

PRZEMYSŁ I HANDEL RYBNY NAD BAŁTYKIEM

Jeśli skończony sezon rybną 1932/33 zaznaczył się wzrostem konsumpcji i produkcji przetworów rybnych, to rzecz jasna, że nie pozostało to bez dodatniego wpływu także i na rozwój Gdyni i rozbudowę handlu oraz przemysłu rybnego na wybrzeżu. Jak wiadomo, prym w handlu rybnym na całym terenie Pomorza aż do pierwszej połowy r. 1932 dzierżył w swem ręku Gdańsk, a wszelkie wysiłki zmierzające do skierowania polskich rybaków ze swą zdobyczą na rynki polskie, np. do Gdyni, natrafiały u tych ostatnich na niezrozumiały opór. Dopiero ostateczne uruchomienie hali i chłodni rybnej w porcie rybackim zapoczątkowało nową erę w historii Gdyni i wybrzeża. Śmiało można rzec, że 95 proc. polskich połowów rybnych zbywano i przetwarzano w kraju, a tylko nieznaczna część darów polskiego Bałtyku, zwłaszcza ryby droższe, ze względu na różnice walutowe i lepsze ceny, wędrowały do Gdańska. Gdynia stała się więc centrum polskiego handlu

rybą morską. W Porcie Rybackim w Gdyni zakupiono 100 proc. połowów szprota złożonego przez rybaków gdynskich i około 40 proc. połowów rybaków z Helu, którzy w tym roku po raz pierwszy chętnie przybywali z towarami do Gdyni, gdzie znajdowali nie tylko chętnych odbiorców i wyższe ceny od cen płaconych przez Wędzarnie na Helu lub kupców gdańskich. Większość towaru bo około 60 proc. szprotów z dowozu gdynskiego sprzedano do wędzarni położonych wewnątrz kraju, resztę zaś pochłoniął przetwórczo miejscowy, a wreszcie handel rybą świeżą do konsumpcji bezpośredniej.

Na terenie Gdyni czynnych było 5 zakładów przetwórczych a to: Wędzarnia „Polska Ryba” (15 pieców), Wędzarnia A. Budzisa (10 pieców), Wędzarnia „Bałtyk-Ryb” (5 pieców). Poza tym uruchomiono pierwszą gdynską wytwórnię konserw firmy „Temporyb” w Hali Rybnej. Dorywczo zaś pracowała wytwórnia namiastki sardynek (ze śledzików polskich) pod firmą „Polsard”. Dalszy rozwój przemysłu rybnego na terenie Gdyni prorokuje jaknajlepsze nadzieje, a w trakcie ostatecznych decyzji znajduje się sprawa budowy jeszcze w ciągu tego lata dwu dużych fabryk konserw rybnych, połączonych z wędzarniami, które zapoczątkować mają na naszym Wybrzeżu powstanie wielkiego przemysłu rybnego. Na Helu czynne były dotychczasowe wędzarnie większe (Barlasch i Wolff, Hallmann i Wolff, Bernard Kohnke i inne). Poza tym powstał cały szereg drobnych wędzarni (od 2—4 pieców), 1 wędzarnia licząca 7 pieców, Maks. Hallmana. W Jastarni istniejąca od szeregu lat największa wędzarnia Wybrzeża Dr. J. Kirsch i K. Zebrowski, zwiększył b. poważnie swą produkcję, a poza pełnym wykorzystaniem własnego przedsiębiorstwa wynajmowała na czas sezonu jeszcze kilka mniejszych wędzarni okolicznych, by nadażyć zamówieniom. Ubiegły więc sezon przemysłu rybnego na wybrzeżu minął pod znakiem dobrej koniunktury i widocznego rozwoju wbrew kryzysowi, a szprot polski tak w stanie wędzonym jak i w stanie świeżym, zajął dominujące stanowisko w konsumpcji krocząc ilościowo, a zapewne i wartościowo na czele cyfr dotyczących wysokości spożycia ryb w Polsce.

Sądząc z dotychczasowego zainteresowania się Gdynią przez sfery handlowe i przemysłowe, liczyć się należy z tem, jako z pewnością, że z dalszego rozwoju przemysłu rybnego w Gdyni i skoncentrowania tegoż przemysłu na wybrzeżu przyczyni się wybitnie nowa taryfa celna wchodząca w życie z dn. 10 października 1933 r. Uprawnia do tego mniemania fakt, że najważniejszy surowiec przemysłu rybnego, t. j. śledzie świeże sprowadzane z zagranicy po tym czasie przez porty polskie, podlegać będą stawce celnej, po zł. 2 od 100 kg netto, podczas kiedy przy imporcie drogą lądową (z konieczności przez Niemcy) cło to będzie wynosiło zł. 6,30 brutto, czyli powyżej zł. 10 netto, a zatem raz jeszcze ponawiam wielokrotny mój apel: „Przenośmy się do Gdyni!”. K. Jelski.

ŚLEDZI NA ŚLĄSKU I GALICJI HODNIEJ

paręciu Izb Przemysłowo Handlowych, a szczególnie p. Dyr. Maisa z Izby krakowskiej, doszło do porozumienia między fabrykami i przemysł zaczął się rozwijać. Wątpimy, czy znajdzie się dziś ktoś, który porozumieniem tym poczuł się pokrzywdzony!

Jedynym ratunkiem dla przemysłu rybnego w Polsce jest organizacja oparta na zaufaniu wszystkich czynników w tem zainteresowanych, w szczególności zaś samych fabryk, którym na wzmocnieniu tej tak ważnej i dobrą przyszłość rokującej gałęzi przemysłu zależy. Musimy pamiętać jeszcze o jednym bardzo ważnym czynniku, z którym zjednoczenie przemysłu rybnego ma dużo wspólnego. Piszący te słowa był przez szereg tygodni zainteresowany w badaniu możliwości importowych w Gdyni i przekonał się, że mamy olbrzymie dane do ujęcia całego importu śledzi w swoje ręce, z pominięciem portów, szczególnie niemieckich. Gdynia stoi dziś pod względem kwalifikacji importowych dla przemysłu rybnego w stadium zupełnego dojrzenia i rozporządzamy już dziś wszelkimi urządzeniami jakie widzieć można w innych wielkich portach rybackich zagranicą. Czas więc najwyższy, by zyski zagranicznych importerów pozostały w kraju.

Wołamy więc dziś w kierunku miarodajnych czynników: Ratujmy nasz przemysł przed zagładą! Mamy możliwości ku temu, trzeba tylko dobrej woli i — poparcia Rządu, któremu na równi z nami na tem zależeć powinno!

CTOWEJ PRZY MARYNATACH

do konserw jest fakt, że esencja jest produktem skoncentrowanym, zatem daje możność przygotowania octu o dowolnym stężeniu, zależnie od przeznaczenia.

Marynaty przechowuje się dobrze w naczyniach całkowicie wypełnionych.