

PRZEGLĄD MIĘSNY

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. A. TCHÓRZEWSKI. — O właściwy typ rzeźni
w Polsce.

DR. M. DALKIEWICZ. — Racjonalne chłodzenie
mięsa.

Import materiału rzeźnego do Francji w czasie sty-
czeń — maj 1930 r.

Zamiast wołowiny—import mięsa renów do Niemiec?

Udział Polski w IX jarmarku gastronomicznym
w Dijon.

Projekt zmonopolizowania importu świń w Austrii.

Eksport wędlin do Szwajcarji.

Z węgierskiego rynku.

Informacje rynkowe.

Ostatnie wiadomości z rynku bekonowego.



PRODUKUJE I POLECA:

SUROWICE

wysokowart. **przeciw różycy (czerwonce) Świń**, **zarazie powikłanej pomorem** dla trzody chl., **przeciw septycemjom** bydła rogat., **przec. blegunce i pneumonj** cieląt, **przeciw cholercze drobiu**

i wszelkie inne **surowice i szczepionki** (zapobiegawcze, ochronne i lecznicze) do celów hodowlanych i lekarsko-weterynaryjnych.

Adres: **Warszawa, Karolkowa 22/24.** (Skrz. poczt. 13).

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

A. TCHÓRZEWSKI
inżynier - mechanik.

O WŁAŚCIWY TYP RZEŻNI W POLSCE

I.

Podstawy organizacji u nas uboju bydła i trzody chlewnej oraz zaopatrywania ludności w mięso i przetwory mięsne wydają się na pozór tak wyrobione i utrwalone przez samo życie, że nawet fachowcy tej dziedziny nie próbowali dotychczas poddać je krytycznemu badaniu. Zresztą nic niema w tem dziwnego, gdyż dzieje się to samo niemal w całej Europie. Jednak w ostatnich czasach dają się słyszeć u nas oddzielne głosy fachowców, że organizacja i eksploatacja naszych rzeźni komunalnych musi być zreformowana w swoich podstawach. Zainteresowani są w tym zarówno rzeźnik, gmina miejska i gospodarka całego Państwa, gdyż obecny stan rzeczy naraża je na **straty materialne**. Miasto, budując rzeźnię miejską nowoczesnego typu u nas przyjętego za wzór (wzięty z Niemiec i Austrii), ponosi dużą ofiarę na rzecz kultury miasta, ponieważ wkłada pieniądze w przedsiębiorstwo bardzo źle rentujące. Z tego powodu większość miast naszych wogóle nie może zrealizować tego rodzaju inwestycji mimo nieodzownej ich potrzeby.

Rzeźnik natomiast jest obciążony wysokimi kosztami uboju w podobnych rzeźniach, gdzie praca może być wykonana jedynie **sposobem rzemieślniczym**, przy bardzo złem wyzyskaniu **ubocznych produktów uboju**. W rezultacie powoduje to **zwiększenie cen mięsa**, a szczególnie pewnych produktów ubocznych (naprz. szmalcu).

Dla Polski kwestja organizacji rzeźni łącznie z innymi gałęziami przemysłu, przerabiającymi mięso i uboczne produkty jest o tyle ważna, ponieważ nie jest to wyłącznie kwestja **zaopatrywania ludności kraju**, lecz kwestja **rozwoju naszego eksportu mięsnego na rynki Zachodniej Europy**.

Rzeźnie eksportowe oczywiście mogą być traktowane, jako odrębny typ rzeźni, niezależny od rzeźni komunalnych, jednak uważam że w naszych warunkach połączenie tych dwóch typów w jeden może być bardzo korzystne.

Do tej kwestji powrócę później.

Przedewszystkiem postaram się w kilku słowach

przedstawić te zasady, na których są organizowane rzeźnie komunalne, a również i eksportowe w różnych krajach świata.

We wszystkich państwach Zachodniej Europy ubój bydła i trzody chlewnej i wyrębu mięsa znajduje się w rękach poszczególnych **sprzedawców - detalistów**, tylko w dużych miastach przeszedł on w ręce **rzeźników-hurtowników**, którzy sprzedają mięso detalistom. Mimo to hurtownicy ci w żadnym wypadku nie mogą być zaliczeni do producentów dużej, a nawet średniej skali. Obroty każdego takiego hurtownika są niewielkie, posługują się oni w swojej działalności bardzo prymitywnymi środkami technicznymi i organizacyjnymi, również i obszar, na którym działają, jest bardzo ograniczony (zazwyczaj jedno miasto). Z drugiej strony liczba takich hurtowników jest znaczna. W większości wypadków rzeźnicy ci nie posiadają własnego warsztatu pracy, gdyż w europejskich miastach już oddawna zaznaczyło się dążenie do skupienia uboju w pewnych ośrodkach, aby z jednej strony ochronić mieszkańców miasta od **antysanitarnego sąsiedztwa**, z drugiej strony, aby umożliwić **skuteczną kontrolę lekarską mięsa**. Prawodawstwo większości państw europejskich nadało miastom prawo koncesji na budowę i eksploatację **rzeźni komunalnych, użyteczności publicznej**. W ten sposób ten typ rzeźni stał się podstawowym typem niemal w całej Europie. Szczególnie wysoki poziom osiągnęły takie rzeźnie w **Niemczech**, wykazując jednocześnie **ogromny wzrost kosztów budowy**. Trzeba jednak przyznać, że rozwój tych rzeźni był w dużym stopniu jednostronny; dbano przedewszystkiem tylko o **hygienę**, natomiast kwestje czysto techniczne, kwestje organizacji produkcji i najlepszego wyzyskania odpadków i pobocznych produktów, oraz zabezpieczenia dostatecznej rentowości dla rzeźni, jako przedsiębiorstwa — pozostawały w zaniechaniu.

System rzeźni komunalnych użyteczności publicznej nakłada na każdego rzeźnika **przymus uboju w tej rzeźni**. Pozostawiono mu jednak prawo dokonania uboju za pomocą **własnej czeladzi** i prawo **rozporządzania się wszystkimi pobocznymi produktami uboju według własnego uznania**.

Oczywiście że w tych warunkach praca może być prowadzona jedynie **prymitywnym sposobem rzeźniaczym**. Żadna organizacja pracy w tych warunkach nie jest możliwa, szczególnie, jeżeli weźmiemy pod uwagę, że liczba samodzielnych rzeźników-hurtowników jednocześnie pracujących w rzeźni jest, jak zaznaczyłem wyżej, dosyć znaczna. Większość odpadków powstałych przy uboju zostaje stracona, gdyż większa część krwi spływa do kanalizacji, obcinki mięsa, wnętrzności, jelit, sadła, które nadają się do wyrobu **maćzki mięsnej, tłuszczu technicznego**, a nawet **jadalnego** przy odpowiednim jego rafinowaniu, pozostają wyrzucone. Większość pobocznych produktów uboju zostaje sprzedawana przez rzeźników w takim stanie (wskutek braku poprzedniego obróbenia), że traci znaczną część swojej wartości. Przedewszystkiem można to powiedzieć o **skórach, kościach, szczecinie, włosie krowim, oraz wnętrznościach i jelitach**. Są to wszystko surowce podstawowe dla poważnych gałęzi przemysłu.

Tymczasem są one sprzedawane przez rzeźników w drobnych ilościach handlarzom, którzy je gromadzą w ciągu pewnego czasu, aby następnie większą partję sprzedać do odpowiedniej fabryki. Oczywiście, że przechodząc tą drogą surowce szybko psują się z powodu procesu gnicia. Produkt otrzymany z podobnego surowca (sadło, kości, skóry) jest pod względem jakości i ilości o wiele gorszy. Druga zła strona podobnego stanu rzeczy polega na tem, że surowce z rzeźni wychodzą w stanie niedostatecznie oczyszczonym, sortowanym i zakonserwowanym.

Ten brak „standaryzacji” obniża bardzo cenę rynkową tych surowców (skór, jelit, flaków). Zapobiec temu można jedynie przez zastosowanie do całego otrzymanego w rzeźni surowca, należącego do poszczególnych rzeźników, jednolitego traktowania uszlachetniającego, co przy obecnych stosunkach na rzeźniach miejskich jest bardzo trudne do pomyślenia.

Istnieją coprawda w Europie obok rzeźni komunalnych użyteczności publicznej również i rzeźnie będące własnością poszczególnych rzeźników, lecz większą rolę te rzeźnie odgrywają jedynie w Anglii. Są to rzeźnie zwykle o bardzo małych rozmiarach i prymitywnie urządzone.

Ze strony władz są one mało tolerowane, co zresztą jest zupełnie słuszne ze względów sanitarnych.

Niewielka liczba istniejących w Europie rzeźni eksportowych stanowiących własność prywatną może być zaliczona prawie wyłącznie do typu rzeźni bekonowych, eksportujących bekony do Anglii, natomiast nie odgrywających żadnej roli na wewnętrznym rynku mięsnym w swoich krajach.

Trzeba zaznaczyć, że przeważnie są to zakłady o **średniej i małej wydajności**, w których organizacja pracy, wyzyskanie odpadków i traktowanie pobocznych produktów również nie stoją na należytych poziomach.

Tymczasem, jeśli chodzi o **rzeźnię eksportową**, kwestja odpowiedniego traktowania i wyzyskania pobocznych produktów (w pierwszym rzędzie wnętrzności) nabiera szczególnej wagi, gdyż rzeźnicy w miastach łatwo lokują takie wnętrzności, jak mózg, serce, wątróbkę, w drobnych ilościach na rynku miej-

scowym, natomiast rzeźnia eksportowa może natrafić na poważne trudności z umieszczeniem tych produktów na rynkach okolicznych z powodu wielkiej ich ilości.

Inaczej rozwinął się przemysł i handel mięsny w **Stanach Zjednoczonych**. Prywatna inicjatywa i przedsiębiorczość nie były tam skrępowane na początku interwencją państwa. Dopiero mówiąc o rzeźniach amerykańskich, możemy zastosować pojęcie przemysłu, który posługuje się wszystkimi zdobyczami techniki i organizacji pracy i opiera się o wielkie kapitały.

Ubój w Stanach Zjednoczonych znajduje się prawie wyłącznie w rękach **wielkich przemysłowców mięsnych**, którzy dostarczają detalistom mięso w stanie **chłodzonym**, częstokroć na wielkie odległości. W rzeźniach amerykańskich proces uboju i wyřębu mięsa jest w ten sposób ujęty, jak każdy inny proces wytwórczy w przemyśle, jest on podzielony na **poszczególne operacje**, każdą z tych operacji wykonuje **wyspecjalizowany robotnik**, korzystając możliwie z **usług maszyn**, co nie tylko zwiększa wydajność pracy, lecz również daje możność osiągnięcia **lepszego produktu** naprz. skrawanie bydła grubego, zawieszzonego w stanie pionowym na szynach kolejki i poruszanego konwejem jest niewątpliwie lepsze od sposobu u nas stosowanego, również zdejmowanie skór sposobem elektromechanicznym daje lepsze skóry, niż przy ręcznym sposobie zdejmowania.

Tusze bydła, zarówno jak i otrzymane z nich przetwory, posuwają się stale w najkrótszym kierunku ich przeróbki. W tym celu szerokie zastosowanie w rzeźniach amerykańskich znalazły **samooczynne konwejory**, oraz zastosowanie **własnego ciężaru**, jako siły dźwigającej przy transporcie naprz. żołądków, jelit, głów, kości z hal uboju do miejsca ich dalszej przeróbki. W tym celu budują Amerykanie **rzeźnie wielopiętrowe** (normalnie 4-piętrowe) z **ubojem na górnym piętrze i stopniową przeróbką produktów otrzymanych na dolnych piętrach**. W ten sposób również uzyskuje się **dużą oszczędność na terenie**. Co się tyczy ubocznych produktów uboju, jakoteż wszystkich odpadków, to są one starannie **zbierane, myte, sortowane** i dopiero w stanie „standaryzowanym” sprzedawane. Ta część ubocznych produktów uboju, które łatwo ulegają zepsuciu, zostaje poddana odrazu specjalnemu traktowaniu konserwacyjnemu, które umożliwia transportowanie jej na wielkie odległości w celu znalezienia korzystnego rynku (naprz. flaki, wątróbki, cynaderki, mózg — mrozone); o ile te szybko psujące się produkty uboczne uboju stanowią podstawę dla dalszego wyrobu z nich fabrykatów, to fabrykacja, według zwyczaju amerykańskiego, odbywa się w samej rzeźni. W ten sposób świeży surowiec wydaje fabrykat o jakości **bez porównania lepszej i w większej ilości**.

Stąd wynika jeszcze jeden charakterystyczny rys rzeźni amerykańskich, łączą one w sobie fabrykację różnych gatunków **szmalców, łożu, margaryny, stearyny, tłuszczów technicznych, tłuszczu i kleju kostnego, żelatyny, maćzki kostnej, wreszcie ekstraktów buljonowych, wędlin i konserw**. Łącząc w jedną organizację przemysłową szereg przetwórci, przerabiających uboczne produkty uboju, rzeźnie amerykańskie

otrzymują dalszą korzyść, polegającą na tem, że mogą rzucać surowiec na wyrób różnych fabrykatów, zależnie od chwilowego zapotrzebowania na rynku, uzyskując zawsze dobrą cenę za swój produkt.

Właśnie podane wyżej cechy rzeźni amerykańskich dają im możność wypuszczać na rynek swój towar po cenach **bardzo konkurencyjnych**, nawet na rynkach znajdujących się **pod osłoną ceł**.

Błędne jest zdanie, że tak doskonała organizacja techniczna rzeźni jest możliwa przy ogromnych cyfrach dziennego uboju. Ubój dzienny 1000 — 2000 szt. razem wszystkich trzech gatunków jest przeciętną normą dla przemysłowych rzeźni Ameryki. Jeżeli porównamy te cyfry z analogicznymi cyframi uboju w miastach europejskich, to zobaczymy, że w miastach o ludności 300 — 800 tys. mieszkańców mamy taki sam ubój. Nie w rozmiarach rzeźni amerykańskich tkwi trudność wprowadzania tego typu w Europie, lecz w tej okoliczności, że rzeźnie miejskie w Europie muszą służyć potrzebom **drobnych samodzielnych rzeźników**, z których każdy posiada prawo uboju w rzeźni przy pomocy własnej czeladzi i jest właścicielem wszystkich powstałych przy uboju produktów.

Ta zasadnicza przeszkoda na drodze udoskonalenia rzeźni miejskich była poraz pierwszy przezwyciężona w Australji w miastach Sydney i Adelaide.

DR. M. DALKIEWICZ.

RACJONALNE CHŁODZENIE MIĘSA

Fachowa prasa rzeźnicza niemiecka (Deutsche Schlachthof - Zeitung i Allgemeine Fleischer Zeitung) poświęca w ostatnich czasach wiele miejsca sprawie racjonalnego chłodzenia mięsa, a to dzięki odbytemu w Stutgarcie walnemu zebraniu niemieckiego towarzystwa chłodniczego, zorganizowanemu głównie przez instytut techniczno - chłodniczy politechniki w Karlsruhe. W zebraniu tem wzięli udział najwybitniejsi niemieccy znawcy teoretycy i praktycy, sądząc przeto, że warto zaznajomić się z ich opinjami w powyższej sprawie.

Szczególnie interesujący był wykład dr. inż. Waltera Tamma z Karlsruhe. Wskazał on m. in. na błędne zapatrywanie, istniejące w sferach fachowych, jakoby przy dłuższem (8-mio dniowem) chłodzeniu mięsa należało się liczyć z 5-cio procentowym *ubytkiem na wadze*, gdyż istotnie tak nie jest, a dająca się osiągnąć oszczędność w ilości 1 proc. przy zastosowaniu racjonalnego chłodzenia *pokrywa już w całości koszty chłodzenia*. Fakt zbyt wysokiego istotnie ubytku na wadze należy przypisać nieumiejętnemu chłodzeniu, a głównie okoliczności, że w Europie odbywa się najczęściej chłodzenie mięsa w chłodniach stanowiących część urządzenia rzeźni, stojących pod nadzorem osób, które nie są bezpośrednio zainteresowane wynikami chłodzenia. W Ameryce, gdzie najczęściej producent jest równocześnie właścicielem chłodni i ma możność wykonywania bezpośredniego nadzoru nad wykonywaniem zabiegu chłodzenia mięsa, sprawie ubytku na wadze towaru poświęca się

Rzeźnicy w tych miastach za własną inicjatywą założyli towarzystwo, które wybudowało rzeźnię miejską o typie zbliżonym do poprzednio opisanego typu rzeźni amerykańskich i przyjmowało żywiec dla uboju, obowiązując się w oznaczonym terminie dostarczyć **mięso ochłodzone wprost do sklepu**. Wraz z mięsem klient dostawał również **część wnętrzości** (takie, które łatwo mógł sprzedać w stanie świeżym na rynku miejscowym), reszta wnętrzości, pobocznych produktów i odpadków pozostaje w rzeźni, natomiast z rachunku klienta potrąca się odpowiednią sumę, uwzględniając **najwyższą cenę rynkową za zatrzymane produkty**. Produkty te poddawano odpowiedniej przeróbce w rzeźni w specjalnych jej działach, a następnie z wielką korzyścią sprzedawano na miejscu, czy też eksportowano. Blżej nie zatrzymuję się nad tym typem rzeźni, gdyż czytelnik znajdzie dokładny opis w artykule „Rzeźnie publiczne” Hal Williams, Przegl. Techn. 1926 r. str. 666.

W ostatnich latach ten typ rzeźni został przeniesiony do Anglji. Mianowicie pewne prywatne towarzystwo wybudowało dużą rzeźnię miejską przemysłowego typu w Sheffield, prowadząc jej eksploatację w sposób wyżej wymieniony. Jest ona czynną dopiero 2-gi rok, lecz według oświadczeń fachowych pism doskonale prosperuje.

(Dokończenie nastąpi.)

wielką uwagę, a w konsekwencji osiąga w tym kierunku znakomite postępy.

Postęp polega głównie na *oszczędnościach osiągniętych na wadze mięsa*. Dzisiejsze rzeźnie, a raczej chłodnie rzeźniane przeważnie nie odpowiadają nowoczesnym wymaganiom pod tym względem. Chłodzenie i magazynowanie nie odbywa się w osobnych lokalach, lecz najczęściej razem — i to w ten sposób, że mięso przechowuje się w chłodni przy niskiej wilgotności powietrza, co powoduje *wielkie straty na wadze towaru*. Zastosowanie zbyt wysokiej temperatury w przedchłodni jest także błędem, gdyż wpływa na znaczniejszy ubytek wagi, za błąd wreszcie należy uważać przechowywanie w rzeźniach europejskich *świeżego mięsa w chłodni o temperaturze plus 2 do plus 4 st. C.* Wogóle europejskie chłodnie rzeźniane nie liczą się wcale z ubytkiem wagi mięsa, a chodzi im wyłącznie o *zabezpieczenie go od zepsucia* i o oszczędności, jakie daje się uzyskać na kosztach utrzymania chłodni, temwięcej, że chłodnie są przeważnie przedsiębiorstwami komunalnymi, zmuszonymi do stosowania oszczędności. Tymczasem teoria i praktyka uczy, że przy zastosowaniu odpowiednich metod chłodzenia można przy dłuższem (8-mio dniowem) magazynowaniu mięsa w chłodni osiągnąć zaoszczędzenie wagi w wysokości 2 proc., a nawet *więcej*, bez obawy psucia się towaru i że nado metody te nie przyczyniają się wcale do podrożenia kosztów budowy oraz utrzymania chłodni, lecz nawet *je obniżają*. Oszczędność polega na tem, że przy no-

wym systemie chłodzenia nie potrzeba budować przedchłodni, lecz można ją zastąpić ustawionym w chłodni specjalnym niedrogim aparatem do chłodzenia mięsa.

Ciekawą był również referat dr. inż. W. Schmida z Karlsruhe na temat wpływu temperatury i wilgotności otoczenia na wzrost bakterij w mięsie. Jak wiadomo, wzrost flory bakteryjnej można ograniczyć dwoma środkami konserwującymi, mianowicie niską temperaturą i stopniem wilgotności powietrza. Doświadczenia wykazały, że przez obniżenie ciepłoty o 1 st. C. można w pewnych granicach przy jednakowym czasie magazynowania mięsa podnieść względną wilgotność o 5 proc.

Z faktu tego należałoby wyciągnąć wniosek oraz postulat, aby używaną dotąd najczęściej temperaturę plus 4 st. C. w chłodniach obniżyć do ca 0 st. C. Wyższe koszty chłodzenia spowodowane większym zużyciem energii cieplnej, a zwłaszcza prądu elektrycznego, wynagrodzą się kilkakrotnie zmniejszeniem się ubytku wagi mięsa chłodzonego, dzięki utrzymaniu jego wilgotności.

Obecna norma, stosowana prawie we wszystkich chłodniach rzeźnianych, t. j. względna wilgotność 75 proc. przy plus 4 st. C. ciepłoty, jest — zdaniem dr. Schmida — ze względu na słaby stosunkowo rozwój bakterij przy wilgotności 75, a najwyżej 85 proc. i na znaczne ubytki wagi mięsa, normą błędną i za niską. Dopiero wilgotność od 90 — 100 proc. musi być unikana, gdyż w takich warunkach rozwój bakterij byłby bardzo silny i powodowałby szybkie psucie się mięsa. Zdaniem dr. Schmida należy jednak utrzymać

w chłodniach wilgotność zbliżoną do 90 proc., a to w celu zapobieżenia ubytkom wagi mięsa skutkiem wysychania.

O szybkim zamrażaniu mięsa i zapobieganiu nienaturalnym zabarwieniom mięsa przy chłodzeniu mówił dr. inż. R. Heiss z Karlsruhe. Po wyczerpującym przedstawieniu własnych w tym kierunku doświadczeń referent zakomunikował zebranym, że jeżeli nie zależy w danym wypadku na szybkim zamrażaniu mięsa, a używa się metody mrożenia powolniejszego, to powinno się skutecznie je przy pomocy worków gumowych. Metoda ta nie wpływa niekorzystnie na smak mięsa, utrzymuje jego wilgotność, a temsamem nie obniża wagi.

Natomiast należy stosować metodę gazowania mięsa zapomocą tlenku węgla, jeżeli ma ono przez dłuższy czas po uboju, t. j. więcej jak trzy miesiące utrzymać swój naturalny wygląd i kolor.

Ponieważ w handlu mięsem, głównie zaś przy jego eksporcie ubytki na wadze stanowią poważną rubrykę, obniżającą dochodowość transakcyj, byłoby — zdaniem mojem — wskazaniem, aby Komitet Chłodnictwa zajął się gruntownem przestudjowaniem tez wyłożonych przez wyżej wspomnianych referentów i postarał się o zebranie materiałów, umożliwiających praktyczne zastosowanie proponowanych przez nich metod chłodzenia.

Sądzę, że w ten sposób przyczyniłby się wydatnie do zwiększenia rentowności naszego eksportu mięsa i produktów mięsnych oraz białego drobiu za granicę.

IMPORT MATERJAŁU RZEŹNEGO DO FRANCJI W CZASIE STYCZEŃ — MAJ 1930 ROKU

(Sprawozdanie Konsulatu R. P. w Lyonie.)

Sprawozdanie niniejsze ma za zadanie oświetlić w cyfrach stan importu bydła do Francji w okresie pierwszych 5-ciu miesięcy roku 30-go ze specjalnem uwzględnieniem importu świń i wpływu rozporządzenia z dnia 14 maja b. r., zabraniającego importu świń z Niemiec do Francji. Sprawozdanie niniejsze zostało sporządzone na podstawie danych oficjalnych statystycznych i sprawozdania Stowarzyszenia Producentów Francuskich Bydła.

a) **Bydło w stanie żywym.** W maju r. b. importowano 386 byków (357 z Algieru i 29 z Niemiec), 170 krów, 80 wołów, 51 byczków, 514 jałówek, 250 cielaków, razem 5.393 kwintali. W porównaniu z rokiem 28 i 29 cyfra powyższa przedstawia znaczną zwyżkę, jak również i w porównaniu z ubiegłymi 4 miesiącami roku bieżącego. Za okres pierwszych pięciu miesięcy styczeń — maj importowano:

W roku 1928 — 2.737 kwintali

W roku 1929 — 3.170 kwintali

W roku 1930 — 8.180 kwintali

Znaczna część importu była pochodzenia Algierskiego, w gatunkach nieszczególnych, zakupowanych przeważnie przez masarnie. Bydło szło drogą via Marsylja, gdzie sprzedano znaczną część bydła; do Paryża dotarła nieznaczna część tych transportów.

b) **Owce.** Ilość importowanych owiec, również znacznie się zwiększa. Dane statystyczne za miesiąc maj b. r. wykazują 139.003 sztuk, co w porównaniu z liczbą 62.458 (import w ciągu pierwszych czterech miesięcy) przedstawia znaczną zwyżkę. Importowano przez cały okres 5-ciu miesięcy roku:

1928 90.450 sztuk

1929 138.636 sztuk

1930 201.461 sztuk

w tym okresie z Algieru przybyło 196.897.

c) **Świnie.** Co się tyczy importu świń żywych, to w okresie powyższym przywożono je głównie z Niemiec. W dn. 14 maja r. b. ukazało się rozporządzenie, zabraniające importu żywych świń z Niemiec. Trzeba przyznać, że rozporządzenie wywołało pożądane skutki, co stwierdzają dobitnie statystyki, które określają w miesiącu czerwcu import na 26.282 sztuki, w tem pierwszej połowie czerwca importowano tylko z Niemiec 24.602. W ciągu pierwszych pięciu miesięcy roku 1930 importowano 85.451 szt. w tem 71.885 z Niemiec. Dane te stwierdzają, że w ciągu okresu sprawozdawczego Niemcy były głównym dostawcą świń do Francji. Poza swiniami importowano również stosunkowo dużo prosiaków. W okresie pięciu pierwszych miesięcy importowano do Francji 4.648

sztuk. Obecnie po ukazaniu się rozporządzenia, jak oświadczają importerzy trzody, wwóz świń z Niemiec znacznie maleje na korzyść świń z **Włoch**, co się specjalnie daje odczuć na rynkach południowej i południowo-wschodniej części Francji.

d) **Konie rzeźne.** Import koni żywych zdalnych do użytku kuchennego, przedstawiał się w ciągu pierwszych pięciu miesięcy r. b. w sposób następujący: Sprowadzono 3.409 w tem w maju 1.194 sztuki. Importowano przeważnie z Niemiec (1.615) i Belgii (900).

e) **Drób.** W stanie żywym w okresie pięciu miesięcy importowano 5.307 kwintali (z tego w maju 1.583 kw.); przeważną część stanowił import z Belgii, gdyż importowano w tym okresie stamtąd 4.569 kwintale.

f) **Świnie bite i mięso.** Import szwiny i innych mięs w stanie świeżym przedstawiał się w okresie: 5 miesięcy 1929 r. 5 miesięcy 1930 r. przeciętnie

	miesięcznie 1929 r.	
Baraniny:	18.517 kw.	12.892 kw. 108 kw.
Świniny:	63.253 kw.	19.113 kw. 3.063 kw.
Wołowiny:	6.738 kw.	2.310 kw. 613 kw.

g) **Mięso mrożone.** Import mięsa mrożonego przedstawiał się następująco:

	miesięcznie 1929 r.	
Baraniny:	31.336 kw.	25.122 kw. 4.936 kw.
Świniny:	17.971 kw.	35.518 kw. 5.655 kw.
Wołowiny:	80.622 kw.	42.750 kw. 10.205 kw.

Ogólnie należy zanotować **zwyżkę importu baraniny i szwiny w stanie bitym**, oraz fakt, że import świń z Holandji ostatnio zmalał na korzyść Niemiec, które w tym samym okresie wprowadziły ułatwienia dla eksporterów bitego towaru, zabraniając wywozu żywych świń do Francji, co stwierdza dobitnie następujące zestawienie:

Importowano w ciągu 4 miesięcy 1929	20 kwintali
Importowano w ciągu 4 miesięcy 1930	3.085 kwintali

Przyznane eksporterom ulgi spowodowały w miesiącu czerwcu dalszą znaczną zwyżkę. W okresie pierwszych pięciu miesięcy 1930 importowano z Włoch szwiny bitej 2.264 kwintale (w maju 250 kwintali).

Również daje się zauważyć znaczne **zwiększenie importu wołowiny** w okresie sprawozdawczym w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego. Importowano wołowiny mrożonej następujące ilości:

z Urugwaju	30.664 kwintale
z Brazylii	19.731 kwintale
z Madagaskaru	10.674 kwintale
z Argentyny	9.740 kwintale

h) **Różne.** W tym samym czasie statystyki stwierdzają **znaczne zwiększenie importu artykułów mięsnych**, różnych, stosownie do niżej podanych danych za okres pięciu miesięcy:

	roku 1928	roku 1929
Mięsa solonego wieprzowego	2.022 kw.	10.730 kw.
Konserw wołowych	1.276 kw.	9.657 kw.
Włoskich artykułów masarsk.	780 kw.	3.580 kw.
Mięsa wieprzowego (odpadków)	—	3.025 kw.
Konserw wieprzowych	—	4.280 kw.

Z podanych powyżej uwag i danych statystycznych Konsulat wnioskuje, że import mięsa w stanie bitym ma szczególne powodzenie, jednak szersze koła importerów francuskich nie znają naszego towaru, a ci którzy go znają, twierdzą, że **nie odpowiada wymogom rynku tutejszego**. Wydaje się, że odpowiednia propaganda wśród sfer rolniczych w Polsce, mająca na celu wykazanie wymogów rynku tut., mogłaby przygotować odnośny towar. Również **Syndykat Polskich Eksporterów Trzody i Bydła** winien — zdaniem Konsulatu R. P. w Lyonie — zwrócić specjalną uwagę na rynek francuski. Pożądane byłoby — według opinii Konsulatu — by w większych miastach, jak **Lyon, Marsylja** i t. p. znalazł sobie właściwych zastępców i przeszedł do pracy realnej na rynku francuskim celem zwalczania przeciwności, a w szczególności konkurencji niemieckiej na rynku tutejszym.

ZAMIĄST WOŁOWINY — IMPORT MIĘSA RENÓW DO NIEMIEC?

W numerze 214 „Allgemeiner Fleischer-Zeitung” znajdujemy na powyższy temat następujące uwagi:

Minister Schiele zmniejszył na okres pierwszych 4-ch miesięcy swego urzędowania import żywego bydła rogatego z 120.000 na 66.000 sztuk i — w miejsce wołowiny — chce sprowadzać **mięso renów**. Dotychczas było to niemożliwe z powodu cła, wynoszącego 30 Mk. Minister Schiele postanowił jednak zniżyć w tym celu cło na 7.50 do 15 Mk.

Jak się przedstawia sprawa z mięsem renów? Według sprawozdania Centralnej Izby handlowej w Finlandji (Helsingfors) przed wojną istniał poważny eksport świeżego mięsa reniferów, a to 313.000 kg. w r. 1912, a 380.000 kg. w r. 1913. Cena wynosiła około 1 Mk. ówczesnej waluty. Prócz tego wywożono wędzone mięso reniferów, ilość nie da się jednak ustalić na zasadzie statystyki celnej, gdyż wszelkie mięso wędzone i solone figurowało w jednej pozycji.

Po wojnie eksport poważnie zmalał, poczem za-

czął się zwolna podnosić. W szczególności ogólny wywóz wyniósł:

	Ilość		Wartość (fob).	
	1928	1929	1928	1929
	kg.		marek fińskich	
mięso świeże	96.395	74.815	1.145.062	1.113.246
solone, wędzone	3.414	2.110	66.937	45.340

Z tego np. w r. 1929 szło 60.333 kg. wartości 874.842 Fmk. do Szwecji, a 12.492 kg. wartości 212.876 Fmk. do Danji (100 marek fińskich = około 10.55 marek niemieckich = około 22,45 zł.). Do Niemiec od wielu lat wprost nie wywożono z powodu przeszkód natury celnej.

Mięso reniferów stanowi artykuł spożywczy dla szerszych warstw ludności jedynie w okolicach najbardziej wysuniętych na północ. Pozatem jest ono przeważnie **artykułem luksusowym** i jako wędzone spożywane jest w formie zimnych zakąsek. Cena zmienia się znacznie w ciągu roku. Obecnie w wędli-

niarniach w Helsingforsie płaci się 6 marek fińskich za mięso wędzone bez kości.

Hodowla reniferów cofa się coraz bardziej ku północy i skazana jest na *powolną całkowitą zagładę*.

Dlaczego — zapytują zainteresowane koła niemieckie — minister Schiele zgodził się na wyżej wspomniane obniżenie cła? Czy chce przez to rozpowsechnić w Niemczech spożycie tego mięsa w formie zakąsek? Otóż minister Schiele załatał jedną dziurę, a otworzył drugą. To co za pośrednictwem układu z Finlandją dał przemysłowi mlecznemu przez podniesienie cła na masło, musi z drugiej strony odebrać hodowcom bydła. „Vossische Zeitung” określa to lapidarnie słowami: „Krowa mleczna odniosła zwycięstwo nad wołem rzeźnym” i zamieszcza następujące uwagi odnośnie importu mięsa reniferów, które ma stanowić „konkurencję dla niemieckiego hodowcy”:

„Ten i ów powie zapewne, że idzie w tym wypadku o import w rodzaju dziczyzny, o mięso, które znane jest w Niemczech z czasów wojennych, a które w zaopatrzeniu ludności w mięso nie odegra żadnej

poważniejszej roli. Mięso reniferów nie przedstawia żadnego niebezpieczeństwa ze względu na zbyt i kształtowanie się cen mięsa *wołowego*, a tem mniej *wieprzowego*. Kto jednak w ten sposób sądzi, ten całkiem nie docenia nadmiernej obfitości trzód reniferów w Finlandji oraz usilnych dążeń tego kraju do spieniężenia ich w drodze eksportu. Ponieważ przywóz reniferów do Niemiec nie jest poddany kontyngentowi, można niewątpliwie liczyć się z *silnemi dowozami*, o ile tylko rozwiązana zostanie sprawa transportu. Ale i w tym względzie niema żadnych trudności. Wiemy, że nasze przedsiębiorstwa okrętowe zaopatrzyły się w wielką ilość okrętów, posiadających obszerne urządzenia chłodnicze dla celów importu mięsa mrożonego, które teraz stoją w portach przeważnie beczynnie. Z chwilą ratyfikacji układu z Finlandją spodziewany jest zatem *silny import reniferów*. Otwartem jednak pozostaje pytanie, czy znajdzie się grupa interesentów, któraby się zajęła propagandą spożycia mięsa reniferów oraz czy niemiecki konsument przyjmie czy też odrzuci ten nowy środek żywności”.

UDZIAŁ POLSKI W IX JARMARKU GASTRONOMICZNYM W DIJON

Jedną z największych i najważniejszych imprez we Francji mającą na celu bezpośrednie zebknięcie szerokich warstw konsumentów z produktami przemysłu spożywczego, jest „Jarmark Gastronomiczny” w Dijon. Obejmuje on nietylko wyroby francuskie, ale posiadając również „sekcję zagraniczną” zaznajamia w ten sposób z jakością towaru zagranicznego, wskazując zarazem ewentualne jego źródła zakupu.

Produkty spożywcze stanowią gros eksportu polskiego do Francji, wielce korzystną i pożądaną rzeczą byłby *odpowiedni udział artykułów polskich*, tembardziej, że są one naogół na rynku francuskim bardzo znane.

Zdaniem naszych placówek we Francji udział Polski w „Jarmarku Gastronomicznym” w Dijon będzie najrealniejszą propagandą naszych towarów i najlepiej zaznajomi francuskie sfery handlowe bezpośrednio zainteresowane w imporcie artykułów spożywczych z Polski. Koszty z tem związane byłyby stosunkowo niewielkie, podczas gdy rezultaty według wszelkich przewidywań realne.

Według otrzymanych informacji, mogłyby wchodzić w rachubę poniższe artykuły: *cukier, masło, jaja, bekony, szynki, kiełbasy, buljony, tłuszcze zwierzęce, mięso wieprzowe, drób, dziczyzna, kasze i jarzyny, zboże, grzyby,*

ryby, spirytus, likiery i wódki, konserwy rybne, konserwy z owoców, jarzyn z grzybów, konserwy mięsne, mączka kartoflana, przetwory cukiernicze, siona, chmiel, sól, cykorja i rośliny lecznicze, a ponadto mogłyby być wystawiane meble, jak koszykowe, gięte i urządzenia biurowe.

Co do technicznej strony udziału naszych firm, korzystną rzeczą byłoby tworzenie „Polskiej Sekcji Jarmarku”, któraby jednoczyła akcję poszczególnych jednostek czy instytucji. Sekcja taka winna posiadać duży wybór próbek wszystkich wystawianych artykułów oraz pewien ich zapas przeznaczony na sprzedaż reklamową.

Najlepiej rozwiązałyby tę sprawę porozumienie *centralnych organizacji producentów*.

Firmy wystawiające w pawilonie spożywczym P. W. K. mogłyby eksponaty przesać do Dijon. Zarząd tego „Jarmarku” obiecał jaknajdalej idące poparcie i pomoc dla inicjatywy wystawców polskich. Interesujący się tą wystawą, mogą otrzymać bardziej szczegółowe informacje, dotyczące tej imprezy od Zarządu „Jarmarku Gastronomicznego” (9-e Foire Gastronomique Dijon, Dijon, Hotel de Ville) lub w Konsulacie R. P. w Paryżu (rue Alphonse de Neuville 19).

(P. I. E.).

PROJEKT ZMONOPOLIZOWANIA IMPORTU ŚWIŃ W AUSTRJI

W związku z projektem wprowadzenia w Austrii monopolu zbożowego wysunął b. minister handlu dr. Hainisch ponownie, dawno już przez niego propagowaną myśl *monopolu przy imporcie nierogacizny do Austrii*.

„Neue Freie Presse” podnosi, że istnieją bardzo poważne trudności zrealizowania tego projektu, a to

ze względu na zobowiązania przyjęte przez rząd austriacki wobec Polski na konferencji haskiej. Także oficjalny organ Gremium der Viehhändler, t. j. czasopismo „Wiener Vieh — und Fleischverkehrszeitung” w artykule wstępnym polemizuje z projektem dr. Hainischa i uznaje, że jest nierealny.

(P. I. E.)

EKSPORT WĘDLIN DO SZWAJCARJI

Z obszernego i bardzo źródłowo opracowanego sprawozdania Poselstwa R. P. w Bernie wynika, że wśród artykułów pierwszej potrzeby mięso i wędliny wyróżniają się w Szwajcarii wysokimi cenami w porównaniu do zagranicy. Mimo to przywóz tych towarów do Szwajcarii jest stosunkowo nieznaczny (wartość roczna przywozu wynosi około 15 milionów frs., z czego przeszło 7 milionów przypada na import suchych kiełbas włoskich, jak **salami, salami, mortadela** i t. p.). Przyczyny tego zjawiska należy szukać w wybitnie protekcyjnej polityce celnej i weterynaryjnej szwajcarskiego ministerstwa przemysłu, handlu i rolnictwa.

Import żywego materiału rzeźnego do Szwajcarii jest w zasadzie zakazany a tylko wyjątkowo udziela rząd szwajcarski zezwoleń na przywóz pewnych ograniczonych kontyngentów zwierząt żywych z zagranicy. Należy nadmienić, że **Szwajcaria nie posiada dotąd z żadnym państwem umowy weterynaryjnej.**

Import mięsa i wędlin natrafia również na poważne utrudnienia.

Na podstawie uchwały rządu związkowego dozwolony jest import następujących wyrobów z mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego i koziego: **1) mięso wędzone lub suszone na powietrzu, 2) trwałe kiełbasy, 3) konserwy czystego mięsa w puszkach, 4) jelita solone lub suszone na powietrzu.**

Przywóz wyrobów mięsnych wymienionych pod 1, 2 i 3 wymaga specjalnego pozwolenia władzy kantonalnej w porozumieniu ze związkowym urzędem weterynaryjnym. Import solonego mięsa wieprzowego oraz wołowych ozorów solonych jest zakazany.

Co do kiełbas należy zaznaczyć, że zezwolenie na import może być udzielone tylko na **gatunki trwałe**, nie podlegające psuciu się, natomiast kiełbasy świeże (krwawe, wątrobiane, kiszki, salcesony i zawierające domieszki roślinne) nie mogą być bezwarunkowo wwożone do Szwajcarii. Wymienione pod 1, 2 i 3 towary muszą być zaopatrzone w świadectwa centralnego urzędu weterynaryjnego danego kraju eksportującego, względnie upoważnionego przez ten urząd lekarza weterynaryjnego, stwierdzające, że towar pochodzi z mięsa zwierząt uznanych przed i po uboju za zdrowe. Świadectwa muszą być wystawione w języku **niemieckim, francuskim lub włoskim**, a conajmniej tłómaczone na jeden z wymienionych języków.

Konserwy mięsne muszą być na puszkach i to wyłącznie metalowych oznaczone przez określenie zawartości puszkki, datę wyprodukowania towaru oraz firmę lub markę handlową fabrykanta, względnie eksportera. **Domieszka jarzyn i t. p. do konserw nie jest dozwolona**, t. j. puszki nie mogą zawierać pasztetów, gulaszów, kiełbas mieszanych i t. p. Jelita solone i suszone nie wymagają przy imporcie specjalnego zezwole-

nie ani świadectw pochodzenia towaru. Stawki celne za 100 kg. towaru:

- poz. 76 a. Świeże mięso wołowe: frs. 45.— plus 10 proc. tytułem tary dodatkowej, 10 frs. tytułem opłaty weterynaryjnej i 0,10 opłaty statystycznej;
- poz. 76 b. Świeże mięso wieprzowe: frs. 70.— oraz inne opłaty jak wyżej;
- poz. 76 c. inne świeże mięso: frs. 35.— oraz inne opłaty jak wyżej;
- poz. 77 a. Szyńka gotowana zwijana w puszkach: frs. 65.— plus 15 proc. dopłaty tytułem tary dodatkowej i jak wyżej;
- poz. 77 b. Ślonina wędzona, suszona, solona: frs. 75.— i jak wyżej;
- poz. 80 a. Kiełbasy suche: frs. 60 i jak wyżej;
- poz. 80 b. Inne kiełbasy także szynka łososiowa: frs. 75.— i jak wyżej.

Import z Polski do Szwajcarii wynosił:

	w I półr. 1930 r.	r. 1929	r. 1928	r. 1927
szynka	289,8 q.	578,5 q.	108,8 q.	42,8 q.
śloniny	9,8 „	32,- „	98,9 „	38,3 „

Z powyższego zestawienia wynika, że **import szynki ma tendencję zwyżkową**, natomiast **śloniny niżkową.**

W imporcie powyższych artykułów uczestniczą nadto **Niemcy, Włochy Czechosłowacja, Holandia** (ślonina) i inne kraje. Największą i stałą pozycję przywozu stanowią wędliny trwałe (salami, salami, mortadela, zamponi i cotechini włoskiego pochodzenia, nadto węgierskie salami i t. zw. „Bierwürste“ t. j. wędzone i suszone kiełbaski długości 15 cm.). W imporcie powyższych artykułów uczestniczą głównie **Włochy** a następnie **Niemcy, Węgry** i inne kraje, natomiast **Polska w tej pozycji przywozu nie figuruje wcale**, mimo, że, zdaniem Poselstwa R. P., **nasze suszone kiełbasy i salami o mniej ostrym smaku (zbliżone do włoskiego) mogłyby zainteresować rynek szwajcarski.**

Koniecznym jest jednak przedłożenie próbek i ofert z cenami skalkulowanymi franco szwajcarska granica (np. Buchs).

Ceny orientacyjne za 1 kg.:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1) Szyńka praska surowa | od fr. 6.20— 7.50 |
| 2) Szyńka surowa (Koburg) | 8.00—11.00 |
| 3) Szyńka w puszkach | 4.60— 5.20 |
| 4) Salami włoskie | 6.80— 7.50 |
| 5) Salami węgierskie | 8.50— 9.50 |
| 6) Mortadela | 4.80— 6.50 |

Konserwy najlepiej wysyłać listem przewozowym zwyczajnym (petite vitesse), większe partje kiełbas lub szynki jako posyłki pilne (grande vitesse) a mniejsze partje do 15 kg. włącznie w pakietach pocztowych.

Adresy najważniejszych importerów szwajcarskich znajdują się w P. I. E.

(P. I. E.).

Z WĘGIERSKIEGO RYNKU TRZODY

(SPRAWOZDANIE KONSULATU R. P. W BUDAPESZCIE).

Rynek trzody w Budapeszcie w ostatnich dwóch tygodniach nieco się ożywił. Spęd nie jest jeszcze wciąż dostosowany do popytu, usposobienie jednak polepszyło się. Przy wielkim dowozie, ceny i w tym tygodniu ucierpiały na kursie 1 — 2 fillerów, podaż odbywała się jednak już nieco łatwiej. Cena pierwszorzędných świń tłuszczowych z obszarów dworskich 124 — 126 fillerów.

Dnia 11 września ceny kształtowały się następująco:

Swinie Cena 1 kg. żywca w pengö

I-a tłuszczowe z obszarów dworskich o wadze pary pow. 300 kg.	1.25—1.25
Takież średnie (260 — 280 kg.)	1.20—1.23
Zbierane średnie. (220 — 260 kg.)	1.20—1.24
Takież lekkie (180 — 210 kg)	1.17—1.20
Takież podrzędne (100 — 160 kg.)	1.14—1.16

Angielskie szynkowe (120 — 150 kg.) 1.30—1.60

Spęd dnia 4 września wynosił 2708 szt., z czego mię sprzedano 340 szt., dnia 11 września zaś 3637 szt., mię sprzedano 845 szt.

<i>Eksportowano</i>	<i>2 września</i>	<i>9 września</i>
do Wiednia	2014 szt.	1772 szt.
do Pragi	2014 szt.	996 szt.

Podaż węgierska na rynku wiedeńskim zmniejszyła się w tym tygodniu o 250 sztuk. Zmniejszenie wykazuje również i eksport na rynek praski.

Rynek słoniny w ostatnich dwóch tygodniach znacznie się ożywił, a to dzięki większym zakupom ze strony Włoch, dokąd eksportuje się obecnie 10 — 15 wagonów tygodniowo. Tendencja na rynku tłuszczu również się wzmocniła.

INFORMACJE RYNKOWE

RYNKI KRAJOWE

WARSZAWA OD 14 DO 20 WRZEŚNIA

Spęd bydła rogatego 1452 szt.; cieląt 883 szt.; baranów —; trzody chlewnej 2971 szt.

Mięso przywozowe: wołowina 2297 ćwiartek; cielęcina 7761 ćw.; baranina 7123 ćw.; wieprzowina 8931 kg.

Średnie ceny żywca w hurcie za 1 kg.: bydło rogate pełnomięsiste zł. 1.25, wytuczone 1.40, chude 1.00, jałowizna 0.90, cielęta 1.70, barany —; trzoda chlewna sztuki słoninowe 2.00, mięsne 1.65.

Średnie ceny mięsa w hurcie za 1kg.: Zady z uboju warszawskiego: wołowina I gat. 2.50, II gat. 2.40, cielęcina 3.20, baranina —. Zady przywozowe: wołowina I gat. 2.20, II gat. 2.00, cielęcina 2.60, baranina 2.40. Przody z uboju warsz.: wołowina I gat. 2.50, II gat. 2.00, cielęcina 3.00, baranina —. Przody przywozowe: wołowina I gat. 2.00, II gat. 1.70, cielęcina 1.80, baranina —. Wieprzowina z uboju warsz. słoninowe 2.50, mięsne 2.30.

SOSNOWIEC OD 15 DO 20 WRZEŚNIA

Spęd trzody chlewnej 1652 szt., ceny 1.70—2.22 zł. za 1 kg. żywej wagi.

LWÓW OD 13 DO 20 WRZEŚNIA

Spędzono na targ: 12 wołów, 45 buhajów, 535 krów, 28 jałówek, 684 cieląt.

Ceny za 1 kg. żywej wagi: woły 1.30, buhaje 0.95 — 1.25, krowy 0.85 — 1.35, jałowki 1.10 — 1.35, cielęta 1.30 — 1.50.

Ceny za 1 kg. mięsa: woły, buhaje, krowy, jałowki 1.55 — 2.25, cielęta 2.30 — 2.65, barany 1.40 — 1.70, świnię: mięsne i tuczne 2.00 — 2.35.

POZNAŃ, DNIA 16 WRZEŚNIA

I. Bydło:	Spęd	Ceny
A. Woły:	94	od do
1) Pełnomięsiste, wytuczone		140 146
2) Mięsiste, tuczone młodsze		130 136
B. Buhaje:	201	

1) Wytuczone, pełnomięsiste	126	132
2) Tuczzone, mięsiste	110	120

C. Krowy: 306

1) Wytuczone, pełnomięsiste	132	144
2) Tuczzone, mięsiste	116	130
3) Nietuczone, dobrze odżywione	100	110
4) Miernie odżywione	70	80

D. Jałowice:

1) Wytuczone, pełnomięsiste	136	144
2) Tuczzone, mięsiste	122	130
3) Nietuczone	110	116
4) Miernie odżywione	100	108

E. Młodzież:

1) Dobrze odżywione	90	100
2) Miernie odżywione	80	88

F. Cielęta: 609

1) Najprzedniejsze cielęta wytuczone	160	170
2) Tuczzone cielęta	150	156
3) Dobrze odżywione	140	146
4) Miernie odżywione	120	130

II. Owce: 257

1) Wytuczone, pełnomięsiste jagnięta	120	140
2) Tuczzone starsze skopy i maciorki	106	116

III. Świnie (tuczniaki): 2200

1) Pełnomięsiste od 120—150 kg. ż. w.	188	192
2) Pełnomięsiste od 100—120 kg. ż. w.	176	184
3) Pełnomięsiste od 80—100 kg. ż. w.	166	172
4) Mięsiste ponad 80 kg. ż. w.	156	160
5) maciory i późne kastraty	150	156
6) świnię bekonowe	166	172

KRAKÓW OD 13 DO 19 WRZEŚNIA

Spędzono: 146 buhajów, 187 wołów, 126 krów, 143 jałowki, 693 cielęta, 296 owiec, 888 świń.

Ceny: buhaje 0.85 — 1.30, woły 0.90 — 1.46, krowy 0.90 — 1.34, jałowki 0.85 — 1.42, cielęta 1.25 — 2.30, świnię 1.80 — 2.40, świnię bite 2.10 — 2.62.

Przebieg targu: Spęd znaczny, ceny naogół niezmiennic. Na eksport do Paryża wysłano w stanie bitym 260 baranów i 2000 kg. mięsa wieprzowego.

GDAŃSK

Gdański urzędowy targ bydłocy z dnia 16 września

(Ceny w guldenach za 50 kg. żywej wagi) (1 G.=zł. 1.73)

	Spęd	Ceny
A. Woły:	15	od do
a) wytucz., o najw. wart. rzeźnej 1. młodsze		42—43
b) pełnomięsiste 1. młodsze		36—40
B. Buhaje:	133	
a) młodsze, pełnom. o najw. wart. rzeźnej		40—42
b) pełnomięsiste lub wytuczone		33—36
c) mięsiste		30—32
C. Krowy:	145	
a) młodsze, pełnom. o najw. wart. rzeźnej		39—40
b) pełnomięsiste lub wytuczone		33—36
c) mięsiste		23—26
D. Jaiówki:		
a) pełnom. wytucz. o najw. wart. rzeźnej		43—45
b) pełnomięsiste		37—40
c) mięsiste		33—36
E. Młodzież:		
miernie odżywiane		24—26
Cielęta:	97	
a) doppelendery		—
b) najlepiej tuczone ssaki		68—70
c) średnio tuczone ssaki		57—60
d) liche ssaki		35—40
Owce:	115	
a) tuczone jagnięta i młodsze skopy		43—45
c) średnio odżywiane owce i skopy		38—40
Świnie:	2031	
a) tłuste ponad 150 kg. żywej wagi		59—60
b) pełnomięsiste od 120 do 150 kg.		56—58
c) pełnomięsiste od 100 do 120 kg.		55—56
d) pełnomięsiste od 80 do 100 kg.		53—55
e) mięsiste od 60 do 80 kg.		—
f) mięsiste poniżej 60 kg. żywej wagi		—
g) maciory		52—55

Przebieg targu spokojny.

RYNKI ZAGRANICZNE

A U S T R J A.

WIEDEŃ, DNIA 19 WRZEŚNIA.

Sprawozdanie z Hal Targowych.

Dowóz bitego towaru w ciągu ubiegłego tygodnia wynosił: 21 wagonów mięsa wieprzowego, 4 wagony cieląt, 19 wagonów mięsa wołowego, 10 wagonów rozmaitych. Użytkowano: za świnie bite z Polski S. 2.20 — 2.80, za cielęta 1.90 — 2.40. Tendencja na świnie spokojna, na cielęta ożywiona.

WIEDEŃ, DNIA 22 WRZEŚNIA.

Sprawozdanie z Targu bydła rogatego.

Dowóz dzisiejszy wynosił 2.644 sztuk, z czego 42 szt. na targ kontumacyjny.

Poszczególne kraje dostarczyły:

Austria	747
Węgry	663
Czechosłowacja	162
Jugosławia	151
Rumunja	837
Polska	42

Spęd obejmował: 1522 szt. wołów, 647 buhajów, 419 krów, 14 bawołów.

Płacono w szyl. za 1 kg. ż. w.: woły S. 1.15 — 2.10, buhaje 1.10 — 1.50, krowy 1.00 — 1.60, chudźce 0.80 — 1.00.

Przebieg targu spokojny. Ceny najprzedniejszego towaru słabo utrzymane, inne gatunki, również buhaje o 5 groszy tańsze.

WIEDEŃ, DNIA 23 WRZEŚNIA.

Sprawozdanie z Targu Trzody Chlewnej.

Dzisiejszy dowóz na targowicę wynosił: 11.355 szt. świń mięsnych, 5.683 szt. świń tłuszczowych, razem 17.038 szt. świń.

W porównaniu z poprzednim tygodniem spęd był większy o około 3.700 sztuk.

Poszczególne kraje dostarczyły:

Austria	990	—
Węgry	282	2095
Jugosławia	507	3508
Rumunja	457	40
Polska	8791	—
Niemcy	309	40
Danja	19	—
Litwa	—	—

Dowóz świń z Polski w porównaniu z ubiegłym tygodniem zwiększył się o blisko 2.800 sztuk. Jugosławia dostarczyła o 1.300 sztuk więcej towaru tłuszczowego, natomiast zmniejszyła dowóz świń mięsnych (o 300 szt.). Węgry figurują z tą samą ilości towaru jak w zeszłym tygodniu, a tylko dowóz świń mięsnych zmniejszył się o 200 sztuk na korzyść towaru tłuszczowego. W dowozie niemieckim obserwujemy zjawisko odwrotne.

Wobec tak znacznie zwiększonego spędu rynek zareagował poważną obniżką cen. Przy bardzo słabym przebiegu targu towar mięsny spadł w cenie o 15 do 20 groszy, towar tłuszczowy o 10 groszy.

Płacono za świnie mięsne polskie S. 1.50 do 2.15, za towar tłuszczowy S. 1.53 — 1.56, wyjątkowo 1.68.

CZECHOSŁOWACJA

PRAGA, DNIA 22 WRZEŚNIA

W porównaniu z tygodniem poprzednim dowóz świń z Polski do Czechosłowacji wykazał nadwyżkę o około 1.700 sztuk.

W tygodniu sprawozdawczym dostawiono z Polski do Pragi 8741 szt., na prowincję 1441 szt., razem 10.182 szt. Przebieg targu był w dalszym ciągu nadzwyczaj słaby, zwłaszcza odnośnie towaru mięsnego, którego ceny znowu zniżkowały o 50 do 60 hal. Przy towarze ciężkim spadek cen był tylko nieznaczny. Płacono za towar lekki polski Kc. 7.50 — 8.90, bagony Kc. 7.60 — 8.40.

Dowóz bydła rogatego zwiększył się o około 100 sztuk. Do Pragi dowieziono 298 sztuk, na prowincję 78 szt., razem 376 szt.

N I E M C Y.

BERLIN, DNIA 19 WRZEŚNIA.

Sprawozdanie z Targowicy żywca.

Spęd dzisiejszy na targowicy trzody chlewnej był nieco za mały. Przy żywym przebiegu targu ceny na wszystkie gatunki podniosły się w górnej wzgl. dolnej granicy. Doborowe zwierzęta wszystkich gatunków uzyskały ceny powyżej notowań. Dowieziono na targowicę 7922 szt. świń, oprócz tego wprost do rzeźni 1381 szt. świń, oraz świń zagranicznych 72 szt.

Notowano w markach niem. za 50 kg. ż. w.:				
świnie ponad 150 kg.	a)	Mk.	58	— 60
„ od 120 — 150 „	b)	„	60	— 62
„ 100 — 120 „	c)	„	61	— 63
„ 80 — 100 „	d)	„	60	— 61
„ 60 — 80 „	e)	„	58	— 60
lochy	g)		53	

BERLIN, DNIA 22 WRZEŚNIA.

Sprawozdanie z Centralnej Targowicy Mięsnej.

Przy normalnej podaży rynek mięsa wieprzowego miał przebieg niejednorodny. Specjalne gatunki w szczególności małe chude szynki i mięsne boczkki były poszukiwane.

Rynek mięsa zagranicznego nie był zadowolający.

Placono w markach niem. za 50 kg. bitej wagi (100 Mk. = 212.80 zł.):

a) świnie uboju miejscowego	Mk.	78	— 74
b) świnie uboju prowincjonalnego	„	72	— 77
c) świnie zagraniczne (lochy z Danji)	„	63	— 64

Ceny na 12 największych targach trzody

(Od 15 do 19 września).

Ceny w mk. za 50 kg. ż. w. Berlin — 60 — 63; Hamburg — 56 — 58; Kolonia — 63 — 67; Dortmund — 67 — 69; Frankfurt n./M. — 64 — 66; Mannheim — 64 — 66; Stuttgart — 62 — 64; Monachjum — 60 — 65; Lipsk — 60 — 62; Drezno — 62 — 63; Wrocław — 58 — 59; Magdeburg — 64 — 66. Cena przeciętna — 62 — 64; w poprzednim tygodniu 62 — 64.

FRANCJA.

PARYŻ, DNIA 20 WRZEŚNIA.

Sprawozdanie z Centralnych Hal Targowych.

WOŁOWINA. Dowozy znaczne. Popyt średni. Towar pierwszej jakości spadł w cenie o 0,50 fr., natomiast przy towarze trzeciej jakości cena zwyżkowała o 0,50 fr. na 1 kg.

CIEŁĘCINA. Sprzedaż ożywiona. Zwyżka ceny o 0,20 fr. do 0,30 fr. za 1 kg.

BARANINA. Popyt znaczny. Ceny utrzymane bez większych zmian.

WIEPRZOWINA. Sprzedaż ożywiona. Ceny bez zmian.

Notowania we frankach francuskich za 1 kg. mięsa (100 fr. = 35 zł.):

wołowina ćwiartki przednie I-a	— — —
II-a	8.00 — 9.00
III-a	6.50 — 7.90
wołowina ćwiartki tylne I-a	14.00 — 14.50
II-a	12.00 — 13.90
III-a	9.00 — 12.40
cielęcina I-a	14.50 — 16.00
II-a	12.80 — 14.40
III-a	11.00 — 12.70
baranina I-a	15.00 — 17.00
II-a	13.00 — 14.70
III-a	9.50 — 12.90
świnie bite od	8.00 do 12.30

RYNEK MIĘSNY W STRASBURGU

od 15 do 20 września 1930 r.

(Sprawozdanie Konsulatu R. P.)

A. TARGOWISKO.

sprzedano sztuk		ceny za 100 kg. mięsa	prowenjencja
wołów	41	1240 — 1320	Francja
krów	53	980 — 1340	„

byków	27	1080 — 1140	„
cieląt	612	1600 — 1780	„
trzody chlewnej	249	1000 — 1100	„
owiec	64	1300 — 1560	„

B. RZEŻNIA.

ogółem ubito sztuk	ceny I kat.	II. kat.	III kat.	mrożone
wołów	130	1300	1120	1060
krów	284			
byków	116			
cieląt	684	1460	1360	1260
trzody chlewnej	431	1080	1060	980
owiec	67	1440	1400	1340
				920

Przeciętna waga: tow. żywy 94; trzody chlewnej: tow. bity 75.

C. DOWÓZ TOWARU BITEGO.

sztuk		Prowenjencja
krów	206	Francja
cieląt	63	„
owiec	7	„
trzody chlewnej	1173 (800 z Niemiec)	reszta „

D. UWAGI.

TRZODA CHLEWNA. Import żywca z zagranicy w dalszym ciągu nie istnieje. Dowóz świń bitych wzrósł dość pokaźnie, przyczem zwyżka ta pochodzi w całości z dalszego wzmoczenia się wywozu niemieckiego, drogą przez Saarę (800 sztuk). Według informacji, które udało się Konsulatowi uzyskać, tutejsze sfery gospodarcze nie protestują przeciwko tego rodzaju obchodzeniu przez Niemcy zakazu bezpośredniego wwozu świń bitych, ponieważ mimo zwiększenia się podaży, ceny w ostatnich tygodniach lekko zwyżkowały, a obecnie utrzymują się na jednym i tym samym poziomie. Należy zatem przypuszczać, że akcja przeciwko ukrytemu importowi niemieckiemu, rozpocznie się z chwilą gdy ceny rynkowe zaczną wykazywać tendencję zniżkową.

BYDŁO ROGATE. Z zagranicy importowano w tygodniu sprawozdawczym ogółem 560 sztuk, w całości z Niemiec. Wyższy poziom importu zaobserwowany w ostatnich dwu tygodniach, pochodzi ze zniżki cen bydła w Niemczech, oraz z pewnego wzrostu tych cen na rynku strasburskim. W przyszłym tygodniu przewidywana jest dalsza zwyżka cen w związku z nadchodzącymi świętami żydowskimi.

WŁOCHY.

RZYM, DNIA 18 WRZEŚNIA.

Spęd: 717 szt. bydła, 305 szt. cieląt.

Ceny za 100 kg. żywej wagi w lirach (100 L. = 46.69 zł.):

BYDŁO KRAJOWE: woły I-a 420 — 480, II-a 320 — 360; krowy I-a 350 — 425, II-a 290 — 350; cielęta 580 — 700.

BYDŁO ZAGRANICZNE: woły I-a 370 — 420, II-a 280 — 350; krowy I-a 350 — 380, II-a 300 — 340.

Tendencja na bydło normalna, na cielęta ożywiona.

MEDJOLAN, DNIA 15 WRZEŚNIA.

Spęd: bydło włoskie 169 szt.; węgierskie 175 szt.; rumuńskie 212 szt.; jugosłowiańskie 170 szt.

Ceny za 100 kg. żywej wagi w lirach (100 L. = 46.69 zł.):

BYDŁO KRAJOWE: woły I-a 420 — 450, II-a 350 — 380; krowy tłuste 360 — 410; krowy chude 300 — 350; buhaje 340 — 420; cielęta bite 650 — 700.

BYDŁO ZAGRANICZNE: bydło rumuńskie 300 — 430. Tendencja normalna.

D A N J A.

KOPENHAGA, DNIA 19 WRZEŚNIA.

Oficjalne notowania targu mięsnego (za 100 kg. w koro-
nach duńskich, 1 Kr. = 2.38 zł.):

woły	I-a	100 — 110
	II-a	90 — 95
	III-a	70 — 80
krowy młode	I-a	80 — 85
	II-a	70 — 75
	III-a	— — —
krowy stare	I-a	60 — 65
	II-a	50 — 55
	III-a	35 — 40
buhaje	I-a	85 — 90
	II-a	85 — 90
cielęta	I-a	100 — 110
	II-a	85 — 90
świnie młode	I-a	105 — 115
	III-a	65 — 75

świnie (spęd. 2748 szt.):

lochy	I-a	55 — 65
	II-a	90 — 100

Tendencja słaba.

A M E R Y K A.

CHICAGO, DNIA 20 WRZEŚNIA.

(Ceny rozumieją się w dolarach amer. za 1 centnar amer.
t. j. 45 i jedna trzecia kg.):

smalec na wrzesień	11.60
smalec na październik	11.55
smalec na grudzień	11.20
ślonina	14.50
świnie lekkie	10.00 — 10.65
świnie ciężkie	10.15 — 10.85

W Ę D L I N Y

CENY WĘDLIN W BUDAPESZCIE

(według danych Konsulatu)

Ceny w pengő. 1 pengő 1.56 zł.

1. Kiełbasa wędzona 1-a	1 kg. 3.00—4.00
2. Kiełbasa wędzona 2-a	1.60—2.80
3. Kiełbasa myśliwska	3.20—4.00
4. Szyńska wędzona surowa tylna miejscowa	3.20—4.80
5. Szyńska wędzona surowa przednia miejscowa	3.00—3.40
6. Szyńska wędzona surowa tylna z prowincji	3.20—4.00

7. Szyńska wędzona surowa przednia z prowincji	2.60—3.20
8. Ślonina wędzona	1.90—2.20

CENY WĘDLIN W MEDJOLANIE

(wg. danych Konsulatu gen.)

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

1. Mortadela	10.00—11.50
2. Salami	16.00—18.00
3. Kiełbasa sucha Cacciatore (myśliwska)	15.00—17.00
4. Boczek solony	6.80— 7.00
5. a) Szyńska surowa	14.50—16.50
b) Szyńska wędzona gotowana z kością	10.50—11.50
6. a) Ślonina	6.30— 6.50
b) ślonina krajowa	6.60— 6.90

CENY WĘDLIN W WIEDNIU

(według notowań Marktamt der Stadt Wien)

Ceny w S. austr. 1 S. = zł. 1.25

Ceny hurtowe:

1. Serwulatki	2.90— 3.35
2. parówki	4.30— 5.15
3. mortadela	3.15— 3.25
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— 4.80
7. salceson zwykły	2.00— 2.45
8. salceson lepszy	3.60— 4.20
9. salami węgierskie	9.20—10.00
10. szyńska gotowana (w detalu)	10.00—12.00
11. kiełbasy końskie	1.40— 2.80

V A G N L O M H O L T

INŻYNIER

WARSZAWA, UL. WIERZBOWA 8.



Buduje, projektuje i dostarcza:

KOMPLETNE MECHANICZNE URZĄDZENIA RZEŹN
MIEJSKICH I EKSPORTOWYCH, BEKONIARNI

**dostarcza poszczególne przed-
mioty dla rzeźni, i bekoniarni:**

piece do opalania szczeci, kadzie do
parzenia świń, windy ścienne, pompy
od wstrzykiwania solanki, specjalne
podnośniki zabitych świń i t. p.

UNITED BALTIC CORPORATION LTD. ANGLO-BALTIC LINE

SZYBKI POCZTOWY PRZEWÓZ OSÓB I TOWARÓW GDAŃSK-LONDYN

R. M. S. BALTAVIA — R. M. S. BALTONIA

Regularna tygodniowa żegluga z Gdańska do Londynu, odjazd każdorazowo w piątki.

Obydwa statki specjalnie wyposażone w obszerne chłodnie dla transportu **POLSKICH** bekonów, masła i artykułów
spożywczych na rynek Londyński.

Wszelkie wiadomości dotyczące
się taryfy przewozowej i ko-
munikacji udzielają:

Warszawa
Gdańsk
Londyn

UNITED BALTIC CORPORATION
LTD.,

Kredytowa 14
Hundegasse 67
Fenchurch St. 158.

RYNEK BEKONOWY

OSTATNIE WIADOMOŚCI Z RYNKU ANGIELSKIEGO

Ceny bekonu na Giełdzie Londyńskiej w dniu 19 września 1930 r.

	Za 1 cent. ang. w shl.
Bekon irlandzki	76 — 94
„ duński	71 — 78
„ szwedzki	70 — 74
„ holenderski	67 — 74
„ kanadyjski	80
„ estoński	70 — 71
„ łotewski	68 — 70
„ polski	64 — 68
„ rosyjski	nienotowano

Z powodu nadzwyczaj dużego uboju duńskiego, który w zeszłym tygodniu osiągnął dotychczas niebywałą ilość tygodniową, a mianowicie: 121.500 sztuk, ceny na bekony uległy niższe: cena na bekony duńskie spadła o 4 — 7 shl., szwedzkie o 5 — 7 shl., holenderskie i polskie o 2 — 6 shl., kanadyjskie o 5 shl., irlandzkie o 3 — 6 shl., estońskie o 3 — 5 shl., łotewskie o 4 shl.

Nadmierny ubój duński został spowodowany dostawą do fabryk przez farmerów pewnej dodatkowej ilości trzody, widocznie z obawy przed spadkiem cen na świnie.

Brokerzy jednak zapowiadają, że dostawy z Danji nie doszły jeszcze do maximum i że wobec tego jest spodziewana dalsza niżka cen.

Ubój holenderski w zeszł. tygod. wyniósł 12.790 szt.
„ szwedzki w zeszł. tygod. wyniósł 11.300 szt.
Dostawy za zeszły tydzień przedstawiają się następująco:

Z Danji 54.965 bal. z których 29.965 bal. przybyło do Londynu.

Do Londynu przybyło ze Szwecji 4.049 bal.

„ „ „ z Holandji 3.598 „

„ „ „ z Węgier 200 „

Do Anglii z Polski przybyło 4.302 bal.

Tak znaczny spadek cen na rynku angielskim również i bekonu polskiego, który obecnie obniżył się do nienotowanej już od paru lat ceny, odbija się b. ujemnie i na naszym przemyśle bekonowym, który pracuje ze znacznymi stratami i ma do rozporządzenia surowiec, niewspółmiernie drogi w porównaniu do cen, nżyskiwanych za bekon.

BACZNOŚĆ EKSPORTERZY NIEROGACIZNY

Kredki wiedeńskie do znaczenia nierogaczny 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 bekonoów, mięsa i t. p.

Odjazdy z Gdyni do Londynu i z Gdyni 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 Coy. 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.

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. Romanowicza 1. Poznań, Rzeczypospolitej 5. Kraków, ul. Grzegorzeczka 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.

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.