

# RYBYBA

PISMO  
POSWIECONE ZAGADNIENIOM  
PRAKTYCZNEGO RYBACTWA  
ORAZ  
PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB

ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE  
WYDAWANY  
PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ W BYDGOSZCZY  
POD REDAKCJĄ NACZELNĄ JÓZEFA BOROWIKA

## *Propaganda opłaca się.*

*W artykule p. t. „Propaganda spożycia ryb w W. Brytanji“, który się ukazał w Nr. 9 „Ryby“, podaliśmy sumę kapitału wydatkowanego na akcję propagandową w 1929 r. w wysokości 40.000 t. st., czyli około 1.720.000 zł. Wydatek ten, jakkolwiek bardzo znaczny, sownie się jednak opłacił, gdyż rederzy brytyjscy, zawdzięczając wzmożonej konsumpcji wśród ludności, zwiększyli w tym roku swoje wpływy o 1.100.000 f. st. Całoroczny więc koszt propagandowy stanowił mniej więcej 27 część nadwyżki uzyskanej przez właścicieli parowców rybackich, co jest chyba najbardziej oczywistym dowodem, że „lokata kapitału“ była istotnie dogodną.*

*Najbardziej jednak przemawiającym argumentem jest fakt, że pomimo kosztów propagandowych, ceny na ryby utrzymały się na tym samym poziomie i konsument brytyjski nie dopłacił ani jednego penny do zakupionego na rynku towaru. Zwyżka cen bowiem, która przypadła w udziale rederom brytyjskim, wynosiła zaledwie 1 grosz na każdym funcie ryby, co w żadnym razie nie mogło odbić się na cenach w handlu detalicznym, stanowiąc jednak poważną sumę 1.100.000 f. st. w związku ze zwiększonymi o 37.000 ton obrotami licytacyjnymi w 1929 r. Suma ta została całkowicie przekazana stoczniom brytyjskim, które przystąpiły do budowy całego szeregu nowych parowców rybackich. Jakkolwiek 72 parowce zostały już oddane do użytku floty, jednak stocznie nadal są zawałone pracą i obstalunki napływają w dalszym ciągu. Jednym słowem rybołówstwo brytyjskie przeżywa obecnie wiek złoty w historii swojego rozwoju.*

*Ten istotnie wspaniały rozkwit datuje się jednak zaledwie od kilku lat, gdyż bezpośrednio po wojnie brytyjski przemysł rybacki znajdował się w ciągu dłuższego okresu w stanie powolnego zamierania i liczba jednostek stanowiąc-*

cych flotę rybacką zmniejszała się rok rocznie. Dopiero ostatnie lata w związku z energiczną akcją propagandową znamionują stałą linię postępu, świadczącą o zdrowych podstawach na jakich oparte jest brytyjskie rybołówstwo morskie. Rederzy brytyjscy z oddawna nienotowanym zapalem przystępują do eksploatacji coraz to nowych terenów połowu, a rok 1929 zaznaczył się najbardziej intensywną wydajnością floty rybackiej w latach powojennych. Wzmożony popyt ubiegłego roku wpłynął tak dalece na wzrost podaży, że praca na morzu trwała bez przerwy przez cały niemal okres.

Doniosłym jest również fakt, że rozwój rybołówstwa brytyjskiego wpłynął znacznie na ożywienie innych gałęzi przemysłu, nie mówiąc już o stocznicach i warsztatach okrętowych. Wystarczy tylko zanotować, że przewóz każdej tony ryb wymaga  $4\frac{1}{2}$  t. węgla, co wobec ożywionego zbytu w 1929 r. zwiększyło zapotrzebowanie floty rybackiej o 150.000 t. Tym sposobem wpływy propagandy spożycia obejmują najbardziej odległe dziedziny ekonomiczne, niemające ze sobą pozornie nic wspólnego.

Również zasługą propagandy jest zainteresowanie konsumenta mało znanymi gatunkami ryb, które ze względu na brak odbiorców były podczas połowu ponownie wypuszczane do morza, lub sprzedawane za śmiesznie niską cenę fabrykom produkującym mączkę rybną. Obecnie dzięki ożywionej propagandzie, zapotrzebowanie na te gatunki ogromnie wzrosło i istnieją wszelkie dane, że nie są to tylko objawy przejściowe, lecz stale wzmagający się popyt o trwałym charakterze.



## Spożycie ryb.



*Wanda Kwiecińska.*

### *Metody propagandy angielskiej.*

Propaganda prowadzona w Wielkiej Brytanji w ciągu ostatnich dwóch lat wprowadziła dużo nowości w sposobach zainteresowania sprawą — możliwie szerszych warstw — co jest głównym doraźnym zadaniem wszelkiej propagandy.

W tej pracy propagandowej wielce skuteczną okazała się współpraca osób zajętych w szkolnictwie, za których pośrednictwem zdobywa się **zwolenników spożycia ryb morskich wśród młodego pokolenia**, przygotowując w ten sposób przyszłe zastępy konsumentów. Uciekając się więc do niezawodnej reklamy w prasie, Zarząd propagandowy zamieszcza w pedagogicznych czasopismach stałe ogłoszenia o treści pouczającej czytelnika o wartości odżywczej ryb dla organizmów dorosłych, a zwłaszcza dla dzieci w okresie rozwoju. Również podkreśla się stale olbrzymie znaczenie przemysłu rybackiego, znajdującego się na VII miejscu, w stosunku do całości zagadnień ekonomicznych W. Brytanji.

Utorowawszy sobie drogę do wychowawców, Biuro propagandowe nie zaniedbało rów-

niez sprawy **zaintersowania bezpośrednio swoją akcją licznych zastępów dzieci w wieku szkolnym**. W tym celu rozsyła się stale do wszystkich szkół pewną ilość szkiców kreskowych, przedstawiających sceny z życia rybaków, porty, parowce i t. d., które stosownie do natchnienia i umiejętności małych wykonawców powinny być wymalowane farbami lub wyrysowane barwną kredką. Podobne konkursy mają miejsce każdego miesiąca i dają możliwość zdobycia nagrody pieniężnej, dochodzącej do 1 f. ster. Udział młodych współzawodników waha się każdorazowo między liczbą 25.000 a 40.000 uczni i uczenic.

Jednocześnie mamusie angielskie mają możliwość podziwiania w artystycznie wydawanych pismach kobiecych wspaniałych reklam, przedstawiających różowe buzie rozkosznych baby's, które **swój kwitnący wygląd zawdzięczają stałemu odżywianiu się rybami morskimi**. Przemysłny zaś kupiec angielski dołącza obowiązkowo do każdego produktu rybnego, który zostaje u niego zakupiony, kartkę z przepisem ku-

charskim, zawierającym obszerną notatkę z wyliczeniem wszystkich zalet ryby, obfitującej w bogaty materiał odżywczy i budulcowy dla organizmów dziecięcych. I tu się dopiero okazuje, że propaganda brytyjska właściwie odbiera drogi, aby trafić do celu. **Nie ulega bowiem wątpliwości, że kobiety i dzieci stanowią najpodatniejszy element dla wszelkiej propagandy**, niezależnie od kraju w jakim dana akcja ma miejsce. To też sądząc ze stale wzrastającej liczby konsumentów, impreza propagandowa w dziedzinie spożycia ryb morskich święci w W. Brytanji oczywiste triumfy.

Najradykałniejszą jednak reklamą, działającą na masy, o ile chodzi o całe społeczeństwo brytyjskie, **jest stanowczo ogłoszenie w prasie** i na ten cel zarząd propagandowy poświęca olbrzymie sumy, nie cofając się przed żadnym wydatkiem. Wystarczy wspomnieć dla przykładu wspaniałą inserat, zamieszczony jednocześnie w nr. sierpniowym „Daily Mail“ z 1929 r. oraz w lutym w 1930 r. **Ogłoszenie zajmowało naprawdę całą stronę, ale też i cena za nie była niebylejaka, gdyż wynosiła około 60.000 zł.** To się nazywa rozmach, o jakim nam się dotychczas nie śniło, a które nawet Niemców wprowadza w osłupienie. Poza tem 50 większych dzienników, ukazujących się na terenie W. Brytanji oraz ilustrowanych pism kobiecych i fachowych, poświęconych sprawom higieny i odżywiania, zamieszcza stale szereg ogłoszeń niezwykle pomysłowych pod względem wykonania i treści, z której czytelnik dowiadyje się o zaletach pokarmu rybnego i konieczności spożywania ryb morskich. Różnorodność

i artyzm tych inseratów są doprawdy zdumiewające. Każde z wspomnianych ogłoszeń zawiera oprócz tego **oferę dostarczenia gratis wszystkim zgłaszającym się książki kucharskiej z przepisami dań rybnych.** Na skutek podobnej oferty czasopismo „Daily Mail“ rozesłało ostatnio 30.000 książek swoim czytelnikom, co świadczy wymownie o olbrzymim zainteresowaniu wśród obywateli brytyjskich sprawą odżywiania się rybami morskimi.

Również i inne pisma przyłączyły się samorzutnie do pracy w dziedzinie propagandy. I tak znane czasopismo „Daily Express“ z dnia 13 marca r. b. zamieściło na swych łamach artykuł p. t. „Co wiecie o rybach?“, ustanawiając 3 nagrody w wysokości 150 zł. każda za najlepszy przepis potrawy rybnej. W konkursie wzięło udział 8.000 współzawodników, poczem **„Daily Express“ wydało własnym nakładem książkę kucharską, zawierającą 300 nadesłanych przepisów.** Opracowaniem wydawnictwa i przedmową zajęło się Biuro propagandy firmy Seward, Baker & Co. Również i inne pisma, wychodzące w Londynie i w miastach prowincjonalnych żywo współdziałają na polu propagandy spożycia, ogłaszając konkursy na przepisy kucharskie i udzielając na swych łamach miejsca dla artykułów propagandowych.

To też zawdzięczając prasie angielskiej, śmiało można powiedzieć, że poczynając od najmłodszych mieszkańców państwa, niema w W. Brytanji ani jednego obywatela, **który nie interesowałby się sprawą rybolówstwa morskiego**, jego wspaniałym rozwojem i całokształtem zagadnień z nim związanych.



## Kuchnia rybna.



### *Dani Florentyna.*

### *Specjały kaszubskie i szwedzkie.*

Jakkolwiek kuchnia kaszubska nie słynie bynajmniej ze swych przepisów kulinarnych i uchodzi naogół za monotonną i bezbarwną, jednak w dziedzinie przyrządzania ryb morskich odnaleźć w niej można wcale smakowite sposoby, zwłaszcza, że zapewniają najdalej idącą prostotę wykonania. Do takich nieskomplikowanych a jednak smacznych potraw zaliczyć można wszelkie ryby gotowane, które Kaszubi gotują zazwyczaj w wodzie morskiej, co nie znaczy oczywiście, aby woda morska była niezbędnym warunkiem w zastosowaniu kuchni kaszubskiej. Finezja tego przepisu polega raczej na dodaniu goździków do smaku, w którym się ryba gotuje i na skropieniu gotowej po-

trawy lekkim octem, przez co ryba nabiera cech trwałej marynaty.

Drugi przepis „Sztremlingi gotowane w winie“, pochodzący z recept szwedzkich, stanowi pod względem dość skomplikowanego wykonania kontrast w porównaniu do prostego specjału kaszubskiego. Ze jednak jest szczególnie zachwalany przez mistrzów szwedzkiej sztuki kulinarnej, więc może warto nie pożałować trochę fatygi i w sezonie połowu śledzików zapoznać się z nim bliżej.

**Ryby gotowane po kaszubsku.** Oczyszczone ryby (flondry, węgorze a nawet szproty) zalać osoloną wodą. Dodać kilka ziarek pieprzu, cebulę, parę goździków i listków bobkowych i gotować na bardzo wolnym

ogniu, aż ryby będą zupełnie miękkie. Wyjąć ostrożnie ze smaku, skropić lekkim octem i podawać z kartoflami.

**Sztremlingi gotowane w winie.** 1 kg. oczyszczonych świeżych sztremlingów (śledzików) ugotować w winie (może być owocowe), dodając trochę soli, parę gałązek pietruszki, odrobinę tymianku i pokrajaną cebulę. Kiedy ryby gotowe, wyjąć je ostrożnie ze smaku, którego powinno być niewiele, dodać zasmażkę z łyżki masła i łyżki pszennej mąki, trochę grzybów drobno usiekanych i zalać tym sosem sztremlingi ułożone na patelni lub w nelsonce.

Zapieć w gorącym piecu, poczem obłożyć smażonemi na masle grzankami i podawać na gorąco.

**Pudełeczka**  
do piklingów  
wyrabia

**Fabryka skrzyń Alfred Wiśniewski**  
BYDGOSZCZ, ul. Nakielska 22. - Tel. 22-62



Przetwór i Handel.



*Mieczysław Wójcik.*

## *Handel zagraniczny rybami.*

Handel rybami stanowi poważną pozycję naszego bilansu handlowego. Konieczność zwrócenia baczniejszej uwagi na jego kształtowanie się tłumaczy w zupełności saldo ujemne, którego rozmiary są bardzo znaczne. Wysokość tego deficytowego salda wynosiła w r. 1927 — 54,4 milj. zł, w r. 1928 — 58,8 milj. zł, w r. 1929 — 65 milj. zł, a w pierwszym półroczu br. 35 milj. zł.

Dla bliższego zorientowania się w rozmiarach i rodzaju handlu rybami załączam poniżej tabelę przywozu i wywozu za pierwsze półrocze br.

Gatunek ryb	Przywóz		Wywóz	
	q	1.000 zł	q	1.000 zł
Łososie świeże . . . . .	0,3	0,3	689	722
„ suszone, solone, wędzone	123	86	2	3
Inne ryby morskie świeże . . . . .	6.506	519	199	32
Inne ryby suszone, solone, wędzone	580	130	1.068	69
Karpie świeże . . . . .	7.777	1.611	463	192
Sandacze świeże . . . . .	8.666	1.613	7	0,2
Inne ryby słodko- wodne świeże . . . . .	11.990	1.925	287	93
Inne ryby słodko- wodne suszone, sol. wędz. . . . .	376	61	4	2
Śledzie mrożone . . . . .	77.768	3.040	10.318	375
Śledzie solone . . . . .	401.942	24.167	706	44
Śledzie wędzone . . . . .	2.377	146	181	19
Ryby maryn. fa- szer. w oliwie . . . . .	3.190	1.454	43	19
Konserwy rybne . . . . .	461	128	92	8
Kawior . . . . .	2	11	0,0	0,1
Raki, ostrygi, śli- maki i homary . . . . .	11	4	2.011	278
<b>Razem:</b>	<b>521.769,3</b>	<b>34.895,3</b>	<b>16.070,0</b>	<b>1.856,3</b>

Jak z powyższej tabelki wynika, doniosłą pozycję po stronie przywozu stanowią różne gatunki śledzi, sprowadzane z Anglii, Norwegji, Szwecji, Niemiec i Łotwy, następnie ryby słodkowodne, świeże, solone, wędzone i suszone, z których poważną ilość zajmują karpie (z Węgier i Jugosławji), oraz sandacze (z Rosji). Również pokaźne ilości przedstawiają ryby morskie, świeże oraz solone, suszone i wędzone, podobnie przetwory rybne, tj. konserwy. Pozostałe gatunki odgrywają już minimalną rolę.

Po stronie wywozu natomiast pierwsze miejsce zajmują łososie świeże, raki, karpie świeże i inne gatunki ryb słodkowodnych i morskich. **Jako charakterystyczny objaw podkreślić należy wywóz przerobionych śledzi**, a specjalnie mrożonych, których wartość wynosząca w 1-em półroczu ub. r. 62 tys. wzrosła w analogicznym okresie r. b. do 375 tysięcy. Podobnie pokaźny przyrost wykazują raki, ryby morskie świeże i w stanie pół- i fabrykatów. Znaczny natomiast spadek przedstawia wywóz ryb słodkowodnych, marynowanych, faszzerowanych oraz konserw rybnych.

Tych kilka cyfr stwierdza wymownie niepomysłny układ w handlu zagranicznym rybami. Stwierdzenie tego stanu naprowadzić musi na szukanie dróg i sposobów jego zmiany. Program aktywizacji naszego bilansu handlowego objąć musi również w całej rozciągłości i tę dziedzinę gospodarstwa społecznego. Środkami do tego celu są rozszerzenie i podniesienie kultury gospodarstw rybnych, rozwinięcie rybactwa morskiego, stworzenie rodzimego przemysłu rybnego, a wreszcie podniesienie krajowej produkcji, zdolnej do zaspokojenia potrzeb wewnętrznych a tem samem ograniczenie nadmierne go przywozu. Stopniowe realizowanie tych

postulatów, zwiększając warsztaty pracy, wpływ nie dodatnio nietylko na rynek pracy, ale przede wszystkim zatrudniamy w kraju dziesiątki milionów złotych, wychodzących zagranicę, by przyczynić się ku prosperacji obcych czynników ze szkodą dotkliwą dla nas samych.

Warunki zrealizowania tych planów są korzystne. Olbrzymie obszary wód słodkich, wła-

sne wybrzeże morskie i wspaniałe rozwijająca się Gdynia — oto przekonywujące argumenty.

Akcja ta zatem winna przeniknąć do wszystkich zainteresowanych i wywołać w nich żywiołowy, zorganizowany i konsekwentny w swym dążeniu odruch, który przy poparciu kompetentnych czynników przyniesie niezaprzeczalne korzyści.

#### Ekspert rosyjski ryb i kawioru.

W miarę postępującego rozwoju rosyjskiego rybactwa morskiego przewidywany jest wzrost podaży ryb rosyjskich na rynkach światowych. Podczas gdy masowe połowy tańszych ryb przeznaczone są dla spożycia wewnętrznego, cenniejsze gatunki zostaną eksportowane w daleko większych ilościach niż dotychczas na rynki zagraniczne. Ostatnie lata wykazują już znaczny wzrost wywozu ryb rosyjskich do krajów sąsiadujących z Sowietami, jak n. p. do Polski, Niemiec i Łotwy. Ogólny eksport towaru rosyjskiego na podstawie statystyki sowieckiej przedstawia się następująco:

	Ilość w tonach		Wartość w tys. rubli	
	1928/29	1927/28	1928/29	1927/28
Ryby	27794	29839	5895	6826
Czarny kawior	831	871	7166	5165
Czerwony kawior	1465	1150	1390	987

W statystyce sowieckiej brak jest niestety danych co do wywozu konserw rybnych, obliczonego na 3—4000 ton rocznie. Ryby eksportuje się przeważnie w stanie zamrożonym w wagonach-chłodniach do krajów podanych w poniższej tabelce:

	Ilość w tonach	
	1928/29	1927/28
Niemcy	2821	1122
W. Brytania	248	13
Stany Zjednoczone	1008	816
Polska	460	—
Łotwa	118	260
Francja	101	156

Największą część eksportu kierują Sowiety do Persji, Turcji i in. krajów wschodnich. Na rynkach Europy środkowej pojawiają się w stanie nieprzerobionym jedynie sandacze. Eksport do Ameryki odbywa się przeważnie przez daleki Wschód.

Głównymi odbiorcami czarnego kawioru były następujące kraje:

	Ilość w tonach	
	1928/29	1927/28
Niemcy	475	572
Stany Zjednoczone	160	121
W. Brytania	50	53
Francja	71	49
Łotwa	9	52

Z powyższych danych wynika, że najpoważniejszym konsumentem rosyjskiego kawioru są Niemcy, jednak część towaru reeksportują kupcy niemieccy do W. Brytanii, Francji, Stanów Zjednoczonych i Holandji.

Kawior czerwony sprowadzany jest w nieznacznych ilościach na rynki środkowej i zachodniej Europy. Jedyne poważnymi odbiorcami tego artykułu są mieszkańcy krajów śródziemnomorskich.

Import rosyjski po wojnie ogranicza się do śledzi solonych, których w wóz w roku 1928/29 wynosił 42369 t. za sumę 2.483.000 rubli. W roku poprzednim 1927/28 sprowadzono 37.232 t. o wartości 2.494.000 rubli, z czego tylko 3.372 t. dostarczyła W. Brytania. Towar w roku 1928/29 pochodził już wyłącznie z Norwegii.

F. M.

#### Uregulowanie norweskiego eksportu solonych dorszy.

W Nr. Nr. 3, 4 i 5 „Ryby” omawiana była szczegółowo sprawa organizacji handlu śledziowego w Norwegii, będąca swego rodzaju monopolem sprzedaży świeżych śledzi, przeznaczonych na eksport. Na podstawie tychże samych pobudek, które skłoniły producentów, kupców i przemysłowców śledziowych do stworzenia wspomnianego syndykatu, zawiązała się obecnie podobna organizacja norweska, mająca na celu regulowanie eksportu solonych dorszy, tak pod względem gatunku jak i cen oraz ilości. Wstępne kroki, poprzedzające ukonstytuowanie organizacji wywozu dorsza, rozpoczęły się już dawno i w kwietniu 1929 r. zwołaną została odpowiednia komisja w celu opracowania szczegółowego planu, powołującego do współpracy rybaków, solarzy i firmy eksportowe. Wkrótce potem zorganizowany został Związek eksporterów solonego dorsza, który po walnym zebraniu w Kristiansund przystąpił do pracy. Rybacy jednak i solarze, tworzący samodzielne ugrupowania, odnieśli się krytycznie do planów organizacyjnych komisji. Rozbieżność zdań pomiędzy zainteresowanymi była początkowo tak wielka, że projekt całkowitego zespolenia został wówczas zaniechany. Jednakowoż z biegiem czasu udało się dojść do porozumienia i organizacja eksportu solonych dorszy została powołana do życia.

28 lutego r. b. Minister Handlu w Norwegii zwołał walne zgromadzenie celem uchwalenia wniosków regulujących wywóz solonych dorszy. W zebraniu wzięły udział wszystkie zainteresowane organizacje, t. j. eksporterzy z Bergen i Kristiansund, przedstawiciele Związku kupców i rybaków z południowej i północnej części kraju oraz przemysłu solarzkiego z Kristiansund i Bodø. W zgromadzeniu uczestniczyły również osoby oficjalne ze sfer rządowych i banków prywatnych, przyczem należy zaznaczyć, że wszelkie kwestje sporne, a zwłaszcza sprawa kontroli cen, będąca dotychczas powodem ostrej krytyki i rozbieżności zdań, zostały pomyślnie załatwione. Organizacji eksportu solonego dorsza z Norwegii przysługuje odtąd prawo kontroli cen, gatunku i ilości wywożonego towaru.

M.



## Śledź.



*Feliks May.*

## Przemysł śledziowy w Holandji.

Przed kilku miesiącami wydała Izba Przemysłowo-Handlowa w Vlaardingen szczegółowe sprawozdanie o stanie rybołówstwa śledziowego w Holandji za okres trzechletni od 1926 do 1928 r. Z przytoczonych danych wynika, że ilość ogólna statków, jakimi rozporządzała rybacka flota holenderska wybitnie się zmniejszyła, gdyż liczba zarejestrowanych jednostek w 1926 wynosi 384, w 1927 — 321, a w 1928 już tylko 281. Ciekawym jest jednak fakt, że pomimo tak znacznego uszczuplenia floty, ilość zasolonych baryłek w tym okresie stała się zwiększała, o czem wymownie świadczą następujące liczby:

Ilość	kantjes	(baryłek)
1926 r.	1927 r.	1928 r.
510.793	596.603	718.493

Z dalszych zestawień Izby wynika, że najwyższa zdobycz przypadająca na jeden statek w 1928 r. wynosi 5.307 baryłek, podczas gdy w 1926 r. ogranicza się tylko do 4.894 bar., a średni połów w 1928 r. przewyższa dwukrotnie zdobycz z 1926 r.

Ten wzrost połowów przy jednoczesnym zmniejszeniu floty tłumaczy się tem, że łodzie żaglowe, na których doniedawna uprawiano rybołówstwo śledziowe w Holandji, zostały niemal całkowicie wycofane z obiegu i zastąpione przez kutry motorowe. Poniższa tabelka przedstawia zmiany, jakie zaszły w składzie floty holenderskiej w ostatnich latach:

	Parowce	Kutry motorowe	Łodzie żaglowe
1926	58	41	280
1927	57	67	193
1928	58	152	65

Jak widać z powyższego zestawienia zmodernizowanie floty holenderskiej postępuje szybkimi krokami naprzód, gdyż w jednym tylko 1928 r. ilość kutrów motorowych wzrasta niemal o setkę, a liczba wycofanych łodzi żaglowych spada w tym samym roku do 65, podczas gdy jeszcze w roku poprzednim wynosiła 193 jednostek.

To całkowite niemal przekształcenie floty śledziowej w Holandji trwało niespełna 5 lat i dało w rezultacie jak najpomyślniejsze wyniki, wobec tego, że przeciętna ilość ryb złowionych przez kuter jest dwa razy większa od zdobyczy łodzi żaglowych.

Wartość połowów natomiast nie wzrosła w tym samym stopniu co ilość i obliczona jest

w 1928 r. na 10.748.600 flor. w porównaniu z sumą 10.375.000 fl. z roku poprzedniego. Zauważyć należy, że ceny w 1928 r. doznały kilkakrotnie silnych bardzo wahań w związku z nadmierną podażą i utrudnionym zbytem na rynkach Wschodniej Europy, która nie zakupuje prawie wcale śledzi holenderskich. Dotychczas najpoważniejszym konsumentem były Niemcy, jednak eksport w ostatnich latach jest znacznie mniejszy niż przed wojną i notowany jest o 30.000 ton mniej w porównaniu z 1913 r. Ogólna ilość wywiezionych śledzi, przypadająca na poszczególne lata, nie osiąga 100.000 ton, podczas gdy eksport przedwojenny stale przekraczał tę liczbę.

Umieszczona poniżej tabelka ilustruje ile śledzi holenderskich wywieziono w ostatnich trzech latach na rynki zagraniczne:

Kraje	Wywóz w tonach		
	1926 r.	1927 r.	1928 r.
Niemcy	36.271	36.848	38.834
Belgja	11.084	11.088	14.553
Stany Zjednoczone	6.568	7.383	8.083
Francja	1.409	1.430	1.336
Polska i Gdańsk	—	469	1.275
Argentyna	694	851	1.045
Szwecja	1.470	722	997
Bułgaria	129	225	752
Finlandja	332	298	681
Razem:	57.957	59.314	67.556

Również udział Stanów Zjednoczonych Am. Półn. zmniejszył się o połowę w stosunku do 1913 r., co zaś do polskich rynków, to obecnie w Holandji spodziewany jest znaczny wzrost zapotrzebowania w związku z informacyjną podróżą, którą odbyli do Polski przedstawiciele Związku holenderskich parowców śledziowych.

Import śledzi solonych do Holandji wynosił w 1927 r. — 11.788 ton a w 1928 r. — 7.256 ton, przyczem towar pochodził głównie z W. Brytanji i Norwegji, uzyskując łatwy zbył i stosunkowo wysokie ceny.

**Szczecin.** W drugiej połowie września nie notowano większych obrotów w tutejszym handlu śledziowym. Ceny trzymały się na jednakowym poziomie i wykazywały tendencję mocną. Ostatnie notowania w przywozie tranzytowym loco Szczecin, przedstawiały się następująco (za beczkę): śledzie stemplowane: Fulls 71—73 szyl., Matfulls 72—74, Młatties 53—56, Mediums 61—65.

**Przemysł śledziowy w Niemczech.**

Tegoroczny niemiecki sezon śledziowy, który rozpoczął się w czerwcu, przedstawia się niezbyt pomyślnie w porównaniu do wyników z roku ubiegłego. Rybacy wykonali naogół 253 rejsów, uzyskując 100.222 baryłek (kantjes) śledzi, podczas gdy sezon ubiegły przyniósł 124.900 baryłek uzyskanych w 194 rejsach. Połowy wrześniowe wykazały znaczny spadek, tak że niejednokrotnie całonocna zdobycz niemieckiej floty śledziowej nie przekraczała jednej baryłki śledzi. Nie tylko jednak Niemcy uskarżają się na zmniejszenie zdobyczy, gdyż i w przemyśle śledziowym w Szkocji zasilono o 300.000 baryłek mniej, niż w roku ubiegłym.

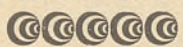
Przyczyna tego ogólnego spadku połowów, notowanego we wszystkich niemal państwach europejskich, uprawiających przemysł śledziowy, nie została dotychczas należycie wyjaśniona.

**Eksport śledzi ze Szkocji we wrześniu 1930 r.**

Według oficjalnych doniesień Szkockiego Urzędu Rybackiego ogólna wysyłka śledzi solonych we wrześniu przedstawia się jak niżej:

Dokąd wysłano		Skąd wysłano	
Główne kraje	Ilość baryłek	Porty	Ilość baryłek
Niemcy . . . . .	50.771	Peterhead . . . . .	36.047
Gdańsk . . . . .	49.048	Fraserburgh . . . . .	29.376
Stany Zjednocz. . . . .	15.623	Wick . . . . .	20.465
Łotwa . . . . .	14.170	Stornway . . . . .	17.896
Finlandja . . . . .	9.687	Glasgow . . . . .	17.540

Ogólna ilość eksportowanego ze Szkocji śledzia wynosiła we wrześniu 143.854 baryłek w porównaniu do 209.977 baryłek w miesiącu sierpniu i 226.195 baryłek z września roku ubiegłego.



**Sprawozdania rynekowe - Ceny.**



**Z gdańskiego rynku rybnego.**

W drugiej połowie września płacono w Gdańsku w handlu detalicznym (rynkowym) następujące ceny za 1 kg.: liny 1,40—1,60 gld., karpie 1,60—2,00, okonie 0,60—1,00, szczupaki 1,00—1,50, sandacze 1,60—1,80, karasie 1,20.

**Urzędowe sprawozdanie rynekowe z centralnej hali w Berlinie.**

Berlin, 4 października. Dowóz ryb słodkowodnych w ciągu sprawozdawczego tygodnia był dość obfity przy słabem stosunkowo zapotrzebowaniu i cenach lekko

zniżających. Szczupaki i sandacze, jakkolwiek w niezbyt dużych ilościach i po cenie umiarkowanej, nie znajdowały chętnych odbiorców. Podaż linów pokryła całkowicie zapotrzebowanie. Dowóz węgorzy był mniejszy, rynek karpiowy bez zmian. Białych ryb było pod dostatkiem, jednak i co do tych gatunków rynek nie wykazywał większego ożywienia. Naogół odnosi się wrażenie, że ciężki stan ekonomiczny wpływa ujemnie i na obroty w handlu rybnym.

Ceny za 50 kg świeżych ryb w lodzie w markach niemieckich: szczupaki niesortowane 70—90, sandacze 80—90, okonie niesortowane 50, płocie niesortowane 25.

**Ceny detaliczne ryb śniętych na głównych rynkach krajowych za 1 kg — we wrześniu 1930 r.**

(a — ceny płacone w I-szej połowie września, b — w II-giej połowie września).

		Karp żywy	Karp śnięty	Karas	Szczupak	Sandacz (rosyjski)	Leszcz	Sum	Łosoś	Lin	Stelawy	Średnica	Drobnica
WARSZAWA w/g notow. Zw. Prod. Ryb	a)	3,80-4,20	2,50-4,20	3,00-4,00	3,00-5,00	4 50	2 50-4,00	4,00-5,00	13,00-20,00	3,00 4,00	4,00-4,50		
	b)	3,50 3,80	2,50		3,00-5,00	4 00	3,80-4,00	4,00 5,00	13,00-20,00	3,00-4 00			
KRAKÓW w/g notow. Magistratu	a)	4,00 4,50			6,00-7,00	6,50-7,00	5 50 6,00		11,00-12,00	4,00-4,50		3,50 4,00	2,50-3,00
	b)	3,50-4,00			6,00-7,00	7,00-7,50				3,50-4,00		3,50-4,00	2,50 3,00
CZĘSTOCHOWA w/g notow. Magistratu	a)	4,00-5,00			4 00-5,00	3,50-4,00	3 00-3 50			3,50-4,00			1,20-1,50
	b)	3,50-4,50			3,50-4,50	3,00-3,50	3 00 3 50			3,50-4,00			1,20
WŁOCŁAWEK w/g notow. Magistratu	a)			3,00-4,50	4,50-5,00		4 00-4,50	2,50-3,00	8 00-8,50	4,00 4,50	3,50-4,00		1,00
	b)	4,50-5 00		4 00-4,50	4 50-5,00		4 00-4,50	2,50 3,00	8 00-8,50	4 00-4,50	3,50-4,00		1,00-1,50
POZNAŃ w/g notow. Magistratu	a)	5,00-5 60			4 00-5,00	5 60-6,40	3 80	4 00-5,00					
	b)	5 00-5 60			4 00-4,80	5 60-6,40		4 00-5,00					
STANISŁAWÓW w/g notow. Magistratu	a)	3 50-4,00			4,50-5,00	5,00-5 50	3,50-4,00						
	b)	3 50-4,00		3 50	4 00-5,00	4,50-5,00	4 00			3 50-4,00			
PIŃSK w/g notow. Magistratu	a)				2,00-2,25								
	b)				2 00 2,25								

Uwaga: W/g. notowań Zw. Producentów Ryb sprzedawano w Warszawie 1 kg. karpia żywych w hurcie o 20 - 60 gr. taniej, niż w detalu.

## Ceny ryb płacone przy jeziorze w złotych za 1 kg. — we wrześniu 1930 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie września, b — w II-giej połowie września).

Gatunek (Według klasyfikacji handlowej)	O k o l i c e					
	Włocławka Rakutowa	Kujawy, (Chocień- Bożemowice)	Lipna- Gostynina	Gniezna-Żnina	Poznań	Leszna- Wolsztyna
Węgorze . . . . .	a —	—	—	4,80—5,00	4,00—4,60	4,00—4,40
	b —	—	—	4,50	4,00—4,40	4,00—4,40
Wybór . . . . .	a 2,50	2,50	2,50	3,00	3,00—3,40	3,00—3,20
	b 3,00	3,00	2,70	3,20	3,00—3,20	2,80—3,00
Średnica . . . . .	a 1,25	1,20	1,20	1,20—1,40	1,20—1,40	1,20—1,40
	b 1,50	1,50	1,30	1,20—1,60	1,20—1,40	1,20—1,40
Drób . . . . .	a 0,65	0,70	0,60	0,50—0,80	0,50—0,60	0,50—0,60
	b 0,75	0,75	0,70	0,50—0,80	0,50—0,70	0,50—0,60
Leszcze . . . . .	a —	—	2,50	2,20—2,50	2,40—2,60	2,20—2,50
	b —	—	2,70	2,00—2,50	2,40—2,60	2,20—2,50
Okonie . . . . .	a —	—	2,50	1,40—1,50	1,00—1,40	1,00—1,40
	b —	—	2,80	1,20—1,50	1,00—1,40	1,00—1,40

**Ryby morskie.****Detaliczne ceny targowe na ryby morskie w Gdyni (za 1 kg).**

Data	Flondry większe	Flondry mniejsze	Dorsze	Śledzie	Węgorze	Kwapy	Szczupaki	Płotki
12. IX. 30.	2.40	1.40	—	1.40	6.00	1.60	4.—	1.60
19. IX. 30.	2.60	1.60	—	1.60	6.00	1.60	4.40	1.60
26. IX. 30.	2.80	1.60	1.40	1.80	5.00	2.00	4.40	1.80
3. X. 30.	2.80	1.80	1.60	1.60	6.00	1.80	4.—	1.80

**Gdynia.** Handel świeżymi rybami we wrześniu odznaczał się mniejszym ożywieniem aniżeli w sierpniu. Dowóz ryby był nieregularny, głównie wskutek burzliwej pogody. W niektóre dni na rynku gdyniskim odczuwał się brak powszedniejszych gatunków jak flondry i śledzie. Natomiast dało się zauważyć stosunkowo duże ilości ryb słodkowodnych: okoni, płotek, linów, przyczem okonie i liny były wyborowe.

Wskutek nieregularnej dostawy ceny na ryby trzymały się dość wysoko, niekiedy w piątki dochodziły do dawno nienotowanych na rynku gdyniskim. W hurtowej sprzedaży rybacy otrzymywali za kg.: stornie 1,30 zł, zimnice 1,00, gładzice 0,80, skarpie 1,50, śledzie 1,00, węgorze 4,00, sieja 4,00, makrele 4,00, mielnice 4,00, dorsze 1,50, szproty 0,60, kwapy 1,60, szczupaki 1,50, płotki 1,50, okonie 1,50, łososie 12,00, sandacze 6,50. W połowie miesiąca z powodu kilkudniowych połowów węgorzy, ceny spadły do 2,00—2,50 zł za klg., ale przy końcu miesiąca poprawiły się i doszły do ceny normalnej. Część węgorzy żywych przechowuje się w sadzach w oczekiwaniu na lepsze ceny.

Do Gdańska wywieziono ogółem 90,000 kg. ryb, a w tem płastug 48 ton, śledzi 10 ton, węgorzy 20,7 ton, dorszy 6,4 ton, kwapów 3,6 ton i mniejsze ilości innych. Do wędzarni dostarczono 12,4 ton płastug, 12,3 ton śledzi, 1,8 ton węgorzy. Resztę ryb rozsprzedano na ryn-

kach wybrzeża. Wędzarnie pracowały średnio, lepiej w obwodzie puckim, aniżeli helskim. **B. K.**

**Berlin,** 4 października. Rynek ryb morskich wykazał w tygodniu sprawozdawczym ogólną stabilizację cen, co jest zjawiskiem niezmiernie pożądanym, gdyż ceny stale zwiększające w ostatnim okresie hamowały normalny zbyt towaru. Kupcy uskarżają się również na mały dowóz ryb morskich, co w związku z dotychczasową wysoką ceną wpływa ujemnie na zainteresowanie szerszych kół konsumentów, zdobytych drogą stale prowadzonej propagandy spożycia. Połowy z Morza Północnego dowieszone były na rynek w nieznacznych ilościach, natomiast towar duński, składający się z płastug i zielonych śledzi, importowany był dość obficie. Ryby szlachetne, jak skarpie i sole, trzymały się nadal mocno w cenie. Świeżego łososia brakło zupełnie.

**Altona,** 4 października. W tygodniu sprawozdawczym wyładowano w tutejszym porcie 4.837.015 f. świeżych ryb morskich, pochodzących z połowów 52 parowców. Ogólna ilość wyładowanych w tym czasie śledzi wynosiła 4.673.950 f. Głównymi odbiorcami były miejscowe przedsiębiorstwa przemysłowe i handlowe, przyczem śledzie z połowów niemieckich uzyskiwały łatwiejszy zbyt, niż dowieziony towar angielski i szwedzki. Ceny trzymały się na jednakowym poziomie i wykazywały stale tendencję mocną. Naogół odczuwa się brak towaru, co wpływa niewątpliwie na wyższą cenę.

Ogólny obrót w porcie przedstawiał się następująco: sprzedano z licytacji 5.012.185 f., z wolnej ręki 386.350 f., razem 5.398.535 f.

**Cuxhaven,** 4 października. W tygodniu sprawozdawczym weszło do tutejszego portu 49 parowców rybackich. W obrotach licytacyjnych zanotowano 4.288.714 f. ryb morskich za ogólną sumę 587.451, 59 R. M. Naogół dowóz cokolwiek się zwiększył, jednak wobec stale wzrastającego popytu nie pokrył zapotrzebowania. Śledzie poławiane przeważnie na Doggerbank uzyskiwały dobre ceny. Za wyjątkiem drobnych wątluszy, ceny na wszystkie gatunki wykazywały tendencję mocną.





Bronisław Sotkowski.

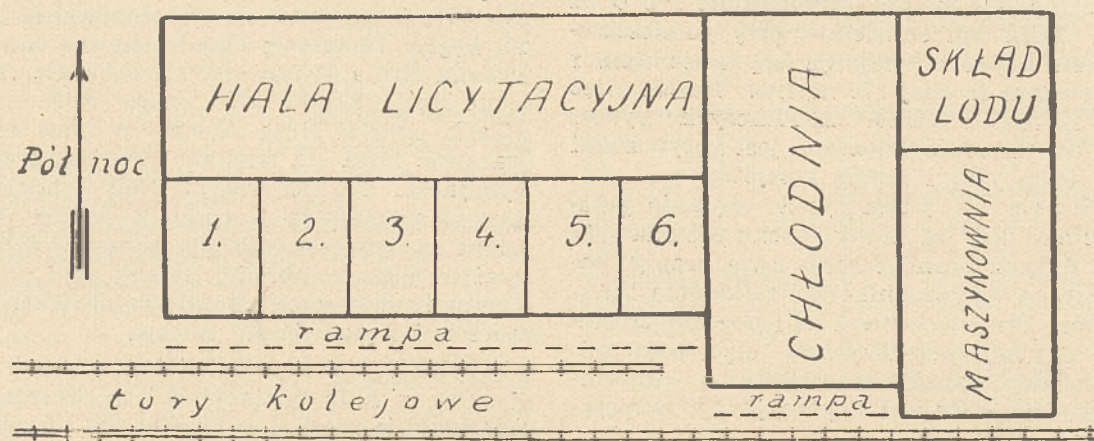
## Chłodnia rybna w Gdyni.

Ministerstwo Przemysłu i Handlu, przeprowadzając konsekwentnie swój program w dziedzinie rybołówstwa morskiego, postanowiło również wybudować chłodnię rybną w Gdyni, ponieważ inicjatywa prywatna w ciągu minionego dziesięciolecia nie zdecydowała się na żadne posunięcie w tym kierunku. Przy chłodni istnieć będą: hala licytacyjna, wytwórnia lodu sztucznego oraz pomieszczenia dla kupców.

wozdaniach czasopisma „Ryba“ i w rocznych opracowaniach Morskiego Urzędu Rybackiego w Gdyni. Dla ogólnego tylko zorientowania wystarczy podać sumaryczny wynik polskich połowów morskich za rok 1929, w którym złowiono: 2.783.800 kg ryb przedstawiających wartość 3.615.124 zł. Są to więc ilości, na które powinna wreszcie zwrócić uwagę inicjatywa ruchliwych jednostek kupiectwa i krajowy przemysł rybny.

PRZYSTAŃ DLA STATKÓW RYBACKICH

M-o-l-o r-y-b-a-c-k-i-e



SKALA  
0 10 20 30 40 metrów  
Plan sytuacyjny chłodni rybnej w Gdyni.

Otwarcie chłodni pozwoli na swobodniejszy obrót rybą morską, pochodzącą z polskich połowów, umożliwiając tem samem zdobycie obszernego rynku krajowego dla tego towaru. Dotychczas większość połowów odbierał Gdańsk, pozostałość zbywano u miejscowej ludności i przerabiano na wybrzeżu w wędzarniach, które niewątpliwie będą mogły być racjonalniej wykorzystane, gdy zaczną działać chłodnia. Bardzo małe tylko ilości świeżej ryby wysyłano w głąb kraju; kto interesuje się bliżej tem zagadnieniem, tak co do gatunków ryb poławianych jak i cen płaconych za ryby, znajdzie na to odpowiedź w miesięcznych spr-

Porozmawiamy przez Gdańsk i drogą lądową ogromne ilości ryb, które obciążają nasz bilans handlowy co roku kwotą dochodzącą do 70 milionów złotych. Popatrzmy tylko na suche cyfry: przywóz \*) do Polski ryb morskich wynosił w 1928 r. śledzi solonych i wędzonych 69,072.679 kg netto, śledzi świeżych 11.909.460 kg netto, dorszy świeżych 1.220.616 kg netto. W roku zaś 1929 śledzi solonych 83.445.000 kg, śledzi świeżych 15.287.000 kg. Cały zysk z pośrednictwa przy tak dużych obro-

\*) Dr. F. Lubecki: *Rybołówstwo morskie* (odbitka z *Kroniki o polskim morzu*. Warszawa 1930r.)

tach pozostaje w obcych rękach. Śledzie solone przychodzą na nasz rynek za pośrednictwem wyłącznym Gdańska. Chłodnia rybna w Gdyni na tym również odcinku gospodarczym spełni swoją rolę jako ośrodek dla naszych kupców rybnych.

Warto więc zapoznać się z rozmiarem i urzędzeniami tej nowej placówki, świadczącej wymownie o tem, że dostęp do morza wykorzystać potrafimy.

Z planu można się zorientować w rozmieszczeniu całości zabudowań. Gmach znajduje się na moło rybackiem, tuż obok przystani dla statków rybackich. Pozwoli to na otrzymywanie ryb wprost od rybaków, wracających z połowów i po odpowiednim wysortowaniu, oczyszczeniu i opakowaniu towaru, wysłać go zaraz w dalszą drogę, gdyż tor kolejowy podchodzi do chłodni.

Ogólny obszar zajęty zabudowaniami wynosi 2,540 metrów kwadratowych.

1. Chłodnia posiada dziesięć komór o powierzchni 400 m. kw., zamrażalnię ryb o 91 m. kw. Poza tem oddzielnie, przy pomieszczeniach dla kupców znajduje się sześć komór o powierzchni łącznej 170 m. kw. Razem więc obszar szesnastu komór chłodniczych wynosi 570 m. kw. Chłodnia połączona jest korytarzami z halą licytacyjną i rampą kolejową.

2. Hala licytacyjna zajmuje przestrzeń 875 m. kw. Od strony basenu posiada hala siedem dużych bram, z boku dwie bramy, ponadto można się komunikować z chłodnią i magazynami. Przeznaczeniem hali jest umożliwienie licytacyjnej sprzedaży ryb, czyli pośredniczenie między rybakiem-dostawcą a kupcem-odbiorcą, na wzór hal licytacyjnych, istniejących zagranicą.

3. Pomieszczenia dla kupców są przeznaczone dla 6 firm. Ubikacje wchodzące w skład każdego pomieszczenia, oznaczone są na planie cyframi od 1 do 6. Przedewszystkiem komora chłodnicza t. zw. boks o powierzchni 28 m. kw. oraz magazyn o przestrzeni około 60 m. kw. Z tego magazynu jest dostęp do komory chłodniczej, hali licytacyjnej, rampy ko-

lejowej i do sieni, z której wchodzi się do biur. Do każdego boksu należą trzy pokoje przeznaczone na biura, umieszczone na pierwszym piętrze. Każdy więc z sześciu dzierżawców będzie korzystał z kompletu pomieszczeń za opłatą bardzo przystępną. W sześciu boksach powinny się znaleźć przedsiębiorstwa z handlu i przemysłu rybnego, pochodzące z różnych części Polski, np. po jednym pomieszczeniu otrzymałyby: Poznań, Bydgoszcz, Łódź, Warszawa, Kraków i Wilno.

4. Wytwórnia lodu mieścić się będzie na pierwszym piętrze, a pod nią na parterze skład lodu. Narazie do produkcji przewidziany jest jeden generator, a w razie potrzeby jest również miejsce na drugi. Przy wytwórni znajdować się będzie młynek do rozdrabniania bloków lodu, celem dostarczenia odpowiedniego lodu dla opakowania przesyłek ryb i dla rybaków, wyjeżdżających na połowy.

5. Dział maszyn obejmować będzie halę maszyn oraz pomieszczenia: dla pomp, transformatora, centralnego ogrzewania i składu węgla. Instalację chłodniczą (na amonjak) wykona firma krajowa: Górnośląskie Zjednoczone Huty „Królewska i Laura“ S. A. w Katowicach, oddział Huta Zgoda. W hali maszyn pracować będą na zmianę dwa kompresory o wydajności 250 000 frig./h. Nad działem maszyn na pierwszym i drugim piętrze przewidziane są pomieszczenia dla administracji i obsługi technicznej chłodni. Ponad temi pomieszczeniami umieszczony będzie kondensator o powierzchni węzownic 420 m. kw.

Uruchomienie nowoczesnie urządzonej chłodni wraz z halą licytacyjną i wytwórnią lodu, zapoczątkuje nowy etap w rozwoju naszego rybołówstwa morskiego. Ministerstwo Przemysłu i Handlu wydzierżawi prawdopodobnie całe przedsiębiorstwo spółce, w skład której wejdzie szereg firm, towarzystw i instytucyj.

Sądząc z dotychczasowego stanu robót oraz z szybkości wykonywania dalszych prac, należy się spodziewać otwarcia chłodni na wiosnę 1931 roku.

## B. Kuźmiński.

### Łowówy morskie we wrześniu.

Połowy włokami — zasadniczem i głównem narzędziem połowu ryb dennych — płastug i wążuszy — dawały bardzo małe rezultaty i częstokroć nie opłacały się. Na głębszych miejscach ryby prawie nie znajdowano. W końcu miesiąca było kilka dni dobrych połowów w zatoce koło Gdyni, ale tylko w sieci zastawne i na haczyki. Tak samo niezłe łowiono na przybrzeżnych

wodach otwartego morza w pobliżu Karwi - Ostrowa. Połów włokami nawet na tych miejscach nie dawał zdo-  
byczy.

Znaczna zniżka zdobyczy płastug (sierpień 207 ton, wrzesień 90 ton) spowodowana została zbliżającym się okresem zimowym. Z nastaniem dni chłodnych ilość

plastug przy naszych brzegach raptownie się zmniejsza i sezon na nie ma się ku końcowi.

Sledzie, których ciąg jesienny już się rozpoczął, trzymały się w zatoce w ciągu całego miesiąca. Zjawilo się ich jednak niewiele i połowy wypadły dość słabo. Najwięcej łowi się ich koło cypla helskiego, a poza tem w zatoce wzdłuż stałego lądu (od Orłowa do Rewy). Tegoroczne jesienne śledzie są cokolwiek większych rozmiarów od pojawiających się zwykle w tym okresie. Z tych też powodów niewykorzystywane są należycie zwykle mance śledziowe, gdyż oczka mają za małe. Najkorzystniej łowi się sieciami o oczkach 23 mm. Najwięcej zdobyczy śledzi przypada na Helan jako najbliższy znajdujących się od miejsc tarła śledzi.

Wrześniowa zdobycz węgorzy wypadła dobrze, lepiej nawet niż w pomysłnym roku ubiegłym. Sprzyjały temu w drugiej połowie miesiąca ciemne i burzliwe noce, w które jak wiadomo, najczęściej węgorzy wchodzi w żaki. Więcej ich łowiono na otwartem morzu (Hel — Jastarnia — Kuźnica). Jeden rybak z Kuźnicy w jednym żaku za noc znalazł ponad 500 sztuk węgorzy, wagi ponad 300 klg. W zatoce węgorzy znajdowano niewiele.

W ostatnich dniach miesiąca ukazały się już koło Helu, aczkolwiek w bardzo małej ilości, szprotki. Łowiono także pojedyncze okazy siei. Makrele już znikła zupełnie na początku września. Zdobycz tego gatunku w bież. sezonie była minimalna.

Ryby słodkowodne, a zwłaszcza szczupaki, wykazały pewną zniżkę w stosunku do przeszłego miesiąca. Łowiono jeszcze w zatoce koło Gdyni, podobnie jak w sierpniu, drobne ilości sandaczy.

Jakkolwiek ilościowo wrześniowe połowy były słabe, to wartość ich jednakże była zadowalniająca. Wpłynęły na to przedewszystkiem dobre połowy węgorzy, a ponadto utrzymujące się stale na wysokim poziomie ceny, chociaż na początku miesiąca cena żywych węgorzy była niska, ale ku końcowi poprawiła się znacznie.

W ciągu miesiąca września nie uprawiano połowów: w obwodzie helskim w ciągu 5 dni, w obwodzie puckim

8 dni i gdyńskim 12 dni. Pogoda zatem naogół była pomyslną dla rybaków, za wyjątkiem jedynie obwodu gdyńskiego. Pomimo sprzyjającej pogody wrześniowe połowy ilościowo wypadły dość słabo (sierpień 262,8 ton — wrzesień 177,5 ton). Cały spadek nastąpił kosztem plastug, gdyż inne zasadnicze gatunki utrzymały się na wysokości poprzedniego miesiąca, względnie wykazały pewną zwyżkę.

Połowy wrześniowe według poszczególnych gatunków i w porównaniu z wrześniem roku ubiegłego przedstawiają się jak niżej:

	Ilość w klg.		Wartość w zł	
	wrzesień 1930	wrzesień 1929	wrzesień 1930	wrzesień 1929
Szprotki . . . . .	575	4.850	345	2.910
Plastugi . . . . .	91.325	100.000	114.340	132.000
Sledzie . . . . .	25.295	59.300	25.295	59.300
Węgorze . . . . .	41.945	29.600	167.780	148.020
Łososie-troć . . . . .	435	600	2.825	4.200
Watusze . . . . .	8.795	16.370	13.195	16.370
Kwapy . . . . .	5.200	4.280	8.320	6.420
Słodkowodne . . . . .	4.600	9.470	12.540	19.250
Makrele . . . . .	90	11.050	360	33.150
<b>Razem</b>	<b>178.260</b>	<b>235.520</b>	<b>345.000</b>	<b>421.620</b>

Równocześnie połowy według poszczególnych obwodów rybackich wypadły:

Nr. obwodu	Obwód wsie od — do	Ilość w klg.		Wartość w zł	
		wrzesień 1930	wrzesień 1929	wrzesień 1930	wrzesień 1929
1	Hel . . . . .	53.925	60.760	93.230	86.100
2	Gdynia—Orłowo . .	52.875	75.305	72.935	93.550
3	Jastarnia—W. Wieś	42.170	48.215	121.000	154.780
4	Obluże—Puck— Szwarzewo—Chłapowo—Karwia . .	29.290	51.240	57.835	84.120
	<b>Razem</b>	<b>178.260</b>	<b>235.520</b>	<b>345.000</b>	<b>421.550</b>

©©©©© | Rybołówstwo jeziorowe i rzeczne. | ©©©©©

W. K.

Sezonowość spożycia karpia i ryb słodkowodnych.

Od kilku już lat nurtuje w zainteresowanych sferach niemieckich przekonanie, że rynek krajowy w Niemczech rozwija się nienormalnie i że sprawa zbytu karpia wymaga szczególnej opieki, gdyż kryzys spowodowany nadmierną podażą w stosunku do popytu objawia się z każdym rokiem w coraz dotkliwszej formie. Te niedomagania rynku spoczywają, zdaniem niektórych, w głęboko zakorzenionej tradycji traktowania karpia jako artykułu sezonowego, którego zbyt ogranicza się do trzech miesięcy w roku, od listopada do stycznia włącznie. W tym okresie jedynie karp staje się artykułem powszechnego spoży-

cia, tradycyjnym i niezbędnym przysmakiem na stole każdego przeciętnego obywatela niemieckiego, podczas gdy w ciągu pozostałych 9-ciu miesięcy, za wyjątkiem jeszcze Wielkiej Nocy, zbyt karpia nosi charakter przypadkowy, podlegający stałym wahaniom.

I oto pytanie „jeść czy nie jeść karpia w ciągu całego roku“ staje się palącą kwestją chwili, wywołując namiętną polemikę na łamach fachowej prasy. Trzeba jednak zgóry zaznaczyć, że przy bezstronnem rozpatrywaniu głosów dyskutujących rzuca się w oczy wyraźna chęć utrzymania dawnej pozycji karpia, która świad-

czy o głęboko zakorzenionym sentymencie ludzkim do pewnych form, uświęconych długoletnim zwyczajem. Odebrać karpiovi cechy ryby świątecznej, spożywanej dotychczas w okresie świąt Bożego Narodzenia, Nowego Roku lub Wielkiej Nocy i sprowadzić go do rzędu potrawy codziennej w rodzaju szyncla wieprzowego, czy pieczeni wołowej, to znaczy pozbawić go uroku „wyjątkowości“, a tem samem zachwiać mocne podstawy ożywionego zbytu, chociażby tylko okresowego. To też zwolennicy tradycyjnego karpia w trosce o zapewnienie trwałego popytu gotowi są pójść na kompromis i wypowiadając się za utrzymaniem charakteru sezonowego artykułu, zalecają jednak ostrożne propagowanie karpia w „międzyczasie“, t. j. w miesiącach, kiedy zainteresowanie konsumenta spada do zera. Słabe zaś zapotrzebowanie karpia w tym okresie tłumaczy się bardzo prosto, gdyż polega na tem, że pomimo najusilniejszej propagandy, najbardziej wymownym argumentem będzie zawsze cena danego artykułu i z tego właśnie powodu karp nie może konkurować z rybami morskimi, których spożycie dzięki umiejętnej reklamie stale w Niemczech wzrasta. Już chociażby sądząc z ceny ustalonej przez hurtowników i producentów na ostatniem posiedzeniu w Cottbus, a wynoszącej 85 R. M. za

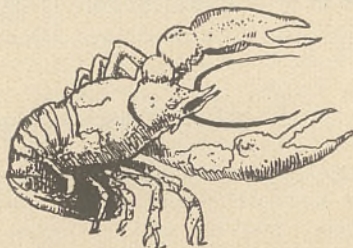
centnar (3 zł. 60 gr. za klg.), wynika jasno, że karp w obecnych warunkach ogólnego kryzysu ekonomicznego nie może stać się artykułem powszechnego spożycia i siłą faktu musi pozostać delikatesem świątecznym.

Nie da się również zaprzeczyć, że pomijając karpie, **spożycie poszczególnych gatunków ryb słodkowodnych**, takich jak szczupaki, węgorze, liny i in. **przywiązane jest do pewnej pory roku**, co zresztą jest ogólnem zjawiskiem, niewytrącającem nikogo z równowagi w stosunku do większości artykułów spożywczych i to nie tylko rybnych ale równie dobrze mięsnych jak i roślinnych. Dlaczego więc, wołają przeciwnicy popularyzacji karpia, narzucać konsumentowi przymus spożywania karpia właśnie w lecie, kiedy każdy mniej więcej orjentujący się w smaku ryby odrazu spostrzeżę różnicę między mięsem karpia zimowego i letniego. Oslawiony bowiem karp noworoczny jest jędrny w smaku, tłusty i delikatny, podczas gdy karpie letnie są znacznie chudsze i mdłe. Wobec więc gorszego produktu i cena na nie musiałaby być znacznie niższą, a przecie mówi się o tem głośno i z naciskiem, że producent niemiecki, sprzedając karpie poniżej 80 R. M. za centnar, nie pokrywa własnych kosztów. Jeżeli zaś nastąpi spopularyzowanie karpia do rzędu artykułów co-

# Leon Urbanowski i Syn

Bydgoszcz, ulica Kwiatowa 4. Telefon nr. 14-26

## EKSPORT RAKÓW



BYDGOSZCZ-PARIS

## HURTOWNIA RYB



wszelkich gatunków

## Płacimy najwyższe ceny dzienne.

Zapłatę uskuteczniamy gotówką natychmiast po nadejściu towaru.  
Na żądanie przesyłamy własne kosze wysyłkowe.

dziennego spożycia, to trudno ludzić się, aby nawet w sezonie zdołano uzyskać w handlu cenę wyższą, niż ta, do której przyzwyczajai się konsument w ciągu pozostałych miesięcy, zwłaszcza, że przy ewentualnem spowszednieniu karpia nie będzie już można rozliczać na wzmożony popyt świąteczny.

Dlatego też przezorne głosy ostrzegają przed zbytniem propagowaniem karpia, gdyż trudno zawczasu przewidzieć, czy **umiarkowana konsumpcja w ciągu całego roku będzie w stanie zrównoważyć korzyści istotnie znaczne i pewne**, które produkcja i handel czerpią rok rocz-

nie podczas karpiego sezonu. Ze jednak stały wzrost podaży karpia wymaga bezwzględnie wzmoczenia siły nabywczej wśród konsumentów, przeto większość głosów niemieckich, zalecających jak najszerze stosowanie propagandy, dałoby się ująć w następującej dyplomatycznej redakcji: „W ciągu całego roku, choć raz w miesiącu, potrawa z karpia powinna się znaleźć na każdym stole niemieckim. Pomimo to jednak, karp pozostanie zawsze i przedewszystkiem rybą świąteczną, spożywaną przez wszystkich w okresie świąt Bożego Narodzenia, Nowego Roku i Wielkiej Nocy!”



## Dział Naukowy.

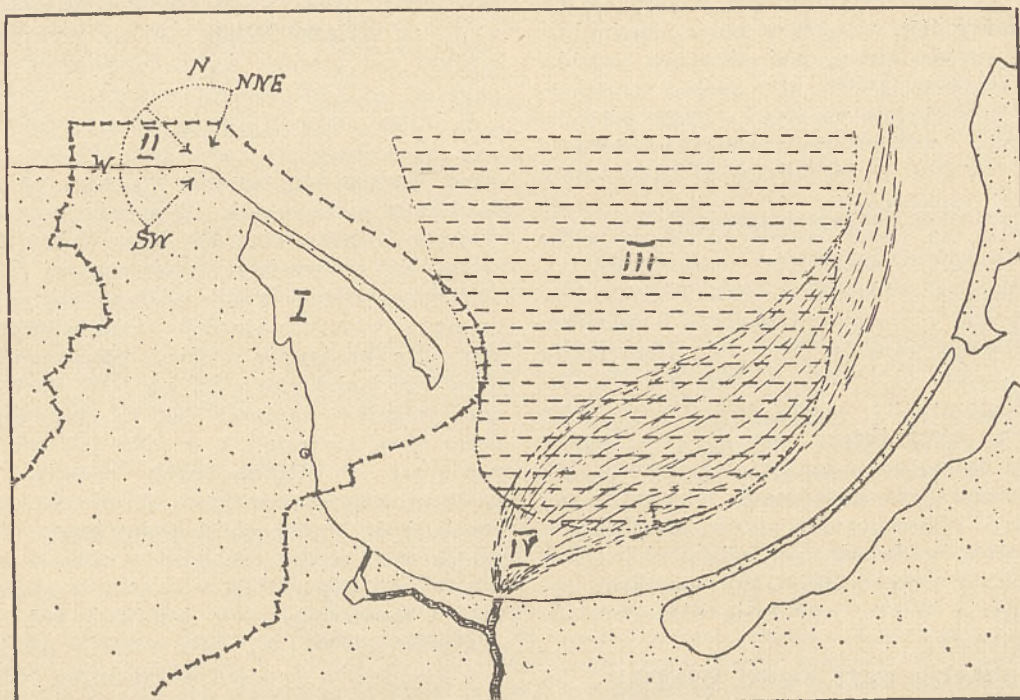


*Kazimierz Demel.*

### *Najważniejsze czynniki, wpływające na zmienność połowów u naszych brzegów.*

Analiza połowów dorsza, śledzia, flonder i łososia przy Helu, przeprowadzona w szkicach poprzednich, wprowadziła nas w żywotne zagadnienie czynników decydujących o obfitości, względnie ubóstwie połowów. Czynników tych wyróżniliśmy stosunkowo niewiele, lecz mimo to dały nam one do ręki pierwszy klucz, umożliwiając rozumienie fluktuacyj naszych po-

łowów morskich. Do trzech wyróżnionych już poprzednio, korzystnych wiatrów, roli głębokich zimnych wód zatoki gdańskiej i wylewów Wisły, dołączamy obecnie czynnik czwarty, nieco innej natury, mianowicie szczupłość wybrzeża, od omówienia którego zaczynamy niniejszy szkic ogólny, poświęcony analizie wspomnianych czynników.



*Schemat ilustrujący cztery główne czynniki zmienności naszych morskich połowów.*

**Szczupłość wybrzeża** naszego, obejmującego 147 klm. linii brzegowej, warunkuje nieznaczną stęśunkowo przestrzeń wód terytorjalnych (wraz z Małym Morzem około 770 km<sup>2</sup>), gdzie z małymi wyjątkami uprawiane jest rybołówstwo morskie. Czynniki ten, zaznaczony na załączonym schemacie cyfrą I, stwarza już sam przez się większą oscylację połowów niż w tych krajach Bałtyku, które przylegają do morza większym niż nasze wybrzeżem. W dodatku przejściowe położenie naszych wód, mniej więcej pośrodku południowo - wschodniego wybrzeża Bałtyku, poczynając od Rugii po zatokę ryską, na zagibie pomiędzy południowym (Bornholmskim) a środkowymi basenami Bałtyku, sprzyja tym oscylacjom połowów w stopniu bardzo znacznym. Ławice ryb, przesuujące się do nas bądź z W bądź z N bądź z E, potrzebują skojarzenia się szeregu czynników, w pierwszym stopniu kolejności odpowiednich wiatrów, które przez pośrednictwo prądów powstających, naprowadzają je do naszych brzegów. Gdy ten warunek nie zostaje zrealizowany, ryby przechodzą dalej poza nasze wody, bądź w jednym bądź w drugim kierunku i nam się nie dostają. Szczupłość naszego wybrzeża z natury swej staje się więc pierwszym zasadniczym faktem, wprowadzającym czynnik wyraźnej zmienności, w większym bez porównania stopniu zaznaczony, niż w krajach przylegających do morza rozleglejszym wybrzeżem.

Drugim czynnikiem innej już natury są **korzystne wiatry** (II), w szczególności zachodnie i północne, które przez pośrednictwo prądów naprowadzają ławice ryb do naszych brzegów. Wiatry te, powodujące normalny prąd górnych warstw wody wzdłuż południowych brzegów Bałtyku z W na E, sprzyjające najczęstszej cyrkulacji i podnoszeniu się poziomu morza, naprowadzają na nasze tereny żywe, a latem nagrzane wody. Analizując połowy śledzia, flonder i łososia widzieliśmy jak harmonijnie przebiegają one z systemem wiatrów i że zwykłym ilościowym wiatrów W i N odpowiadają zwykłe połowy, obliczone według ścisłej statystyki. Wspomniane wiatry okazują się więc zasadniczym czynnikiem pozytywnej natury w stosunku do naszych morskich połowów. Ich przeciwstawieniem negatywnym są wiatry pozostałe E i S, lądowe, które przez pośrednictwo dwóch czynników lokalnych, mianowicie zimnych głębokich wód zatoki Gdańskiej oraz sąsiedztwa ujścia Wisły, wpływają niekorzystnie na nasze połowy.

**Zimne głębokie wody zatoki Gdańskiej**, na schemacie naszym zaznaczone jako czynnik III, przy dominujących wiatrach zachodnich

zalegają średnio poniżej izobaty 60 m. i wtedy odepchnięte prądem od zachodu od naszych przybrzeżnych terenów nie przeszkadzają łowom. Przeciwnie jest przy wiatrach E i S. Powstający wówczas prąd wodny, wyprowadzający zwierzchnie nagrzane wody zatoki Gdańskiej wzdłuż półwyspu helskiego z SE na NW, obniżający jednocześnie poziom wód, podprowadza od dołu zimne głębokie wody zatoki Gdańskiej do naszych brzegów, najpierw w sąsiedztwie cypla helskiego, a przy dłuższym kilkudniowym działaniu wzdłuż całego północnego brzegu półwyspu, wypędzając ryby z naszych terenów. W szkicu o przystępach flonder zilustrowaliśmy to działanie. Jest ono dla naszego rybołówstwa morskiego zasadniczej wagi. W pierwszym okresie swego działania, zbliżająca się zimna woda głębi Gdańskiej, przez skupianie odchodzących ryb może sprzyjać krótko zazwyczaj trwającym zwyczajom, które jednak przy dłuższym działaniu obniżają do minimum stan naszych połowów. Jedynie zimnowodne dorsze i flondra - zimnica mogą wtedy dostarczać pewnych ryb użytkowych, odchodzących przed tą jałową, zimną wodą. Działanie wód głębi Gdańskiej szczególnie jest widoczne w okresie letnim, w okresie wyraźnego uwarstwienia termicznego wód naszych.

Czynnikiem analogicznym w pewnym stopniu do działania zimnych wód głębi Gdańskiej, lecz działającym przeważnie w okresie wiosennym, są **wylewy Wisły** (IV na wykresie). Ich wpływ jest ujemny na nasze połowy o ile temi samymi niekorzystnymi wiatrami lądowymi E i S, które naprowadzają zimne wody, zostają one skierowane na nasze przybrzeżne tereny łowu. Wpływ ten zanalizowaliśmy na tegorocznych połowach łososia. Tym samym prądem, powstającym przy wiatrach lądowych a wyprowadzającym zwierzchnie wody zatoki Gdańskiej, wezbrane mętne wody wiślane są skierowane na nasze tereny, najpierw na przestrzeń Małego Morza, a następnie wzdłuż północnego brzegu półwyspu helskiego z SE na NW. Znikają wówczas łososie i śledzie, jak to obserwowaliśmy przez cały kwiecień b. r. Na ich miejsce zjawiają się w nieznacznych zresztą ilościach słodkowodne gatunki jak okonie, które w tym czasie były przy Helu poławiane. Ilustrację ruchu wód wiślanych przy wiatrach lądowych E i S podaliśmy na rysunku w szkicu ostatnim.\*) Normalnie przy dominujących wiatrach pozytywnych W i N, wody wiślane są kierowane z najczęstszym prądem w kierunku NE, wzdłuż

\*) Numer sierpniowy.

wchodnich brzegów zatoki Gdańskiej, jak to ilustruje nam załączony schemat. Wtedy to ujemna rola Wisły w stosunku do naszych połowów przybrzeżnych redukuje się do minimum.\*\*)

**Cztery zatem czynniki wpływałyby decydująco na fluktuację naszych połowów. Położenie i szczupłość wybrzeża; wiatry korzystne, naprowadzające przez pośrednictwo prądów ryby na nasze tereny; zimne głębokie wody zatoki**

\*\*\*) Niewątpliwie szkodliwy wpływ Wisły bezpośrednio zaznaczony na naszych połowach przy działaniu wiatrów lądowych ma również odwrotną stronę. Wisła, wnosząc do morza ogromne ilości unosin rzecznych w postaci żyznego mułu i szczątków organicznych, okazuje się jedną z głównych przyczyn, warunkujących tak bujny rozrost łąk podwodnych w zachodniej części Małego Morza między Rewą a Kuźnicą, których teren zajmuje do 20 km<sup>2</sup> przestrzemi. Łąki te znów z kolei rzeczy są poważnym źródłem detrytusów organicznych w naszych wodach morskich — bezpośredniego pokarmu

**Gdańskiej, poruszane prądami w następstwie wiatrów niekorzystnych; wreszcie wzmoczone wylewy Wisły, również temi samymi wiatrami kierowane na nasze wody.**

Jest jeszcze jeden czynnik, który, jakkolwiek nie decyduje o fluktuacjach samych połowów, segreguje je wyraźnie w cyklu rocznym. Jest to sezonowość połowów, o której powiemy w szkicu następnym.

drobnej fauny morskiej a przez nią ryb dennych. — Niemniej widoczny wpływ Wisły jest w stosunku do planktonu zwłaszcza roślinnego, o masowym rozwoju którego w okresie letnich miesięcy świadczą wymownie zakwity słodkowodnej sinicy *Aphanizomenon flos aquae*, właśnie najgęstsze na naszych wodach w bliskości ujścia Wisły. Są to już jednak inne kwestje, odbiegające od poruszonego przez nas tematu bezpośredniego wpływu wód wiślanych na połowy naszych ryb morskich.



## Kronika.



### Rybcłóstwo jeziorowe we wrześnieiu.

W dalszym ciągu łowiono przeważnie przywłoką, wontonami i ślepami. Połowy na ślepy są wciąż liche, gdyż ryby pozostają w okolicach roślin podwodnych, gdzie znajdują jeszcze dużo pokarmu.

Miejscami udawały się dość dobrze połowy węgorzy na tak zwane pęczki albo pupy. Połowy przy pomocy wszelkich żaków i wiewiórki prawie że ustały.

Jakkolwiek połowy wypadają naogół niepomyślnie, wielu jednak rybaków, szczególnie mniejszych, na wodach państwowych, częściej uprawiało połowy pomimo nieodpowiednich wyników, ze względu na bliski termin płatności jesiennej raty czynszu dzierżawnego. Rybacy ci przytem są w kłopotliwym położeniu, gdyż władze obliczyły dla tej raty czynsz bardzo wysoki (np. w województwie poznańskim) po 3,84 zł za 1 kg. szczupaka, podczas gdy rybak przez całe lato sprzedawał średnio 1 kg. szczupaka około 3,00 zł.

Rybacy twierdzą, że można już obserwować wyniki tegorocznego tarła ryb, które przedstawiają się zadowalniająco. Całe masy narybku, widzi się jak podchodzi pod brzeg.

F. P.

### O ustawę rybacką.

W Nr. 270 „Kurjera Warszawskiego“, w artykule p. t. „O ustawę rybacką“ znajdujemy szereg cennych uwag w sprawie konieczności jak najszybszego uporządkowania stosunków prawnych, dotyczących rybcłóstwa słodkowodnego. Autor podkreślając na wstępie obfitość terenów rybnych w Polsce, konstatuje, że nasz import ryb zagranicznych wyraża się olbrzymią cyfrą 68 milj. zł. To też pierwszym krokiem ku podźwignięciu tej gałęzi gospodarczej byłoby uregulowanie chaosu, jaki wytwarza ustawodawstwo pozostałe po

zaborcach przez wprowadzenie jednolitej ustawy rybackiej. Zwłaszcza stosunki w województwach centralnych domagają się na gwałt naprawy, gdyż gospodarka prowadzona jest tam w większości wypadków wprost rabunkowo i przecy elementarnym przepisom, zgodnym z wymaganiami racjonalnej hodowli. Również i produkcja raków w Polsce, należąc do najpoważniejszych w Europie, winna podlegać jednolitej ustawie, przewidywanej racjonalną eksploatację naszego rakostanu.

Autor kończy swój artykuł uwagą, że uregulowanie tej niecierpiącej zwłoki sprawy, przez wydanie ustawy rybackiej, w drodze dekretu Pana Prezydenta, powinno wejść w najbliższym czasie na porządek dzienny.

### Norweska propaganda tranu rybiego.

W związku z norweską produkcją tranu z wątroby dorsza przystąpiono z inicjatywy prof. Poulsson'a, autora szeregu cennych prac w tej dziedzinie, do akcji propagandowej na terenie Norwegji, St. Zjednoczonych, W. Brytanji, Francji, Belgji i Szwecji, której celem jest podniesienie konsumcji tranu. Główni producenci i kupcy, zainteresowani w rozpowszechnieniu tego artykułu, przystąpili wspólnie do pracy, powołując do życia „Narodowy komitet propagandy spożycia tranu norweskiego“. Wspomniana akcja oparta jest przede wszystkim na reklamie prasowej i prowadzona jest w trzech zasadniczych kierunkach, mających na celu: 1) zainteresowanie świata lekarskiego, 2) skaptowanie kupców i fabrykantów trudniących się wyrabianiem emulsji z tranu rybiego i 3) ożywienie konsumcji wśród najszerzych warstw ludności. Prowadzeniem reklamy, polegającej na stałym zamieszczaniu odpowiednich ogłoszeń w prasie fachowej i codziennej w kraju i zagranicą trudni się jedno z norweskich biur reklamowych. Wyniki

uzyskane tą drogą są zdaniem eksporterów norweskich, nadzwyczaj pomyślne. Oprócz propagandy prasowej Narodowy Komitet zorganizował stałą wysyłkę propagandowych ulotek do licznych importerów i drobnych kupców krajowych i zagranicznych. W związku z tem wydał prof. Poulsson popularną broszurkę p. t. „Tran norweski”, która ukazała się w języku angielskim, francuskim, hiszpańskim i niemieckim. Poza tem opracował tenże autor drugą broszurkę o działaniu tranu z wątroby dorsza i o jego zastosowaniu w medycynie, w języku angielskim, francuskim, niemieckim, włoskim, hiszpańskim, polskim, szwedzkim i duńskim.

#### Hiszpański import ryby mrożonej.

Na podstawie doniesień prasy w Lizbonie dowiadujemy się, że z inicjatywy norweskiej powstało w maju roku bież. hiszpańskie T-wo dla importu ryby mrożonej. Nowozałożone T-wo sprowadziło w tym okresie pierwszy transport mrożonego dorsza w ilości 150.000 kg. pochodzący z Islandji. Towar został dostarczony przez norweski parowiec - chłodnię do portu w Barcelonie w specjalnych komorach chłodniach, utrzymujących stałą temperaturę 15—20° poniżej zera, poczem został przeładowany do chłodni portowej, skąd wysłała się do poszczególnych odbiorców w miarę zapotrzebowania. Sprzedaż tego nowego w Hiszpanji artykułu poprzedziła ożywiona reklama w prasie i drogą audycji radiowych, skutkiem czego zainteresowanie wśród publiczności było bardzo znaczne. Cena w handlu detalicznym wynosiła podobno 3,00 pesetas za 1 kg., przyczem opinja hiszpańska wyraziła jednogłośnie najwyższe uznanie dla smaku mrożonego dorsza, stwierdzając, że niczem się nie różni od świeżo złowionej ryby. Wobec olbrzymiego popytu wśród konsumentów hiszpańskich na „bacalao fresco” (dorsz mrożony), przedsiębiorstwo importowe zamówiło następny transport z Islandji w ilości 500.000 kg.

W związku z importem dorsza mrożonego spotkać możemy we wszystkich pismach hiszpańskich następujące ogłoszenie: „Już nigdy nie zabraknie świeżej ryby! Codziennie w każdej porze roku sprzedają wszystkie firmy rybne w Barcelonie wyśmienity „bacalao fresco”. Najlepsza ryba, najbardziej pożywna i zawsze świeża”.

#### Rybołówstwo morskie w Stanach Zjednoczonych.

Według oficjalnego sprawozdania Urzędu Rybackiego w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej, ogólna ilość złowionych ryb morskich w 1928/29 r. wynosiła 1½ milj. ton o wartości 113 milj. dol. przy udziale 127.000 rybaków. Z uzyskanej ilości przerobiono 6,170.000 ctr. na konserwy o wartości 96 milj. dol., przyczem uboczna produkcja obliczona jest na 14,9 milj. dol. Ilość zamrożonych ryb osiągnęła rekordową sumę 1,136.000 ctr. Również wysyłka ryb mrożonych i świeżych, odpowiednio spreparowanych do natychmiastowej przeróbki wzrasta z każdym rokiem i była trzykrotnie wyższą niż w 1926 r. Ilość ryb eksportowanych wynosiła 650.000 ctr. o wartości 10 milj. dol. Zwiększa okręgi północne, w których głównymi centrami prze-

mysłowemi są Boston i Groton, wykazały pod tym względem największy rozwój. W związku z tem zwiększyła się w tych okręgach liczba parowców rybackich, które uprawiają przeważnie rybołówstwo włokowe. W początku 1930 r. zanotowano w 3 większych portach północnych 300 jednostek rybackich, zaopatrzonych w nowoczesne urządzenia dla połowów włokiem.

Wobec również szybkiego rozwoju przemysłu rybackiego w Stanach Zjednoczonych, zbyt ryb morskich wzrasta się tam z każdym rokiem. Intensywne jednak połowy wpływają na zubożenie terenów rybnych, na co w ostatnim czasie zwrócona została szczególna uwaga ze strony Urzędu Morskiego, stosującego szeroko sztuczne zarybianie. Sami rybacy również, w obawie przed zbyt niemiernym tempem ryb morskich, interesują się żywo nowoczesnymi sposobami połowów narzędziami ochronnymi i stale zwracają się o poradę w tych sprawach do odpowiednich instytucji rybackich.

#### Pływające fabryki konserw.

Jak donosi prasa norweska, zorganizowało w roku bieżącym japońskie konsorcjum, złożone z 5 przedsiębiorstw, 6 pływających fabryk konserw rybnych do przeróbki krabów na wschodnim wybrzeżu Kamczatki. Użytkowanie zaś terenów zachodniego wybrzeża Kamczatki jest na mocy umowy sowiecko-japońskiej ściśle ograniczone i nie dopuszcza do eksploatacji żadnych przedsiębiorstw tak rosyjskich jak i japońskich, nieobjętych rejestracją. Również ilość rybaków, zatrudnionych w tamtejszym przemyśle rybackim, podlega ograniczeniu, w związku z czem odrzuciły władze japońskie prośbę rządu sowieckiego o przydzielenie 2200 japońskich rybaków do rosyjskich pływających fabryk konserw na zachodnim wybrzeżu Kamczatki. Przedsiębiorstwa rosyjskie uzyskały pozwolenie zatrudnienia tylko 1200 rybaków, wobec czego pozostała liczba 1000 bezrobotnych zaangażowana została przez nowopowstałe konsorcjum japońskie, które przerobiło w roku bieżącym 176500 puszek konserw.

Według doniesień prasy japońskiej, rząd sowiecki zakupił ostatnio 3 parowce brytyjskie, po 3900 t. każdy, które zostaną zaopatrzone w odpowiednie urządzenia dla fabrykacji konserw i przystąpią niebawem do połowów i przeróbki zdobycy w okolicach Kamczatki.

#### Rosja buduje parowce rybackie.

Północna stocznia w Leningradzie przystąpiła do budowy 28 parowców dla połowów włokiem o pojemności 1100 t. każdy. Naogół przewidziana jest budowa 182 parowców, przeznaczonych dla przemysłu rybackiego na dalekiej północy.

#### Niebezpieczny połów.

Według doniesień prasy niemieckiej duński parowiec „Henny”, podczas połowu w Morzu Północnym, wydobyl z wody sieć zawierającą oprócz ryb 2 granaty. Po dokładnem zbadaniu zdołano ustalić, że granaty są pochodzenia niemieckiego i spoczywały na dnie morza od 1916 r.