚWINIE.

Sprzedaż spokojna, ceny bez zmian.

Wołowina w ćwiartkach prima	Fr. 15.20 — 17.50
„ „ secunda	„ 14.50 — 15.40
„ „ tertia	„ 11.50 — 14.40
Cielęta prima	„ 15.50 — 16.50
„ secunda	„ 13.— — 15.40
„ tertia	„ 8.50 — 12.90
Świnie	„ 7.50 — 12.80

## STRASSBURG, DNIA 10 CZERWCA.

(Sprawozdanie Konsulatu R. P.).

W czasie od dnia 2 do 7 czerwca r. b. dowieziono:

wołów	165 szt. placono fr. 10.40 — 12.40
krów	254 „ 9.60 — 12.60
byków	131 „ 10.00 — 11.00
cieląt	1.412 „ 15.00 — 17.60
owiec	303 „ 13.00 — 16.00
trzody chlewnej	1.584 „ 9.60 — 10.60

Ceny na mięso wieprzowe wykazują ponowny spadek, gdyż import bitych świń z Niemiec trwa nadal, dochodząc w tygodniu sprawozdawczym do 800 sztuk.

Przybywa również z Niemiec bydło rogate w stanie żywym w liczbie około 100 sztuk (83 krowy, 8 wołów, 8 byków). Bydło to jest zakupione bezpośrednio przez rzeźników i tem się tłumaczy fakt, że nie przeszło ono przez targowisko.

## W Ł O C H Y.

MILANO, 10 CZERWCA.

W ciągu tygodnia sprzedano na targu tutejszym 400 szt. bydła rogatego włoskiego, 700 szt. węgierskiego, 200 szt. rumuńskiego, 1.550 szt. cieląt żywych i 1.500 szt. cieląt bitych. Tendencja spokojna. Sprzedaż dość ciężka.

bydło krajowe: woły piemontskie I-a	L. 4.30 — 4.90
„ „ II-a	3.30 — 4.00
jałownik	3.80 — 4.60
krowy tłuste	3.10 — 3.80
„ chude	2.30 — 2.60
buhaje	3.40 — 4.20
cielęta	5.40 — 7.40
bydło zagraniczne: woły I-a	4.00 — 4.70
„ II-a	3.20 — 3.70
jałownik I-a	3.80 — 4.60
„ II-a	3.20 — 3.70
krowy tłuste	3.10 — 3.80
buhaje	3.30 — 4.10



**WĘGRY.****(Sprawozdanie Konsulatu Gen. R. P.  
w Budapeszcie).**

Targi budapeszteńskie rozpoczęły się w ub. tygodniu również ogromnym spędem, który osiągnął w poniedziałek 7134 sztuk. Zbyt wielki dowóz spowodował na całej linii osłabienie cen. Za najlepsze świnie tłuszczone tylko wyjątkowo można było osiągnąć 1.30 pengé, co oprócz zwiększonej podaży jeszcze i tem się tłumaczy, że zbyt tychże napotyka ostatnio, wobec słabej tendencji na rynku tłuszczu i słoniny, na trudności. Najlepiej utrzymywały się świnie mięsne, które ogólnym osłabieniem cen nie zostały dotknięte. Znacznie mniejszy był natomiast dowóz czwartkowy. W tym dniu wywiązały się już lepsze obroty i pewna część strat poniedziałkowych mogła być powetowana.

Dnia 5/VI ceny kształtowały się następująco:

<b>Świnie:</b>		<b>Cena 1 kg. żywca pengé:</b>
Ia tłuszczone z obszarów dworskich o wadze pary pow. 300 kg.		1.25 — 1.30
Takież średnie	(220 — 260 kg.)	1.26 — 1.28
Zbierane lekkie	(220 — 260 „ )	1.26 — 1.30
Takież lekkie	(180 — 210 „ )	1.24 — 1.26
„ podrzędne	(100 — 160 „ )	1.18 — 1.22
Ia ang. szynkowe	(120 — 150 „ )	1.60 — 1.68

Spęd dnia 2/VI wynosił 7154 szt., z czego nie sprzedano 1879 szt., dnia 5/VI zaś 3181 szt., nie sprzedano 147. szt.

<b>Eksportowano:</b>	<b>27/V</b>	<b>3/VI</b>
do Wiednia	1642 szt.	2482 szt.
„ Pragi	482 „	694 „

Eksport węgierski na rynek wiedeński, zarówno jak i praski w tygodniu sprawozdawczym zwiększył się. W chwili obecnej zwłaszcza dwie sprawy interesują w większym stopniu rynek budapeszteński; sprawa zakazu przywozu świń z niektórych okolic Węgier do Austrii oraz sprawa wolnego tranzytu bydła i trzody, którego w rokowaniach handlowych żąda od Węgier Rumunja.

Do wydania częściowego zakazu importu świń węgierskich do Austrii, Rząd austriacki nie miał najmniejszej podstawy prawnej, gdyż na Węgrzech zarazy trzody wcale niema. Co się tyczy żądań rumuńskich, to agrariusze węgierscy stawiają takowym jaknajsilniejszy opór, a to rzekomo jedynie z powodów weterynaryjno-policyjnych. Rynek słoniny i tłuszczu okazywał tendencję słabą. Tłuszcz na cele konsumpcji wewnętrznej notowano po 1.80 — 1.84, na cele eksportu zaś po 1.68 pengé za 1 kg.

**AMERYKA.****CHICAGO, 13 CZERWCA.**

Ceny w dolarach za 1 centnar amer. t. j. 45 1/3 kg. Smalec na lipiec 9.925, smalec na wrzesień 10.10, smalec na październik 10.10. Słonina 14.25. Lekkie świnie 9.75 — 10.15, ciężkie świnie 9.65 — 10.05.

**D A N J A.****KOPENHAGA, 13 CZERWCA.**

Oficjalne notowania za świnie bite ważone z głową i nogami.

świnie prima	Kr. 1.30 — 1.40
„ secunda	„ 1.20 — 1.25
lochy prima	„ 0.55 — 0.65
„ secunda	„ 0.45 — 0.50

**WĘDLINY****CENY WĘDLIN W MEDJOLANIE.**

(wg. danych konsulatu gen.)

Ceny w lirach włoskich 1 l (jeden lir) = 46.78 groszy polskich.

1. mortadela	12.50	16.—
2. Salami	17.50	24.—
3. Kiełbasa sucha Cacciatore (myśliwska)	18.—	25.— — 26.—
4. Boczek solony	9.—	12,15
5. „ wędzony	10.—	13.15
6. a) Szynka surowa	16.—	28.30
b) „ wędzona gotowana z kością	14.—	24.— — 25.—
c) „ prasowana	16.—	24.—
7. a) Słonina	7.50	8.50
b) „ wagonowo	6.50	—

**CENY WĘDLIN W WIEDNIU.**

(według notowań Marktamtu der Stadt Wien).

Ceny w S. austr. 1. S. = zł. 1.25.

**Ceny hurtowe:**

1. Serwulatki	2.90 — 3.35
3. mortadela	3.15 — 3.25
2. parówki	4.30 — 5.15
4. kiełbasa paryska	3.40 — 3.60
5. kiełbasa krakowska wyrabiana w Wiedniu	4.80 — 5.40
6. kiełbasa polska wyrabiana w Wiedniu	4.40 — 4.60
7. salceson zwykły	2.— — 2.45
8. salceson lepszy	3.60 — 4.20
9. salami węgierskie	9.25 — 10.—
10. szynka gotowana (w detalu)	10.— — 12.—
11. kiełbasy końskie	1.40 — 2.80

**SPROSTOWANIE**

W numerze 22 „Przeglądu Mięsnego“ z dnia 30 maja b.r. podana została treść raportu Delegata P.I.E. z Londynu w sprawach bekonowych. Między innemi była tam wzmianka o firmie „A. I. Mills & Co.“ Ltd. co do stosunku firmy do firmy „Hartag“ względnie bekonu holenderskiego. Jakkolwiek w notatce tej niema nic takiego, coby mogło firmie w jakikolwiek sposób szkodzić, tem niemniej proszeni jesteśmy o umieszczenie sprostowania, jakie w tej sprawie nadsyła nam Delegat:

„Na życzenie firmy „A. I. Mills & Co.“ konstatuję, że informację, jakie mi podano z innej strony co do stosunku firmy „A. I. Mills & Co.“ do firmy „Hartag“ są nieścisłe, gdyż firmy te nie stoją do siebie w żadnym stosunku finansowym wzajemnym.

Firma „A. I. Mills & Co.“ nie posiada żadnej fabryki bekonów w Holandji ani pośrednio ani bezpośrednio i jest tylko firmą agencyjną, sprzedającą bekony holenderskie na rynku angielskim.

Zaznaczam, że firma „A. I. Mills & Co.“ ma wielkie zainteresowanie w eksporcie bekonów i masła z Polski i rezultaty osiągane przez nią pozwalają na wniosek, że firma ta zajmie bardzo poważne stanowisko w eksporcie polskim“.



# RYNEK BEKONOWY

## OSTATNIE WIADOMOŚCI Z RYNKU ANGIELSKIEGO.

Ceny bekonu na Giełdzie Londyńskiej w dn 13. czerwca 1930 roku.

za 1 cent. ang. w shl.

Bekon irlandzki	105 — 114
" duński	99 — 104
" szwedzki	97 — 101
" holenderski	86 — 98
" kanadyjski	102
" estoński	92 — 95
" łotewski	80 — 88
" polski	74 — 86
" rosyjski	80 — 84

W zeszłym tygodniu tylko cena na bekony duńskie i szwedzkie podniosła się o 4 shl., oraz na holenderskie o 2 shl. Ceny na pozostałe bekony nie zmieniły się. Tendencja rynkowa w zeszłym tygodniu dla polskich bekonów była bardzo nieregularna, szczególnie dla ciężkich i tłustych bekonów, które były sprzedawane po bardzo niskich cenach, spowodowana tem, że na północy Anglii handel przerwany był przez cały tydzień oraz dlatego, że przed świętami był popyt na droższe marki bekonu.

Biorąc pod uwagę wyższkę cen na bekony duńskie oraz zmniejszony ubój duński, który w zeszłym tygodniu wyniósł 86.000 sztuk, należy przypuszczać, że

w przyszłym tygodniu ceny na bekony polskie winny ulec kilkuszylingowej wyższce.

Import bekonów do Anglii w ciągu miesiąca maja r. b. wyniósł 755.493 cwt. w porównaniu z 784.331 cwt. w tym samym miesiącu roku zeszłego i 792.488 cwt. w 1928 r.

Ubój holenderski w zeszłym tygodniu wyniósł 12.500 sztuk, ubój szwedzki w zeszłym tygodniu wyniósł 8.000 sztuk.

Dostawy za zeszły tydzień przedstawiają się następująco:

Z Danji 43.882 bal. z których 22.411 bal. przybyło do Londynu.

Do Londynu przybyło ze Szwecji	1.979 bal.
" " " z Holandji	4.080 "
" " " z Węgier	492 "
" " " z Niemiec	521 "
" Anglii z Polski przybyło	3.897 "

## BACZNOŚĆ EKSPORTERZY NIEROGACIZNY

Kredki wiedeńskie do znaczenia nierogaczyny w kolorach: czerwone, niebieskie, zielone, i fioletowe firmy. Dr. Karl Stern u. Bruder Wiedeń, są do nabycia wyłącznie u zastępcy na całą Polskę w firmie: E Rubinstein, Lwów, Legionów 27. Tel. 76-05 po cenie Zł. 20 za tuzin.

Zamówienia listowne załatwia się odwrotnie za zaliczką. Przy zamówieniu 5 tuzinów wysłam franko za zaliczką

## POLSKO-BRYTYJSKIE TOWARZYSTWO OKRĘTOWE, SP. AKC. POLISH-BRITISH STEAMSHIP COMPANY, LTD.

GDYNIA

Regularna tygodniowa komunikacja statkami pasażersko-towarowymi z Gdyni, Gdańska do Londynu i z Gdyni, Gdańska do Hull.

Wszystkie statki Towarzystwa są zaopatrzone w obszerne nowoczesne chłodnie dla przewozu bekonów, mięsa i t. p.

Odjazdy z Gdańska do Londynu i z Gdańska do Hull w każdy piątek.

### Informacji udzielają:

w Gdyni: Polsko-Brytyjskie Tow. Okrętowe, ul. Portowa;  
adres telegraficzny: Polbrit, Gdynia.

w Gdańsku: Ellerman's and Wilson Lines Agency Co Ltd.;  
Grosse Gerbergasse 11/12; adres telegraficzny: Wilsons, Danzig.

**Warunki prenumeraty:** Miesięcznie — 4 zł.; kwartalnie — 12 zł.; półrocznie — 24 zł.; rocznie — 48

**Cena ogłoszeń:** 1/1 str. — 350 zł.; 1/2 str. — 175 zł.; 1/4 str.; 90 zł.; 1/8 str.; — 50 zł. Ogłoszenia drobne za wiersz 1 milimetrowy, szerokości 1 łamu 1 złoty. Ogłoszenia na ostatniej stronie o 50% drożej. Przy kilkorazowym ogłoszeniu rabat.

**Wydawcy:** Syndykat Polskich Eksporterów Trzody i Bydła oraz Polski Związek Bekonowy

**Redaktor odpowiedzialny:** JAROSŁAW LITWINOWICZ

Drukarnia Artystyczna, Nowy-Swiat 47, tel. 35-80 i 35-83.







**Organizacja Transportowa**  
firmy

**SCHENKER**

---

**Międzynarodowe Transporty wszelkiego rodzaju  
we wszystkich kierunkach.**

**SPECJALNOŚĆ:**

**Transporty artykułów spożywczych:**

**trzody chlewnej, mięsa, bekonów, jaj, masła i t. p.**

---

**INFORMACJE I OFERTY PRZEZ:**

**SCHENKER & Co., WIEN, w Wiedniu.**

**SCHENKER & Co., DANZIG, w Gdańsku.**

**Spółka Akcyjna dla Międzynarodowego Transportu  
SCHENKER i S-ka w Warszawie.**