



**POŚWIECONE ZAGADNIENIOM PRAKTYCZNEGO RYBACTWA ORAZ PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB**  
**ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE**

WYDAWANY  
**PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ**  
 W BYDGOSZCZY.



**TREŚĆ NUMERU:**

	Str
Więcej wytrwałości! . . . . .	61
WŁ. BUGAYSKI — Badania nad produkcją środków spożywczych w Niemczech . . . . .	62
PANI FLORENTYNA — Ryba na śniadanie, czyli szlachetny pikling . . . . .	63
M. WÓJCIK — Handel zagraniczny rybami w 1930 r. . . . .	64
FR. POULSEN — A jednak Gdynia! . . . . .	65
FELIKS MAY — Standaryzacja konserw rybnych w Norwegji . . . . .	66
Sprawozdania rynkowe — Ceny . . . . .	67
FR. PIECHOCKI — Zimowe rybołówstwo pod Bornholmem . . . . .	69
BR. SOTKOWSKI — Naprawa i budowa kutrów w Gdyni . . . . .	72
B. K. — Połowy morskie w kwietniu . . . . .	73
JÓZEF BOROWIK — O współpracy Działu „Eko“ z Morskim Instytutem Rybackim . . . . .	74
Kronika . . . . .	75

Redakcja i Administracja: Bydgoszcz, Nowy Rynek 8 (Izba Przemysłowo-Handlowa). — Nr telefonu 242 i 1821. — Konto P. K. O. Poznań Nr 211571. — Prenumerata w kraju: kwartalnie zł. 4, półrocznie zł. 8 i rocznie zł. 16; zagranicą 50% drożej.

Ogłoszenia: zł. 150 za stronę, zł. 75 za 1/2 strony, zł. 45 za 1/4 strony zł. 25 za 1/6 strony zł. 15 za 1/16 strony. W tekście 20% dopłaty. Ogłoszenia zagraniczne 50% drożej.





# RYBNA

PISMO  
POSWIĘCONE 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

## Więcej wytrwałości!

W dziedzinie rybactwa spotykamy taką ilość przeszkód i trudności na drodze postępu, że co chwila możemy się poszczycić jakąś nową zdobyczą. Niestety bardzo często w następnej chwili wszystko powraca na swoje miejsce i sprawa w dalszym ciągu pozostaje nieuregulowaną. Trzeci rok powtarzamy w kółko jedno i to samo — o znaczeniu ryby jako artykułu spożycia, o potrzebie organizacji handlu rybnego, o produkcji konserw rybnych, o badaniach rybackich, o ekspansji na dalsze tereny, o stworzeniu przedsiębiorstwa śledziowego i t. p. Już to i tamto posunęło się naprzód, ale po pewnym czasie — widać wyraźnie, że wszystko jakby wróciło na dawne miejsce i trzeba rozważać jako rzecz aktualną — stare i znane bolączki.

Zdawało się nam czas jakiś, że winę tu należy przypisać specyficznym warunkom naszej rzeczywistości, a przede wszystkim niedostatecznemu uświadomieniu społeczeństwa co do znaczenia rybołówstwa i przemysłu rybnego. Jednak przyglądając się bliżej temu co się dzieje w krajach posiadających i wyższą kulturę i dłuższą tradycję rybacką — obserwujemy tam również te same wahania i załamania. Więc lamenty w Anglii i Szkocji nad pierwotnymi warunkami przemysłu śledziowego i domaganie się postępu. Już nie mówimy o Belgii, gdzie wszystko odbywa się pod znakiem wstrzymania ucieczki od rybactwa. Ale Francja! Raz po raz słyszy się narzekania na zanik zupełny zmysłu inicjatywy lub też na cofanie się gwałtowne przemysłu rybnego w szeregu dziedzin. Jakąż kolosalną klęskę poniosła Francja w rybołówstwie na Islandji, które niegdyś było niemal wyłączną domeną Francji. Dzisiaj flota francuska została zepchnięta na szary koniec i nie odgrywa tam żadnej roli.

Świeżo znów inny przykład. W przedostatnim zeszycie dużego pisma fachowego francuskiego „La pêche maritime” — redaktor naczelny p. René



Moreux wyjaśnia, dlaczego związa dodatek słodkowodny do swego pisma; dodatek ten powstał przed pół rokiem i redaktor w ciągu tego czasu zdążył napisać tylko 2 artykuły — pierwszy zapowiadając wydawnictwo, drugi związając. Przyczyny niepowodzenia francuskiego są jasne — te same w wypadku z pismem, jak z rybołówstwem na Islandji — ospałość sfer najbardziej zainteresowanych, niechęć do celowego i stałego wysiłku.

Jakże inaczej pod tym względem przedstawia się sprawa programu rybackiego w Niemczech. Konsekwentne wykonywanie raz wytkniętego planu; koordynacja wysiłków; uporczywa stałość. W wyniku — stale podnosząca się krzywa rozwoju rybactwa we wszystkich dziedzinach. Wyrażna wola pokonania piętrzących się — tak samo jak wszędzie — trudności prowadzi najpewniej do zwycięstwa.

Mało bowiem jest zdobyć — trzeba utrzymać! Brak niektórych cech charakteru, przede wszystkim uporu i wytrwałości — stanowić będzie przez długie lata jedną z największych przeszkód do opanowania rozmaitych dziedzin — największą zaś przy opanowaniu morza — tu bowiem obok najbardziej upragnionych zdobyczy — czekać nas mogą najbardziej niespodziewane i dotkliwe zawody. Braki charakteru da się naprawić gruntownie tylko przez celowe wychowanie dorastających pokoleń. Można byłoby spodziewać się szybszego pokonania tej trudności, gdyby nie druga przeszkoda. Ta druga przeszkoda dobitnie zaznacza się przy porównaniu stosunków niemieckich z francuskimi, a jeszcze bardziej ma się rozumieć z naszymi. Mamy na myśli niedostateczny rozwój warsztatów naukowych, mających zadania praktyczne — zarówno brak ze strony życia praktycznego zrozumienia dla nauki stosowanej, jak też ze strony nauki — przejęcia się potrzebami życia praktycznego. O tem jednak przy następnej okazji.



## Spożycie ryb.



Władysław Bugajski.

### Badania nad produkcją środków spożywczych w Niemczech.

Na skutek akcji Związku niemieckich inżynierów, a przy współdziałaniu Związku niem. chemików i Związku niem. weterynarzy została w dn. 25 lipca 1930 r. powołana do życia fachowa komisja dla badania przemysłu spożywczego. Komisję powołano w interesie polepszenia i racjonalizacji produkcji środków spożywczych drogą planowych badań naukowych na tem polu. — Przewodniczącym komisji został wybrany prof. dr. Lund, dyrektor Instytutu Anatomji patologicznej przy wyższej Szkole Weteryn. w Hanowerze, zastępcą zaś prof. dr. Plank, dyrektor Instytutu techniki chłodniczej, wyższej Szkoły Techniki w Karlsruhe. —

Początkowo przewidywano jedynie badania z zakresu gospodarki mięsnej i rzeźniczej, lecz na drugim posiedzeniu w dniu 4 grudnia 1930 w Berlinie, uchwalono rozszerzyć zakres badań

na mleczarstwo i rybactwo ze względu na fakt, że mleko i ryba stanowią w ciepłej porze roku towar ulegający łatwemu zepsuciu, przez co handel temi produktami ponosi rok rocznie znaczne straty. Przez planowe badania naukowe z tego zakresu, można przyczynić się do uratowania dużych wartości. Poza momentami gospodarczemi odegrało tu rolę zrozumienie, że również **względy zdrowotne** wymagają zwrócenia uwagi na skuteczne metody konserwowania obu produktów. Współpraca techników, chemików, weterynarzy i zoologów w tym kierunku dać może dodatnie rezultaty i przynieść bezcenne korzyści dla ogółu, gdyż spożycie ryb jest równie niebezpieczne jak konsumpcja każdego innego mięsa ze względu na trujące własności związków chemicznych, wpływających ze zmian pośmiertnych w mięsie ryb. Z wymie-



nionego względu jest jednym z najważniejszych zadań komisji badawczej ustalać te metody konserwacji, które w całości zapobiegają zmianom pośmiertnym o własnościach trujących, a tem samem ograniczają ilość wypadków zatrucia przy spożyciu.

W dniu 5 marca br. odbyło się w Berlinie trzecie posiedzenie komisji włącznie z członkami stworzonego działu rybactwa i mleczarstwa, przy czem skład podkomisji rybackiej ukształtował się następująco: prezes dyr. dr. Lücke — Instytut Ryb. Morskiego, Wesermünde; zastępca dr. Meres — Państw. Urząd Zdrowia, Berlin. Członkowie: Prof. dr. Ehrenbaum — Hamburg; dr. Kallert; radca weter. dr. Klinmeck, Berlin; radca weter. dr. Leyer, Bremerhaven; prof. dr. Lund — Hanower; dr. Metzner — Altona; prof. dr. von Ostertag — Stuttgart; dyr. dr. Pabst — Kolonja; prof. dr. Plank — Karlsruhe; prof. dr. Scheunert — Lipsk; dr. Schulze — Wesermünde; prof. dr. Behre — Altona; dr. Lehr — Wesermünde; prof. dr. Mielck — Helgoland; inż. Pohlman — Altona; dyr. dr. Schlien — Wesermünde; dr. Schönberg — Berlin; prof. dr. Wundsch — Friedrichshagen. Na posiedzeniu uchwalono, że władze wszystkich trzech podkomisyj mogą być wybierane co trzy lata,

z prawem jednorazowego powtórnego wyboru. Wspólna komisja winna się zbierać raz do roku.

Z okazji posiedzenia wygłoszono szereg referatów na temat zamierzonych prac z dziedziny gospodarstwa mięsnego, mlecznego, rybnego, oraz warzywniczno-sadowego.

Niemcy winny nam być przykładem w ich tendencji do ulepszania wszystkiego co dotyczy rybactwa i związanych z niem problemów. U nas niestety nietylko, że nic się prawie nie robi w kierunku naukowych badań nad racjonalizacją produkcji środków spożywczych a zwłaszcza rybactwa, ale nawet brak jakiegokolwiek akcji, zmierzającej do uruchomienia choćby jednej placówki naukowej, któraby zajęła się badaniami technologicznemi, zmierzającemi do racjonalizacji i poprawienia produkcji i oparcia jej na naukowych podstawach. Stworzenie tej placówki byłoby najlepszym czynnikiem przyspieszającym podniesienie nietylko produkcji, ale i konsumcji ryby, a więc leży ono w interesie zagadnienia odżywiania społeczeństwa rybą, która ma wszelkie walory, aby stać się podstawowem pożywieniem szerokich sfer i artykułem popularnym, docierającym do wszystkich warstw ludności.



## Kuchnia rybna.



*Dani Florentyna.*

### *Ryba na śniadanie, czyli szlachetny pikling.*

Pod taką nazwą ukazał się obecnie na rynku niemieckim nowy produkt kunsztu wędzarskiego, który jakkolwiek z pochodzenia nie jest niczem innem, jak tylko zwyczajnym śledziem, jednak w formie tak doskonałej, że zasługuje w zupełności na przydomek „szlachetny“. Coprawda musi przebyć długą i skomplikowaną drogę, zanim zdobędzie ponętny wygląd i trafi do konsumenta. Po wydobyciu bowiem z wody względnie po wylądowaniu ze statku, o ile przybywa z W. Brytanji czy Norwegji, śledź wędruje do przetwórn i tam przechodzi przez całą serję zabiegów, wykonywanych przez różnego rodzaju maszyny. A więc najpierw płócze się go starannie, potem pozbawia głowy, ości i wszelkich niepotrzebnych dodatków, znów się myje, suszy, a wreszcie wędzi do zlocisto brązowego koloru. Po ostudzeniu składa się uwędzone filety razem, złotawą skórką od zewnątrz

i pakuje w torebki ze szklistego nieprzeukliwego papieru, zaopatrzone w nadruk firmowy. W takiej postaci pikling jest istotnie idealnym artykułem spożycia, gdyż może być konsumowany odrazu bez nudnych wstępnych przygotowań i wobec tego jest wprost niezastąpiony na wycieczkach, w biurach, szkołach i dla tych wszystkich, którzy nie prowadzą własnej kuchni. Z dodatkiem zaś sałatki kartoflanej, jajeczniczy, jajek sadzonych, lub jakiegokolwiek jarzyny może być wybornem daniem na obiad czy kolację przy najmniejszym nakładzie fetygi i maximum pożywności ze względu na obfitość jodu i witaminów.

Czyż wobec tylu niezaprzeczonych zalet piklinga, nie powinniśmy szczerze pragnąć, aby i nasze przetwórnice pomyślały o możliwości zaopatrywania w ten sam sposób polskiego konsumenta?





Mieczysław Wójcik.

## Handel zagraniczny rybami w 1930 r.

Rozmiary importu i eksportu ryb w roku 1930, z uwzględnieniem państw, z którymi handel był prowadzony, przedstawia poniższa tabela:

Kierunki	Przywieziono	Wywieziono	Saldo ujemne
	w tysiącach złotych		
Anglja . . . . .	45.643,4	70,—	45.573,4
Rosja . . . . .	4.619,4	—	4.619,4
Norwegja . . . . .	3.434,—	—	3.434,—
Francja . . . . .	2.429,2	10,1	2.419,1
Niemcy . . . . .	2.206,1	1.277,6	928,5
Węgry . . . . .	1.733,—	2,3	1.730,7
Szwecja . . . . .	700,3	141,4	558,9
Jugosławja . . . . .	565,—	—	565,—
Estonja . . . . .	466,—	—	466,—
Danja . . . . .	420,9	4,—	416,9
Łotwa . . . . .	256,—	—	256,—
Włochy . . . . .	136,8	—	136,8
Stany Zjednoczone . . . . .	133,—	—	133,—
Holandja . . . . .	80,—	1,—	79,—
Rumunja . . . . .	26,3	—	26,3
Razem	62.849,4	1.509,4	61.333,0

Jak z powyższego zestawienia widać, handel rybami był w ciągu całego roku wybitnie ujemny. Poszczególne pozycje wywozu naszego do kilku zaledwie państw były (z wyjątkiem do Niemiec) minimalne i nie wpływały zasadniczo na zmniejszenie salda ujemnego.

Minimalny wywóz ryb i przetworów rybnych potwierdzają w zupełności poniższe cyfrowe dane.

Już w poprzednim artykule podkreśliliśmy, że pokazną pozycję w przywozie stanowią ryby słodkowodne, wśród których czołowe miejsce zajmują sandacze i karpie. Głównymi eksporterami tych ryb do Polski są Rosja, Węgry, Estonia i Jugosławja, których udział w 1930 r. obejmował w tysiącach zł następujące pozycje: sandacze rosyjskie — 2.609, inne ryby słodkowodne świeże 1.835,4, solone, suszone i wędzone 77. Karpie węgierskie wynoszą pozycję 1.615 tys. zł, inne świeże ryby słodkowodne 118,6 tys. Estonia eksportowała w tym okresie świeżych ryb słodkowodnych za sumę 466 tys. zł. Jugosławja zaś wwiezła samych karpie o wartości 563 tys.

Jeżeli chodzi o przywóz ryb morskich, należy nadmienić, że eksport rosyjski ryb morskich solonych, suszonych i wędzonych wynosił 98 tys. zł, a ryby morskie świeże, importowane do

nas przez Norwegję obejmowały pozycję 50 tys. złotych. Danja dostarczyła nam ryb morskich świeżych na sumę 279,5 tys. zł. Wreszcie z Łotwy otrzymaliśmy szproty wędzone i solone jako półfabrykaty dla naszych przetwórci na ogólną kwotę 21 tys. zł.

O ile, zawdzięczając warunkom naturalnym możemy się spodziewać zmniejszenia przywozu ryb świeżych, w miarę rozwoju organizacji własnego gospodarstwa rybnego, odmiennie przedstawia się sytuacja w handlu różnych gatunków śledzi, które w eksporcie zajmują dominujące miejsce pod względem wartości, a jako artykuł spożycia szerokich mas nie powinny podlegać ograniczeniom importu. Wartość tego importu wynosi około 80% całego przywozu. Głównymi dostawcami są W. Brytania i Norwegja. Udział tych państw wynosił w roku ubiegłym: angielskie śledzie mrożone 1.208,6 tys. zł, solone — 44.232 tys. zł, norweskie mrożone 1.721 tys. zł, solone — 1.529 tys. zł.

Przystępujemy do omówienia działu przetworów rybnych, obejmującego wszelkiego rodzaju marynaty i konserwy. W dziale tym główne miejsce zajmują Norwegja, Francja i Włochy, których przetwory dostarczone na nasze rynki przedstawiały następującą wartość: konserwy norweskie — 134 tys. zł, marynaty francuskie — 2.399 tys., konserwy — 30,2 tys., marynaty włoskie — 92,2 tys., konserwy — 44,6 tys.

Wreszcie wypada podkreślić znaczny udział Niemiec, jako najbliższego sąsiada, w eksporcie na nasze rynki poważnych ilości wszelkiego rodzaju ryb tak morskich jak i słodkowodnych oraz konserw i marynat. W roku ubiegłym importowaliśmy z Niemiec świeżych ryb słodkowodnych za sumę 112 tys. zł, ryb morskich świeżych za 221 tys., solonych — 8,4 tys., śledzi mrożonych — 1.676 tys., solonych — 39,2 tys. i wędzonych — 81,6 tys. Ryb marynowanych otrzymaliśmy z Niemiec za sumę 15 tys., konserw rybnych za 33 tys.

Minimalny wywóz ryb i przetworów rybnych potwierdzają w zupełności poniższe cyfrowe dane.

W roku 1930, poza nieznacznymi pozycjami eksportu do Węgier, Danji, Holandji i Francji, wywieźliśmy jedynie do Niemiec większe ilości ryb i przetworów o wartości następującej w tysiącach zł: łososie świeże — 279,4, karpie — 205,



inne ryby słodkowodne świeże — 206, solone, suszone i wędzone — 8,3, ryby morskie świeże 30,6, solone, suszone i wędzone 89,8, śledzie mrożone 400, solone 18, wędzone 26,5, ryby marynowane 0,3, konserwy 11,9. Poza tem zasługuje jedynie na wzmiankę wywóz świeżych łososi do Anglii za sumę 70 tys. zł i do Szwecji za sumę 135 tys.

Reasumując nasuwające się uwagi przy analizie wyszczególnionych liczb stwierdzić należy, że dotychczasowy stan naszego handlu zagranicznego winien ulec w najbliższej przyszłości zasadniczej zmianie. W pierwszym rzędzie na-

leży dążyć do ograniczenia przywozu ryb słodkowodnych, tak przez odpowiednią ochronę celną, jak i przez wzmoczenie samej hodowli. Podobnie dążyć należy do uzdrowienia zagrożonych placówek przemysłu rybnego, jak również i do wzmoczenia naszego rybołówstwa morskiego rozwijającego się dotychczas naogół pomysłnie.

W konkluzji należy zwrócić uwagę na nową taryfę stawek celnych, która przewiduje daleko większe zróżniczkowanie poszczególnych gatunków artykułów tego handlu, niezależnie od podwyżek poszczególnych stawek celnych.

*Ft. Doulsen.*

## *A jednak Gdynia!*

Wskazują często na niedogodne warunki powstania fabryki konserw rybnych w Gdyni; m. in. szereg artykułów p. Czerkawskiego przedstawia pod tym względem Gdynię tylko z czarnej strony. Tymczasem są i korzystne strony umieszczenia fabryki w Gdyni.

Największą zaś korzyścią będzie, że się fabryka znajdzie blisko miejsca połowów; najlepszy wyrób otrzymuje się z ryby, która w jak najkrótszym czasie po złowieniu przechodzi wszystkie procesy przeróbki. Trzeba podkreślić, że najbardziej rozpowszechnionymi w Polsce konserwami są rozmaite przetwory szprota i bałtyckiego śledzia, czyli że Bałtyk jest głównym dostawcą surowca dla naszych fabryk trwałych konserw hermetycznych.

Miejscowi handlarze na wybrzeżu, czy właściciele wędzarni, nie będąc bezpośrednio zainteresowani końcowym wyglądem i jakością towaru, zwykle na drugi dzień po połowie oddają szproty do wędzarni, a na trzeci dzień od czasu połowu wysyłają je do fabryk. Wyjątkowo tylko przy małej ilości surowca robota idzie sprawniej, ale w takim wypadku towar dla fabryki jest za drogi i idzie wędzony na konsumpcję.

Fabryki, otrzymując towar stary, w drodze wytrzęsiony i pognieciony, mają dużo zachu do z odpowiednim posegregowaniem towaru, który pomimo to często się psuje, bo jeżeli się zaczął psuć, to już nawet i chemiczne środki konserwacji niewiele pomogą.

Wielkie światowe fabryki konserw rybnych prawie wyłącznie usadowiły się na wybrzeżu i w pobliżu miejsc połowów tych gatunków, które zamierzają przerabiać.

Nasze fabryki na lądzie dotychczas nie doceniają sprawy szybkiego dostarczania surowca do fabryk; nawet w sezonie dużych połowów, niema na wybrzeżu przedstawiciela żadnej z fa-

bryk, któryby chociaż od czasu do czasu w te sprawy wglądał, a handlarze tutejsi, jak już powiedziano, nie dbają o to.

Zatrzymamy się teraz nad sprawą transportu. I tu pod wieloma względami Gdynia posiada szereg korzyści. To, że towar z Gdyni do Wilna idzie 2 dni dłużej niż z Warszawy do Wilna (według p. Czerkawskiego), to niema znaczenia, jeżeli tym towarem są dobrze uwędzone ryby, tem bardziej, jeżeli rozchodzi się o konserwy trwałe.

A kalkulacje przewozowe? Jakie są koszty handlowe obecnie, jeżeli się weźmie pod uwagę przewóz surowca np. do fabryki w Wilnie czy w Warszawie i następnie przewóz części produktu zpowrotem do Gdyni lub na Pomorze. Właśnie w Gdyni bardzo dużo jest w handlu szprotów w oliwie z produkcji fabryk warszawskich i wileńskich.

Same koszty przewozu również przedstawiają się daleko korzystniej od Gdyni i wogóle z wybrzeża niż od innych miejscowości. Dla niektórych bardziej użytkowych gatunków ryb, wysyłanych z miejscowości położonych na wybrzeżu, jest ustanowiona w kolejowej taryfie przewozowej specjalna „Taryfa wyjątkowa C 3<sup>o</sup>”. W ten sposób np. za 100 kg wędzonych śledzi lub szprotów, wysłanych z Gdyni przez Bydgoszcz—Warszawę do Wilna, w przesyłce wagonowej według „T. w. C 3<sup>o</sup>” klasy 14 b płaci się 4,85 zł (za 100 km płaci się 1,40 zł).

Za taką samą przesyłkę, wysłaną z Warszawy do Wilna, płaci się według klasy 5 b (taryfa normalna) 7,24 zł (za 100 km 2,48 zł).

Porównując koszty przewozu z Gdyni i Warszawy dla jednakowej odległości, zauważymy, że koszty te z Warszawy są o 77% wyższe niż z Gdyni. Do tego należy dodać, że fabryka w Warszawie musi płacić całkowite koszty



przewozu surowca z Gdyni, a znacznie większe koszta przy sprowadzaniu go z zagranicy.

Były wyrażane obawy co do dostawy surowca dla fabryki w Gdyni; lecz i tu nie spotkamy specjalnych trudności, wręcz przeciwnie.

Najpierw fabryka mogłaby zużytkować obfite połowy szprotów, trwające blisko 6 miesięcy, wynoszące dotychczas rocznie około 1.000.000 kg. Cyfra ta jest jednak tylko ilością odebranych od rybaków połowów, czyli jest tą ilością, jaką mogą przerobić istniejące obecnie wędzarnie i co zabiera Gdańsk. Dzięki badaniom polskim nad udoskonaleniem narzędzi połowu, możnaby dostarczyć 10-krotnie więcej niż dotąd, gdyby tylko można było znaleźć odbiorcę, któryby płacił chociaż 10 zł za 100 kg. Obecnie przy większych połowach cena na szproty spada do 2 zł (dwa złote) za 100 kg i rybacy przestają łowić, gdyż taka cena nie opłaca im nawet kosztów opędu motoru.

W razie braku z polskich połowów fabryka w Gdyni może mieć daleko lepiej zapewnioną również dostawę surowca z zagranicy — niż którakolwiek fabryka w Warszawie, czy gdzieś indziej na łądzie. Widzimy, że Gdańsk stale sprowadza poważne ilości świeżych śledzi głównie z Altony; duże ilości tych śledzi przetwarzają gdańskie fabryki i wyroby przeważnie wysyłają do Polski, poza tem duże ilości śledzi sprzedaje się w Gdańsku na rynku w stanie świeżym.

Istnienie Gdańska obok Gdyni będzie o tyle korzystne, że Gdańsk jako stary konsument ryb, ma już wyrobione stosunki z eksportowcami firmami zagranicznymi i utartą opinię odbiorcy tylko dobrego towaru, czego nie można jeszcze w pełni przyznać importerom „z łądu“. Widziałem świeże śledzie w detalicznej sprzedaży

w Poznaniu, lecz tak one wyglądały, że w Gdańsku niktby jednego funta takiego towaru nie kupił.

Stale rozwijająca się komunikacja okrętowa zwyczajna i pośpieszna, pomiędzy Gdynią a różnemi portami świata, może się przyczynić do tego, że okręty będą regularnie dostarczały śledzi wprost z zagranicznych portów połowów do Gdyni. W tym wypadku uniknie się kosztownego obcego pośrednictwa, a z drugiej strony towar bez przeładowywań będzie przedstawiał lepszą wartość, nie będąc utrzęsiony ani pognieciony.

Wreszcie fabryka w Gdyni ma możność korzystania z olbrzymiej i technicznie nowoczesnej chłodni i hali rybnej. Urządzeń tak dogodnych żadna fabryka w Polsce do dyspozycji swej nie posiada, gdyż są za kosztowne dla pojedynczej drobnej fabryki.

Sprawa robocizny w Gdyni również przedstawia się nieźle. Gdynia już liczy około 50 tys. mieszkańców; przy obecnych robotach w Gdyni zajęci są tylko mężczyźni, a niema żadnego zakładu, gdzieby miały zatrudnienie dziewczęta i kobiety, stanowiące jak zwykle duży odsetek ludności.

Sprawa konkurencji nie powinna być tak groźną jak się ją przedstawia. Jeżeli wyroby obce nas zalewają, to tylko dowodzi, że jeszcze nie nauczyliśmy się produkować intensywnie: dobrze i tanio.

Jeżeli zaś wyroby ryskie, czy chociażby wileńskie lub warszawskie znajdują się np. w Gdyni obok wyrobów gdańskich, to tem bardziej zdawałoby się wyroby naszych fabryk położonych na wybrzeżu będą mogły w całym kraju konkurować z wyrobami obcemi.



## Przetwór i Chłodnictwo.



*Feliks May.*

### *Standaryzacja konserw rybnych w Norwegji.*

Począwszy od 1926 roku konserwy norweskie muszą być zaopatrzone w nadpis z wyszczególnioną nazwą kraju z którego pochodzi dany fabrykat, mianem i siedzibą fabryki, a przy konserwach w oliwie podany być musi rodzaj oleju lub zestawienie zastosowanych olejów. Wyjątek stanowią jedynie te konserwy, które nie są wypuszczane na rynek, a tylko służą do wymiany pomiędzy poszczególnymi fabrykami wewnątrz kraju. Natomiast o ile towar jest produkowany przez jedną fabrykę dla drugiej, to na opakowaniu należy umieszczać

nazwę tej przetwórnicy, która produkt sprzedaje lub wywozi. Powyższe przepisy zobowiązują również i większe biura sprzedaży, których udziały w wysokości nie mniej jak 20 000 kor. należą do przetwórnicy norweskiej, a T-wo zarejestrowane jest przez dyrektora rybactwa norweskiego. Również każda nowopowstała fabryka konserw rybnych zobowiązana jest donieść dyrektorowi rybactwa o założeniu przedsiębiorstwa oraz w wypadku zlikwidowania firmy.

Jednym z zasadniczych punktów przepisów norweskich jest ściśle przestrzeganie nomen-



klatury określającej zawartość puszek. Pod tym względem przestrzegana jest najdalej idąca skrupulatność i n. p. nazwa „Brisling“ (norweska nazwa szprot) nie może być w żadnym razie stosowana, nawet w wypadkach, kiedy konserwy są w ten sam sposób przyrządzone, lecz spreparowane z małego gatunku śledzików. Podobnie rzecz się ma ze słynnym „Kippersem“, popularnym na polskim rynku dzięki norweskiej reklamie, który nie może się podszyc pod żaden inny gatunek, tylko musi być bezapelacyjnie wędzonym śledziem wiosennym z rodziny dużych i tłustych śledzi i jedynie wtedy może występować pod nazwą „Kipped Herring“, albo „Kipped Snachs“.

Poza wspomnianymi przepisami, wprowadzonymi w życie celem podniesienia jakości towaru i wyrobienia sobie w ten sposób na rynkach zagranicznych solidnej marki handlowej, nie zanedbano również puszczenia w ruch reklamy, bez której zdobycie rynku jest w czasach współczesnych nie do pomyślenia. Że jednak reklama, zwłaszcza międzynarodowa, jest rzeczą niesłychanie kosztowną, przeto należało najpierw wyszukać odpowiednie środki, które pozwoliłyby na tak wielki rozmach. W tym celu uchwalono w 1924 r. pewnego rodzaju opodatkowanie za wywożone przetwory rybne, wynoszące mniej więcej 10 oerów za każde 100 puszek konserw, stanowiąc kapitał dla **przeprowadzenia zbiorowej propagandy fabrykatów norweskich** zapomocą ogłoszeń w pismach zagranicznych. Opiekę nad uzyskanym funduszem i przeprowadzenie reklamy zostało powierzone specjalnej komisji, powołanej przez rząd i składającej się z 5 członków.

Na mocy wspomnianej uchwały przystąpiono w listopadzie w 1926 r. do zareklamowania norweskich Kippersów na rynkach Stanów Zjednoczonych, przeznaczając na ten cel 25 000 dolarów. Dalszych 100 000 kor. wydano na propagandę konserw ze szprotów (brislingów), śledzików w oliwie i w pomidorach, oraz z makreli na rynkach niemieckich, opierając się tak w jednym jak i w drugim wypadku na reklamie prasowej. Również drogą ogłoszeń zareklamowano Kippersy w W. Brytanji kosztem 100 000 kor.

Ostatnim wreszcie krokiem, który przyczynił się w znacznym stopniu do rozwoju norweskiej produkcji było założenie w 1928 r. laboratorium dla przemysłu konserw rybnych i kontrolnej stacji cen. Plany stworzenia pracowni datują się od czasów przedwojennych i środki potrzebne na organizację laboratorium były już oddawna w posiadaniu Związku fabrykantów, bowiem jeszcze w 1917 r. dobrowolne składki przyniosły sumę 120 000 kor., a w 1921 r. parlament uchwalił na ten cel subwencję w wysokości 200 000 kor. Ze względu jednak na nienormalne stosunki w handlu, panujące po wojnie, organizacja laboratorium została odłożona na okres późniejszy i dopiero w 1928 r. ostatecznie zrealizowana. Laboratorium mieści się w Stawanger, jako w centrum przemysłu konserw rybnych i ma na celu wykonywanie wszelkich doświadczeń, związanych z badaniem ryb i ich użytecznością dla celów przetwórczych, doskonalenie produktów oraz wyszukanie sposobów przedłużenia czasu fabrykacji przez opracowanie metod przeróbki niewyzyskanych dotychczas surowców, lub ponowne przerabianie fabrykatów. Zakład posiada pracownię techniczną i chemiczno - bakteriologiczną i jest w stałym kontakcie z fabrykami, badając nie tylko sposoby przeróbki, ale i wszelkie aparaty i maszyny, które są stosowane przy fabrykacji konserw rybnych.

Instytucją współpracującą z laboratorium jest kontrolna stacja cen, która zapoczątkowała swą działalność 28 stycznia 1929 r. Stacji przysługuje prawo ustanawiania cen, regulowania, względnie ograniczenia produkcji, lub zakazu przeróbki, o ile wchodzi w grę czas ochrony, przewidziany przy połowach pewnych gatunków.

Obserwując wyniki systematycznej pracy Związku fabrykantów norweskich w oparciu o rząd, skonstatować możemy wspaniały rozwój przemysłu konserw rybnych w Norwegji. Harmonijna współpraca, polegająca na zgodnym wysiłku doskonalenia własnej produkcji zapewnia fabrykantowi stały zbytni towaru zagranicą, przyczyniając się do ogólnego rozwoju życia gospodarczego w kraju.



## Sprawozdania rynkowe - Ceny.



### Z gdańskiego rynku rybnego.

W pierwszej połowie maja płacono w Gdańsku w handlu detalicznym (rynkowym) następujące ceny za 1 kg.: liny 1,40 gld., sandacze 1,40—1,60, okonie 1,00, szczupaki 1,00—1,30.

### Urzędowe sprawozdanie rynkowe z centralnej hali w Berlinie.

Berlin, 6 maja. W tygodniu sprawozdawczym zanotowano obfity dowóz ryb słodkowodnych przy małym zapotrzebowaniu i cenach zniżkowych. Szczupaki i sandacze,



dowiezione w mniejszych ilościach, uzyskiwały cokolwiek wyższe ceny. Poszukiwane były średnie węgorze, natomiast duże sztuki przy znacznej podaży nie znajdowały odbiorców. Handel linem i karpem bez większych zmian. Płocie wobec dużego dowozu spadły ogromnie w cenie. Naogół przebieg rynku był bardzo spokojny.

Cena za 50 kg świeżych ryb w łodzie w markach niemieckich: szczupaki niesortowane 50—52, duże 30—35, średnie 40, sandacze niesortowane 90—100, okonie niesortowane 30—40, duże 35, karpie 40—50, płocie duże 10—12 niesortowane 8—15, leszcze duże 20.

### Ceny detaliczne ryb śniętych na głównych rynkach krajowych za 1 kg — w kwietniu 1931 r.

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

		Karp żywy	Karp śnięty	Karaś	Szczupak	Sandacz (rosyjski)	Leszcz	Sum	Łosoś	Lin	Stelawy	Średnica	Drobniaka
WARSZAWA w/g notow. Zw. Prod. Ryb	a)	4.70-4.80	3.50		4.00-4.50	4.50	3.00-3.50	5.00	7.00-8.00	3.00-4.00			
	b)	1.50-4.80	3.50	3.00-4.00	3.00-4.00	3.50-4.00	3.50-3.00	5.00-6.00	6.00-7.00	3.00			
KRAKÓW w/g notow. Magistratu	a)	4.80-5.00			6.00				8.00-9.50	4.00		2.50	2.00
	b)	4.80-5.00		3.00	6.00				10.00	4.00		3.00	2.00
CZĘSTOCHOWA w/g notow. Magistratu	a)	4.50-5.00			4.50-5.00	3.50-4.00	3.00-3.50			3.50-4.00			1.50-2.00
	b)	4.00-4.50			4.00-4.50	3.50-4.00	2.50-3.00			3.00-3.50			1.50-2.00
POZNAŃ w/g notow. Magistratu	a)	4.40-4.60			4.50-5.00	5.00-5.50	2.80	2.80					
	b)	4.00-4.60			4.40	4.20-5.00	3.00	3.20					
WILNO w/g notow. Magistratu	a)				3.00-3.50	4.00-4.25	3.00-3.50			4.00-4.50	4.00-4.50		0.30-0.40
	b)				2.00-2.50	4.50-5.00	3.00-3.50			2.50-3.00	3.00-4.00		0.30-0.40
STANISŁAWÓW w/g notow. Magistratu	a)	3.50-4.00		3.00	3.00-5.00		3.50-4.00	2.00		3.50-4.00			1.50
	b)	2.50-4.00		2.00-3.00	3.00-4.00		3.50-4.00			3.00-3.50			1.00
BIAŁYSTOK w/g notow. Magistratu	a)	4.00-4.75	3.00-3.50		2.50-3.00								
	b)	3.50-5.00	2.50-3.00	1.75-2.00	2.00-2.50								
PIŃSK w/g notow. Magistratu	a)				2.25-2.50								
	b)				2.25-2.50								

Uwaga: W/g. notowań Zw. Producentów Ryb sprzedawano w Warszawie 1 kg. karpia żywych w hurcie o 30—80 gr. taniej, niż w detalu.

### Ceny ryb płacone przy jeziorze w złotych za 1 kg. — w kwietniu 1931 r.

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

Gatunek (Według klasyfikacji handlowej)		Miejscowość — okolice				
		Włocławka Rakutowa	Lipna Rypina	Kujawy, (Chocień- Bożemowice)	Gostynina	Gniezna
Węgorze . . . .	a	4,00	4,00	3,50	—	3,00—3,60
	b	3,50	3,50	3,50	—	3,00
Wybór . . . .	a	3,00	3,00	2,80	3,00	2,60
	b	3,00	3,00	3,00	2,75	2,50
Średnica . . . .	a	1,50	1,50	1,40	1,50	1,00
	b	1,50	1,50	1,50	1,25	1,00
Drób . . . . .	a	0,80—1,20	0,80—1,00	0,80—1,20	1,00	0,60
	b	0,75	0,75	0,75	0,65	0,50—0,60
Leszcze . . . .	a	3,00	2,00—2,50	—	2,00—2,80	2,00
	b	2,50	2,00—2,60	—	2,00—2,70	1,80—2,00
Okonie . . . . .	a	3,00	1,40—2,60	—	1,50—2,80	1,00
	b	2,70	1,40—2,70	—	1,40—2,70	0,80—1,00

### Ryby morskie.

Gdynia. Handel rybą na wybrzeżu w miesiącu kwietniu nie odznaczał się większym ożywieniem. Rybę z połowów, zwłaszcza cenniejsze gatunki, wywożono głównie do Gdańska. Do wędzarni kupowano mało i pracowały one

ślabo, przerabiając szproty, śledzie, łososie i brzozy. Większość wędzarni stała nieczynnie.

Ceny hurtowe były niskie. W niektóre dni w Gdańsku, dokąd przywozili rybę nie tylko rybacy polscy i gdańscy, lecz i niemieccy, płacono bardzo mało, nawet za gatunki, które zwykle miały duży popyt. Biorąc śred-



nie płacono za klg. szproty 0,15 zł, płastugi od 0,60—1.00 zł, śledzie, dorsze, węgorzyce, okonie i płotki po 1—1,20 zł, szczupaki 2.50 zł, węgorze 2.20 zł, mielnica 2.50, brzony 3 zł, lososie i troć 5 zł. W detalicznym handlu na rynkach okolicznych miast z ociepleniem się pogody dawał się zauważyć pewien zastój. Popyt na zasadnicze gatunki jak dorsz i śledź nie był wielki, natomiast większym powodzeniem cieszyły się gatunki słodkowodne, których sprzedawano dość dużo. Na rynku w Gdyni, poza szczupakami, okoniami i płotkami, prawie codziennie były liny z połowów śródlądowych, w gatunku wyborowym, które sprzedawano po 2—3 zł za klg.

Całe połowy kwietniowe polskich rybaków rozprzedano jak niżej:

**Sprzedano do wędzarni:** 27.600 klg. szprotów, 2.300 śledzi, 3.000 lososie i 800 brzony — razem 33.700 klg. wartości 23.700 zł.

**Wywieziono do Gdańska:** 27.500 klg. szprotów, 8.500 płastug, 6.350 śledzi, 38.200 lososie, 1.250 dorszy i 2.000 słodkowodnych — razem ok. 84.000 klg. wartości 196.000 zł.

**Sprzedano na rynkach miejscowych:** 37.000 klg. szprotów, 7.600 płastug, 7.600 śledzi, 3.900 lososie, 2.000 dorszy i 4.500 słodkowodnych — razem 62.600 klg. wartości 43.700 zł.

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

Data	Flondry I gat.	Flondry II gat.	Dorsze	Śledzie	Szproty	Szczupaki	Płotki	Okonie
17. IV. 31.	2.00	1.40	1.40	1.80	0.20	4.00	2.00	2.40
24. IV. 31.	2.00	1.60	1.40	1.80	0.30	4.00	1.80	2.50
1. V. 31.	1.60	1.20	1.20	1.40	0.20	3.50	1.40	2.00
8. V. 31.	1.60	1.20	1.40	1.60	—	4.00	1.40	2.00

Berlin, 6 maja. Tydzień sprawozdawczy upłynął pod znakiem ożywionej propagandy spożycia ryb morskich,

wskutek czego obserwowano w handlu większe ożywienie. Dzięki doskonale zorganizowanej reklamie i wielkiej różnorodności towaru w najlepszej jakości, zapotrzebowanie było naogół bez porównania większe. Ceny trzymały się na średnim poziomie. Zanotowano obfitość płastug z połowów Bałtyckich i z Morza Północnego; świeże śledzie pochodziły przeważnie z Holandji; świeży łosoś bałtycki był sprzedawany po cenach umiarkowanych, wiślany uzyskiwał ceny wyższe.

**Altona, 2 maja.** Dowóz do tutejszego portu obejmował w tygodniu sprawozdawczym 744.780 f. świeżych ryb morskich, jako łączny ładunek 8 parowców. Popyt na wszystkie gatunki był dość duży po cenach stosunkowo mocnych. Jedynie wåtłusze, dowiezione dużymi partjami z połowów islandzkich, sprzedawane były po cenie wyjątkowo niskiej. Importowany towar wynosił 193.340 f. ryb słodkowodnych, wåtłuszy i węgorzy oraz 36.200 f. opakowanych w skrzynkach śledzi. Ogólny obrót w porcie przedstawiał się następująco: sprzedano z licytacji 990.650 f., z wolnej ręki 46.300 f., razem 1.036.950 f.

**Wesermünde, 2 maja.** W tygodniu sprawozdawczym wylądowano w tutejszym porcie 4.323.000 f. świeżych ryb morskich, pochodzących z połowów 30 parowców. Dowóz pomimo, że zmniejszył się o 1 milion f. w porównaniu do ubiegłego tygodnia, był jednakowoż wyjątkowo obfity, zwłaszcza o ile weźmie się pod uwagę, że w dniu 1 maja statki nie wyjeżdżały na połów. Wobec dużej bardzo podaży, ceny na mniej wartościowe gatunki spadły do dawno nienotowanego poziomu. Cena licytacyjna za 1 f. wåtłuszy (dorszy) wynosiła od 5—18½ fen. zależnie od stanu i wielkości.

**Pudełeczka**  
do piklingów  
wyrabia

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



Połowy na pełnym morzu.



*Fr. Piechocki.*

*Zimowe rybołówstwo pod Bornholmem.*

*Statki i narzędzia.*

**Kutry.** Przy połowach uczestniczą kutry o sile 20—60 HP. (koni motorowych). Długość statku wynosi 10—16 mtr. Szerokość 3,5—5,5 mtr. Niektóre z większych kutrów posiadają po 2 maszty, lecz przeważnie są kutry jednomasztowe. Co zaś do siły, to najwięcej jest kutrów z maszyną 30—45 HP i długich 12—15 mtr.

Prawie połowa statków, zarówno dużych jak i małych, posiada w środkowej części kadłuba

statku baseny do przechowywania żywych ryb. Otwory w tych basenach, komunikujące z morzem, są tak urządzone, że w razie potrzeby można je zamknąć, wodę wypompować i baseny wówczas służą do innych celów np. w lecie do zabierania na połowy lodu, lub do przechowywania ryb w lodzie. W niektórych statkach baseny zajmują tylko spodnią część w środku statku, ponad basenem zaś (pomiędzy nim

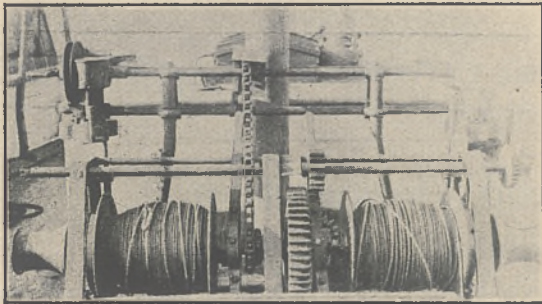


a pokładem) znajduje się magazyn na skrzynie, ryby śnięte, narzędzia rybackie itp.; w takim basenie woda znajduje się stale, służąc jednocześnie jako balast.



*Kutry rybackie w Neżó.  
Port rybacki Neżó w czasie burzy na morzu.*

**Winda.** Wszystkie kutry posiadają windy do wyciągania sieci za pomocą trąkacji motorowej. Przeważna część wind posiada szpule z nawiniętą na nie liną stalową do ciągnięcia sieci. Ponadto są jeszcze 2 szpule boczne. Hamulce i przekładnie windy pozwalają na regulowanie działania, zależnie od potrzeby w rozmaity sposób. Można zatem nawijać lub spuszczać jedną tylko linkę, podczas gdy druga szpula może być nieruchomą. Można wreszcie windę nastawić tak, że szpule z linką będą nieruchome, a będą się obracać tylko boczne szpule, służące do wyciągania np. słomiaka lub sieci ze złowionymi rybami. Czasem winda posiada 2 biegi, wolny i prędki.



*Typ windy używanej na Bornholmie.*

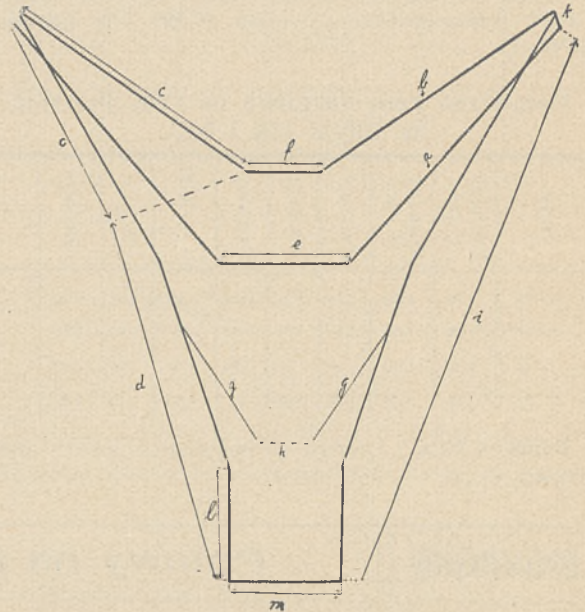
Niektóre windy są bez szpuli, natomiast posiadają tylko urządzenia do wyciągania założonej na nie liny konopnej i układania jej na pokładzie.

**Włók.** W rybołówstwie bornholmskim używane są włoki typu udoskonalonego. Podo-

bnę są one do włoków niemieckich i wyrabiane są przez fabrykę albo też przez samych rybaków.

Wielkość włoku zależną jest od wielkości kutra. Praktyka wykazała, że dla danej wielkości kutra powinien też być dostosowany odpowiedniej wielkości włók. Jeżeli włók jest za duży, to kuter nie może go uciągnąć z odpowiednią szybkością, wskutek czego wyniki byłyby niedostateczne. Jeżeli zaś włók jest za mały, to nie wyzyskuje się danej wielkości kutra, czyli uprawianie w ten sposób połowów byłoby znowu prosto marnotrawstwem.

Sieć całego włoku jest o oczkach 50 mm. U spodu sieć jest prawie dwa razy grubsza niż w górnej części włoku. Takie urządzenie włoku okazało się koniecznym ze względu na to, że włók flondrowy musi iść zupełnie po dnie i gdyby posiadał sieć z nici cienkich to niedługo by się ona podarła.



**Szemat bornholmskiego włoku złowego.**  
skala 1:100

- a — linka dolna
- b — linka górna
- c — skrzydło
- d — matnia
- e — obsada dolnej części matni na dolną linkę
- f — obsada górnej części matni na górną linkę
- g - h — serce: q — przeszycia, h — przejście dla ryb
- i — linka boczna
- k — kumulec
- l - m — kutel.

Włoki duże robi się przeważnie z nici konopnych. Włoki zaś małe czasem się robi z nici bawełnianych — częściej jednak również z konopnych. Te ostatnie są znacznie mocniejsze, lecz zato cięższe i mniej trwałe od nici bawełnianych. Końcowa część włoku — kutel jest zro-



biony z grubych nici, aby mógł wytrzymać wyciągnięcie większej ilości złowionych ryb, oraz mułu i kamieni, które nieraz do włoku się nabiera.

Włoki duże mają często spodnią linkę, zamiast konopnej, stalową o średnicy 6–10 mm., okręconą cienką linką konopną o średnicy 10–12 mm. Całkowita prztem grubość spodniej podbory ma średnice 3–5 cm.

Wszystkie włoki mają spodnią linkę znacznie dłuższą od linki górnej, a spodnią część matni znowu krótszą od górnej części matni. Włok tak urządzony spełnia swoje zadanie przy połowie ryb dennych w ten sposób, że linka dolna wlece się znacznie w tyle od linki górnej, a zatem napotyka rybę w chwili, kiedy ona jest już zastąpiona górną częścią włoku, z boków zaś zasłaniają skrzydła i słomiaki; ryba więc może uciec tylko wtedy, gdy popłynie z odpowiednią szybkością w kierunku ruchu włoku. Inaczej zostaje zagarnięta do sieci, z wodą wpada do matni poza serce, skąd już wyjść nie może.

**Słomiaki.** Od włoku do desek na każdej stronie prowadzą słomiaki, czyli liny konopne lub manilowe o średnicy od 2,5 do 3,5 cm. Długość słomiaka wynosi 90–160 mtr.

**Deski** rozpierające zrobione są z desek sosnowych, grubych na 2-3 cm. Odstęp pomiędzy poszczególnymi deskami wynosi 0,5–1 cm, i są one dlatego, aby po namoknięciu deski nie krzywiły się. Z boków i u spodniego brzegu deski okute są żelaznymi szynami i uzbrojone

w odpowiednie urządzenie, służące do utrzymania desek w czasie połowu w odpowiedniej pozycji.

**Liny stalowe.** Długość lin na kutrze wynosi na każdej stronie po 300–400 m. Średnica 6–10 mm. Liny te łączą deski włoku z kutrem, gdzie nawinięte są na szpule.

Przy połowie włokiem wypuszcza się liny stalowej trzy do czterokrotnie tyle, ile wynosi głębokość w danym miejscu. Jeżeli głębokość w czasie ciągnięcia zmienia się o różnice kilkunastu metrów, to zaraz też uzupełnia się ilość wypuszczonej liny.

Jeżeli np. włok zapuszczono na głębokość 70 m, a po 1 lub 2 godzinach ciągnięcia głębokość spada do 90 mtr., to linki wypuszcza się najpierw 250 mtr., a następnie w czasie ciągnięcia dodaje się do 300 lub 350 mtr. W przeciwnym razie włok może albo zarznąć w dno, albo też może nie dostawać dna i w obu wypadkach połów będzie bezcelowy, a przy zarżnięciu włoku w dno, można nawet sieć zgubić.

Co każde 50 i 100 mtr. liny są oznaczone w równych odstępach, na każdej stronie odpowiednimi znakami, w celu zorientowania się co do ilości wypuszczanej liny na danej głębokości, oraz co do równości wypuszczania liny w czasie zakładania i wyciągania włoku.

Poniżej podaję zestawienie wielkości narzędzi w stosunku do wielkości kutrów, najwięcej używanych w rybołówstwie bornholmskiem.

**Opis narzędzi używanych przy zimowym rybołówstwie włokowym koło Bornholmu dla 3-ech wielkości kutrów.**

Wielkość i siła kutra	Średnica liny stalowej do ciągnięcia włoku w m/m		Słomiaki		Deski rozpierające do włoku, wielkość w cm	Opis włoku																		
						Długość na jedną stronę w metrach		Średnica w m/m	Podbory (linki) długość w mtr.		Skrzydło		Matnica						Średnica linki w m/m		Grubość i rodzaj nici K = konopne B = bawełniane			
													Długość w mtr.	Wy-sokość w oczkach	Długość w mtr.		Obwód w oczkach	Obsada na linkę						
															dolna	górna		dolną						górna
Mały (dług. 10–11,5 mtr. siła 20–30 H P)	od do	3 6	90 150	17 25	60x100 80x120	11.00 14.00	9.50 12.50	4.00 5.80	15 22	70	7.50 9.20	8.50 10.40	180 240	50 70	1.20 1.90	28 45	1.10 1.50	25 40	16 22	14 18	K- <sup>2</sup> / <sub>3</sub> B- <sup>30</sup> / <sub>38</sub>	K- <sup>7</sup> / <sub>3</sub> B- <sup>30</sup> / <sub>94</sub>	K- <sup>6</sup> / <sub>3</sub> x <sub>3</sub>	
Średni (dług. 11–14 mtr. siła 30–45 H P)	od do	5 8	100 160	20 30	75x115 90x130	15.00 18.00	12.50 17.00	5.80 7.00	18 22	85	8.00 11.00	10.00 12.00	230 320	60 80	1.50 3.00	35 70	1.20 2.00	30 60	17 30	15 20	K- <sup>7</sup> / <sub>3</sub> x <sub>2</sub>	K- <sup>6</sup> / <sub>3</sub>	K- <sup>6</sup> / <sub>3</sub> x <sub>3</sub>	
Duży (dług. 14–17 mtr. siła 45–70 H P)	od do	8 12	120 160	25 35	85x125 105x150	19.00 24.00	17.00 22.00	7.00 10.50	20 24	100 135	8.30 12.00	11.20 14.50	300 370	70 90	2.00 3.50	50 80	1.50 2.20	30 70	18 30	16 22	K- <sup>6</sup> / <sub>3</sub> x <sub>2</sub>	K- <sup>4</sup> / <sub>3</sub>	K- <sup>4</sup> / <sub>3</sub> x <sub>3</sub>	

Pierwszy rodzaj kutrów należy przeważnie do rybaków miejscowych, ale i tu kutry drugiego typu przeważają. Kutry średnie należą do rybaków duńskich z odleglejszych portów, do

rybaków szwedzkich oraz częściowo do rybaków niemieckich. Ostatni rodzaj kutrów głównie należy do rybaków niemieckich.

Jak widać z powyższej tablicy, wielkość ku-



trów oraz używane przez nie narzędzia różnią się znacznie co do rozmiarów. Jednak kutry małe nie obawiają się konkurencji swoich sąsiadów o silnej maszynie i z dużymi sieciami. Wprawdzie połowy dużymi kutrami lub nieco mniejszemi lecz z silniejszymi motorami są znacznie obfitsze; wychodzą one na połowy nawet przy stosunkowo silnych wiatrach, na co rybacy z kutrami małymi nie mogą się odważyć. Stąd też rybacy mają znacznie większe zyski z połowów dużymi kutrami.

Zresztą małe kutry również dobrze się opłacają, gdyż są znowu mniej kosztowne. Zużywają one przy połowach mniejszą ilość ropy niż kutry duże, ponadto narzędzia np. kutra dług. 16 mtr. z motorem 60 HP. są parokrotnie droższe od narzędzi dla kutra o dług. 11 mtr. z maszyną 25 HP. Jeżeli się zważy, że narzędzia często ulegają zgubieniu lub podarciu o przeszkodę na dnie morskiem, zrozumiałem będzie, że straty tego rodzaju bardziej odczuwają właściciele większych statków.

Obsługa na małych kutrach składa się zwykle z 2—3 ludzi, a na kutrach dużych pracuje 3—4 ludzi.

### Rybacy polscy na dalszych terenach Bałtyku.

1. Statek Morskiego Instytutu Rybackiego „Stornia”, eksploatowany przez rybaka Jana Nadolskiego z Gdyni, wyjechał na połowy na dalsze tereny Bałtyku 4 razy. Połowy odbywały się na północ od Bornholmu, w okolicach wysp Christiansö włokami dennymi i wynosiły:

podróż	—	4 dni:	600 kg. storni,	800 kg. zimnicy	i	200 kg. dorszy
2	„	4	„	650	„	700
3	„	4	„	500	„	1750
4	„	3	„	200	„	1200
						350
						50
						50

Ryby sprzedano w Gdańsku.

2. Kuter „Hel 1”, rybak Schmel Emil II z Helu. Połowy odbywały się jak wyżej i wynosiły:

Podróż — 5 dni — 1.550 klg. płastug (stornie i zimnice) i 250 klg. dorszy. Sprzedano w Helu i w Gdańsku.

3. Kuter „Hel 54” rybak Ehwald Hermann z Helu. Połowy odbywały się przy wybrzeżu niemieckiem w okolicy Leby i wynosiły:

Podróż 5 dni — 201 klg. (27 sztuk) łososi; sprzedano w Lebie.

4. Kuter „Hel 73”, rybak Walter Halmann z Helu. Połowy odbywały się jak wyżej i wynosiły:

Podróż 5 dni — 125 klg. (17 sztuk) łososi; sprzedano w Lebie.



## Rybołówstwo przybrzeżne.



*Bronisław Sotkowski.*

### *Naprawa i budowa kutrów w Gdyni.*

Nasze rybołówstwo morskie posiada obecnie 115 kutrów motorowych. Są to statki poruszane motorami i posiadające równocześnie żagle. Długość tych statków nie przekracza 13 m., szerokość 5 m., a w ładowni pod pokładem może się pomieścić około 10 tysięcy kg ryb złowionych.

Kutry w ciągu całego roku znajdują się na połowach ryb, dlatego spód statku obrasta porostami wodnymi, to też należy przynajmniej raz do roku kutry oczyścić i pomalować nową farbą. Oprócz tego nierzadkie są wypadki powodujące konieczność naprawy motoru czy statku z powodu zużycia się niektórych części. Oczyszczenie statku, lub jego naprawa może być skuteczną dopiero po wyciągnięciu statku na brzeg, zapomocą wyciągu zwanego pochylnią — lub z angielskiego ślipem.

Nasi rybacy udawali się do W. M. Gdańska, gdzie było czynnych w rozmaitych miejscowościach dziesięć pochylni, obsługiwanych windami ręcznymi. Oplata za samo wyciągnięcie wynosi tam od 45 zł do 90 zł, poza tem rybacy byli narażeni na znaczne koszty z powodu po-

bytu w Gdańsku, przeciągającego się przy ważniejszych naprawach nawet do dwu tygodni. Roczne sumy zostawiane w Gdańsku można skromnie ocenić na 20.000 zł.

Powstała więc myśl, aby dla potrzeb naszych rybaków wybudować pochylnię w Gdyni. Morski Instytut Rybacki zawarł w grudniu 1929 r. umowę na budowę pochylni przez Konsorcjum Francusko-Polskie w Gdyni, a w październiku 1930 r. nastąpiło przejęcie wykończonego już urządzenia. Pochylnia znajduje się przy Basenie Południowym, na Nabrzeżu Rybackiem, gdzie zajmuje ogrodzoną przestrzeń około 1 ha (92 razy 100 m.). Od budynku, w którym znajduje się winda, biegnie osiem szyn stalowych, ułożonych na brzegu i w wodzie. Na szynach tych porusza się wózek połączony linami z windą. Wózek ten zjeżdża tak głęboko pod wodę, aby móc wziąć na siebie pływający kuter rybacki, który razem z wózkiem zostaje wciągnięty na brzeg. Siła wyciągu windy elektrycznej przekracza 40 ton, czyli, że wszystkie kutry na naszym wybrzeżu będą mogły korzystać z tego urządzenia. Z wózka wciąga



się kuter na boczne szyny, na których obecnie pomieścić się może cztery statki, a przywiduje się powiększenie na dwanaście kutrów. Równocześnie więc 12 kutrów można będzie naprawiać. W ciągu dwu miesięcy od uruchomienia pochylni dziesięć statków rybackich korzystało już z tego urządzenia. Na terenie slipu otrzymał miejsce niejaki p. Ledtke, który zamierza urządzić tu pracownię stolarsko-ciesielską, brak jednak kapitału potrzebnego nie pozwala na zakup odpowiednich maszyn.

Koszt pochylni wraz z domem dla dozorczy i ogrodzeniem terenu wyniósł około 250.000 zł, warto więc zastanowić się nad rentownością tego urządzenia.

Rybak płaci za wyciągnięcie tylko 40 zł. Jeżeli przyjmiemy, że w ciągu roku korzystać będzie z pochylni 200 kutrów, to dochód roczny wyniesie 8.000 zł. Wydatki na: opłacanie obsługi motoru, prąd windy elektrycznej, smary, opał lokalu, amortyzacja urządzeń, liczyć można na 5.500 zł rocznie. Na oprocentowanie wyłożonego kapitału (250.000 zł, nie licząc wartości terenu) zostaje tylko kwota wynosząca 1% tego kapitału, czyli można nazwać takie przedsiębiorstwo nie opłacającym się, gdyż kapitał ten złożony w banku państwowym daje 7% rocznie. Podwyższenie opłat za używanie

pochylni nie wiedzie do celu, gdyż rybacy byliby zmuszeni do korzystania z innych pochylni.

Jest jednak inna droga prowadząca do zwiększenia rentowności pochylni, a jest nią zorganizowanie przedsiębiorstwa naprawy i budowy kutrów rybackich na zasadach spółdzielczych. Większość naszych kutrów wymaga ciągłej naprawy i domaga się zastąpienia niezdatnych kutrów nowymi statkami. Przedsiębiorstwo, któreby przy pochylni posiadało warsztaty ciesielsko-stolarskie i mechaniczne, miałyby wszelkie widoki powodzenia, mogąc z czasem nawet rozpocząć budowę kutrów. Dlatego należałoby pomyśleć o utworzeniu oddzielnego przedsiębiorstwa, mającego własną osobowość prawną, np. pod nazwą: **SLIP — Przedsiębiorstwo naprawy i budowy kutrów rybackich w Gdyni, Spółka z ogr. por.** W Radzie nadzorczej Spółki decydujący głos posiadałyby Morski Instytut Rybacki, jako właściciel pochylni i terenu; dalszymi współnikami byłyby: 1) osoby czy firmy prowadzące warsztaty ciesielsko-stolarskie i warsztaty mechaniczne (np. f. Perkun); 2) Bank Gospodarstwa Krajowego i Magistrat m. Gdyni z tytułu dostarczenia kapitału na założenie przedsiębiorstwa.

B. K.

## Łowiony morskie w kwietniu.

Tak pomyślniej pogody dla rybołówstwa jaka była w kwietniu już dawno nie mieli rybacy. W obwodzie helskim uprawiano połowy w ciągu całych 30 dni miesiąca, co rzadko zdarza się nawet w najspokojniejszych miesiącach letnich. Nieco w gorszym położeniu znajdowali się rybacy z Gdyni, którym parodniowe wiatry wschodnie i północno wschodnie utrudniały spokojne połowy, jednak nie w takim stopniu, aby nie można było wyjechać na morze.

Nie zważając na pomyślnie warunki atmosferyczne połowy ilościowo wypadły dość słabo i za wyjątkiem łososi, stanowią cyfry niższe, od zwykłych średnich tego okresu w ubiegłych latach. Nieco korzystniej przedstawia się wartość złowionych ryb, na co wpłynęły przede wszystkim stosunkowo dobre połowy łososi.

Jeszcze nieźle w kwietniu łowiono szproty, ale połowy te nie miały już charakteru połowów masowych jak w lutym i marcu. Połowem szprotów zajmowali się wyłącznie rybacy z Helu, sprzedając je częściowo do wędźzarń, częściowo do Gdańska. Z końcem miesiąca połowy szprotów zakończono i następne połowy rozpoczęła się dopiero na jesieni.

Śledzi w bież. sezonie jest mało i nie stanowią one poważniejszej pozycji w ogólnych połowach. Łowiono je głównie przy cyplu helskim w mance. Kwietniowa

zdołacz stanowi zaledwie 20% zwykłych średnich tego miesiąca w ubiegłych latach.

Wskutek zimnej pogody ryb płaskich było mało na zwykłych miejscach połowu i z tego powodu połowy tej ryby jeszcze się nie rozpoczęły w szerszym zakresie.

Ryby słodkowodne, jak zwykle w kwietniu łowiono nieźle w zatoce puckiej, głównie przez rybaków z Kuznicy, Chałup i W. Wsi.

Połowy kwietniowe według poszczególnych gatunków, ich wartość oraz porównanie z kwietniem ub. roku przedstawiają się jak niżej:

Gatunek	Ilość w kg.		Wartość w zł	
	Kwiecień 1931	Kwiecień 1930	Kwiecień 1931	Kwiecień 1930
Szproty . . .	91.800	109.600	13 770	21.500
Śledzie . . .	16.230	83 170	16.230	83 170
Łososie . . .	45.050	21.000	205.730	170.200
Płastugi . . .	16 070	20.490	11.490	22.460
Wątlusze . . .	2.770	5.140	2.770	5.140
Węgorze . . .	190	1.620	420	6.480
Słodkowodne .	6 000	18.550	8.370	31 360
Inne . . . . .	1 690	2.490	4.290	3.460
<b>Razem:</b>	<b>179.800</b>	<b>262.060</b>	<b>263.070</b>	<b>343.770</b>



Równocześnie połowy według poszczególnych obwodów rybackich wypadły:

Obwód wsie od — do	Ilość w kg.		Wartość w zł	
	Kwiecień 1931	Kwiecień 1930	Kwiecień 1931	Kwiecień 1930
1. Hel . . . . .	116.770	70.530	111.010	105.710
2. Gdynia—Orłowo . . . .	23.850	51.630	36.730	51.840
3. Jastarnia—W. Wieś . . .	28.330	110.440	95.200	144.480
4. Chłapowo—Dąbek . . . .	3.050	—	4.390	—
5. Obluże—Swarzewo . . . .	7.800	29.460	15.740	41.740
<b>Razem:</b>	<b>179.800</b>	<b>262.060</b>	<b>263.070</b>	<b>343.770</b>

Na obwód I. przypada cała ilość szprotów, połowa śledzi, około 20% łososi i około 20% płastug; na obwód II. połowa płastug, 20% śledzi, ok. 20% łososi i połowa wątluszy; na obwód III. przypada 20% łososi, połowa słodkowodnych i po kilkanaście procent płastug i śledzi; wreszcie na pozostałe IV. i V. obwody nieznaczne ilości wszystkich gatunków ryb.

### Kuter szwedzki w Helu.

Mamy obecnie żywy przykład, że dalekie tereny nie odstraszały rybaków, uprawiających ten zawód od szeregu pokoleń.

Oto, w związku z pojawieniem się łososi przybył do Helu w dniu 15. IV. kuter szwedzki S. G. 211 z Hörwik. Długość statku wynosi zaledwie 26 stóp, szerokość 10, zanurzenie 4 stopy. Siła motoru równa 8 H. P. firmy Nilsson w Westerwik.

Zewnętrznie różni się od naszych kutrów bardzo niskimi burtami, a właściwie prawie zupełnym ich brakiem. Pomieszczenie dla dwóch ludzi znajduje się przy motorze, w tylnej części statku łącznie zajmuje skład na sieci (w tym wypadku pławnice), ewentualnie ryby. Maszt stosunkowo krótki. Na pokładzie umieszczone koło rufy z obu stron 2 flaszki o pojemności około 20 ltr. na wodę z korkami porcelanowymi. Statek przeszedł odległość od Hörwik w 30 godzin. Takie, a nawet mniejsze kutry zapuszczają się w dalsze rejsy, sięgające od Karlskrony, Karlsham ku Rugji i około brzegów niemieckiego Pomorza do Bornholmu i Gotlandu. Właściciel kutra był już w Helu, ale w... 1901 roku. Dalekoidący rozwój wioski zdumiał Szweda, który mając obraz z przed 30 lat, nie mógł poznać dawnego osiedla.



## Dział Naukowy.



*Józef Borowik.*

### *O współpracy Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa z Morskim Instytutem Rybackim.*

W ostatnich latach w szeregu artykułów były omawiane w „Rybie“ sprawy wprowadzenia włoku szprotowego na naszym wybrzeżu (Hryniewicki, Piechocki, Szela, Markowski), oraz poszukiwań dalszych terenów połowu na statku badawczym „Ewa“. Zwrócono naszą uwagę, że z treści artykułów tych można wyciągnąć mylny wniosek, jakoby prace badawcze w tym zakresie były wyłączną zasługą Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa.

Jako kierownik tego Działu, mając jednocześnie powierzone kierownictwo badań ze strony Morskiego Instytutu Rybackiego, poczuwam się do milego obowiązku sprostowania i wyjaśnienia co następuje:

Praca badawcza Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa w stosunku do wszelkich zagadnień rybołówstwa morskiego — byłaby zupełnie niemożliwa bez pomocy Ministerstwa Przemysłu i Handlu i jego organów na wybrzeżu: Morskiego Urzędu Rybackiego i Morskiego Instytutu Rybackiego.

Jakkolwiek Dział Ekonomji i Organizacji Rybactwa liczył 2 pracowników naukowych i 1 technicznego i miał znaczną dotację na ba-

dania naukowe — jednak nie posiadał ani odpowiednich środków lokomocji, ani też sił pomocniczo-naukowych, niezbędnych przy szeroko zakreślonym programie badań.

Jedynie, zawdzięczając zrozumieniu ze strony Naczelnika Wydziału Rybackiego w Ministerstwie Przemysłu i Handlu — dr. Lubeckiego oraz Naczelnika Morskiego Urzędu Rybackiego p. A. Hryniewickiego, badania rozpoczęte w 1927 r. na wybrzeżu pod moim kierunkiem mogłem należycie rozwinąć i uzyskać pożądane wyniki.

Jedną ze spraw, na którą od początku naszej pracy zwróciliśmy uwagę, była kwestja techniki narzędzi połowów oraz wpływu narzędzi na skład połowu. Należy jednak stwierdzić, że jeżeli chodzi o prowadzone w ciągu ostatnich 2 lat doświadczenia nad zastosowaniem na naszych wodach włoku do połowów śledzi i szprotów, które były prowadzone przez pracowników Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa — inicjatorem przyspieszenia tych prac jest dr. Franciszek Lubecki, na propozycję którego Morski Instytut Rybacki sprowadził na wzór włok śledziowy z Niemiec. Zresztą dr. Lubecki



też pierwszy zwrócił uwagę w literaturze polskiej („Rybołówstwo śledziowe w Zachodniej Europie“, Warszawa 1929 r.) na techniczne szczegóły zastosowania tego włoku w przemyśle rybołówstwie śledziowym na Morzu Niemieckim i na wielkie gospodarcze znaczenie tego rodzaju połowów.

Pierwsze doświadczenia z połowami zapomocą włoku śledziowego zostały dokonane przez p. Fr. Piechockiego, technika rybackiego Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa na statkach rybackich, wynajętych przez Dział Ekonomji i Organizacji Rybactwa. Powodzenie doświadczeń i zainteresowanie tą sprawą rybaków zawdzięczać należy w pierwszym rzędzie p. Fr. Piechockiemu. Od tego czasu zagadnienie włoku szprotowego jest przedmiotem wspólnych zainteresowań obu instytucyj: Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa — w dziedzinie poznania techniki połowu i działania narzędzi, oraz Morskiego Instytutu Rybackiego ze stanowiska szerszego zastosowania tego narzędzia celem podniesienia przemysłu rybnego i należytego zużytkowania.

Jeżeli chodzi o drugą sprawę — poszukiwania dalszych terenów połowu i badania rybołówstwa na Bałtyku Środkowym i Zachodnim — prace te stały się możliwe jedynie zawdzięczając udzieleniu przez Zarząd Morskiego Instytutu Rybackiego do wyłącznej mojej dyspozycji, jako kierownika Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa oraz kierownika badań Morskiego Instytutu Rybackiego, statku badawczego „Ewa“. Należy jednak stwierdzić, że „Ewa“, będąc terenem żywej i zgodnej współpracy dwóch instytucyj — nie przestawała ani na chwilę być własnością Morskiego Instytutu Rybackiego, do którego też należały trudne i kosztowne zadania utrzymania samego statku i jego załogi. Również asystent — naturalista na statku był opłacany z funduszu Morskiego Instytutu Rybackiego.

W końcu mile jest mi stwierdzić, że jakkolwiek od początku badań przez wszystkich zgodnie była stwierdzona konieczność posiadania

statku badawczego — to jednak opracowanie projektu, decyzję rozpoczęcia budowy, przewyciężenie licznych przeszkód na drodze realizacji budowy i uposażenia statku — stanowią wielką i trwałą zasługę Zarządu Morskiego Instytutu Rybackiego, a przede wszystkim oddanego sprawie morskiej i wielce jej zasłużonego dr. Franciszka Lubeckiego, naczelnika Wydziału Rybackiego Ministerstwa Przemysłu i Handlu, który nie tylko energicznie wspierał Morski Instytut Rybacki, lecz osobiście włożył w sprawę budowy „Ewy“ dużo własnej inwencji, pracy, starań i trosk.

Uważam za swój podwójny obowiązek, jako redaktora „Ryby“ oraz kierownika badań obu instytucyj, zabrać głos w tej sprawie i usunąć wszelkie wątpliwości w sprawie tego — komu co zawdzięczamy.

Podkreślone wyżej zasługi osób i instytucyj koło badań morskich, nie pomniejszają w niczem pracy i zasług grona osób, które się zgromadziły pod schronieniem (jak się okazało wysoce niepewnym) Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa. Praca ta w ciągu 5 lat była prowadzona konsekwentnie i otwarcie na oczach wszystkich — według jasnego i jednolitego planu, uzgodnionego ze wszystkimi czynnikami zainteresowanymi. Wyniki tej pracy są częściowo już udostępnione w licznych publikacjach, częściowo zostaną ogłoszone w najbliższym okresie.

#### Badania zanieczyszczeń rzeki Czarnej Przemszy.

W dwutygodniku „Zdrowie“ (Nr. 1-3 1931 r.) ukazało się sprawozdanie prof. W. Gądzikiewicza z dotychczasowych poszukiwań nad wpływem ścieków Zagłębia Dąbrowskiego na zanieczyszczenie rzeki Czarnej Przemszy. Badania te są prowadzone przez prof. Gądzikiewicza wspólnie z prof. Spiczakowem z ramienia „Międzywojewódzkiej komisji do zwalczania zanieczyszczeń rzek“. Prace prof. Gądzikiewicza dotyczą wpływu zanieczyszczeń na zdrowie publiczne, badania zaś prof. Spiczakowa mają na celu interesy rybackie; sprawozdania z tych ostatnich prac jeszcze nie zostały ogłoszone.



## Kronika.



### Rybołówstwo jeziorowe w kwietniu.

Tegoroczna długa i zimna wiosna ujemnie wpłynęła na ogólne połowy; ucierpiało przez to też znacznie tarło szczupaków, które wytarły się przeważnie pod lodem i z ikry tej wielkich korzyści nie będzie. Zimna i wiatry również podziały niekorzystnie na odbywające w kwietniu tarło innych gatunków (okoń, sandacz i w końcu miesiąca niekiedy też płoć).

Połowy odbywały się przy pomocy sępów, wontonów

i włoków, wszędzie z wynikami przeważnie lichymi. Gdzie niedzie tylko udawały się połowy sępami. W tym miesiącu urządza się też połowy na objazdkę. W bieżącym jednak roku prawie zupełnie przeszkodziły temu wiatry. Najlepsze jeszcze wyniki otrzymywano miejscami z połowów węgorzy w zastawianych skrzydlakach w odpływach jezior — naturalnie przy tych jeziorach gdzie są węgorze. W związku z tem zauważyło się niższe cen na węgorze. Ceny innych gatunków ryb utrzymały się prawie na jednakowym poziomie.

F. P.



### Wiosenna ochrona ryb w roku bieżącym.

W Poznańskim Dzienniku Wojewódzkim nr. 17 z dnia 18 kwietnia ukazało się zarządzenie Wojewody Poznańskiego w sprawie wiosennej ochrony ryb na rok 1931. Zarządzenie powyższe ustala wiosenną ochronę ryb na wodach otwartych na czas od 20-go kwietnia 6 godziny do 31 maja 6-jej godziny rb.

W myśl tego zarządzenia wolno no wodach otwartych wykonywać rybołówstwo tylko narzędziami t. zw. cichego połowu stosownie do obowiązujących w tej dziedzinie rozporządzeń wykonawczych. Stałe urządzenia rybackie, zgodnie z artykułem 35 ustawy rybackiej, winny być na wodach otwartych usunięte lub odstawione na czas wiosennej ochrony.

### Standaryzacja raka eksportowego.

Pisma niemieckie zanotowały wiadomość o odbytej w Państwowym Instytucie Eksportowym w Warszawie konferencji, mającej na celu ustalenie linii wytycznej dla racjonalizacji wywozu polskiego raka. Na plan pierwszy wysunięto konieczność standaryzowania towaru przez wprowadzenie określonej miary dla wywożonych zagranicę raków i uniknięcia w ten sposób tępienia drobnych egzemplarzy, pociągające za sobą stałe zmniejszanie się zapasu raków w naszych wodach. Zwrócono również uwagę na niezbędność powołania do życia związku eksporterów raka, któryby zjednoczył w swych rękach wywóz towaru i doprowadził do skonsolidowania gospodarki krajowej.

### Delegacja rybaków kaszubskich u p. Prezydenta Rzplitej.

Dnia 6-go maja bawiła w Warszawie delegacja 5 rybaków polskiego wybrzeża, która przybyła złożyć hołd imieniem rybaków-kaszubów Panu Prezydentowi Rzeczypospolitej oraz wręczyć memorjał o przyspieszenie budowy schroniska rybackiego przy Wielkiej Wsi, przyspieszenie budowy chłodni rybnej w Gdyni i innych sprawach i aktualnych potrzebach rybackich. Delegacja składała się z rybaków 1) Ambrożego Konkola z Jastarni, 2) Michała Gollu z Chalup, 3) Jakuba Myśliusza z Wielkiej Wsi, 4) Jetke Ludwika z Chłapowa i 5) Bystrama Jana ze Swarzewa oraz kierownika placówek rybackich Związku Drużyn Ludowych Mocarstwowej Polski na wybrzeżu por. Bielejewskiego.

Delegacja została przyjęta przez Pana Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, któremu wręczyła wyłowiony niedawno w Bałtyku wspaniały okaz bursztynu wagi 1.100 gramów. Następnie delegacja udała się do Min. Przem. i Handlu, gdzie była przyjęta przez p. min. Prystora, dyr. Departamentu Morskiego p. Hilchena, oraz naczelnika Wydz. Rybackiego p. Lubeckiego. Przyjęcie delegacji przez p. ministra, szczere zajęcie się przedstawionemi postulatami, przyrzeczenie możliwej ich realizacji, wreszcie szczegółowe omówienie wszystkich potrzeb wybrzeża oraz rybaków przez p. Hilchena i p. Lubeckiego wywarło na delegacji bardzo dostatnie wrażenie oraz przeświadczenie o właściwym traktowaniu zagadnienia potrzeb wybrzeża polskiego przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu.

W dalszym ciągu delegacja udała się do p. ministra rolnictwa Janta Połczyńskiego oraz wicem. oświaty ks. Żongółłowicza, a ponadto była przyjęta przez sekretarza klubu B. B. W. R. posła Dolanawskiego, któremu złożyła memorjał w sprawie potrzeb wybrzeża.

Po południu delegacja zwiedziła Wystawę Morską i wieczorem opuściła Warszawę.

### Tow. Polsko-Holenderskie dla połowów śledzi.

W jednym z pism niemieckich ukazała się notatka o wysiłkach czynionych ze strony czynników polskich, celem skierowania importu śledzi solonych przez Gdynię z zupełnym pominięciem portu gdańskiego. Według informacji autora notatki, robiono parę lat temu propozycje wielkim firmom angielskim wybudowania w Gdyni składów śledziowych, jednak Anglicy, jakoby oceniając długoletnie doświadczenie gdańskich importerów, nie okazali chęci angażowania kapitałów na nowym i nieznanym terenie. Wobec odmowy ze strony W. Brytanji przystąpiono obecnie do rokowań z rederami holenderskimi w celu stworzenia polsko-niderlandzkiej flotyli śledziowej, która by zatrudniała załogę mieszaną obu krajów. Ługry odbywałyby połowy pod polską banderą, a śledzie złowione przez statki należące do T-wa byłyby wyładowywane w Gdyni bez opłaty celnej i korzystałyby z niższych opłat portowych i składowych.

Ze swojej strony życzymy powodzenia!

### Bank Rybacki w Danji.

W parlamencie duńskim przedstawiony został projekt rządowy, dotyczący utworzenia banku rybackiego. Poza udziałem kapitału państwowego w wysokości 4½ milj. koron, bank zamierza wypuścić, na wzór hipotecznych listów zastawnych, obligacje w sumie 20 milj. koron pod zastaw kutrów i sprzętu rybackiego. Aby uniknąć zbędnych kosztów organizacyjnych, bank rybacki powstałby w ramach jednego z istniejących już banków. Zadaniem nowej instytucji byłaby akcja kredytowa, mająca na celu wprowadzenie nowoczesnych kutrów i narzędzi łowu oraz popieranie i tworzenie nowych przedsiębiorstw dla przeróbki połowów.

### Półow śledzi przez Helendrów.

W ostatnich latach daje się zauważyć w holenderskim rybołówstwie śledziowym co raz szersze zastosowanie typu statków zwanych ługrami motorowymi, które zaopatrzone są w maszyny o sile 100 P. S. i doskonale się nadają do połowów włokiem. W związku z tem podniosła się ogromnie wydajność połowów śledziowych w Holandji. Dla większości ługrów holenderskich, trudniących się tralowaniem, Scheveningen jest portem macierzystym, jakkolwiek pewna część statków ma swoją bazę w porcie Ymuiden.

Zarobek załogi, po potrąceniu kosztów związanych z utrzymaniem ługra, wynosi mniej więcej 25% wartości zdobyczy, z czego każdy z zatrudnionych otrzymuje część odpowiednią do stanowiska jakie zajmuje na statku. Wyładowanie i załadowanie statku należy do obowiązku załogi, wyżywienie zaś na morzu odbywa się na koszt właściciela ługra.







