

„22 LIPCA“

Manifest Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego, który wszedł do historii naszego narodu pod nazwą „MANIFESTU LIPCOWEGO“, jest aktem o wyjątkowej doniosłości historycznej i politycznej. Jest on również rocznicą historycznego dnia, kiedy bohaterska Armia Radziecka zapoczątkowała wyzwolenie naszego kraju spod jarzma faszystowskiej okupacji.

Manifest Lipcowy, ogłoszony dnia 22 lipca 1944 r. w Lublinie przez PKWN, tymczasowy rząd ludowy, zrealizował rewolucyjne postulaty mas pracujących, walczących o sprawiedliwość społeczną i po raz pierwszy w historii narodu polskiego oddał władzę w ręce mas ludowych, faktycznego i prawowitego gospodarza naszej Ojczyzny. Tym historycznym aktem stworzone zostały podwaliny pod budowę Polski wolnej i niepodległej, gwarantującej ustroj sprawiedliwości społecznej. Słusznie też ta wiekopomna rocznica nazwana została przez naród Świętem Odrodzenia Polski.

Obecna rocznica Manifestu Lipcowego nabiera szczególnego znaczenia, jesteśmy bowiem w okresie tworzenia i umacniania się Frontu Narodowego, skupiającego szerokie rzesze społeczeństwa polskiego do walki o Pokój i Plan 6-letni. Od wyników bowiem walki całego narodu o pokój zależy przyszłość ojczyzny, przyszłość naszej kultury.

Jedność i entuzjazm całego narodu, które znalazły swój wspaniały wyraz w Narodowym Plebiscycie Pokoju, muszą wcielić się w codzienną, uporczywą walkę i pracę każdego z nas na każdym posterunku, wytężoną pracę nad umacnianiem frontu walki o pokój i Plan 6-letni.

Jak powiedział Prezydent Bolesław Bierut na VI Plenum KC PZPR — „walka o pokój wiąże się jak najściślej z naszą walką o Plan 6-letni. Bo Plan 6-letni to plan likwidacji naszej słabości, zacofania a więc i bezbronności... Plan 6-letni to wzmocnienie siły Polski wzmocnienie jej niezależności a wraz z tym wzmacnianie wkładu Polski do ogólnoludzkiego dzieła pokoju. Aktywność w walce o pokój oznacza więc codzienną pracę każdego z nas nad umacnianiem sił Polski Ludowej, nad umacnianiem jej bazy ekonomicznej, nad umacnianiem jak najszybszego wzrostu jej sił wytwórczych oraz kultury, która jest niewątpliwie ważnym czynnikiem siły narodu. Aktywność w walce o pokój to przyczynienie się ze wszelkimi siłami do każdego kroku do realizacji naszego Planu 6-letniego“.

Te wskazania Pierwszego Obywatela Rzeczypospolitej są drogowskazem w naszej codziennej pracy i stanowią dla nas wszystkich bodziec do dalszej, wytrwałej i uporczywej pracy nad podniesieniem naszej Ojczyzny z wiekowego zacofania do rzędu przodujących krajów, nad wzmocnieniem siły Polski Ludowej i do walki o utrwalenie pokoju, tak niezbędnego dla naszego socjalistycznego budownictwa.

Przy okazji świąt narodowych utarł się piękny zwyczaj, iż analizujemy nasze niedociągnięcia i braki, podsumowujemy nasze osiągnięcia za miniony okres i podejmujemy zobowiązania dla uczczenia święta.

Rybacktwo musi również wnieść swój wybitny wkład do walki o pokój, o Plan 6-letni, o socjalizm. Stanowi ono poważną część naszej ogólnonarodowej gospodarki, a jego zadania i osiągnięcia w dobie dzisiejszej są ważniejsze i większe w porównaniu z tym, czego byliśmy świadkami w ustroju kapitalistycznym. Świadczy o tym wspaniały rozwój rybołówstwa zarówno morskiego jak i śródlądowego przemysłu przetwórczego oraz nowoczesnego aparatu obrotu rybnego.

Dzisiaj rybacktwo nie jest już drugo- czy trzeciorzędnym zagadnieniem, jak to było w minionej epoce ustroju kapitalistycznego, lecz zajmuje właściwe i należne mu miejsce w naszej gospodarce. Widomym tego znakiem są rosnące z roku na rok flotylle nowoczesnych statków rybackich, rozbudowujące się porty i bazy rybackie, ośrodki produkcji rybackiego śródlądowego, nowoczesne kombinaty przetwórcze oraz szeroko rozgałęziona sieć aparatu obrotu rybnego, dzięki któremu ryba dociera do najdalszych zakątków kraju nie wyłączając wsi. Wiś dopiero w Polsce Ludowej staje się coraz poważniejszym konsumentem ryb i głównie przyczyni się do wykonania ambitnego planu przeszło dwukrotnego zwiększenia spożycia ryb na głowę mieszkańca w Planie 6-letnim.

Te wielkie osiągnięcia i jeszcze poważniejsze cele, jakie mamy do spełnienia są możliwe dzięki socjalistycznej gospodarce planowej, zapewniającej należyty i prawidłowy rozwój każdej dziedzinie życia gospodarczego — dzięki przykładom i wzorom, czerpanym ze Związku Radzieckiego, kraju przodującego w świecie na polu rybołówstwa i przemysłu rybnego, — dzięki wreszcie uspołecznieniu wszystkich gałęzi gospodarki rybnej, która ma zapewnić dalsze wspaniałe widoki rozwoju w Planie 6-letnim.

Plan 6-letni przewiduje, iż 80 proc. połowów dokonywanych będzie przez jednostki uspołecznione. Na odcinku produkcji śródlądowej, przetwórstwa oraz obrotu cel ten już został osiągnięty prawie w 100 proc., a w rybołówstwie morskim niechybnie zostanie wykonany przedterminowo.

Zadania postawione przed rybacktwem w Planie 6-letnim, wysuwają na czołowe miejsce zagadnienie nowych kadr, przeszkolonych pod względem ideologicznym i fachowym, świadomych celu, do którego wszyscy dążymy tj. zwycięskiego wykonania Planu 6-letniego, planu budowy podstaw socjalizmu w Polsce.

Spoglądając dziś z perspektywy lat 7 na to, co zostało już dokonane, możemy z dumą stwierdzić, iż hasła Manifestu Lipcowego nie zostały zmarnowane, a świadomość tego stwierdzenia winna pobudzić nas do jeszcze wydatniejszej i ofiarniejszej pracy nad budową Polski socjalistycznej, Polski lepszego jutra.

Inż. JAN KOSTROWICKI

UNOWOCZEŚNIC TECHNIKĘ W RYBOŁÓWSTWIE ŚRÓDLĄDOWYM

W poniższym artykule omówiony jest niezwykle ważny problem postępu technicznego w rybactwie, wiążący się ściśle z racjonalizatorstwem w tej dziedzinie — problem dotychczas u nas prawie całkowicie zaniedbany. Autor porusza w tym artykule konieczność ruszenia z miejsca zagadnienia mechanizacji i podnoszenia na wyższy poziom techniki w rybactwie oraz podkreśla konieczność właściwej opieki odnośnych czynników nad pomysłami racjonalizatorskimi i ich wprowadzaniem w życie.

Z uwagi na ważność tych zagadnień, zwracamy uwagę naszych Czytelników na ten artykuł i apelujemy jednocześnie o zabieranie głosu w dyskusji na ten temat na łamach naszego czasopisma.

Nie ma chyba w całej Polsce dziedziny bardziej zacofanej, bardziej upośledzonej pod względem technicznym niż rybołówstwo śródlądowe. Tkwi ono, zarówno w odniesieniu do narzędzi jakimi się posługuje, jak i techniki pracy, gdzieś, w najlepszym razie, w okresie ubiegłego stulecia.

Gdyby nie to, że zaniechano już dawno chałupniczego wyrobu płótna sieciowego, że do montażu narzędzi rybackich stosuje się powszechnie wyroby fabryczne, można by powiedzieć, że techniczny rozwój rybołówstwa ugrzązł w dobie sochy drewnianej, cepa i sierpa.

Jakżeż stan ten nie pasuje do obecnego życia, do jego bajecznego rozwoju, postępu jaki się widzi we wszystkich krajach, które wyzwoliły się z więzów kapitalizmu.

Powojenna Polska Ludowa, odbudowująca zniszczenia wojenne i rozbudowująca każdą gałąź produkcji, by stworzyć trwałe podstawy socjalizmu, zainteresowana jest w sprawnym funkcjonowaniu i rozwoju wszystkich, najdrobniejszych nawet gałęzi produkcji, gdyż dopiero całość rozwojowa daje mocne podstawy do postępu, do dobrobytu, do osiągnięcia wytyczonych dróg i celów.

Realizacja zadań jakie muszą być wykonane dla dźwignięcia się, w możliwie krótkim czasie, na wysoki poziom zakreślony przez Państwo socjalistyczne w poszczególnych planach rozbudowy, wymaga dużej ilości rąk roboczych, a rąk tych jest tylko pewna ograniczona ilość. Nie da się ich od razu zwiększyć, chociaż w tym kierunku idą wszelkie wysiłki realizowane przez dokształcanie i specjalizację robotników niewykwalifikowanych oraz młodzieży.

By jednak podołać zamierzeniom dziś już stojącym przed wykonawcami, wprężnięto do pracy przemysłne mechanizmy, mogące w wielu fazach pracy, nie tylko zastąpić znaczną ilość rąk roboczych, ale i ulżyć w pracy tym ręką, które nie mogą być zastąpione przez maszyny.

Mechanizmy te, zawdzięczając ruchowi racjonalizatorskiemu wśród robotników i inżynierów, coraz to wydajniej pracują i dają możność planowego dysponowania posiadaną ilością rąk roboczych, pozwalają podejmować coraz to nowe i potrzebniejsze prace.

W rybołówstwie śródlądowym, tym może stosunkowo skromnym dziale produkcji w stosunku do

wielkich przedsięwzięć realizowanych w Polsce, posiadającym jednak w całokształcie gospodarki Państwa wyznaczony sobie plan produkcyjny i określony tym planem rozwój, stosuje się niemal wyłącznie siłę mięśni rybaka. Nie zna się tu jeszcze żadnych mechanizmów, ułatwiających tę pracę lub zwiększających jej efekt.

Jeżeli nawet to czy inne urządzenie dałoby się podciągnąć pod miano mechanizmu, to będzie to taki prymityw, że rybakowi pozostaje tylko czernieć się ze wstydu, gdy porówna on swoje urządzenia z maszynami wprężniętymi dziś do pracy we wszystkich innych dziedzinach.

Z powyższych rozważań niemal samorzutnie wyłania się pytanie, co jest powodem tego stanu rzeczy czy praca w rybołówstwie nie nadaje się do mechanizacji, czy brak tu dobrych chęci lub możliwości, czy wreszcie nie ma ludzi, którzy by zagadnienie to podjęli i zrealizowali.

Nie. — Inne okoliczności, inne powody, tkwią zarówno w dawniejszym, jak i obecnym zastoju techniki rybołówstwa. Pokutuje tu przede wszystkim jeszcze przedwojenny konserwatyzm rybaka, jego nieufność do rzeczy nowych, do postępu, jest on wynikiem przede wszystkim niskiego poziomu fachowo-technicznego wśród mas rybaków liniowych.

Konserwatyzm ten zrodził się w dobie, gdy rybołówstwo na wodach śródlądowych było w rękę przedsiębiorców, nieskorych do wydatków na ulepszenia, natomiast chciwych na zyski. Łatwo im one przychodziły wówczas, gdy bezrobotnych było wielu, gdy praca ich kosztowała tanio — pocóż więc było łamać sobie głowę nad ulepszeniami, mechanizacją i w ogóle nad jakimi bądź zmianami, kiedy za grosze mięśnie rybaków zastępowały wszelkie mechanizmy.

Dziś bezrobocie nie ma, dziś każda para rąk jest wysoko ceniona, jest w ewidencji i by pracę tych rąk uwielokrotnić daje się im maszyny.

Obecnie rybołówstwo odczuwa raczej brak siły roboczej, przede wszystkim zaś brak jest rybaków liniowych.

Licea rybackie kształcą nowe kadry rybaków — niestety, nie wychodzą z nich kadry rybaków liniowych, raczej są to kandydaci na stanowiska w administracji rybackiej na różnych jej poziomach.

Praca rybaka liniowego jest ciężka, często na chłodzie, a stale w mokrej odzieży, jest to praca niełatwo dająca się normować godzinami, a mimo to nie nazbyt popłatna. Te okoliczności nie nęcą wychowanków liceów rybackich, mają oni, rzecz naturalna, wyższe aspiracje.

O kształceniu liniowym kadr rybackich, zwłaszcza nowego narybku, który by dał chociażby uzupełnienie naturalnego ubytku dla topniejących kadr, mało się słyszy.

Brak rybaków liniowych jest rzekomo powodem niedociągnięć w wykonaniu rocznych planów wyłowu lub jego nasilania w sezonach dogodnych dla rybołówstwa, jest powodem, że w pogoni za ratowaniem tych planów, często na rynek lub do przetwórstwa rybnego, trafia ryba niedorośnięta, niemiarowa, która po paru latach dałaby pełnowartościowy produkt, jest powodem, że wiele obiektów wodnych jest niedostatecznie odłowionych lub w ogóle pozostają nieużytkowane.

Wydawałoby się, że należy wszelkimi siłami i sposobami zwiększyć kadry rybaków liniowych. Wzmocnić w ten sposób kadry, to pozbawić inną dziedzinę gospodarki narodowej pewnej ilości pracowników.

Takie wzmocnienie kadr rybackich przy prymitywizmie techniki pracy i narzędzi do tej pracy używanych, to z jednej strony byłoby drogą do osiągania wyników zgodnych z ustalonymi planami wyłowu, z drugiej jednak strony spowodowałoby podwyższenie kosztów pozyskania ryby.

A przecież Polska Ludowa wyszła już z okresu osiągania produkcji nawet kosztem nieopłacalności — było to słuszne wówczas, gdy powojenne braki należało każdą drogą pokryć.

Obecnie podnosi się jakość produkcji, walczy się z marnotrawstwem, żąda rentowności produkcji. Rentowność ta daje bowiem podstawy finansowe do postępu, do dobrobytu, do stworzenia mocnych fundamentów socjalizmu.

Jednym słowem, usprawnienie rybołówstwa przez zwiększenie kadr rybackich nie jest właściwą drogą. Właściwą drogą jest przestawienie rybołówstwa na jego zmechanizowanie, bądź to w poszczególnych fazach pracy, bądź w całych cyklach lub rodzajach narzędzi.

Możliwości mechanizacji bezspornie istnieją, możemy w tym zakresie czerpać z bogatej skarbnicy doświadczeń i pracy rybaków Związku Radzieckiego, tego największego dziś posiadacza terenów rybackich, wciąż obejmującego gospodarką nowe, dotąd nie wykorzystywane obszary wodne. Odpowiedź więc na pierwsze postawione poprzednio pytanie — czy prace w rybołówstwie nadają się do mechanizacji — wypada twierdzić.

Jak się przedstawia odpowiedź na pytanie drugie, dotyczące dobrych chęci i możliwości. Istnieje powiedzonko, że „dobrymi chęciami piekło brukowane“, powiedzonko to odpowiada w zupełności sytuacji w rybołówstwie.

Możliwości zmechanizowania pracy w rybołówstwie wyczuwają nie tylko kierownicy gospodarstw rybackich, kierownicy grup rybackich, ale sami rybacy, tylko że nie mogą oni sprecyzować swoich wyczuć, nie umieją ubrać tych wyczuć w

konkretne kształty — brak im wiedzy technicznej, brak wreszcie pewności, że gorzej czy lepiej opracowane projekty i myśli, doczekają się, jeżeli nie wprowadzenia ich w życie, to chociażby zbadania i wypróbowania. A to zniechęca do wysiłku, do obserwacji i prób, do ujęcia myśli w słowa, słów w wykresy i obliczenia.

Piszący te słowa, w roku ubiegłym, podjął próbę ożywienia wśród rybaków ruchu racjonalizatorskiego. Na zebraniach, w których wzięła udział co najmniej połowa rybaków, zatrudnionych na wodach mazurskich, szeroko dyskutowano nad zagadnieniem racjonalizatorskim, wskazywano drogę i przyobiecano pomoc w opracowaniu wniosków racjonalizatorskich.

Ten i ów z rybaków wspominał o pewnych pomysłach, jakie chciałby opracować, w rezultacie jednak nikt z przyobiecanej pomocy nie skorzystał, a cały wysiłek, jak to się mówi, rozszedł się po kościach.

Może należało rozmowy na ten temat ponawiać, może trzeba było bardziej uparczywie docierać do rybaków, tak czy inaczej ubiegło już kilka miesięcy i prawie nikt ani projektów gotowych, ani myśli do ich opracowania nie zgłosił.

Nikt prawie nie pisze — tylko jeden projekt racjonalizatorski wpłynął z terenu mazurskiego, został przez właściwe czynniki zbadany, przyznano nawet racjonalizatorom premię i zapowiedziano budowę modelu doświadczalnego. Chociaż od czasu rozpatrzenia projektu i jego aprobaty upłynęła już cała zima, ten najdogodniejszy okres do montażu modelu, dotąd nic nie słychać, kiedy i gdzie model ten ma być montowany. A przecież projektodawcy zostali przez komisję aprobującą projekt zobowiązani do udziału i nadzoru przy montażu i próbach modeli.

Jednym słowem są chęci, są możliwości, coś jednak nie idzie jak należy w tej tak koniecznej pracy wprowadzenia postępu w zacofanym naszym rybołówstwie.

To coś, co hamuje robotę, według mego rozumienia, to brak głowy i ręki, która zdolna by była wytyczyć kierunki racjonalizatorstwa, a więc i jego mechanizacji, która by mogła tym rybakom udzielić wszechstronnej pomocy, a więc technicznej i teoretycznej w nadaniu myślom formy i szaty projektu, która by projekty takie kierowała do właściwych instytucji do oceny i nad ich realizacją czuwała.

*Sądzę, że w ramach powstałego Instytutu Rybactwa Śródlądowego, tego rodzaju komórka byłaby najwłaściwiej ulokowana, że powołanie jej do życia jest kwestią palącą, kwestią pierwszej niemal potrzeby, właśnie ze względu na realizację szczupłymi siłami wciąż wzrastającego planu wyłowu ryby i jej podaży na rynek, właśnie ze względu na obniżenie kosztów eksploatacji wód śródlądowych, na wciągnięcie do zmechanizowanego i unowocześnionego rybołówstwa sił fachowych, jakie dostarczać będą średnie i wyższe szkoły rybackie, mających wówczas inne już zadania i zainteresowania, niż wysiłek fizyczny przy obecnym stanie techniki rybołówstwa.

J. KONARZEWSKI

ANALIZA PRODUKCJI KARPIA STAWOWEGO W R. 1950

Podczas corocznie powtarzających się jesiennych kampanii dostaw karpia stawowego uspołeczniony aparat obrotu hurtowego odczuwa największe trudności na odcinku planowania i organizowania wszystkich niezbędnych do realizacji tzw. „akcji karpiowej” środków finansowych i technicznych.

Dzieje się to dlatego, że chociaż znana jest w ogólnych zarysach całkowita masa karpia stawowego konsumpcyjnego, trudno jest przewidzieć kilka miesięcy naprzód jakie będzie rozbięcie tej masy na sortymenty wagowe, w poszczególnych województwach.

W niniejszym szkicu analitycznym chciałbym przedstawić jak rozmieszczone były w 1950 roku sortymenty karpia stawowego.

Karp stawowy dostarczony na rynek konsumpcyjny dzieli się jak wiadomo na sześć następujących sortymentów wagowych:

1. sort. pierwszy (I) obejmujący ryby o ciężarze jednostkowym od 1,0 do 3,0 kg.
2. sort. Ekstra (E) stanowią wysortowane z sort. I partie całowagonowe karpia o ciężarze jednostkowym od 1,5 do 3,0 kg.
3. sort. drugi (II) obejmuje ryby o ciężarze jednostkowym od 0,5 do 1,0 kg.
4. sort. trzeci (III) obejmujący ryby o ciężarze jedn. od 0,2 do 0,5 kg.
5. sort. czwarty (IV) obejmujący ryby o ciężarze jedn. od 0,02 do 0,08 kg.
6. sort. piąty (V) obejmujący ryby o ciężarze jedn. od 0,08 do 0,2 oraz ryby o ciężarze ponad 3,0 kg.

Zależnie od przynależności ww. sortymentów różna jest wartość handlowa i różne jest przeznaczenie użytkowe karpia. Z tego też względu przy analizie produkcji karpia stawowego jako towaru chcę scharakteryzować ten wzajemny stosunek poszczególnych sortymentów wagowych karpia najpierw w skali całego kraju, a następnie w podziale na województwa.

Przyjmując za 100 całkowitą produkcję karpia konsumpcyjnego dostarczonego CR w r. 1950, poszczególne sortymenty karpia układały się następująco:

Tabela nr 1

Wg grup producentów w skali całego kraju.

Grupa producentów	Sortymenty						V razem
	E	I	II	III	IV		
Instytucje nauk. i oświatowe	1,1	4,5	3,7	0,4	—	—	9,7
PGR	3,4	30,3	44,7	5,3	0,3	1,3	85,3
CRS	—	0,8	1,7	0,6	—	—	3,1
Inni uspołecznieni	—	0,1	0,4	0,3	—	—	0,8
Prywatni	—	0,5	0,5	0,1	—	—	1,1
Ogółem	4,5	36,2	51,0	6,7	0,3	1,3	100,0

Cyfry te mówią: że w skali całego kraju gospodarstwa państwowe były dostawcą:

-- Karpia sortymentu E — w 100,0% (PGR — 75,6%, Instytucje Naukowe — 24,4%).

- karpia sort. I w 96,2% (PGR — dały 83,7% a gospod. Inst. Naukowych i Oświat. 12,5%).
 -- karpia sort. II w 94,9% (PGR dały 87,6%, Inst. Nauk. i Oświat. 7,3%).

Braki hodowlane (sort. III, IV i V) stanowiły:

34,2%	dostaw innych uspołecznionych
18,5%	„ CRS
10,7%	„ prywatnych
8,2%	„ PGR
3,8%	„ Inst. Nauk. i Oświatowych

Wniosek: Przeważająca masa karpia wyborowego (ciężkiego i średniego) pochodziła z gospodarstw PGR. Poważny udział w dostawach karpia wzięły gospodarstwa Instytucji Naukowych. Natomiast CRS, inni uspołecznieni i prywatni producenci w tych dostawach uczestniczyli w stopniu minimalnym (zaledwie 5% całej masy karpia), z tym, że towar niższej jakości (braki handlowe) stanowił łącznie 25% ich dostaw, w przeciwieństwie do gospod. państwowych, u których braki te wystąpiły tylko w 7,7% ich dostaw. Świadczy to o racjonalnej gospodarce stawowej PGR i o stałym podnoszeniu się jakości produkcji gospodarstw państwowych.

B. Wg terenów produkcji rozbięcie masy towarowej karpia konsumpcyjnego przedstawia się następująco:

Tabela nr 2

	E	I	II	III	IV	V	razem
Warszawa	—	8,0	11,1	15,8	26,0	16,1	9,8
Łódź	—	4,3	12,0	21,9	40,1	16,3	9,2
Kielce	—	8,9	9,3	9,8	—	—	8,6
Lublin	—	8,3	11,6	22,3	16,3	25,4	10,8
Białystok	—	1,8	1,9	3,2	0,4	—	1,8
Olsztyn	—	0,1	0,1	0,3	1,9	—	0,1
Gdańsk	—	0,1	0,1	—	—	—	0,1
Bydgoszcz	10,0	3,1	2,8	—	6,5	1,7	3,0
Szczecin	—	0,4	0,5	—	—	—	0,4
Poznań	30,1	11,8	5,5	2,1	4,9	—	8,6
Wrocław	18,0	21,3	23,0	7,1	0,6	29,1	21,0
Chorzów	8,6	13,9	14,6	11,3	—	7,8	14,2
Kraków	26,8	13,3	5,0	5,1	3,3	3,6	9,0
Rzeszów	6,5	4,7	2,5	1,1	—	—	3,4
Razem	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

4. Największy % towaru niższej jakości (braki hodowlane tj. sort. III, IV i V) dostarczyły województwa:

olsztyńskie	19,5%	swoich dostaw
łódzkie	18,2%	„ „
lubelskie	17,6%	„ „
białostockie	14,7%	„ „
warszawskie	14,0%	„ „
rzeszowskie	8,8%	„ „
kieleckie	7,8%	„ „

Wnioski

1. Przeważająca większość masy towarowej karpia stawowego produkowana jest w województwach rozmieszczonych wzdłuż południowo-zachodnich granic kraju.
2. Woj. lubelskie i województwa centralne (Warszawa, Łódź i Kielce) produkują około 30% wszystkich dostaw karpia stawowego.

3. Województwa północne i woj. rzeszowskie nie odgrywają poważniejszej roli w dostawach karpia — nie mogą być nazwane terenami produkcyjnymi karpia.
4. Głównymi terenami produkcji karpia ciężkiego są: woj. wrocławskie, krakowskie, poznańskie i śląskie. Te tereny stanowiły i powinny stanowić źródło dostaw karpia eksportowego.
5. Zaopatrzenie rynku krajowego było i powinno być bazowane głównie na produkcji województw wrocławskiego, śląskiego, łódzkiego, lubelskiego, warszawskiego i kieleckiego jako głównych producentach karpia średniego (II sort). Te sześć województw stanowi naturalny rezerwat zapasów karpia stawowego na pokrycie deficytowych okręgów konsumpcyjnych.

6. Produkcja pozostałych województw powinna być przeznaczona na pokrycie lokalnego zapotrzebowania konsumpcyjnego.

Tych kilka danych i ogólnych wniosków z przebiegu zeszłorocznej kampanii karpiowej niech pobudzą licznych zainteresowanych pracowników obrotu rybami poszczególnych specjalności do wysunięcia dalszych szczegółowych wniosków mających na celu wcześniejsze rozpracowanie wszystkich elementów przyszłej kampanii karpiowej.

Drugi rok Planu Sześcioletniego winien bowiem na tym odcinku przebiec jeszcze sprawniej, niż rok pierwszy, w którym za małą uwagę moim zdaniem zwróciliśmy na elastyczność organizacyjną i analizę kosztów własnych.

Inż. STANISŁAW BYSZEWSKI

CHŁODNICTWO W OBROcie RYBNYM W PLANIE 6-LETNIM

Dla podkreślenia znaczenia i uwypuklenia konieczności właściwej rozbudowy urządzeń chłodniczych w obrocie rybnym, jakie stawia nam Plan 6-letni inwestycyjny, musimy przede wszystkim zdać sobie sprawę ze stanu posiadania po zakończeniu działań wojennych i uwolnieniu ziem polskich.

Z pozostałego jedynego obiektu w Gdyni, zniszczonego podczas działań wojennych, tylko część nadawała się do ponownego uruchomienia. Na ziemiach Odzyskanych, gdzie oprócz portu szczecińskiego nie było chłodni rybnych — nie zastaliśmy nic godnego uwagi.

Chłodnie rybne w Szczecinie były kompletnie zniszczone, a jedyny obiekt chłodniczy w porcie wymagał bardzo dużego wkładu środków i energii zanim mógł być uruchomiony jako baza chłodnicza dla obrotu rybnego w tym rejonie.

Tymczasem rozwój rybołówstwa morskiego nabrał od razu takiego rozpędu, że już w latach 1946—1947 zaczęły występować na wiosnę, podczas szczytowych połowów dorsza bałtyckiego, tzw. „kryzys dorszowe“, wynikające z dysproporcji między popytem a podażą ryb.

Wobec braku odpowiedniej ilości urządzeń chłodniczych dla obsługi rybactwa, a szczególnie **zamrażalni** — nie było innego wyjścia, jak solenie dorszy w celu zdjęcia z rynku nadwyżek. Ze wszystkich sposobów utrwalenia jest to chyba najmniej właściwy.

Wspomniane wyżej pierwsze kryzysy dorszowe wpłynęły na przyśpieszenie opracowania koncepcyjnych planów rozwiązania tego zagadnienia w taki sposób, aby wykorzystać właściwie dobrodziejstwo dużych połowów dorsza.

Sprawy rybne podlegają gestii dwóch resortów gospodarczych: Ministerstwu Żeglugi i Ministerstwu Handlu Wewnętrznego. Właściwe postawienie zagadnienia wymagało koordynacji między tymi resortami, jak również i między zainteresowanymi przedsiębiorstwami. Rezultatem pierwszych zabiegów koordynacyjnych, datujących się z czasu, gdy Centrala Rybna zaczynała dopiero pracować, a gros obrotu rybnego leżało w rękach inicjatywy prywatnej i spółdzielczości, było wytypowanie i ustalenie pewnego minimalnego programu budowy chłodni rybnych z zamrażalniami. Program ten po przejściu przez szereg ewolucji został przyjęty jako podstawa dla opracowania Planu 6-letniego na odcinku utrwalenia ryb morskich w portach rybackich za pomocą chłodnictwa.

Plan ten został uzupełniony przez Centralę Rybną przez zaplanowanie również w tym samym okresie budowy szeregu chłodni w bazach i ośrodkach połowowych ryb słodkowodnych. W toku pierwszego roku Planu 6-letniego plany obu resortów zostały przeanalizowane na podstawie pierwszych realnych doświadczeń, które Morskie Zakłady Rybne i Centrala Rybna już mogły zebrać w swych uruchomionych chłodniach. Zebrane i przepracowane materiały służą za podstawę do przeprowadzenia odpowiednich zmian w planach ostatnich lat sześciolatki.

Jeśli chodzi o chłodnictwo w dalszym obrocie tzn. w dystrybucji, to jest to już zakres działania Centrali Rybnej.

Na podstawie planów połowowych, planów rozbudowy chłodni Morskich Zakładów Rybnych i Centrali Rybnej oraz planów budowy chłodni Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego, nazywanych chłodniami składowymi, został przez Centra-

łę Rybną opracowany ostateczny plan budowy urządzeń chłodniczych w sieci hurtowej oraz w sieci detalicznej.

Idąc po linii konieczności zaspokojenia najpilniejszych potrzeb, 6-letni Plan Inwestycyjny na odcinku chłodnictwa dla obrotu rybnego obejmuje zasadniczo rozwiązanie następujących zagadnień:

1. Zaopatrzenie w łód jednostek połowowych wszelkiego typu i wielkości tak, ażeby w sposób zdecydowany doprowadzić do właściwego obchodzenia się ze złowioną rybą od momentu jej wydobycia na pokład statku.
- Przewiduje się budowę i uzupełnienie fabryk lodu we wszystkich portach obsługujących obecnie rybactwo, jak również budowę magazynów na łód.
2. Wyposażenie wszystkich nowobudowanych hal wyładunkowo - manipulacyjnych w podręczne chłodnie dla kilkugodzinnego przetrzymywania w odpowiednich warunkach przesortowanej i sklasyfikowanej ryby z połowów, w oczekiwaniu na dalsze manipulacje (odgławianie, patroszenie, filetowanie), w drugiej zmianie. Chłodnie te będą zlokalizowane w samych halach i przewidziane są do budowy we wszystkich głównych portach.
3. Wybudowanie we wszystkich głównych portach morskich i ośrodkach rybactwa śródlądowego nowoczesnych chłodni - zamrażalni z odpowiednimi komorami dla wstępnego chłodzenia, szybkiego zamrażania, glazurowania i pakowania oraz magazynowania.
4. Wybudowanie względnie uzupełnienie urządzeń chłodniczych dla wszystkich wojewódzkich hurtowych baz Centrali Rybnej. Chłodnie te będą stanowiły ogniwo pośrednie pomiędzy głównymi magazynami hurtowymi, jakimi są chłodnie składowe oraz chłodnie rybne w portach, a siecią dystrybucyjną.
5. Wyposażenie branżowej sieci dystrybucyjnej detalicznej w chłodnie typu sklepowego: w szafy - chłodnie, kontuary - chłodnie, konserwatory dla ryb mrożonych itd.

Plan 6-letni przewiduje również wyposażenie w podobny sprzęt nowobudowanych probierni i smażalni ryb oraz punktów wyżywienia zbiorowego.

Efekty gospodarcze osiągnięte w związku z wykonaniem wyżej wymienionego planu inwestycji chłodniczych, będą następujące:

1. Najwłaściwsze pod względem gospodarczym wykorzystanie morskiego surowca rybnego z uwzględnieniem sezonowości połowów, której nie da się uniknąć.
2. Uregulowanie dystrybucji wobec możliwości tworzenia rezerw w postaci ryb mrożonych.
3. Uzyskanie dużych oszczędności na kosztach transportu (tylko części jadalne ryb są transpor-

towane) i lepszego wykorzystania odpadków w przerobie na produkty uboczne.

4. Wydatne podniesienie jakości produktów rybnych przeznaczonych do eksportu (ryby mrożone w sposób nowoczesny, filety itd.).
5. Zmniejszenie do minimum strat powstających przy psuciu się ryby.

Zakres rozbudowy zakładów utrwalających w portach rybackich i śródlądowych punktach skupu obejmuje doprowadzenie zdolności zamrażalniczej wszystkich zakładów łącznie do 300 ton dziennie zamrożonego produktu w końcu 1955 roku. W tej liczbie mieści się produkcja do 30 ton mrożonej ryby słodkowodnej w zamrażalniach Centrali Rybnej, rozmieszczonych we wszystkich głównych ośrodkach rybactwa jeziorowego i rzeczno-ego.

W ciągu najbliższych paru lat nastąpić powinna dalsza ewolucja w przygotowywaniu produktu rybnego do stanu nadającego się do gotowania bez dalszych zabiegów (filetowanie wszelkich gatunków ryb). W tym wypadku zamrażaniu podlegać będą tylko części jadalne wynoszące nie więcej jak 50% masy surowca.

Pozwoli to na osiągnięcie pełnej wystarczalności zaplanowanej ilości zamrażalni nawet w sezonie szczytowego nasilenia połowów, które występują zazwyczaj na wiosnę i jesień każdego roku.

Porównując te dane z danymi połowów w bieżącym roku oraz dzisiejszymi możliwościami utrwalania przez zamrożenie, widzimy jak wielki postęp na tym odcinku został przewidziany i zaplanowany.

Równoległe do zagadnienia zamrażalnictwa, które powinno sprostać potrzebom i nasileniu połowów, wysuwa się również zagadnienie zwiększenia średniego spożycia ryb na głowę ludności.

Zagadnienie to stwarza konieczność dalszego ułatwienia konsumentowi nabywania i przyrządzania potraw rybnych. Rozwiązanie tego zagadnienia w Planie 6-letnim wymaga szczególnej rozbudowy urządzeń chłodniczych, ponieważ, jak to już wspomniano wyżej, najwłaściwszą formą będzie w danym wypadku ryba mrożona filetowana.

Toteż Morskie Zakłady Rybne i Centrala Rybna, kładą szczególny nacisk w swych planach na najbliższe lata — na silny rozwój produkcji filetów w postaci mrożonej. Opracowywane są najwłaściwsze metody filetowania, szczególnie dorsza bałtyckiego, który nadaje się doskonale na wyrób filetów tzw. „porcyjnych”. — Centrala Rybna postawiła sobie za zadanie takie rozmieszczenie branżowych sklepów rybnych wyposażonych w specjalne chłodzone konserwatory dla filetów mrożonych, ażeby dotrzeć z nimi do najodleglejszych zakątków kraju i dać konsumentom ten doskonały pod każdym względem produkt spożywczy. Własna sieć sklepów branżowych będzie uzupełniona siecią sklepów branżowych MHD i Spółdzielczości, które również będą wyposażone w odpowiednie urządzenia chłodnicze.

KAZIMIERZ SZTARBAŁŁO

ZAGADNIENIE KOSZTÓW BIUR HANDLU HURTOWEGO CENTRALI RYBNEJ

Prawa ekonomiczne działające w gospodarce socjalistycznej stwarzają olbrzymie możliwości dla systematycznego obniżania poziomu kosztów. Zmniejszenie kosztów w sferze obiegu czy też produkcji to zagadnienie o doniosłym znaczeniu. Jest ono podstawą tworzenia się jak i wzrostu akumulacji socjalistycznej, wzmacniającą gospodarkę narodową i umożliwiającą stałe przesuwanie sił wytwórczych zaangażowanych w obrocie do sfery produkcji dóbr materialnych. O ważności omawianego zagadnienia świadczy fakt, że w zatwierdzonym Budżecie Państwa na rok 1951, 44% planowanych inwestycji będzie pokryte z oszczędności wynikłych z obniżenia kosztów w poszczególnych dziedzinach gospodarki narodowej.

Ograniczając nasze wywody do zakresu obrotu towarowego należy podkreślić, że poprzez obniżenie kosztów obrotu umożliwiamy obniżkę marży handlowej, co z kolei pozwala na obniżkę cen sprzedażnych (zasadniczy element polityki gospodarczej Państwa). Poziom kosztów obrotu jest również jednym z najważniejszych wskaźników jakościowych działalności gospodarczej i jest ściśle związany ze wskaźnikami rentowności przedsiębiorstwa. Walka o obniżenie kosztów obrotu jest więc jednocześnie walką o zwiększenie rentowności. Poza tym należy nadmienić, że niezwykle ważnym czynnikiem, wpływającym w wysokim stopniu na poziom kosztów jest wzrost wielkości obrotu, który wprawdzie podnosi poziom kosztów w wielkościach bezwzględnych, lecz jest najłatwiejszym sposobem obniżania kosztów na wartościową jednostkę obrotu. Drugim czynnikiem jest wzrost wydajności pracy, który jednak musi być szybszy od wzrostu średnich płac. Jest to bowiem nieodzowny warunek, pozwalający na zapewnienie odpowiedniej akumulacji i przyczyniający się do rozszerzenia reprodukcji socjalistycznej. Zagadnienie to można sprecyzować w ten sposób. Wydajność pracy wzrasta szybciej niż średnia płaca, ich udział względny w kosztach własnych mimo absolutnego wzrostu stopniowo maleje, mimo, że w sumie bezwzględnej ulega zwiększeniu w związku ze wzrostem obrotu.

Przedsiębiorstwo nasze tak jak i każde inne przedsiębiorstwo handlowe posiada ogromne możliwości systematycznego obniżania kosztów obrotu. Do zasadniczych możliwości zaliczyć należy:

1. dalsze skrócenie dróg towarowych;
2. wzrost wydajności pracy;
3. zmniejszenie ubytków towarowych;
4. prawidłowe rozplanowanie sieci oraz rozszerzenie bazy technicznej i materiałowej;
5. przestrzeganie dyscypliny finansowej i kredytowej;
6. oszczędność w pozostałych kosztach rzeczowych.

Rozważając zagadnienie kosztów obrotu hurtowego należy stwierdzić, że w 1950 roku Biura Han-

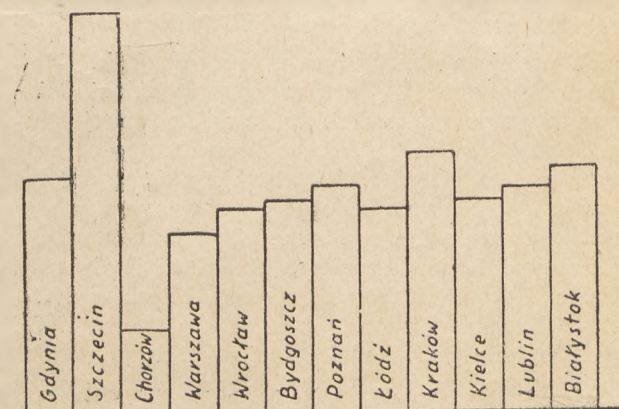
dlu Hurtowego Centrali Rybnej zajmowały się nie tylko właściwym obrotem hurtowym, to jest przetrzucaniem masy towarowej ze sfery produkcji do sfery konsumpcji lecz także stanowiły bazę zaopatrzenia w surowiec Zakładów Rybnych CR. Ponadto BHH dokonywały skupu ryb morskich oraz spełniały nadal zanikającą funkcję skupu ryb słodkowodnych. Do zadań zasadniczych należało również przechowywanie rezerw towarowych ogólnopństwowych jak i rezerw wewnętrznych CR, które z kolei przetrzucano w miarę potrzeby do różnych województw. Różnorodność powyższych funkcji uniemożliwiała dokładny podział kosztów na poszczególne rodzaje działalności, a tym samym ich analizę. Dlatego też w tym krótkim szkicu zapoznamy się jedynie z najbardziej ogólnymi pojęciami.

Istniejący system księgowania wpływający z jednolitego planu kont dla państwowych przedsiębiorstw handlowych nie przewiduje w zasadzie możliwości analizy kosztów obrotu z punktu widzenia poszczególnych grup towarowych. Wszystkie projekty rozliczania kosztów na poszczególne grupy towarowe zostały w CR słusznie uznane za niecelowe, ponieważ nakład pracy dla ich sporządzenia byłby niewspółmiernie duży w porównaniu do ewentualnie uzyskanych mało dokładnych wyników.

Teoretyczne rozważania w tej dziedzinie dadzą się być może zastosować w handlu detalicznym, lecz w obrocie hurtowym należy je uznać za wywody czysto akademickie. Dla zadań praktycznych ustalenie tych wielkości byłoby bardzo pożądane, mimo to wielkości kosztów rozliczonych na grupy towarowe lub rodzaje towarów muszą ustąpić cyfrom globalnym, mniej dokładnym, lecz łatwo dostępnym. Najbardziej ogólnym i powszechnie stosowanym wskaźnikiem kosztów jest ich procent od obrotu.

Zestawienie procentowych wskaźników kosztów w stosunku do obrotu hurtowego wraz z przetrzutami na tym samym szczeblu przedstawia nam poniższe graficzne zestawienie.

Zamieszczone zestawienie przedstawia przeciętny roczny % kosztów poszczególnych BHH w sto-



sunku do obrotów zawierających zrealizowaną marżę hurtową, jak też i do obrotów w przesunięciach wewnętrznych (bez realizacji marży). Wskaźniki ustawiono kolejno wg wielkości obrotów poszczególnych BHH.

BHH Gdynia i Szczecin jako jednostki gospodarcze produkcyjne nie wolno porównywać z pozostałymi jednostkami szczebla hurtu, ponieważ posiadały one specyficzną strukturę i działalność, wynikającą z szeroko rozbudowanego skupu, głównie ryb morskich jak i składowania, stanowiącego bazę zaopatrzenia dla jednostek konsumpcyjnych, położonych w głębi kraju. Księgowość nie rejestruje odrębnie obrotów z tytułu skupu, jak też trudno jest księgowo wydzielić same koszty skupu i składowania długookresowego. Gdyby jednak udało się wydzielić statystycznie wyżej wymienione koszty wówczas przekonalibyśmy się, że BHH Gdynia posiadałoby jeden z najniższych wskaźników kosztów.

Wskaźnik BHH Szczecin po takim skorygowaniu pozostałby jednak najwyższy ze wszystkich wyżej podanych. Fakt ten wymaga głębszej analizy już nie tylko z punktu widzenia finansowego ale również ogólnogospodarczego, co na łamach niniejszego artykułu jest nieosiągalne. Ogólnie tłumaczyć można wysokie koszty BHH Szczecin:

- 1) dużą odległością od jednostek dystrybucyjnych z czego wynikają wysokie koszty transportu towarów kierowanych do ośrodków konsumpcyjnych, ponieważ w roku 1950 przy przesunięciach wewnętrznych obowiązywała cena franko wagon stacja odbiorcza, tzn. BHH Szczecin ponosiło koszty transportu, opakowania i ubytków do stacji przeznaczenia;
- 2) rozległym i trudnym obszarem skupu ryb morskich i ślaskowodnych;
- 3) bardzo wysokimi ubytkami towarowymi;
- 4) poważnymi kosztami za składowanie towarów.

W wyniku rocznej działalności BHH Szczecin poniosło duże straty. Straty BHH Gdynia w porównaniu do nich są niewielkie. Zresztą istniejący w 1950 roku system finansowy z góry zakładał deficytowe ustawienie jednostek produkcyjnych, pozostawiając realizację marży hurtowej jednostkom dystrybucyjnym.

Pozostała grupa wskaźników przedstawia jednostki o charakterze dystrybucyjnym oraz dystrybucyjno - produkcyjnym. Występuje tu wyraźnie zależność kosztów od wielkości obrotu danej jednostki.

Im mniejsze obroty tym wyższy wskaźnik. Najniższe koszty BHH Chorzów uzyskało dzięki dużemu i łatwemu rynkowi zbytu, brakiem funkcji skupu i składowania oraz korzystaniem z wyposażenia technicznego sklepów. Najłatwiejszy teren dał też i największy zysk. Kolejność pozostałych placówek pod względem rentowności, jest następująca: Warszawa, Łódź, Wrocław, Kraków, Bydgoszcz, Kielce, Poznań, Lublin, Białystok, Rzeszów i Olsztyn. Znaczne przewidywane straty roczne BHH Olsztyn, jednostki produkcyjnej wynikają z podobnych względów, jakie omówione zostały przy BHH Gdynia i Szczecin. Szeroko rozwinięty skup

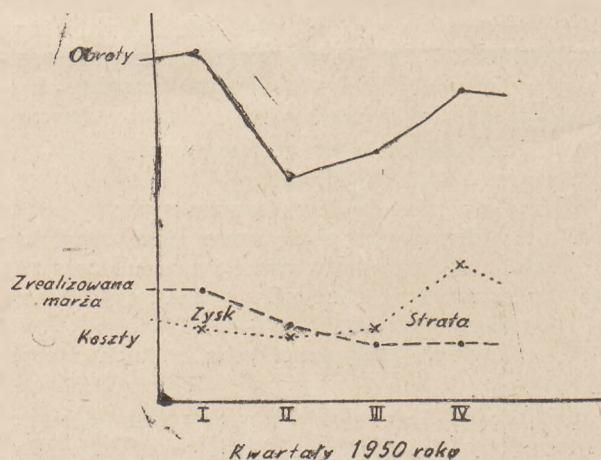
ryb ślaskowodnych i wysyłka do ośrodków konsumpcyjnych uwidacznia się mocno w rentowności przedsiębiorstwa.

Omawiając wpływ skupu na rentowność należy poruszyć zaniechany nieco, a jednak stale aktualną sprawę ryczałtów skupu. Mają one służyć w zasadzie na pokrycie kosztów skupu, jako ekwiwalent zniesionej marży skupu. Stosowane są w wypadku niedostarczenia ryby do wyznaczonego punktu odbioru lub na stację załadowania. Ustalone przez władze nadrzędne wysokości ryczałtów celowo przewyższały faktyczne koszty skupu. Miały one za zadanie zmusić producenta do dostawy towarów loco wagon, stacja załadowania dając Biurom Handlu Hurtowego prawo potrącenia ryczałtów w wypadku niewykonania umowy.

Niewątpliwie błędem z punktu widzenia rentowności, spotykanym w niektórych BHH było przyjęcie odmiennych warunków dostawy, a mianowicie zaniechanie potrącenia ryczałtów w zamian za pokrycie przez dostawcę kosztów transportu, fakturowanych przez Woj. Biura Transp.-Spedycyjne CR bezpośrednio na dostawcę. Mimo pewnego uproszczenia błąd polegał na tym, że ryczałty miały na celu pokrycie nie tylko kosztów transportu lecz także i części kosztów administracji przypadającej na skup, a ponadto były celowo ustalone wyżej, miały bowiem służyć za narzędzie polityki gospodarczej przy wyeliminowaniu działalności skupu z Biur Handlu Hurtowego CR i zmuszenie producentów groźbą straty, do wykonania dostawy na stację załadowania. Ryczałty przy skupie karpia prawdopodobnie na skutek przeoczenia w 1950 roku nie były stosowane, co jednak w 1951 zostało skorygowane. Skrupulatne potrącanie ryczałtów skupu niewątpliwie poprawiłoby sytuację finansową pod względem rentowności jednostek prowadzących działalność skupu.

Uwagi powyższe wydają się celowe i aktualne w 1951 roku, ponieważ plan finansowy na 1951 rok ustalił obowiązek skumulowania z tytułu ryczałtów skupu kilku milionów złotych.

Zapoznajmy się następnie z wynikiem działalności BHH. Na niżej zamieszczonym wykresie krzywa obrotów wykazuje wyraźną ich sezonowość z nasileniem obrotów na I i IV kwartał. Krzywa marży nie jest proporcjonalna do krzywej obro-



tów, ponieważ marża była w ciągu roku zmieniała dwukrotnie:

- 1) z dniem 1 maja, powodując przy wzroście obrotów w III kwartale minimalny spadek zrealizowanej marży;
- 2) z dniem 1 września znaczna obniżka marży hurtowej przy dużym wzroście w IV kwartale spowodowała realizację marży tylko w tej samej wysokości co i w III kwartale.

Krzywa kosztów wykazuje silne zniekształcenia, wynikające z nieprawidłowego rozliczania kosztów. Koszty w I kwartale są zaniżone przez niezarachowanie wszystkich poniesionych kosztów. Drugi kwartał wykazuje spadek kosztów. Jest on jednak nieznaczny, co potwierdzałoby tezę o przewadze kosztów stałych nad zmiennymi. W III kwartale koszty wzrastają na skutek wzrostu obrotów. IV kw. to olbrzymi wzrost kosztów spowodowany nie tylko wzrostem obrotów ale przede wszystkim błędami rozliczania. Prawie cała masa ubytków została zarachowana dopiero w IV kwartale. Podobnych przykładów może mniej jaskrawych istnieje więcej.

Różnica między krzywą marży a krzywą kosztów to zysk w I połowie roku i strata spowodowa-

na gwałtowną obniżką marży oraz nierównomiernym rozliczaniem kosztów w II półroczu. Ogólnie jak widać z porównania powierzchni zysku z powierzchnią straty, Biura Handlu Hurtowego pracowały w 1950 roku ze stosunkowo niewielką stratą.

Z wywodów powyższych jasno widać jak wielkie znaczenie dla kierownictwa przedsiębiorstwa i jego władz nadrzędnych stanowi zagadnienie prawidłowego rozliczania kosztów. Właściwe rozliczanie kosztów to przede wszystkim prawidłowy wynik działalności przedsiębiorstwa, to możliwość powzięcia odpowiednich decyzji przez władze nadrzędne. Niedbałe zarachowanie kosztów w poszczególnych okresach to świadome wprowadzanie w błąd władz naczelnych przedsiębiorstwa.

Naszkicowanie zagadnienia kosztów w niniejszym artykule, wydaje się nam za celowe, ponieważ jest to problemat o zasadniczym znaczeniu. Dziś kiedy jesteśmy w stadium realizacji Planu 6-letniego zdajemy sobie doskonale sprawę z tego, że właściwie zorganizowana działalność gospodarcza, mająca na celu stale ich obniżanie, tworzy potencjalne siły do rozbudowywania naszej gospodarki narodowej.

H. BOREYSZA

NOWOCZESNE URZĄDZENIA DO PODSUSZANIA I PODWĘDZANIA RYB

W wyniku ciągłych poszukiwań nowych metod produkcji, które pozwoliłyby na otrzymanie lepszego jakościowo produktu w czasie krótszym, zwiększającym możliwości wytwórcze i w warunkach pozwalających na ekonomię wysiłku oraz podniesienie higieny przerobu — zastosowano w ciągu ostatnich lat 20 w przetwórstwie rybnym kilka typów urządzeń mających za zadanie wyeliminowanie powszechnie dziś jeszcze używanego, zwykłego, komorowego pieca wędzarniczego.

Jednym z takich urządzeń jest piec turbinowy, którego zasadniczym zadaniem jest pieczenie, podsuszanie i podwędzanie ryb przeznaczonych do dalszego przerobu na konserwy trwałe — a używany także do pełnego wędzenia niektórych gatunków ryb. Urządzenie to dalej zwane krótko wędzarnią turbinową, dokonało poważnego przewrotu w technice wędzarnictwa i oprócz innych korzyści, pozwoliło przede wszystkim na osiągnięcie w sposób mechaniczny produktu jakościowo całkowicie wyrównanego, podczas kiedy w piecach komorowych jest to uzależnione od wyczucia i osobistych kwalifikacji wędzarsza oraz warunków wytworzonych w każdej poszczególniej komorze.

Praca wędzarni turbinowej pozwala na dokładną kontrolę efektów procesu technologicznego na poszczególnych jego etapach, pieczenie i podsuszanie ryb, które nie mają być podwędzane, w warunkach zabezpieczających przed najmniejszymi nawet śladami wpływu dymu czy płomienia. W piecu komorowym jest to prawie nieosiągalne. Z drugiej strony może być ona użyta do pełnego wędzenia

śledzi, szprotów, filetów śledziowych itp. W obu tych wypadkach, podsuszania czy podwędzania, wykazuje wędzarnia turbinowa poważną zaletę pracując ciągle tj. bez przerywania właściwego procesu, co pozwala na wyzyskiwanie maksymalnych możliwości przerobu.

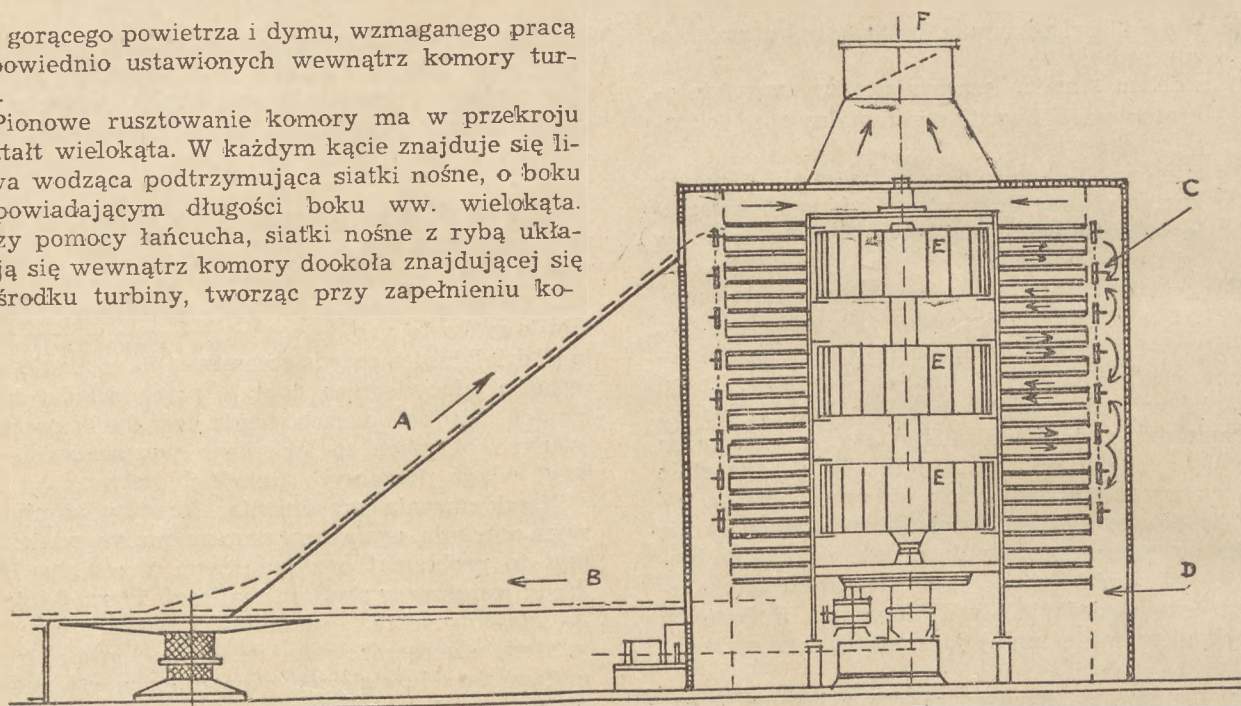
Właściwy piec wraz z turbiną mieści się w komorze o wymiarach około 8×8×5 metrów, znajdującej się najczęściej między salą, w której ryby są przygotowywane do podsuszania czy podwędzania, a więc myte, patroszone, filetowane, nawlekane itp. — a pakownią gdzie gotowy już produkt pakuje się do puszek czy skrzynek, zamyka itp.

W odróżnieniu od wędzarni typu komorowego, wędzarnia turbinowa tj. sama komora może być od zewnątrz utrzymywana w stanie doskonałej czystości, gdyż para i dym nie wydostają się z komory, poza głównym otworem dymnym, prawie zupełnie. Z tej racji wbudowanie takiej komory w salę produkcyjną nie komplikuje warunków zachowywania koniecznej higieny pomieszczeń produkcyjnych, a jej wykafelkowane ściany zewnętrzne niczym się nie różnią od innych ścian hal produkcyjnych.

Do wprowadzania surowca do komory służy otwór w jej ścianie na wysokości około 4 metrów od podłogi, do którego tace-siatki z rybą poruszane są przy pomocy odpowiednio skonstruowanego rusztowania transportującego, w formie szyn. Dalej siatki z rybą prowadzone łańcuchem już wewnątrz komory, odbywają drogę od góry do dołu właściwej komory i na drodze tej poddawane są działa-

niu gorącego powietrza i dymu, wzmaganego pracą odpowiednio ustawionych wewnątrz komory turbin.

Pionowe rusztowanie komory ma w przekroju kształt wielokąta. W każdym kącie znajduje się listwa wodząca podtrzymująca siatki nośne, o boku odpowiadającym długości boku ww. wielokąta. Przy pomocy łańcucha, siatki nośne z rybą układają się wewnątrz komory dookoła znajdującej się w środku turbiny, tworząc przy wypełnieniu ko-



Rys. 1. A — transporter wprowadzający; B — odprowadzenie produktu; C — grzejniki; D — dopływ świeżego powietrza; E — turbiny; F — komin

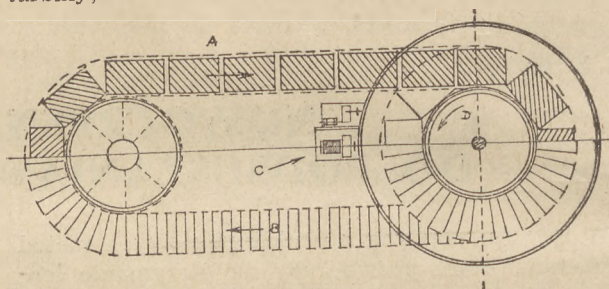
lumnę z nawarstwionych w formie zwojów, uszeregowanych jedna za drugą siatek nośnych, przytwierdzonych do łańcucha. Kolumna ta opiera się na podstawie obrotowej, która przy pomocy urządzenia typu „ślimaka” przy obracaniu powoduje jej stopniowe opuszczanie się. W ten sposób wszystkie siatki z rybą przebywają drogę od góry komory do dołu i poddawane są w tym czasie działaniu gorącego powietrza i dymu, napędzanych turbiną. To właśnie, że każda siatka musi w tej drodze przebyć kolejno etapy nasilania działania temperatury i dymu, daje w efekcie całkowite wyrównanie produktu pod względem stopnia jego wysuszenia czy podwędzenia.

Po przebyciu tej drogi, siatki opuszczają komorę otworem u dołu na wysokości około 1 metr od podłogi, przesuwając się ponownie po szynach rusztowania ku otworowi wlotowemu. W tym czasie opróżniane są z gotowego produktu i ładowane ponownie surowcem.

Transporter w formie rusztowania szynowego może być dowolnej długości, tak aby siatki po nim przesuwane mogły znajdować się blisko pomieszczeń, z których podawany jest surowiec albo odbierany produkt gotowy. Mogą być one również pojedynczo zdejmowane i dowolnie ręcznie przenoszone.

Dla podwędzania śledzi, filetów śledziowych, szprotów itp., które powinny być podwędzane na wisząco — w miejsce siatki nośnej wstawiana jest rama z haczykami do zawieszania.

Urządzenia rozgrzewające powietrze w komorze rozlokowane są dookoła rusztowania, wewnątrz którego układają się siatki nośne z rybą. Centralnie ulokowana turbina powoduje stałe mieszanie się gorącego powietrza, które przepływając przez siatki z rybą w zmiennych kierunkach, szybko przenika warstwy ryb. W wypadkach podwędzenia, dym wytwarzany jest w specjalnym piecu na zewnątrz



Rys. 2. A — siatki nośne; B — transporter; C — maszynownia; D — turbina

komory i dopiero przewodem do niej doprowadzany. Daje to znaczne oszczędności paliwa i możliwość regulowania stopnia zagęszczania i temperatury dymu w komorze.

Wędzarnia turbinowa wyżej opisanej wielkości i systemu zdolna jest zastąpić pracę 50—60 pieców komorowych przeciętnej wielkości. Stąd ogromna oszczędność personelu, sięgająca 70% ilości osób w stosunku do zespołu koniecznego dla pracy wymienionej ilości pieców zwykłych. Oszczędności w robociznie są tym większe, że urządzenie jest właściwie całkowicie samoczynne, przesuwanie się surowca poprzez komorę, przy zastosowaniu mechanizmu obrotowego odbywa się przy minimalnym wysiłku, a szereg aparatów kontroluje warunki w jakich odbywa się proces przetwórczy. Grzejniki do uzyskiwania odpowiedniej temperatury w komorze, o których wyżej wspomniano, zasilane są parą z jednego źródła, co jeszcze powiększa wymienione już dotychczas oszczędności i wyklucza utratę takich ilości ciepła, jaka ma miejsce w zwykłych piecach komorowych.

Ostatnia faza procesu, któremu poddawana jest ryba wewnątrz komory jest ochłodzenie prądem powietrza przy wyzyskaniu turbiny, co pozwala na odbieranie bezpośrednio z tac wystudzonego, gotowego do dalszego pakowania produktu.

Jerzy ORCZEWSKI

LÓD NATURALNY CZY LÓD SZTUCZNY?

OD REDAKCJI

Zamieszczamy dziś artykuł nadesłany z terenu Wybrzeża (woj. szczecińskie). Na podstawie kilkuletniej praktyki i obserwacji ob. Jerzy Orczewski dzieli się swymi spostrzeżeniami z czytelnikami „Gospodarki Rybnej“.

Przypuszczać należy, że na wielu odcinkach pracy w rybołówstwie — czy to w produkcji, czy też dystrybucji jest wiele ciekawych spostrzeżeń, które w codziennej pracy notują sobie pracownicy w terenie — podzielcie się nimi z innymi kolegami — napiszcie do „Gospodarki Rybnej“, — a na pewno każdy ciekawy materiał wydrukujemy.

Ogólnie przyjęte jest przekonanie o wyższości lodu naturalnego nad lodem sztucznym. Skąd się wzięło takie mniemanie i czy jest ono słuszne?

Każdy wie, że lód, to woda, która zamrzła dlatego, że jej temperatura została obniżona poniżej 0° C, posiada więc temperaturę niższą od 0° C. Nie każdy jednak, stosując lód do chłodzenia produktów, wie o tym, że lód chłodzi nie przez swą własną temperaturę, lecz dzięki temu, że w cieplejszym otoczeniu taje, a skutek chłodzenia jest tym większy, im szybciej taje. Przecież właśnie dlatego, chcąc uzyskać za pomocą lodu niską temperaturę, posypujemy go solą (np. przy produkcji lodów). Dlaczego tak jest?

Struktura lodu

Przypatrzmy się teraz strukturze lodu. Z doświadczenia wiemy, że lód bywa mniej lub więcej przezroczysty i to od całkiem matowego do krystalicznego. Zależy to między innymi od tego, czy jest on uformowany z drobnych czy dużych kryształów, a to znowu z kolei zależy od czasu samego zamarzania. Im środowisko, w którym zamarza woda, posiada niższą temperaturę, tym woda ścina się szybciej, tworząc tym liczniejsze ośrodki krystalizacji, wokół których narastają kryształy lodu tym drobniejsze, im jest ich więcej. Odwrotnie — gdy środowisko, w którym woda zamarza, posiada temperaturę niewiele niższą od 0° C i wymiana ciepła jest powolna, to woda zamarza powoli, tworząc nieliczne tylko ośrodki krystalizacyjne, a coraz dalsze ilości wody krzepnąć mają dość czasu, ażeby układać się wokół istniejących już ośrodków i nie potrzebują tworzyć nowych. Już samo to dowodzi, że lód powoli zakrzepły musi być bardziej przezroczysty od lodu, który zamarzał szybko. Dochodzi tu jeszcze fakt, że woda zawiera pomiędzy swymi cząsteczkami, cząsteczki powietrza, które przy zamarzaniu zostają wypchnięte w formie drobnutkich banieczek.

Natomiast przy szybkim zamarzaniu banieczki powietrza nie są w stanie wydostać się ze sfery zamarzania, drobne kryształki lodu stwarzają wielokrotnie więcej przestrzeni między kryształami, a zresztą z szybkim zamarzaniem mamy do czynienia przy sztucznej produkcji lodu, przy której całą ilość wody zamieniamy na lód i nie ma pozostałości wody, jaka by wchłaniała wytrącone przy zamarzaniu powietrze. Mamy tu więc jeszcze drugi czynnik powodujący nieprzezroczystość lodu szybko zamrażanego. Banieczki powietrza nadają mu zdecydowanie mleczny kolor. (Chcąc uzyskać przezroczysty lód sztuczny stosuje się urządzenia do wytrącania powietrza z wody w trakcie zamrażania).

Działanie lodu naturalnego i lodu sztucznego

Znając różnice w strukturze lodu naturalnego (zamrożonego powoli w ciągu szeregu dni) i lodu sztucznego, zwykłego, takiego, jaki jest powszechnie używany (zamrażanego szybko, w ciągu 8 — 16 godzin), zastanowimy się nad skutkami tych różnic. Lód naturalny o dużych kryształach, a mąlej wartości powietrza, topi się powoli i temu właśnie zawdzięcza opinię lepszego. Lód sztuczny, zwykły taki, z jakim się przede wszystkim spotykamy, o drobnych kryształach, a dużej zawartości powietrza, jest uważany za szybko topliwy, a więc nieekonomiczny, przez co ma wielu przeciwników. Czy takie mniemanie jest aby słuszne?

Gdyby nawet tak było, to w myśl tego, co powiedziano na początku, należałoby mu dać pierwszeństwo ze względu na większy skutek chłodzenia, bo lód chłodzi nie przez swą własną temperaturę, ale przez to, że topnieje, gdyż właśnie do tajania pobiera z otoczenia wielkie ilości ciepła. Cóż więc nam przyjdzie z tego, że lód naturalny będzie się dłużej trzymał, jeżeli przez to właśnie skutek jego chłodzenia jest gorszy? Ponieważ wartość kaloryczna obu rodzajów lodu jest ta sama, więc rozłożenie tej ilości na dłuższy okres czasu musi dać gorszy efekt. Ta „zaleta“ lodu naturalnego może więc mieć dla nas znaczenie tylko przy jego magazynowaniu czy też transporcie samego lodu, ale i te problemy są dziś rozwiązane przez chłodnictwo. Zależy zresztą, do czego chcemy lodu użyć.

Lodowanie ryb śniętych

Rozważmy bezpośrednie lodowanie ryb śniętych. W jakim celu zabezpieczamy ryby śnięte przez bezpośrednie ich lodowanie:

1. ażeby obniżyć temperaturę mięsa ryby, zaraz po połowie, możliwie do 0° C, w celu jak największego ograniczenia działalności bakterii i enzymów,
2. ażeby zapewnić utrzymanie stałej temperatury mięsa ryby od chwili zabezpieczenia wg p. 1, aż do chwili odbioru jej przez konsumenta, względnie przetwórnę,
3. ażeby izolować rybę od wpływów atmosferycznych i od owadów (muchy).

Lód zastosowany do celu wyrażonego w p. 1. musi działać szybko i radykalnie. Musimy mu więc dać odpowiednie do szybkiego topnienia warunki. Nie mogąc stosować posypywania lodu solą (zasolilibyśmy rybę, a i temperaturę osiągnęlibyśmy zbyt niską dla ryby śniętej), stosujemy w tym celu kruszenie lodu na drobne części. Zwiększa to jego powierzchnię i tym samym przyspiesza bardzo silnie

jego tajanie. Im drobniejsze będą cząstki lodu, tym szybciej będzie się on topił, a przez to tym większy będzie jego skutek chłodzenia i tym lepiej osiągniemy zamierzony według p. 1 cel.

Natomiast od lodu zastosowanego w celach wyrażonych w punktach 2 i 3 wymagamy czegoś innego. Tutaj chodzi nam już tylko o utrzymanie i to przez jak najdłuższy okres czasu temperatury osiągniętej przy wstępnym schłodzeniu mięsa ryby oraz o izolowanie mięsa od wpływów zewnętrznych. Tutaj więc chodzi nam już nie o szybki skutek chłodzenia, lecz o wykorzystanie lodu jako izolacji. Toteż nie tylko, że nie chcemy szybkiego topnienia lodu, ale wręcz przeciwnie, zależy nam, ażeby utrzymywał się jak najdłużej. Te na pozór sprzeczne z sobą wymagania, jakie stawiamy w stosunku do lodu przy bezpośrednim lodowaniu ryby śniętej, są źródłem nieporozumień i fałszywych pojęć o zaletach czy wadach różnych rodzajów lodu. Dlatego tak trudno przekonać nieraz wieloletnich praktyków o konieczności kruszenia lodu na jak najdrobniejsze cząstki, dlatego też utarło się zupełnie niesłuszne zdanie, ażeby nie skracać zbytnio czasu produkcji lodu sztucznego, gdyż otrzymamy lód zbyt łatwo topliwy.

Zachowanie się lodu podczas lodowania

Rozpatrzmy więc zachowanie się poszczególnych gatunków lodu, stosowanych zwykle do lodowania ryb.

Lód naturalny (zamrażany powoli) bywa jeszcze obecnie kruszony siekierą lub młotem, na kawały o średnicy 10 cm i więcej i w takim stanie używa się go do lodowania ryby śniętej w skrzyniach. Już po godzinie przetrzymania tak zalodowanej skrzyni na zwykłym, nie chłodzonym magazynie miał lodowaty i drobne grudki, jakie zawsze przy kruszeniu powstają, tąją doszczętnie, a pozostają tylko grube kawały lodu, które i owszem, trzymają się długo, lecz jakie jest ich znaczenie? Nie tworzą one zwartej pokrywy, lecz leżą na rybie luźno, stykając się z rybą minimalną częścią swej powierzchni. Pomiedzy nimi są duże przestrzenie, dające dostęp dla ciepła i... much. Dlatego też spotyka się często rybę „lodowaną“, a zaatakowaną przez gąsienice much itp. Nie ma tu mowy o chłodzeniu ryby czy też jej izolowaniu. Takie lodowanie nie odpowiada więc żadnemu z wyżej podanych trzech celów lodowania ryby.

Lód naturalny prawidłowo, drobno skruszony, przykrywa całkowicie rybę, lecz nie „wiąże się“, tzn. poszczególne grudki lodu nie zlepiają się ze sobą. Taka struktura pokrywy lodowej w skrzyni stwarza olbrzymią powierzchnię lodu, co wybitnie przyspiesza jego tajanie. Daje to szybkie schłodzenie ryby, lecz i potem lód taki nie wiąże się nadal, powietrze ma dogodny dostęp do każdej grudki, taje więc w dalszym ciągu szybko, przez co nie odpowiada już dalej naszym wymaganiom. Tak wygląda więc pozorna „trwałość“ lodu naturalnego. Zmuszeni jesteśmy powtarzać lodowanie, w warunkach niechłodzonego magazynu co kilka godzin, a wielkie ilości wody, jakie przy tajaniu takich ilości lodu powstają, wpływają na mięso ryby szkodliwie, obniżając jego jakość i trwałość. Woda powstająca z lodu naturalnego z reguły zawiera zanieczyszcze-

nia i bakterie, przyczyniające się do przyspieszenia rozkładu mięsa ryby. Nie pomoże tu kontrola sanitarna zbiornika wodnego, z którego pochodzi lód, gdyż kontrola ta ogranicza się do zanieczyszczeń i bakterii szkodliwych dla zdrowia ludzkiego. Gdyby brano pod uwagę czynniki przyspieszające rozkład chronionych lodem produktów, to lód naturalny musiałby być w ogóle wyeliminowany, bo nie ma naturalnego zbiornika wodnego pozbawionego życia, a więc drobnoustrojów, a mimo to nadającego się do pobrania lodu przeznaczonego do bezpośredniego lodowania artykułów spożywczych.

Lód sztuczny zwykły, taki, jakiego używamy, jest zasadniczo znacznie szybciej zamrażany od lodu naturalnego, lecz i ten lód bywa zamrażany w różnym czasie. Lód sztuczny w słupkach o przekroju kwadratowym (wagi 20 — 25 kg) jest zamrażany w ciągu 12 do 24 godzin, a w słupkach o przekroju prostokątnym (wagi 10 — 15 kg) w ciągu 8 do 12 godzin. Na ogół przyjęte jest mniemanie, że nie należy już skracać tego czasu, bo lód będzie nietrwały. Tymczasem lód zamrażany w wyżej wymienionym czasie i prawidłowo skruszony do lodowania ryby, „wiąże się“ słabo, natomiast lód zamrożony w krótszym czasie wiąże się o wiele lepiej. Na czym polega „wiązanie się“ pokruszonego lodu?

Otóż zwykły lód sztuczny, jako drobnokrystaliczny i o dużej zawartości powietrza, taje szybciej od lodu naturalnego, co mu zjednało opinię mniej trwałego. Prawidłowo skruszony, mając wielką powierzchnię tajania, taje nie jeszcze potęguje, odbierając z otoczenia wielkie ilości ciepła i obniżając przez to gwałtownie jego temperaturę. Dzieje się tak aż do osiągnięcia 0°C. Ponieważ proces ten przebiega tutaj gwałtownie, więc dochodzi nie tylko do zatrzymania dalszego tajania, ale nawet i do wtórnego zamarzania i rekrytalizacji lodu i to tym więcej, im tajanie było szybsze. Przy tym wtórnym zamarzaniu zmienia się struktura pokrywy lodowej, gdyż zamarzanie to jest zbliżone do naturalnego, a więc powolnego. Tworzy się jednolita pokrywa, a nowy lód jest grubokrystaliczny, przezroczysty, wyraźnie odróżnia się od mlecznych grudek lodu, które nie zdążyły stajać. To zjawisko wtórnego zamarzania skruszonego lodu sztucznego można zaobserwować zarówno w skrzyniach z rybą zalodowaną tym lodem, jak i na przyrmach lodu skruszonego, przygotowanego do lodowania.

Gdy zastosowałem lód sztuczny zamrażany w słupkach o wadze 12,5 kg w czasie 5 i pół do 6 godzin, a więc w czasie znacznie krótszym od przyjętego, przygotowane przyrmy lodu kruszonego krzepły na swej powierzchni tak, że już po chwili wytwarzała się skorupa zewnętrzna, a po 2 godzinach trudno było przebić tę skorupę łopatą. Natomiast lód wsypany do skrzyni z rybą zlewał się po pewnym czasie w zwartą płytę, którą można było zdjąć w całości. Na spodzie takiej płyty są dokładnie odbite wklęsnięcia odpowiadające kształtom ryb, na których spoczywa, co świadczy o tym, że lód układa się na rybie ściśle. Takie więc lodowanie odpowiada dopiero wszystkim wymaganiom, bo:

1. lód szybko zamrożony i drobno skruszony, szybko taje (początkowo), odbierając ciepło z mięsa ryby szybko i radykalnie, przez co ogranicza skutecznie działalność bakterii, a częściowo i enzymów,

2. po okresie szybkiego tajania i szybkim obniżeniu temperatury otoczenia (przede wszystkim ryby) „wiąże się“, ponownie zamarzając, przez co tworzy jednolitą, trwałą, izolującą masę, zezwalającą na utrzymanie osiągniętej w myśl punktu 1 temperatury mięsa ryby przez dłuższy okres czasu, bez potrzeby częstego dodawania lodu w warunkach niechłodzonego magazynu, czy transportu pojazdami nieizolowanymi. Tajanie lodu zmniejsza się tu do minimum, co daje właściwą racjonalną oszczędność lodu, a rybnie zaoszczędza styczności z wodą powstałą przy tajaniu lodu.

3. ściśle leżąca na rybnie, zwarta i trwała pokrywa lodowa izoluje rybę od wpływów atmosferycznych i zabezpiecza ją przed owadami (muchami). Skrzynia z rybami prawidłowo załadowana szybko zamrażanym lodem zmienia się w jedną bryłę lodu, wewnątrz której znajdują się ryby, schłodzone i idealnie izolowane od wpływów zewnętrznych na dłuższy okres czasu.

Takich warunków nie da nam nigdy lód naturalny, zamrażany powoli, a nawet powoli zamrażany lód sztuczny. Teraz dopiero okazuje się, dlaczego mówiłem o lodzie zamrażanym szybko, jako o **po- zornie mniej trwałym**. Jasne się teraz staje, dla-

czego starzy praktycy nie mogli się przekonać do zupełnie drobnego kruszenia lodu — operowali bowiem lodem naturalnym, który im jest drobniejszy, tym szybciej „leci“.

Ciekawe jest, że propagując drobne kruszenie lodu do lodowania ryby podkreślano zawsze to, iż celem tego kruszenia jest osiągnięcie szybkiego tajania, a przez to lepszego skutku chłodzenia, natomiast nikt nie zwracał uwagi na fakt, że przecież osiągnąwszy już schłodzenie mięsa ryby, wystarczy w dalszym ciągu tylko utrzymywać osiągniętą już temperaturę, co jednak można osiągnąć tylko za pomocą lodu szybko zamrażanego. Dlatego takie propagowanie drobnego kruszenia lodu wielu praktykom nie trafiło do przekonania.

Pragnę zaznaczyć, że materiału do niniejszego artykułu dostarczyła mi praca, w czasie której miałem możliwość obserwacji właściwości różnych rodzajów lodu. Widząc wielkie różnice zainteresowałem się tym zagadnieniem, czyniąc szereg prób. Mam nadzieję, że artykuł ten zachęci osoby używające lodu, jako środka bezpośrednio zabezpieczającego ryby śnięte, do baczniejszej obserwacji tych zagadnień i do osobistego przekonania się, czy wysunięte tutaj tezy są słuszne.

ZASTOSOWANIE DWUTLENKU WĘGLA PRZY TRANSPORCIE KOLEJOWYM RYBY WĘDZONEJ

W ostatnim numerze „Rybnawo Choziajstwa“ kandydat nauk technicznych A. P. Makaszew, podaje ciekawe doświadczenia zastosowania dwutlenku węgla (bezwodnika węglowego) przy transporcie kolejną rybą wędzoną. Towar przewożono w kontenerach, które były wykonane z blachy żelaznej i miały wymiary 600x250x500 mm. Górna część kontenera składała się z pokrywy o wysokości bocznych ścianek 150 mm dopasowanej do ścianek kontenera. Kontener i pokrywę zaopatrzono w uszka do podnoszenia. Przed nakryciem pokrywy pogrążano w gorący rybi tłuszcz, a po nakryciu szpary pomiędzy ściankami kontenera a pokrywą zalewano również tłuszczem rybim. W ten sposób otrzymywano hermetyczne zamknięcie kontenera.

Dla napełnienia go gazem i usunięcia powietrza, kontener zaopatrzono w dwie blaszane rurki — jedna w bocznej ścianie, druga w pokrywie — zakończone krótkimi gumowymi rurkami z zamykaczami. Dwutlenek węgla wprowadzano przez boczną rurkę, powietrze usuwano przez górną rurkę. Ilość wpuszczanego do kontenera gazu mierzono albo zegarem umieszczonym pomiędzy butlą a kontenerem, albo też mierzyło się ilość wychodzącego powietrza przez górną rurkę. Ten drugi sposób okazał się praktyczniejszy.

Doświadczenia prowadzono w październiku 1950. roku.

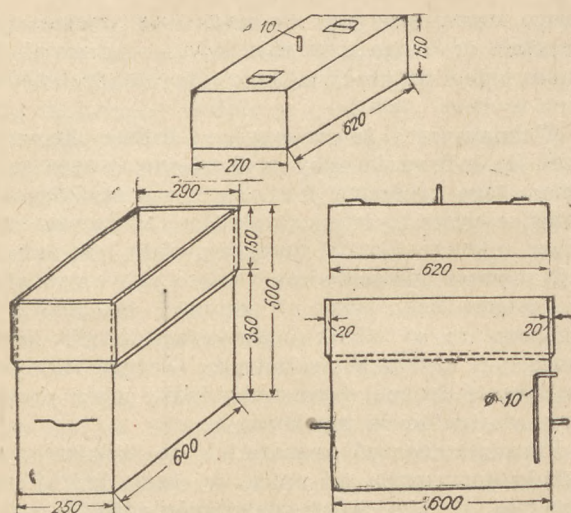
Do przewozu użyto towar I gat. Rybę pakowano najpierw w półkilogramowe łubianki (120x120x60). Do kontenera wchodziło 48 takich łubianek. Układano je w warstwy po 8 pudełek. Łącznie więc mieściło się w kontenerze 24 kg. wędzonego towaru. Kontenery były wyłożone wewnątrz papierem pergaminowym.

Przygotowana do wysłania partia składała się z czterech kontenerów. Do dwóch pierwszych wpuszczono przed wysyłką 35% dwutlenku węgla w stosunku do objętości pustej przestrzeni w kontenerze, w trzecim ilość gazu wynosiła 45%, czwarty — porównawczy nie zawierał zupełnie dwutlenku węgla.

Pierwszą partię ryb wysłano kolejną przesyłką bagażową w dniu 13 października z Tyflisu do Moskwy. Temperatura ryby przy pakowaniu wynosiła 20 st. Przesyłka nadeszła do Moskwy 17 października. W dniu następnym skontrolowano ilość dwutlenku węgla w kontenerach (przy dnie i u góry). Stwierdzono, że pierwszy kontener zawierał 20%, drugi 25%, trzeci 33%. Trzykrotnie przeprowadzono kontrolę towaru co do jego wyglądu, jakości i smaku. 18 paźdz. zbadano towar w kontenerze pierwszym i czwartym kontrolnym (porównawczym). W obu temperatura wewnątrz wynosiła 10 st.; jakość ryby nie uległa zmianie, wygląd towaru prawie taki jak przy zapakowaniu. Stwierdzono na dnie nieco wilgoci i zawilgocenia dolnych łubanek i ryby, co było wynikiem niedokładności przy pakowaniu. Rybę pakowano w nocy przy złym oświetleniu i przez nieuwagę dostało się do kontenera nieco wody.

Po pierwszej kontroli kontenery zamknięto i oddano do magazynu dla dalszego przechowania przy temperaturze 14—17 st. wilgotności powietrza 80—90%.

Następną kontrolę przeprowadzono 21 paźdz. tj. po 9 dniach od chwili wyprodukowania towaru. W kontenerze porównawczym (nr 4 bez dwutl.) stwierdzono występowanie pleśni na każdej rybce i we wszystkich łubiankach. W niektórych pudeł-



których ryb stwierdzono nieznaczłą gorycz mięsa. Towar zakwalifikowano jakościowo do II gatunku. Kontener ten był już otwierany przy pierwszej kontroli.

Do drugiej kontroli towar znowu zapakowano do kontenerów i zmagazynowano w podobnych warunkach, jak poprzednio. Trzecią kontrolę przeprowadzono w dn. 24.X. tj. po 12 dniach od załadowania. Ryby w kontenerze porównawczym (nr 4) były całkowicie pokryte pleśnią, która przenikała już w głąb mięsa. Zapach zgnilizny. Towar uznano za nie nadający się do spożycia. Ryby w kontenerze nr 1 były pokryte plamkami pleśni białawo - zielonawego koloru. Towar również uznano za nie nadający się do spożycia. W kontenerze nr. 2 ryba miała na powierzchni słabe zaczątki pleśni, ale zachowała smak i zapach ryby wędzonej, a mięso bez wyraźnych oznak psucia się. Towar zaliczono do II gat. W kontenerze nr. 3 ryba okazała się sucha, o jasnożółtym kolorze; mięso delikatne, soczyste, smak i zapach ryby wędzonej, bez oznak psucia się. Towar odpowiadał w zupełności wymaganiom I gat. Ryby z tego kontenera pozostawiono do dalszego magazynowania przy temperaturze 18—20 st. Po dwóch dniach jeszcze raz obejrzano towar i nie stwierdzono większych zmian. Dopiero 27.X., tj. po 15 dniach od momentu pierwotnego zapakowania, na rybach w kontenerze nr. 3 zaczyna występować pleśń.

Analiza bakteriologiczna przeprowadzona na rybach 25.X., tj. po 13 dniach od wyprodukowania towaru, wykazała następujące cechy:

Nr kontenera	Powierzchnia ryby		Mięso ryby		U w a g i
	ilość zarodn. bakt. na gram.	Stan pleśni	ilość zarodn. bakt. na gram.	Stan pleśni	
4	39.100	Stwierdzono grzybki pleśniowe (Mucor Mucedo i Penicillium glaucum)	27.600	wykryto grzybek Penicillium	
1	36.160	Stwierdzono oba grzybki jak wyżej	28.000	jw.	od 18.X. tj. 8 dób ryba znajdowała się bez dwutlenku węgla
2	36.560	Stwierdzono pleśń dopiero na czwartym dniu prowadz. hodowli	55.840	Nie wykryto	Od 21.X. tj. 4 doby rybę przechow. bez dwutl. węgla.
3	19.200	Stwierdzono pleśń dopiero piątego dnia prowadzenia hodowli	16.480	Nie wykryto	Od 24.X. tj. przez dobę rybę przechow. bez dwutl. węgla.

Z analizy tej widzimy wyraźny hamujący wpływ dwutlenku węgla na rozwój bakterii i pleśni. Dodać należy, że z przyczyn technicznych ryby dostarczono do laboratorium dopiero na drugi dzień po otwarciu kontenera, co miało duży wpływ na zwiększenie się ilości bakterii w towarze.

Nie stwierdzono wyraźnych zmian w zawartości wody i tłuszczu w mięsie ryby. Samo mięso zachowało delikatną konsystencję. W zwykłych warunkach składowania, tj. na otwartym powietrzu już po dwóch — trzech dniach mięso ryb wędzonych traci na delikatności i soczystości, stając się mniej lub więcej suche, twarde, mało elastyczne. Zachowanie dobrej jakości mięsa w tym wypadku przy-

pisać należy nie tylko konserwującej działalności dwutlenku węgla, ale także hermetycznemu opakowaniu w kontenerze, które zabezpieczyło towar od przenikania wilgoci z zewnątrz. W warunkach tych jak widzimy z doświadczenia, ryba wędzona zachowała swoje wartości spożywcze prawie w niezmienionym stanie w ciągu 14 dni od wyjścia z pieca wędzarniczego. Ma to duże znaczenie w transporcie tego produktu na większe odległości, szczególnie w odniesieniu do delikatniejszych gatunków ryby, które w okresie letnim nie wytrzymują w zwykłych warunkach kilkudniowego przechowywania.

I. WILTOWSKI

DORSZ SOLONY NA WSI

Niejednokrotnie rozważaliśmy problem właściwego dotarcia z dorszem solonym czy świeżym do wiejskiego konsumenta. Tegoroczna oraz poprzednie wiosenne akcje dorszowe dały nam szczególną okazję do intensywniejszej pracy na tym odcinku, a zarazem do poczynienia szeregu prób w zakresie usprawnienia dystrybucji. Jeżeli chodzi o ułożenie dostatecznej ilości dorsza świeżego na wsi to rezultaty dotychczasowe, powiedzmy szczerze, daleko odbiegają od naszych planów.

Nie bylibyśmy obiektywni, twierdząc, że uspołeczniiony sektor handlowy na wsi ignoruje zarządzenia władz i instrukcje w zakresie rozładowania wiosennych połowów dorsza na odcinku sklepów wiejskich. Wydaje się rzeczą pewną, że odbiorcy z „Samopomocy Chłopskiej“ zagadnienie dorsza już dziś należycie rozumieją. I musimy im przyznać rację, kiedy niewykonanie planów odbioru dorsza świeżego czy wędzonego tłumaczą brakiem należytych urządzeń technicznych czy też niewyszkolonym personelem. W tym drugim wypadku organizujemy jak najdalej idącą pomoc, docierając na odległe wioski z pokazami przyrządzania ryb, instruowaniem obchodzenia się z rybą itd. Niestety wyposażenia technicznego niejednokrotnie i nam jest brak, więc te zasadnicze trudności nie jest łatwo usunąć.

A co na to wszystko wiejski konsument? Czy możemy tymi trudnościami przed nim się usprawiedliwić? Na pewno nie! W handlu istnieje stara i zawsze aktualna zasada — klient ma zawsze rację! A szczególnie klient — konsument dorsza na wsi, gdzie jak powszechnie wiadomo gdzieś indziej jeszcze „śledź i karp“ jest wszystką rybą.

Czy tych konsumentów na wsi jest dużo? Czy trzeba się z nimi liczyć? Tak jest, coraz więcej. Wieś polska, wieś Żeromskiego, wieś pastucha z książką wie już dziś doskonale co znaczy posiadanie 500 kilometrowego Wybrzeża, co znaczy dostęp do morza i jego bogactw. Robotnik dojeżdżający z dalekich wiosek do budujących się, rosnących jak grzyby po dobrym deszczu hut, fabryk, kopalń i nowych miast, żołnierz wracający ze służby do domu, junak SP po ćwiczeniach i wielka rzesza kształcącej się w miastach wiejskiej młodzieży. Niewątpliwie, wszyscy oni zapoznają się z dorszem w mieście, gdzie dostatecznie dotarliśmy, chętnie a podświadomie reklamują tę smaczną i zdrową rybę wśród swoich na wsi. A ta właśnie propaganda — reklama jest najbardziej przekonująca, przemawiająca do świadomości niejednokrotnie jeszcze zacofanej naszej kuchni.

Na jesieni roku ubiegłego Centrala Rybna stała wobec poważnego zadania rozładowania dużych remanentów dorsza solonego z połowów 1950 roku.

Używając wielu sposobów, w rezultacie wyłożonej pracy osiągnęliśmy niespotykane dotąd w krajowym obrocie dorszem solonym wyniki. Oczywiście wieś wzięła poważny udział w tej akcji, chociaż znane są nam niewłaściwe operacje handlowe w tym zakresie jak np. w sklepie wiejskim w Pacanowie czy Zaklikowie, gdzie sprzedawano łańcuchy gospodarskie razem z 1 kg. dorsza solonego lub inny artykuł chodliwy łączono z naszym solonym dorszem. Mimo takich absurdalnych metod mimo wielu innych trudności dystrybucyjnych z tym „niesforemym“ dorszem — z prawdziwą i szczerą satysfakcją notujemy w początkach lata br. objaw nader pozytywny, nigdy dotąd nieznan: **szereg gminnych, wiejskich spółdzielni dopomina się i to często stanowczo o dorsza solonego...** Czyż może być od tej, lepsza nagroda dla nas za poniesiony trud? Możemy zaryzykować twierdzenie, że wobec tego zainteresowania, takiej drugiej okazji do wejścia z dorszem na wieś nie będzie długo. Zanim powstanie odpowiednia sieć chłodnicza i urządzenia techniczne w sklepach wiejskich, zanim bez ryzyka tam dotrzemy z dorszem świeżym — musimy teraz wykorzystać dogodną sposobność częściowego zrównania na wsi „siły sprzedażnej“ śledzia solonego z dorszem solonym. Trzeba przygotować dobry towar. Byłoby bardzo pożądane, choćby to miało nieco podnieść cenę artykułu — pakowanie dorsza solonego w beczki wagi 50 kg. Beczki te muszą być estetyczne, wyraźnie oznaczane. Opakowanie o wadze wspomnianej jest w wiejskim obrocie o wiele dogodniejsze, choćby tylko ze względów transportowych i magazynowych. Wydaje się słuszniejsze by dla obrotu wiejskiego dorsz solony był przede wszystkim solą gruboziarnistą, oczywiście po przejściu pierwszego procesu mieszania solą drobną. Ten sposób zapewni lepszą konserwację towaru i oczywiście w pewnej mierze wykluczy częste uzupełnianie beczek niewłaściwie przygotowaną solanką.

Aparat handlowy Centrali Rybnej i innych dystrybutorów z całą pewnością nie będzie miał kłopotów z rozprowadzeniem pokaźnych ilości dorsza solonego dla wsi.

Jesteśmy pewni wykonania zadań Sześciolatki w planie połowów, rozbudowie flotyli, urządzeń portowych itp. Mamy poważne zadania i musimy je wykonać w zakresie dystrybucji Planu 6-letniego. Może więc systematyczne i umiejętne wprowadzenie dorsza solonego, taniego i pożywnego artykułu dla konsumenta wiejskiego będzie jedną z odkrytych już dróg do realizacji naszych zadań Planu, podwojenia konsumpcji ryb w Polsce i upowszechnienia spożycia przede wszystkim krajowego dorsza, który bezwzględnie winien stać się narodową potrawą, z szerokiego polskiego morza.

**Współzawodnictwo pracy —
to wielki krok naprzód na drodze ku socjalizmowi**

Pamięci L. S. Berga

U schyłku ub. roku nauka ra-dziecka poniosła dotkliwą stratę. W dniu 24 grudnia po ciężkiej cho-robie zmarł w wieku lat 75 Lew Siemionowicz Berg — wybitny ocea-nograf, ichtiolog i geograf radziec-ki, jeden z czołowych uczonych na świecie w zakresie nauk geografi-cznych i rybactwa. Śmierć jego głęboką żałobą okryła liczne grono przyjaciół, kolegów, współpracow-ników i wychowanków, których zmarły miał bardzo wielu, bę-dąc związany pracą z 26 instytucja-mi naukowymi. Nie mniejszą żałobą okrył się rząd, a szczególnie Mini-sterstwo Przemysłu Rybnego, któ-rego zmarły był cenionym doradcą jak również Akademia Nauk, któ-rej był wybitnym współpracowni-kiem oraz Wszechzwiązkowe To-warzystwo Geograficzne, którego zmarły był prezesem.

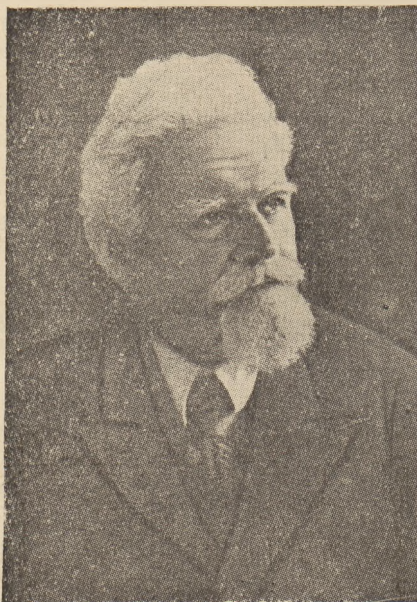
L. S. Berg urodził się 2 marca 1876 r. w Besarabii. Gimnazjum ukończył w Kiszyniowie, po czym wstąpił na wydział matematyczno-przyrodniczy uniwersytetu mo-skiewskiego, gdzie studiował ichtio-logię pod kierunkiem M. A. Mens-bira. Już na I roku wykazuje Berg wybitne zdolności i zamiłowanie do nauki, interesując się przede wszy-stkim ichtiologią i geografją. Na II roku studiów akademickich rozpo-czynają samodzielne badania nauko-we nad rybami Dniestru, a w roku następnym udaje się na badania ry-backie delty Wołgi i Uralu. Po czte-rech latach studiów przygotowuje pracę doktorską o embriologii szczupaka, za którą otrzymuje złoty medal. Od tego czasu poświęca się nauce, a w szczególności rybactwu.

Aby utrzymać stały kontakt z ulubioną ichtiologią i umożliwić sobie systematyczne badania nad rybactwem, młody doktor przyjmuje posadę inspektora rybackiego na dalekim Morzu Aralskim, które wówczas było prawie zupełnie nie-znane i przedstawiało wdzięczne pole do naukowych badań. Tam w trudnych warunkach w ciągu kilku lat zbiera bogaty i wszechstronny materiał naukowy, interesuje się nie tylko rybactwem, ale także geolo-gią, geofizyką, klimatologią, hydro-logią i zoologią. Poczynione obser-wacje i zebrany materiał pozwoliły na opracowanie wyczerpującej mo-nografii o Morzu Aralskim, za któ-rą otrzymuje tytuł doktora nauk ge-ograficznych, złoty medal od Towarzystwa Geograficznego i nagrodę Akademii Nauk.

Te wyróżnienia zwróciły uwagę uczonych na młodego Berga, a jego samego zachęciły do dalszej pracy. W 1903 r. na zlecenie Towarzystwa Geograficznego bada z kolei jeziora Bałchasz i Issyk-Kul, o których wy-daje drukiem szereg prac. Następnie przenosi się do Kazania i bada ryby średniego biegu Wołgi. Wkrót-ce powołany zostaje na kierownika oddziału ichtiologii muzeum zoologi-

cznego uniwersytetu kazańskiego. Na tym stanowisku pozostaje przez lat 10, biorąc żywy udział w nauko-wym życiu uniwersytetu.

W 1914 r., już jako głośny i ce-niony ichtiolog, powołany zostaje na profesora ichtiologii w Instytu-cie Gospodarstwa Wiejskiego w Mo-skwie. Tu stwarza żywy ośrodek naukowy, inicjując szereg badań wraz ze studentami. W okresie nie-wielu lat wychowuje spory zastęp młodych ichtiologów, którzy później wyróżnili się wysokimi zdobyczami naukowymi i wysunęli rosyjską ich-tiologię na czołową pozycję w nau-ce światowej.



Po Rewolucji Październikowej powołano Berga na zwyczajnego profesora geografii fizycznej uni-wersytetu w Leningradzie. Tu w ciągłej pracy przebywa do samej śmierci. Zajmuje się teraz głównie geografją, ale równocześnie poświę-ca dużo czasu i rybactwu. Inicjuje i kieruje wielu wyprawami nauko-wymi. Poraz drugi bada Morze Aralskie i Jezioro Issyk-Kul, prze-prowadza dokładne studia nad ry-bami Jeziora Ładoga, dłuższy czas przebywa nad Morzem Kaspijskim. Badania nad rybactwem przepro-wadza bądź to z ramienia towarzy-stw naukowych, bądź też organiza-cji gospodarczych. W międzyczasie zostaje członkiem — korespondentem Akademii Nauk, a na pięć lat przed śmiercią wybrany zostaje stałym członkiem tej najwyższej instytucji naukowej ZSRR.

Jako wybitny specjalista bierze udział w pracy szeregu instytutów rybactw, a więc Wniro, Tinpo, Pinpo, Wniorch, Wniprch, Mos-rywtuz, Astrywtuz. Zostaje sta-łym doradcą Ministra Przemysłu

Rybnego, a w ostatnich latach pia-stuje godność prezesa Wydziału Ichtiologii Akademii Nauk. Równolegle kieruje oddziałem ichtiologii srosowanej Instytutu Doświadczal-nej Agronomii. To tylko na odcin-ku rybactwa. Nie mniejszą pracę wkłada i do nauk geograficznych będąc prezesem Wszechzwiązkowe-go Towarzystwa Geograficznego.

Naukowy dorobek Berga przed-stawia się imponująco. Ponad 700 prac ogłosił drukiem, a w tym po-nad 50 wielkich monografii, opar-tych na źródłowych własnych obserwacjach i przez siebie zebrany-m materiale. Jego ważniejsze prace z dziedziny ichtiologii, to kła-syczne trzytomowe dzieło „Ryby słodkowodne ZSRR i krajów ościen-nych”, którego IV wydanie ukazało się w ub. roku; dalej 3 tomy pracy: „Ryby” w wielotomowej serii „Fau-na ZSRR”, wreszcie „Systema Ryb”, w której podaje własną koncepcję i charakterystykę szeregu grup ryb, szczególnie w ich historycznym roz-woju. Nie mniejsze znaczenie mają monografie o rybach Turkiestanu i zlewiska Amuru. Był jednym z autorów obszernego i pięknego albumowego wydawnictwa „Prze-mysłowe ryby ZSRR”. Poza tym re-daguje i współredaguje wiele cza-sopism i biuletynów.

Zadziwiające i tak bogate osią-gnięcia naukowe Berga tłumaczą się jego niezwykłą pracowitością i sy-stematycznością. Odznaczał się przy tym rzadko spotykaną pamięcią i wybitnymi zdolnościami. Posiadał wszechstronną orientację naukową i wiedzę wprost encyklopedyczną, a w dziedzinie geografii i rybactwa nie dorównywał mu nikt współcze-snie w Związku Radzieckim. Jako uczonego cechowała Berga głęboka i świadoma wierność swoim zasa-dom, konsekwentne dyalektyczne, rozumowanie, skrupulatność dowo-dowa i lojalność w stosunku do do-robku innych uczonych. Prace jego pisane są żywym i pięknym języ-kiem.

Ojczyzna wysoko oceniła zasługi zmarłego wielkiego uczonego. Dwu-krotnie został odznaczony Orderem Pracy Czerwonego Sztandaru, otrzy-mał zaszczytne miano zasłużonego pracownika nauki ZSRR oraz po-siadał trzy medale złote i 2 nagro-dy instytucji naukowych. Pogrzeb L. S. Berga był okazją do wielkiej manifestacji Rządu i uczonych na cześć zmarłego. Trumna ze zwło-kami przez całą dobę spoczywała w wielkiej sali Towarzystwa Geo-graficznego, przy której honorową wartę trzymali studenci ichtiologii. W dniu następnym w głównej sali konferencyjnej Akademii Nauk, w obecności przeszło 1000 osób ze sfer naukowych odbyła się uroczystość pożegnania, w toku której wygłos-iło mowy 10 przedstawicieli insty-tucji, których zmarły był stałym współpracownikiem. Ciało L. S. Berga spoczęło na cmentarzu zasłu-żonych, obok mogił wybitnych ro-syjskich geografów Mikucho-Ma-klaja, Grumm-Grzymajło, Szokal-skiego i Matusiewicza.

B. Kuźmiński

KRONIKA ZAGRANICZNA

PRZODOWNICY RADZIECKIEGO RYBOŁÓWSTWA

Wszelchrosyjski Centralny Związek Zawodowy w porozumieniu z Ministerstwem Przemysłu Rybnego rozpatrywał ostatnio wyniki współzawodnictwa pracy rybaków za 1950 rok. Po rozpatrzeniu przedstawionych materiałów poszczególnych komórek rybackich z całego terenu ZSRR, specjalny komitet sędziowski uznał rybaków 90 przedsiębiorstw i gospodarstw rybnych za zwycięzców we współzawodnictwie. Do specjalnych nagród zakwalifikowano ponad 80 brygad względnie zespołów połowowych, a w tym 50 ze spółdzielczości rybackiej.

Przechodni proporzec Czerwonego Sztandaru Rady Ministrów ZSRR i pierwszą nagrodę otrzymał zespół trawlera „Siemga”, uprawiający połowy w ramach trestu Murmanryba. Załoga tego trawlera, którego szyprem jest kpt. Korechow, w ciągu 1950 r. wyловиła 62.700 cetnarów ryby, co stanowi światowy rekord w połowach tego typu statku. Trawler ten już w sierpniu wykonał roczny plan połowów, a za ostatni kwartał (naliczbowo) osiągnięto w połowie ryby 164%, w wyrobie konserw 277%, w produkcji tłuszczu 388%, w produkcji mączki rybnej 215%. Produkty i surowiec dostarczał statek b. wysokiej jakości; 96,7% surowca rybnego zakwalifikowano do I klasy oraz wykonano ponad 23% więcej konserw najwyższych gatunków od przewidzianych planem. Jedyne za IV kwartał statek przyniósł zysku 744 000 rub. więcej od wyznaczonego planem, a za cały 1950 r. „Siemga” dała zysku 3 mln. rubli.

Proporzec przechodni Ministerstwa Przemysłu Rybnego oraz dwie drugie nagrody przyznano trawlerom „Stalin” (szypier Turiański) i „Treska” (szypier Fiedorow), za znaczne przekroczenie planu połowowego. Trawlerom „Sajda”, „Nalim”, „Gromow” i czterem innym trestu Murmanryba przyznano trzecie nagrody.

Pośród innych typów statków, proporzec przechodni Ministerstwa Przemysłu Rybnego oraz pierwszą nagrodę otrzymała załoga sejniera „Priboj” (szypier Jegorow) oraz załoga sejniera „Meduza” (szypier Dubiński). Oba statki łowiły w ramach trestu Murmanryba. Załoga pierwszego wypełniła plan w 831%, dostarczając rybę pierwszej jakości i dając tylko za IV kwartał, 90 000 rub. dochodu ponad plan; załoga drugiego wypełniła plan w 299%, dając 536 000 rub. dochodu ponad plan. Sejnierom: „Łachtak” (szypier Sidielnikow) i „Bierkut” (szypier Szuszkow) przyznano drugie nagrody i proporzec przodowników; pierwszy wykonał plan w 991,7%; drugi w 540%. Ponadto w rybołówstwie morskim przyznano sześciu innym sejnierom nagrody II i III stopnia.

Na odcinku rybołówstwa śródlądowego, pierwszą nagrodę przyznano Izmalskiemu rybołochowowi, który plan połowu wypełnił w 271,9%, przy czym cały surowiec zaliczono do I klasy jakości. Kołchoz ten otrzymał ponadto przechodni proporzec Rady Ministrów ZSRR. Takż

proporzec Ministerstwa Przemysłu Rybnego oraz pierwszą nagrodę otrzymał kołchoz im. Budiennego w Azowsko-Dońskim rybołochowie, który wypełnił plan połowu w 287,9%, a wartościowo w 316%. Drugą nagrodę otrzymał Czesko-Peczorski rybołochozsojuz, a trzecią Litewski rybołochozsojuz. Dalsze nagrody i odznaczenia przyznano 25 połowowym rybołochom słodkowodnego rybołówstwa.

W dziale przemysłu rybnego proporzec i I nagrodę przyznano kolektywowi pracowników Tiemrukskiego zakładu, pracującemu w ramach Azowsko - Kubańskiego gosrybtesta. Zakład ten, którego dyrektorem jest Tieriechin, plan produkcyjny wypełnił w 262%, a w tym w produkcji konserw w 151,4%; przy czym wartościowo plan został przekroczony w 362%. Drugie nagrody otrzymały następujące zakłady: Skolski i Mangalski na Łotwie, Erawniński i Bajkalski na Syberii, Kierczeński nad Morzem Czarnym oraz Izmalski, który wypełnił plan w 233,9%, dostarczając ponad plan 22% konserw I gatunku.

W dziale obsługi remontowej taboru pływającego pierwszą nagrodę i proporzec przyznano warsztatowi mechanicznym we Władystoku, które wyróżniały się sprawnym i szybkim remontem statków, wypełniając plan w 196% i obniżając koszty remontu o 7,3%. Nagrody i odznaczenia przyznano ponadto kilku innym zakładom usługowym rybołówstwa, a w tym fabrykom sieci, beczek i innych opakowań.

POWSZECHNE POŁOWY KILKI NA ŚWIATŁO

Od czasu, kiedy przed trzema laty doświadczenia Borisowa wykazały, że z powodzeniem można łowić kilki na światło, radzieckie rybołówstwo na Morzu Kaspijskim zaczęło powszechnie wprowadzać ten nowy sposób połowu. Pierwsze przemysłowe połowy na większą skalę rozpoczęto już w 1948 r. W roku następnym już ponad 70% flotylli motorowej Morza Kaspijskiego przystosowano do połowu na światło. Obecnie prawie cała flotylla większych kutrów zajmuje się połowami kilki za pomocą światła, przy czym ilość tych statków z roku na rok zwiększa się. Jeżeli przyjmiemy ilość statków łowiących kilki na światło w 1948 r. za 100, to w 1949 r. łowiło już 450%, a w 1950 r. — 540%. Obecnie 92% statków łowi na światło.

Połowy kilki na światło okazały się bardzo korzystne. Dawniej w ciągu sezonu statki łowiły 20 — 40 cetnarów na jednostkę, obecnie po przejściu na połowy z zastosowaniem światła, statki łowią w ciągu sezonu od 300 do 500 ctr. ryby. Sezon trwa zazwyczaj około miesiąca. W ub. roku „Engels” złowił 390 ctr., „Gorkij” 350 ctr., „Polarnik” 366 ctr., „Daria” 350 ctr.

Dotychczas łowiło się kilkę tylko na środkowej części Morza Kaspijskiego, ostatnio rozpoczęto próby i na południowych wodach tego morza. Okazało się, że i tu połowy opłacają się, wobec czego zachodzi możliwość łowienia w ciągu całego roku zważywszy, że na okres zi-

mowy ławice kilki przesuwają się do południowych rejonów Morza Kaspijskiego. Przeprowadzone w zimowych miesiącach próby dawały po kilkanaście ctr. połowu. W nadchodzącej zimie rybacy radzieccy rozpoczną stały systematyczny połów kilki w okresie zimowym. Połowy ułatwione są tym, że ławice ryby trzymają się wód górnych, na głębokościach od kilku do kilkudziesięciu metrów.

W związku z możliwością połowów kilki w ciągu całego roku, przetwórcie produkujące konserwy z kilki, które dotychczas zatrudniano tylko sezonowo, będą mogły pracować bez przerwy w ciągu całego roku. Projektuje się również urządzenie na morzu pływającej bazy przetwórczej, która by przyjmowała surowiec od kutrów i przerabiała go na morzu na tz. szproty w oleju na wzór konserw ze szprotów bałtyckich.

STACHANOWSKIE SZKOŁY RYBACKIE

Celem szybszego spopularyzowania stachanowskich metod pracy w radzieckim rybołówstwie w wielu okręgach rybackich wprowadzono szkoły stachanowskie. Mają one na celu szkolenie rybaków i przyswajanie im najnowszych, usprawniających metod połowu. Na cele szkół stoją przodownicy rybołówstwa i brygadziści, którzy odznaczali się jakimś racjonalizatorskim pomysłem.

Największą aktywnością odznaczyli się w ostatnim sezonie zespoły rybołówstwa niewodowego na Morzu Kaspijskim. Czynnych jest tam kilka zespołów szkoleniowych, które prowadzą laureaci Stalinskij premii. Zespół laureata Bielecynina w jesieni ub. r. wyszkolił rybaków 43 brygad, a zespoły Bajtakowa, Czabarowa i Lichaczowa dalszych 193 brygad.

Szkolenie polega na zaznajomieniu rybaków z technicznymi własnościami narzędzi połowu i z biologicznymi zwyczajami ryb, a następnie z praktycznymi metodami połowu. Doświadczony przodownik stachanowiec wyjeżdża na morze, wskazuje rybakom jak i gdzie należy stawiać niewody, jak należy usuwać niedokładności i niewłaściwe ustawienie sieci, kiedy i jak należy wyciągać sieć itd. Często przeprowadza się pomiary głębokości wody, celem najwłaściwszego ustawienia niewodu oraz rozłożenia skrzydeł i matni.

Jak wykazały doświadczenia, tego rodzaju szkolenie daje wspaniałe rezultaty. Zespoły rybackie, które poprzednio nie zdążyły wypełnić planu, po przejściu szkoły stachanowskiej, wydatnie podciągnęły się w pracy. W ostatnim kwartale ub. r. 236 zespołów niewodowych, północnych wód Morza Kaspijskiego, które poprzednio nie wykonywały planu, albo dokonywały tego z wielkim trudem, po przejściu kursów z właściwą wyrównałością, a niektóre parokrotnie nawet zwiększyły połowy. Zapoczątkowany przez Astrachański rybołochozsojuz, (nowy rodzaj doszkalania rybaków) podchwycony został przez rybaków innych rejonów i stosuje się go obecnie w większości ośrodków rybackich.

KRONIKA KRAJOWA

Z działalności Instytucji Naukowych

PIERWSZE WYNIKI RYBACKIEJ NARADY PRODUKCYJNEJ

W wyniku narady rybaków stawowych woj. warszawskiego i łódzkiego z naukowcami zorganizowanej przez IRS w marcu 1951 r. wysunięto szereg wniosków. Wnioski te zostały przepracowane przez IRS i przedłożone odpowiednim władzom. Jeden z wniosków, jako odcienie potrzeb i zadań terenu dotyczył powołania do życia stałego ośrodka szkoleniowego brygadistów stawowych.

Nie jest dziełem przypadku, że zarówno teren jak i czynnik naukowy e gospodarce zwróciły uwagę na najistotniejszy dział w gospodarce rybackiej śródlądowej, będący podstawą naszego eksportu jakim jest produkcja karpia.

Wniosek dotyczący utworzenia szkoły dla stawniczych zyskał pełne zrozumienie i zainteresowanie władz, co znalazło wyraz w poleceniu Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych, skierowanym do Centr. Zarządu PGR zorganizowania takiego ośrodka szkoleniowego. Na jednej

z konferencji przedstawicieli CZPGR i IRS omówiono i ustalono ogólne założenia i kierunek przyszłej szkoły.

Specyficzny charakter gospodarstwa stawowego nasuwa konieczność utworzenia odrębnego ośrodka, nastawionego na szkolenie rybaków liniowych dla gospodarstw stawowych. Wyrażono pogląd, by nie łączyć na tym szczeblu szkolenia — zagadnień stawowych i jeziorowych. Rekrutacja kandydatów ma obejmować młodzież już zatrudnioną w gospodarstwach stawowych która pragnie specjalizować

się w obranym zawodzie jak i część war-
tościowych brzydgadziści pragnących po-
głębiać wiadomości fachowych.

Kierunek szkolenia ma mieć nastawie-
nie wybitnie praktyczne.

Program szkolenia praktycznego zapo-
znaje ma słuchaczy z prawidłowym wy-
konywaniem wszystkich czynności w go-
spodarstwie stawowym, obejmować pra-
ce hodowlane związane z intensyfikacją
urządzeń stawowych, ziemnych, drewnia-
nych, betonowych itp. jak również bu-
dowę sprzętu rybackiego.

Przewiduje się również szkolenie prak-
tyczne w zakresie produkcji i wychowu
materiału zarybienowego dla wód otwar-
tych, które to zagadnienie ma coraz
większe zastosowanie.

Czas szkolenia obejmujący całkowity
zamknięty cykl produkcji ma trwać 10-
11 miesięcy. Rybak winien zapoznać się
z gospodarstwem przed zalewem stawów,
a następnie przejść wszystkie czynności
związane z cyklem hodowli łącznie z zi-
mowaniem obsad i ryby konsumpcyjnej.

W związku z kierunkiem szkolenia,
ośrodek winien mieć niezależnie od pla-
cówki szkoleniowej — oparcie o normal-
ny warsztat produkcyjny, prowadzony
jako gospodarstwo wzorowe, przy czym
wielkość gospodarstwa szkoleniowego
winna wynosić nie mniej niż 50 ha. Za-
daniem gospodarstwa szkolnego jest za-
poznanie uczniów z normalną organiza-
cją pracy gospodarstwa stawowego. Ze
względu na pełną potrzebę uruchomienia
ośrodka, wskazane jest wykorzystanie o-
biektów już istniejących, względnie wy-
magających niewielkich adaptacji.

Ośrodek ten przyczyni się niewątpli-
wie do pełnej realizacji planu 6-let-
niego na odcinku produkcji karpia.

Ośrodek szkoleniowy niezależnie od
prowadzenia rocznych kursów ma stać
się terenem krótkich (najwyżej 2-3 dno-
wych) kursów tematycznych dla perso-
nelu zatrudnionego w gospodarstwach
stawowych, celem stałego podnoszenia
poziomu fachowego i wyrobienia obywa-
teckiego rybaków.

Badania nad wzrostem ryb jeziorowych

W Zakładzie Ichtiologii i Rybactwa
SGGW prowadzone są już od roku 1948
badania nad rozpiętością wzrostu ryb
jeziorowych pod kierownictwem prof.
Dra Fr. Staffa przy współudziale asysten-
tów i kończących studia studentów. Do-
tychczas zbadano 4 gatunki, a mianowicie
leszcza, płoć, wzdregę oraz karpia w
kilkunastu jeziorach woj. warszawskiego.
Wyniki tych badań dadzą podstawę do
właściwego planowania odłowów oraz in-
dywidualnego traktowania poszczególnych
zbiorników (ustalenie wymiarów
ochronnych w dostosowaniu do danego
typu zbiornika wodnego).

Prace Komisji selekcyjnej karpia

Przy Zakładzie Ichtiologii i Rybactwa
SGGW istnieje od roku 1945 Komisa-
ja selekcyjna karpia, pracująca pod kie-
rownictwem prof. dra Staffa. Komisja ta
zajmuje się opracowywaniem bogatych
materiałów zebranych w terenie. Prace
te mają na celu wytypowanie najszybciej
rosnącej odmiany karpia i jednocze-

śnie najbardziej odpornej na choroby.
Selekcją tą objęty jest zarówno karp lu-
strzeń oraz karp goły. Praca Komisji se-
lekcyjnej zorganizowana jest w ten spo-
sób, iż na każdy rejon produkcyjny (wo-
jewództwo) wyznaczony jest delegat Ko-
misji, który zbiera i gromadzi materiały
w terenie, które następnie zostają prze-
pracowane na podstawie metod analizy
statystyki matematycznej. Prace te są
bardzo żmudne z uwagi na ogromny ma-
teriał cyfrowy i wymagają dłuższego
czasu.

Badania rzeki Wisły

Z ramienia Instytutu Rybactwa Śró-
dlądowego rozpoczęto wiosną bież. roku
badania przydatności łąk wiślanych dla
rybactwa rzeczno-jeziorowego. Badania te związa-
ne są z planem regulacji rzeki Wisły i
mają na celu wyjaśnienie znaczenia tych
odcinków rzeki, które na skutek regula-
cji mogłyby ulec całkowitej lub części-
wej likwidacji i oddocięciu od głównego
koryta rzeki. Badania te stanowią kon-
tynuację badań, potamologicznych, pro-
wadzonych w latach 1946 do 47 przez
Związek Organizacji Rybackich. Ekipy
badawcze wyjeżdżają obecnie regularnie
na Wisłę statkami badawczymi „Benedykt
Dybowski”. Statek ten ma pomieszczenie
na około 10 osób, umożliwiające prowi-
zoryczne badania w czasie pobytu na
rzece. Prace nad łąkami wiślаныmi są
wstępem do szeroko zakrojonych badań
nad racjonalnym zagospodarowaniem
rzeek. Całość tych prac badawczych pro-
wadzi prof. dr St. Sakowicz z SGGW
dyr nac. IRS w Warszawie przy współ-
udziale grupy specjalistów z Zakładu
Zoologii Uniwers. Warszawskiego pod
kierownictwem doc. dra K. Tarwida.

Państwowe Gospodarstwa Rolne

KAMPANIA ZBIORU IKRY SANDACZA W PEŁNYM TOKU

Pierwsza faza zbioru ikry sandacza
została ukończona. Według doniesień
z terenu osiągnięto bardzo pomyślne wy-
niki. Około 400 gniazd wytartej ikry
przyniosło około 80 milionów ziarn za-
płodnionej ikry. Jest to pierwszy ma-
sowy zbiór ikry w Polsce i stanowi w
porównaniu do roku 1950 wzrost o prze-
szło 100%. Główną bazę kampanii zbioru
ikry stanowiło jezioro Łeba, które dało
przeszło 35 milionów ziarn ikry. Ikra
została już rozesłana z ośrodków pro-
dukcyjnych po całym terenie kraju, a w
wielu punktach przystąpiono do wychowu
narybku, który osiągnął z począt-
kiem czerwca rozmiary 1,5 do 2 cm i jest
przesadzany, celem dalszego wychowu.

AKLIMATYZACJA SIEI Z ZATOKI BOTNICKIEJ W NASZYCH JEZIORACH

W ramach aklimatyzacji nowych ga-
tunków w naszych zbiornikach wodnych
sprowadzono z Finlandii około 2 miliony
ziarn zaoczkowanej ikry siei z zatoki
Botnickiej. Wylęg został przeprowadzony
w wylęgarniach PGR w okręgu Słup-
skim, gdzie pod kierownictwem Dra
Chrzana z Morskiego Instytutu Rybac-
kiego oraz inż. Kosmóskiego z PGR
prowadzone są badania nad zaaklimaty-
zowaniem tego cennego gatunku ryb
szlachetnych w naszych jeziorach. Po
wylęgu część materiału umieszczono w
stawkach podchowowych celem hodowli
palczaków, a pozostałą część przestano
do jezior okręgu gdańskiego oraz wpusz-
czono do Zatoki Puckiej.

TROĆ JEZIOROWA Z JEZIORA WDZYDZE

W roku bieżącym po raz pierwszy
w Polsce, Państw. Gosp. Rolne przepro-
wadziły zbiór ikry „troci jezirowej” na
terenie jeziora Wdzydze. Jest to prawdo-
podobnie zaaklimatyzowana troć rzeczna.

Wylęgnięty narybek umieszczony został
w stawkach podchowowych i na jesieni
po osiągnięciu stadium palczaka zostaną
nim zarybione jeziora woj. olsztyńskiego
oraz bydgoskiego. Wylęg nastąpił w wy-
lęgarniach PGR w Ostrzychach, Myłofie
oraz w Bryńsku. Należy podkreślić, iż
PGR zarzuciły już całkowicie dotych-
czas stosowaną, przestarzałą metodę za-
rybiania wylęgiem i przeszły na zarybia-
nie półpalczakami oraz palczakami, co
jest bardziej racjonalne i daje znacznie
lepsze wyniki.

KAMPANIA ŁOSOSIOWA PGR

W wyniku tegorocznej kampanii łoso-
siowej, przeprowadzonej na jesieni ub.
roku w rzekach, uchodzących do Morza
Bałtyckiego na terenie zachodniego Po-
morza. PGR uzyskały około 5,5 miliona
półpalczaków łososi. Z powyższej ilości
2 100 000 sztuk półpalczaków zostało za-
kupionych przez MIR i wpuszczonych
do rzek woj. gdańskiego, koszalińskiego
i szczecińskiego. Pozostała część została
umieszczona w stawkach podchowowych
i po osiągnięciu wymiarów palczaka zo-
stanie wpuszczona również do rzek. Ten
pomyślny wynik kampanii łososiowej
PGR został osiągnięty w poważnym
stopniu dzięki zastosowaniu pomysłu
racjonalizatorskiego pracowników działu
rybactwa PGR a mianowicie robotni-
ków Daleckiego i Lewczuka oraz inż.
Terleckiego i inż. Kosmóskiego. Pomysł
ten polegał na przetrzymaniu półdor-
zących samic w specjalnych przegrodach
w stawach oraz w sadzawkach. W ten
sposób przedłużono okres zbioru ikry
z 1,5 do 3-4 miesięcy i uzyskano znacz-
nie lepsze wyniki.

PIERWSZE ZARYBIENIE ŁOSOSIEM RZEKI WISŁY NA TERENIE WARSZAWY

W miesiącu maju dokonano ciekawego
eksperymentu z zarybieniem rzeki Wisły
narybkiem łososią. W wylęgarni Polskie-
go Związku Wędkarskiego w Czerniakowie
nad Wisłą podchowano do stanu pół-
palczaka wylęg, otrzymany z ikry z

ośrodka zarybienowego PGR na rzece
Prośnica. Narybek łososią o długości
4 cm, wpuszczono do rzeki Wilanówka w
pobliżu jej ujścia do Wisły. Rzeczka Wi-
lanówka stygnęła ongiś z poważnych ilo-
ści łososi. Miejscowi starzy rybacy pa-
miętają, iż jeszcze 40 lat temu w rzece
tej pojawiały się duże ilości łososi. O-
statniego łososią odłowiono tam dwa la-
ta temu w roku 1949. Jest to pierwsza
tego rodzaju próba zarybiania narybkiem
łososią średniego biegu rzeki Wisły i
trudno przewidzieć jakie to da rezulta-
ty. W każdym razie niektórzy przedsta-
wicieli Działu Rybactwa PGR twierdzą
z dumą, iż nareszcie „monopol w akcji
zarybienowej łososiem, posiadany przez
Kraków został przez Stolicę przełamany” (!).

HODOWLA RAKÓW

W roku bieżącym zainicjowały PGR
ciekawą akcję hodowli raka szlachetne-
go. W 8 punktach na terenie woj. białostockiego, olsztyńskiego, gdańskiego i
bydgoskiego przystąpiono do zamagazy-
nowania samic raka z ikry. Samice prze-
trzymuje się w racznikach aż do lipca,
w którym to czasie następuje wylęg mło-
dych racząt. Młode przetrzymuje się
w racznikach aż do wyrosnięcia do roz-
miarów od 1-1,5 cm, i karmi się ją mo-
czarką kanadyjską, świeżą seradellą, mł-
sem żabim oraz drobną rybą. W ten
sposób odchowane młode raki wpusz-
cza się na jesieni do jezior i rzek. Tego
rodzaju hodowla raka szlachetnego, pro-
wadzona systematycznie niewątpliwie
przyczyni się do zwiększenia pogołowia
tego cennego raka, wypieranego coraz
bardziej przez mało wartościowego raka
amerykańskiego. Ponadto metoda ta u-
możliwi wykonanie gros rocznych odło-
wów w II kwartale, zmniejszy poważnie
koszty eksploatacji raka, podniesie %
wyżywalności młodzi raka, najbardziej
narażonego na różne niebezpieczeństwa
w pierwszym okresie wzrostu (8-krotna
linka) oraz umożliwi wykonanie ekspor-
tu na większą niż dotychczas skalę przed
1 lipca, to jest w okresie, gdy istnieje
na niego na rynkach zagranicznych na-
większy popyt i uzyskuje się najwyższą
cenę.

Centrala Rybna

Współzawodnictwo pracy w Zakładach Rybnych CR Nr 4 w Chojnicach

Zakłady Rybne Nr 4 przodują w akcji współzawodnictwa wśród Zakładów Rybnych CR i w roku bieżącym. I tak z okazji Międzynarodowego Dnia Kobiet szereg zespołów zobowiązało się wykonać od 160 do 200% normy. Zespół Ob. Rizo Franciszki w okresie 1-8 marca wykonał przeciętnie 251% normy osiągając w dniu 8 marca 316% normy.

Z okazji święta klasy robotniczej podjęto zobowiązania długofalowe obniżenia kosztów własnych o 2 proc., poza tym cały szereg zobowiązań indywidualnych, m.in. brygadziśka Głiszczyńska Elżbieta wezwwała całą załogę do obniżenia odpadków przy produkcji filetów śledziowych o 50 proc. Zobowiązanie swoje Ob. Głiszczyńska wykonuje, przynosząc dotychczas około 400 zł oszczędności.

Komisja kontrolująca wyniki współzawodnictwa za I kwartał br. ogłosiła, że ogólne oszczędności osiągnięte w rezultacie akcji współzawodnictwa w Zakładach Nr 4 wynoszą około 50000 zł. Pierwsze miejsce zajął I zespół ramkarzy brygadziśki W. Perszewskiej, który zobowiązał się wykonać 200 proc. normy, wykonał 250 proc., a wartość zobowiązania wynosi 9000 zł. Na drugim miejscu znalazł się II zespół ramkarzy brygadziśki Grabowskiej, który zobowiązał się wykonać 176 proc. normy — wykonał 190 proc. o wartości 6000 zł, dalej I zespół zamykarek 163 proc. normy o wartości 5000 zł i I zespół patroszarek Gruchowej — 150 proc. normy o wartości 4,3 tys. zł. Ponadto wyróżnił się zespół układarek Głiszczyńskiej.

Zakłady Rybne Nr 4 nie zamierzają w tym roku oddać pierwszego miejsca we współzawodnictwie międzyzakładowym. Cały zespół z przodownikami pracy i Dyr. Polewskim na czele uważa za punkt honoru utrzymać na stałe pierwszeństwo Chojnie.

Polskie Radio przeprowadziło transmisję przodujących we współzawodnictwie Zakładów w audycji z cyklu „przy sobocie po robocie”, poświęconej pracy Zakładów i jej pracowników, roznosząc na całą Polskę sławę najlepszych Zakładów Rybnych Centrali Rybnej. To wyróżnienie zobowiąże całą załogę Zakładów Rybnych Nr 4 w Chojnicach do jeszcze bardziej wzmożonej walki o usprawnienie produkcji i obniżenie kosztów własnych.

Szkolenie pracowników Centrali Rybnej
Seksja Szkolenia Zawodowego Zarządu Przedsiębiorstwa CR przeszkoliła w pierwszym i drugim kwartale br. na własnych kursach techników normowania pracy, ekspedystów i taryfistów, brygadzystów zatrudnionych w produkcji, referentów administracyjnych i pracowników

zatrudnionych przy obsłudze technicznej Zakładów Rybnych. W najbliższym czasie rozpocznie się kurs dla kelnerów i bufetowych barów rybnych, kurs dla referentów planowania, kurs dla głównych księgowych, kurs dla ekspedientów, kurs dla kierowników barów rybnych i kurs dla referentów pracy i płacy.

W III i IV kwartale br. przewidziane są dalsze kursy szkolenia dla pracowników zatrudnionych w produkcji, dystrybucji i administracji.

Zespół amatorski przy Kole Związkowym Zarządu Przedsiębiorstwa CR z okazji dnia 1 Maja przygotował bardzo dobrze zmontowaną rewii, złożoną z szeregu powiązanych ze sobą recytacji, tańców i śpiewów o tematyce w części pierwszej poważnej, odpowiadającej charakterowi uroczystości 1 majowych, w części drugiej — dowcipnej i satyrycznej.

Udaną tę rewię powtórzono kilkakrotnie w nowotwartej, zbudowanej przez pracowników świetlicy Zarządu Przedsiębiorstwa przy ul. Puławskiej, a także dla pracowników Biura Hurtowego Ekspozytury Warszawskiej przy ul. Grójeckiej. Niestrudzonym kierownikiem zespołu, reżyserem i autorem większości tekstów części satyrycznej jest kol. Zając Czesław. Naturalnie głównym bohaterem drugiej części rewii był... dorsz. Ta najbardziej dziś popularna ryba trafia do konsumentów nie tylko przez sklepy, bary i restauracje, ale i przez scenę — w piosence i wierszach. Gdy brak śledzia na rynku — znajdziesz go pod dostatkiem w... prasie, poezji i satyrze. Tak było i tym razem. Po dorszu — śledź był drugą rybą, którą obficie częstowała nas rewią w Zarządzie Przedsiębiorstwa Centrali Rybnej.

Centrala Rybna na Wystawie w Częstochowie

Wzorem lat ubiegłych Centrala Rybna weźmie udział również w tym roku na Wystawie Przemysłowo - Rolniczej w Częstochowie. Obok baru rybnego i stoisk detalicznej sprzedaży, nader interesującym będzie zainstalowanie smażarki rybnej, pochodzącej z dawno zapowiadanego importu. Ten nowy sposób bezpośredniego przyrządzania najbardziej popularnej potrawy „dorsz z kartofelkami” stanie się z całą pewnością dalszym czynnikiem w akcji popularyzacji spójzycia dorsza. Na terenie wspomnianej Wystawy ma to zasadnicze znaczenie, gdyż zwiedzający pochodzą przede wszystkim ze wsi, gdzie jak nam wiadomo jeszcze nadal tylko „śledź i karp” jest rybą...

Długofalowe zobowiązania

Tegoroczne święto Klasy Robotniczej 1 Maj nie tylko stało się dniem przeglądu wspaniałego dorobku Polskiej Ludowej,

ale również było okazją dla powzięcia nowych, masowych zobowiązań. Notujemy również dużo cennych zobowiązań na naszym odcinku, a specjalnie wymienić trzeba długofalowe zobowiązania szefów Oddziału Transportowo - Spedycyjnego przy Katowickiej Ekspozyturze CR Kierowcy Głenszyk Maksymilian, Czudowski Wacław, Wilczek Edward, Domała Stefan, Nowosielski Władysław i Leszczorz Edward, pracujący w miedzy innym wypadku na dawno eksploatowanych przez Centralę Rybną, popularnych „Steyer-ach” zobowiązali się przejechać bez kapitalnych remontów od 50 do 150 tys. km. Podjęte zobowiązania niewątpliwie przyczynią się do należytej dbałości o samochody, ich pełne wykorzystanie techniczne — co w naszej branży stanowi podstawowy warunek dla dojścia do możliwie najniższym towaram do konsumenta. Warto zaznaczyć, że Oddział Transp. - Spedycyjny Eksp. Katowickiej CR jest od kilku lat prowadzony przez byłego kierowcę - mechanika samochodowego, Przedownika Pracy tow. Letkiewicza Józefa.

Wzrost spożycia dorsza

Na podstawie analizy obrotu towarowego Katowickiej Ekspozytury CR za pierwszy kwartał bieżącego roku należy z pełną satysfakcją zanotować poważny wzrost spożycia dorsza świeżego i wędzonego przez ludność województwa śląskiego. Okazuje się, że właściwa propaganda spożycia, jak organizowanie pokazów przyrządzania ryb, uruchamianie barów i restauracji rybnych, skracanie cyklu obrotu towarowego itp. przyczynia się znakomicie do przekonywania polskiego konsumenta o wartości odżywczej, do nie dawna jeszcze pogardzanego dorsza. W dalszym ciągu jednak w spożyciu dorsza bierze słaby udział ludność wiejska. Tam też nasza praca propagandowa w bieżącym roku będzie intensywnie kontynuowana.

(Wil — Chorzów)

Rozwój sieci żywienia zbiorowego Centrali Rybnej

W końcu maja br. Centrala Rybna posiadała 34 zakłady żywienia zbiorowego w całym kraju. W ciągu czerwca uruchomiono dalszych 16 zakładów w następujących miejscowościach: w Warszawie — na osiedlu Młynów, trzy bary w Łodzi, po jednym w Bydgoszczy, Toruniu, Inowrocławiu, Poznaniu, Kaliszu, Radomiu, Słupsku, Kłodzku, Karpaczu, Szczyrk (woj. Katowickie), Gliwicach i Rzeszowie.

W ten sposób sieć restauracji i barów rybnych obejmuje już prawie cały kraj. Plan na 1951 rok przewidywał 53 bary i restauracje Centrali Rybnej, zostało więc do uruchomienia w br. jeszcze tylko trzy zakłady.

CRS »Samopomoc Chłopska«

Od Redakcji. W rubryce tej Redakcja zamieszczać będzie wszelkie uwagi, spostrzeżenia i informacje z terenu, dotyczące się przede wszystkim zagadnienia popularyzacji ryb i ich dystrybucji na odcinku wiejskim, jak również i innych zagadnień rybackich (również w zakresie produkcji), na terenie działalności spółdzielni rolniczych. Redakcja „Gospodarki Rybnej” prosi PZGS oraz zainteresowane Gminne Spółdzielnie o nadsyłanie na powyższe tematy swych uwag i spostrzeżeń oraz o powiadamianie nas o wszelkich niedociągnięciach, bolączkach i trudnościach na jakie napotyka realizację planów produkcyjnych oraz dystrybucji na wsi.

Brak przepisów i ulotek propagandowych hamuje dystrybucję ryb na wsi

Wśród nadsyłanych uwag z terenu, na temat właściwej dystrybucji ryb a szczególnie dorsza, CRS w Warszawie otrzymuje meldunki m. in. z okręgu wrocławskiego, śląskiego, krakowskiego i rzeszowskiego, że PZGS i GS są niedostatecznie zaopatrzone w plakaty, ulotki oraz przepisy sporządzania potraw z ryb, a szczególnie z dorsza.

Jest rzeczą powszechnie wiadomą, że ryby morskie a zwłaszcza dorsz jest jeszcze ciągle artykułem nowym i mało

znany na wsi. Dlatego jest konieczne, żeby w każdej gminnej spółdzielni znajdowały się w dostatecznej ilości ulotki oraz broszurki o sposobie przyrządzania potraw z dorsza w dostosowaniu do warunków wiejskich. W tych broszurkach propagandowych winno być podkreślone we właściwy sposób znaczenie ryb jako pokarmu, wartość odżywcza ze specjalnym podkreśleniem obfitości witamin, soli mineralnych a zwłaszcza jodu oraz białka, łatwo przyswajalnego, którego ryby morskie są obfitym i cennym źródłem. Jednym z warunków zwiększenia spożycia ryb na wsi jest dostarczenie do spółdzielni rolniczych pożądanego materiału propagandowego. Nie wątpimy, iż Centrala Rybna, instytucja odpowiedzialna za organizację dystrybucji w skali krajowej na szczeblu hurtu oraz zajmująca się organizacją propagandy spożycia ryb, uczyni zadość słusznemu postulatowi CRS i roześle odpowiedni materiał propagandowy do gminnych spółdzielni, zresztą w swoim własnym dobrze zrozumianym interesie.

Nowe warunki współpracy między CRS a Centralą Rybną w zakresie dostaw ryb na wies

W związku z generalną i szczegółową umową planową, jaka ma zostać niebawem zawarta między CRS a CR w za-

kresie dostaw i odbioru ryb zaszła konieczność poddania rewizji dotychczasowych warunków zaopatrzenia gminnych spółdzielni przez PZGS w ryby i ich przetwory. Zasadniczą zmianą, jaką wprowadza nowa umowa jest fakt, iż wyłącznym hurtownikiem na terenie działalności spółdzielni rolniczych są PZGS.

Przedstawiciele obydwu zainteresowanych Centrali opracowali już i uzgodnili nowe warunki współpracy, które obowiązują będą od momentu podpisania obojga umów. Według nowych umów zaopatrzenie gminnych spółdzielni w ryby i przetwory rybne będzie dokonywane wyłącznie za pośrednictwem PZGS. Ustalono trzy rodzaje obrotów handlowych: 1) obrót organizowany przy prowizji 1% od ceny detalicznej, 2) obrót rozliczany przy prowizji 20% oraz 3) obrót składowy z rabatem w wysokości 6% od ceny detalicznej.

Przyjmuje się jako zasadę, iż obrót składowy powinien być ograniczony do minimum, natomiast główny nacisk będzie położony na rozwijanie obrotu organizowanego i rozliczanego jako najbardziej właściwego dla branży rybnej. Takie postawienie sprawy przyczyni się niewątpliwie do obniżenia kosztów obrotu i stanowi przejaw walki o obniżkę kosztów własnych na tym odcinku.

Związek Spółdzielni Pracy

Narady robocze mobilizują rybaków. Spółdzielnie rybackie w br. wprowadziły stałe narady robocze dla swych załóg rybackich, na razie kutrowych. Narady te, zwolywane w stałych okresach czasu, stanowią forum, na którym omawiane są przede wszystkim zagadnienia wykonania planów połowowych.

Na takich naradach ustalane są mobilizujące plany operatywne na następne miesiące.

Zadaniem Zw. Branzowego Spółdzielni Rybołówstwa Morskiego po zorganizowaniu akcji w spółdzielniach kutrowych jest przeniesienie tych narad również i do zespołów łodźowych, niewodowych i

innych, nawet najmniejszych. W ten sposób całość załóg spółdzielni rybackich zacznie żyć zagadnieniami planów, nie będzie rybaka spółdzielcy, który nie wiedziałby jaki jest jego własny plan. Ta świadomość przyczyni się do lepszego wykonania zadań.

Co miesiąc zwolywane są robocze narady przedstawicieli wszystkich Spółdzielni w Związku Branzowym. Każda taka narada rozpoczyna się od referatu wygłaszanego przez wyznaczonego referenta, który ma za cel omówienie jakiegoś zagadnienia z techniki połowów itp. Z kolei następuje analiza wykonania planu połowów za m-c ubiegły, ustalone są

przyczyny hamujące wykonanie i wyciągane wnioski celem ich usunięcia. Taka forma pozwala zaznajomić się wszystkim spółdzielniom z osiągnięciami i doświadczeniami innych.

Pierwsze narady odbyły się w Gdyni — w maju odbyła się w Uście w siedzibie spółdzielni „JESIOTR”. W czasie tej narady przeprowadzono szczegółową analizę działalności tej spółdzielni za okres 1948 — 1951. Ożywiona dyskusja wskazała na błędy i niedociągnięcia spółdzielni, ale wskazała też drogi poprawy błędów. Następną taką naradą w dniu 5 czerwca odbyła się w Szczecinie w Spółdzielni „CERTA”.

GŁOSY Z TERENU

O PRAWIDŁOWĄ GOSPODARKĘ NA ZALEWIE WIŚLANYM

Zalew Wiślany przedstawia odrębną zbiornik wodny, łączący się z jednej strony wąskim wejściem z Bałtykiem a z drugiej strony zasilany stale wlewającymi się doń wodami rzek. Z uwagi na stosunkowo nieznaczną głębokość, zwłaszcza w części należącej do Polski, jednolity charakter dna i mały dopływ wód morskich, stan zasolenia jego jest b. mały. Te czynniki stanowią o jego biologicznych warunkach rozwojowych, które wyznaczają gatunki ryb znajdujące tutaj odpowiednie warunki rozwoju i bytowania. Nie wielkie zasolenie powoduje przede wszystkim rozwój ryb typowych dla wód słodkich i tylko niewielkie ilości ryb morskich, zwłaszcza śledzia i aloszy bywają tu poławiane. Przedwojenne statystyki niemieckie podawały, że masy ogólnej około 1100 ton poławianej w części polskiej Zalewu około 10% stanowił śledź, i 1% alosza, pozostałe ilości, to sandacz, leszcz, okoń, węgorz i inne ryby słodkowodne. Wyniki po wojenne połowów wykazują spadek połowów śledzia i zwiększenie odsetka ryb słodkowodnych. Niestety ogólne wyniki odłowów wykazują tendencję zniżkową, czyli zachodzą objawy przelobienia tego łowiska.

Co jest powodem tego ujemnego zjawiska?

W pierwszym okresie po wojnie zaznaczył się żywiołowy napływ do rybołówstwa na Zalewie wielkich rzesz rybaków. Nieprawidłowa gospodarka uprawiana przez nich spowodowała wrybienie tego obszaru. Ponieważ do tej pory nie przeprowadzono jeszcze planowej akcji zarybieniowej, nie wprowadzono planowego opanowania odłowów, stan przedstawia się poważnie. Okazało się, że osiedleni nad brzegami Zalewu rybacy z każdym rokiem osiągają coraz gorsze wyniki, co stało się powodem ich pauperyzacji i powolnego odptywu. Jakże jest wyjście z tej sytuacji? Przede wszystkim należałoby ustalić globalną górną granicę odłowu dozwolonego dla tego łowiska. Z kolei przeprowadzić planową, systematyczną akcję zarybieniową dla odbudowy stad rybnych. Po tych zasadniczych krokach przystąpić należy do ustalenia

ilości taboru i sprzętu dopuszczonego do odłowów. Te założenia wyznaczają ostateczną liczbę rybaków, którzy powinni pozostać na tym terenie.

Jak widzimy, musi tutaj być zastosowana planowa gospodarka, nie tylko dla utrwalenia podstaw ekonomicznych tamtejszego rybołówstwa, zapewniienia rybakom perspektyw stałego rozwoju, ale przede wszystkim dla zapewnienia racjonalnej gospodarki zasobami tego łowiska.

Tym zadaniom mogą podołać tylko Spółdzielnie Rybackie. Rybacy tego terenu wykazali zrozumienie tego faktu i obserwujemy stały napływ ich do działających na tym terenie spółdzielni „POKÓJ” we Fromborku i „MIERZEJA” w Kątach Rybackich. Po całkowitym uspołecznieniu rybaków tego terenu zadaniem spółdzielni będzie przede wszystkim racjonalne zaplanowanie odłowów, rozmieszczenie jednostek połowowych i odpowiednie rozmieszczenie sprzętu łownego. W celu zapewnienia stałego dochodu niezbędne będzie znalezienie dodatkowych źródeł zarobkowych dla rybaków — w okresach marżowych, zwłaszcza w zimie. W perspektywie może okazać się celowe utworzenie jednego kombinatu spółdzielczego przez połączenie obu spółdzielni i rozszerzenie działalności na przetwórstwo i sezonowy zbył ryby przez własne placówki. W takiej perspektywie widzimy gospodarkę na tym obszarze.

Czas skończyć z biedą jaką odczuwają rybacy w sezonach martwych, czas skończyć z wyzyskiem jaki jeszcze do dzisiaj, gdzieś tam się spotyka ze strony tych, którzy bezpośrednio po osiedleniu w r. 1945 i 1946 wykupili za bezcen tabor i sprzęt i teraz wykorzystując go, ciągną wielkie zyski kosztem wynajmowanych przez siebie rybaków. Spółdzielnie mają piękne zadanie usunięcia tych krzywd i przeprowadzenia całkowitego uspołecznienia gospodarki na tym terenie.

Racjonalna gospodarka taborem pływającym wymaga uporządkowania istniejących jednostek, wycofania niepotrzebnych i nieprzydatnych do ruchu oraz ustalenia linii rozwoju taboru na Zalewie. Zwłaszcza ustalenie odpowiedniego typu jednostek jest pilne z uwagi na dotu-

chczasowe próby, które nie rozwiązały jeszcze tego zagadnienia.

Ze strony Morskiego Instytutu Rybackiego oraz Instytutu Rybactwa Śródlądowego oczekiwać należy ustalenia granicy odłowu oraz zaplanowania i przeprowadzenia akcji zarybieniowej.

Jak wiadomo, zagadnieniem tym MIR poświęca obecnie wiele uwagi.

Należy życzyć by jak najszybciej doszło do właściwego zagospodarowania tego obszaru po linii wyżej wskazanej.

TRUDNOŚCI W DOSTAWACH I ODBIORZE RYB

Poszczególne PZGS i GS donoszą z terenu, że Ekspozytura Centrali Rybnej nie przestrzegała terminów wysyłki towaru, ilości jakie mają wysłać oraz stacji docelowej. W wyniku tego stanu rzeczy placówki CRS często są zmuszone odmówić odbioru towaru w obawie przed możliwością zepsucia. Oto co pisze na ten temat kierownik zaopatrzenia PZGS w Węgrowie:

„W początku miesiąca kwietnia Centrala Rybna dostarczyła na teren powiatu Węgrow własnym samochodem większą ilość dorsza wędzonego zaopatrując dostatecznie około 75% GS. Nie biorąc powyższego pod uwagę Centrala Rybna wysłała ponadto pod naszym adresem partię towaru, a mianowicie 500 kg dorsza wędzonego i 200 kg piklingów. W takim stanie rzeczy, nie byliśmy w możności rozprowadzenia ryb wędzonych. Pomimo naszych usilnych starań rozprowadziliśmy tylko 100 kg dorsza i 200 kg piklingów. Na marginesie podaje, że 60 kg dorsza wędzonego, pobranego z tej partii — wg ustnych informacji uległo zepsuciu.

Wobec takiej sytuacji było bezcelowe przyjmowanie całej przesyłki „z góry przeznaczonej na zepsucie”. I dlatego następnego dnia po otrzymaniu przesyłki wysłaliśmy dorsza do adresata, aby uniknąć zepsucia się towaru. Odnosnie dorsza świeżego wyjaśniamy, że dorsz w postaci świeżej nie ma popytu z uwagi na podaż ryb słodkowodnych na naszym terenie (rzeka Bug i Liwiec)“.

Spróbujmy bliżej zanalizować powyższy wypadek. Czy Centrala

Rybna miała rację, wysyłając na teren powiatu Węgrów ryby wędzone własnym samochodem, zaopatrując gminne spółdzielnie bezpośrednio bez porozumienia się z PZGS w Węgrowie, jak świadczyłoby o tem powyższe zacytowane pismo. Sądzymy, że nie. Fakt ten świadczy niewątpliwie o braku skoordynowania przez Ekspozyturę Centrali Rybnej akcji rozprowadzania ryb na terenie wiejskim. Nie można bowiem wymagać od PZGS, ażeby odbierał przewidzianą planem ilość ryb wędzonych, przeznaczoną na teren powiatu, obsługiwanej przez PZGS w Węgrowie, o ile jednocześnie robi mu się „dywersje” i odbiera odbiorców przez bezpośrednie dostawy do gminnych spółdzielni. Byłoby wielce pożądane, aby w powyższej sprawie zabrała głos zainteresowana Ekspozytura Centrali Rybnej.

Z drugiej strony, założywszy, że Centrala Rybna źle zrobiła, dostarczając towar do gminnych spółdzielni i wysyłając poza tym pokątną ilość towaru jeszcze do PZGS, czy PZGS w Węgrowie postąpił słusznie odsyłając z powrotem towar Centrali Rybnej? PZGS, naszym zdaniem postąpił niesłusznie. Z uwagi bowiem na krótką trwałość takiego towaru, jakim są ryby wędzone można było z góry przewidzieć, że taka „wędrowka” towaru z Centrali Rybnej do PZGS i z powrotem nie może mu wyjść na dobre i może przyczynić się do jeszcze szybszego zepsucia towaru. Byłoby zatem rzeczą znacznie słuszniejszą nie powtarzać raz popełnionego błędu Centrali Rybnej i nie odsyłać z powrotem towaru, lecz zwiększyć wysiłki w kierunku jego rozprowadzenia, obciążając Centralę Rybną dodatkowym kosztem rozprowadzenia, względnie ewentualnymi stratami.

JAK PZGS ORAZ GS ROZPROWADZAŁY DORSZA SOLONEGO

„Zagadnienie dorszowe” jest powszechnie znane i było wielokrotnie omawiane na łamach naszego czasopisma, jak również trudności z rozprowadzaniem dorsza nie tylko w mieście, lecz i na wsi. Mimo początkowych, zdawałoby się nieprzewidywanych trudności, dystrybucja dorsza idzie coraz lepiej a dotychczas niepopularny dorsz staje się artykułem coraz bardziej chodliwym. Niedalekim już jest czas, gdy dorsz stanie się towarem tak samo pożądanym, jakim jest obecnie śledź. W popularyzację i dystrybucję dorsza, trzeba to podkreślić z całym uznaniem, większość PZGS oraz GS wkłada dużo wysiłku i akcja ta zaczyna przynosić coraz lepsze rezultaty. Posłuchajmy, co na ten temat mówią same PZGS i GS.

Powiatowy Związek Gminnych
Spółdzielni Samopomoc Chłopska
w Augustowie
Augustów, 7 lutego 1951.

CRS „Samopomoc Chłopska” Oddział Okręgowy w Białymstoku

Mając na uwadze dobro gospodarki narodowej i doceniając akcję popularyzacji spożycia dorsza, postanowiliśmy każdą drogą próbować dojść do celu. Otóż przede wszystkim śledziliśmy pilnie każde zarządzenie naszych władz zwierzchnich w sprawie dorsza, chcieli z nich wyczerpując wszystkie wskazówki, dotyczące sposobu dobrego składania dorsza i odpowiedniego reklamowania go. Następnie odpowiednio naświetlając, sprawę tejże akcji przekazaliśmy swoim GS na piśmie.

Niezależnie od tego będąc w terenie w GS zwracaliśmy szczególną uwagę na sposób reklamowania dorsza. Musiał on przede wszystkim znajdować się w małych ilościach na widocznym miejscu, prócz tego pouczałyśmy sklepowych w formie informacji ustnych i pisemnych. Najpierw doszliśmy do tego, że sklepowi przekonali się, iż dorsz składowany w myślnie instrukcji nie psuje się. Wtedy całkiem inaczej zarysowała się sprzedaż na tym odcinku.

Kierownicy zakupu GS przestali się wymawiać od zakupu dorsza i nareszcie towar ten zetknęliśmy z konsumentem. Teraz nowy kłopot się wyłonił, jak przekonać konsumenta, że dorsz jest bardzo smaczną potrawą, jeżeli jest odpowiednio przyrządzony. Broszuryki z przepisami potraw z dorsza rozprowadziliśmy do wszystkich gospód i większych GS, dalej, z owych broszur zrobiliśmy wyciąg i dostarczyliśmy wszystkim sklepom, które miały w sprzedaży dorsza.

Następnie utrzymując kontakt z Liga Kobiet zwróciliśmy się do niej z prośbą, ażeby pomogła nam w tej sprawie, przeprowadzając zebrania w kole Wiejskich Gospodyń, na których doreczano broszury i pouczano w jaki sposób należy przygotować dorsza itp.

No i tymi drogami doszliśmy do tego, że przydział, jaki otrzymaliśmy, rozprowadziliśmy w miarę możliwości chętnie pomożemy tym PZGS, którym nie udało się dojść do celu.

Na zakończenie podajemy nazwiska sklepowych, którzy specjalnie wyróżnili się w akcji sprzedaży dorsza solonego:

Gm. Spółdz. Augustów, Sklep Kolnica — ob. Szczęsna Maria. Gm. Spółdz. Bargłów, Sklep Nr 1 — ob. Łatwajtyś Honorata. Gm. Spółdz. Bargłów, Sklep Kamionka — ob. Gałaszewska Helena. Gm. Spółdz. Sztabin, Sklep Nr 1 — ob. Kaczam Anna. Gb. Spółdz. Suchowola, Sklep Nr 5 — ob. Zajko Jan. Gm. Spółdz. Jaminy, Sklep Nr 1 — ob. Prostko Teresa. Gm. Spółdz. Lipsk, Sklep Nr 2 — ob. Dadura Stanisław.

Gm. Spółdz. Nowinka, Skep Nr 1 — ob. Zareba Melania. Gm. Spółdz. Nowinka, Sklep Studzien. — ob. Moroz Helena.

Powiatowy Związek
Gminnych Spółdzielni
„Samopomoc Chłopska”
w Augustowie

(—) Węglowski (—) Bronakowski

A oto sprawozdanie nadesłane przez Gminną Spółdzielnię „Samopomoc Chłopska” w Jasienicy na Śląsku Cieszyńskim z pokazu wzorowego przyrządzania dorsza solonego, który odbył się w Gminnej Gospodzie Spółdzielczej Nr 1 w Jasienicy. W pokazie tym wzięli udział:

II sekretarz Pow. Kom. PZPR w Bielsku, Przedstawiciele PZGS w Bielsku, Kierownicy Gospód Spółdzielczych w Jasienicy, Mikuszowicach i Starym Bielsku, Kier. Kuchni Sanatorium oraz Domu Dziecka w Jasienicy, Koło Gospodyń w Wapienicy, ZMP w Rudzicy i Bierach, Koło Gospodyń w Bierach, Przedstawiciele PZPR w Jaworzu, „Służby Polsce” w Jaworzu, Gminnych Spółdzielni w Jaworzu, Mikuszowicach i Rudzicy oraz 2 szkoły żeńskie z nauczycielkami starszych dzieci 6 i 7 kl. w ilości 50 osób.

Instruktor Centrali Rybnej w Chorzowie przeprowadziła pokaz przyrządzania dorsza w 4 postaciach. Przy przygotowaniu brały udział wszystkie starsze osoby oraz delegacje po 3 dziewczynki z każdej klasy. Przy przyrządzaniu instruktor szczegółowo omówiła możliwości zastosowania dorsza w domu. Po przygotowaniu potraw odbyła się bezpłatna próba, która wykazała, że dorsz odpowiednio przyrządzony jest smaczną i taną potrawą. Wszyscy uczestnicy pokazu są zdania, że dorsz jest smaczną rybą. W czasie pokazu przemawiała instruktor, która dokładnie zaznajomiła zebranych, jakie wartości spożywcze przedstawia dorsz i w ilu postaciach można go przyrządzić.

Po czym zabrał głos ob. Ciok, przedstawiciel PZGS w Bielsku i w krótkich słowach przedstawił cel dzisiejszego pokazu, który ma zwalczyć uprzedzenie do dorsza oraz wykazać, jakie posiada wartości lecznicze. dla ludzi zamieszkujących tereny podgórskie, gdyż posiada jod, tak potrzebny dla leczenia chorób tarczycy, która atakuje mieszkańca okolic podgórskich.

Ob. Ciok podziękował instruktorce za udany pokaz oraz wszystkim obecnym i prosił, żeby dziesiętą naukę zastosować w codziennym życiu domowym. Po ogólnej próbie wszystkich czterech odmian przyrządzania dorsza pokaz zakończono.

Na marginesie zaznacza się, że dorsz był za mało wysmażony, co nastąpiło z winy mylnych instrukcji.

Gminna Spółdzielnia
„Samopomoc Chłopska”
w Jasienicy
Gospodarcza Spółdzielnia Nr 1
w Jaworzu
5 podpisów nieczytelnych

Poradnik szkoleniowy

Ryby wędzone

Wędzenie ryb jest jednym z powszechniejszych sposobów konserwowania ryb. Polega ono na działaniu wysokiej temperatury oraz dymu. Temperatura obniża zawartość wody w świeżej rybie i przez to ogranicza działalność bakterii i pleśń, potrzebujących do swego rozwoju środowiska wilgotnego. Dym natomiast dzięki swoim bakterio-bójczym właściwościom działa również konserwująco oraz poza tym nadaje produktowi wędzonemu specyficzny smak, zapach oraz złotawo-brązowy kolor.

Istnieją dwa zasadnicze sposoby wędzenia: wędzenie zimne oraz wędzenie gorące. Pierwsze stosowane jest do ryb solonych, a więc do produktu, który już stracił cechy surowego mięsa i jest zasadniczo zdalny do spożycia, jak np. śledzie solone. Przez działanie dymu uszukujemy dodatkowe usunięcie pewnej ilości wody i przesylenie produktu dymem, który nadaje rybie wędzonej na zimno, złocisty kolor i specyficzny smak. Wędzenie gorące stosowane jest tylko do ryb świeżych oraz mrożonych.

RYBY WĘDZONE NA ZIMNO

Ryby solone przed wędzeniem należy wymoczyć w wodzie dość często zmienianej, w celu usunięcia nadmiaru soli. Zawartość soli w tkankach ryby po wymoczeniu nie powinna być jednak mniejsza niż 6 — 8%. Po wymoczeniu następuje właściwe wędzenie, które odbywa się w temperaturze od 17 do 22°C. W niektórych krajach stosuje się temperatury wyższe, dochodzące do 40°C. Najpierw odbywa się suszenie ryby, a gdy ryba jest dostatecznie podsuszona, co można poznać po tym, że skórka jest zupełnie sucha, następuje właściwe wędzenie dymem z liści trocin. Jako drzewa używa się wyłącznie drzew liściastych w postaci trocin. Najlepsze są trociny dębowe. Wędzenie dymem zimnym wraz z suszeniem trwa w zależności od rodzaju surowca od paru dni do nawet 2 tygodni. U nas stosuje się zazwyczaj krótszy okres wędzenia. — Ryby wędzone na zimno są produktem trwalszym niż wędzone na gorąco. W zależności od rodzaju surowca i sposobu oraz czasu wędzenia, ryby wędzone na zimno mogą nawet w miesiącach ciepłych zachować trwałość sięgając kilku miesięcy a nawet dłużej. Dotyczy to szczególnie śledzi niezbyt tłustych, które w stanie wędzonym mogą być przedmiotem eksportu nawet do krajów cieplejszych.

U nas wytwarza się zasadniczo tylko dwa produkty zimnego wędzenia — łosoś wędzony oraz śledź wędzony.

Łosoś wędzony na zimno jest artykułem szczególnie u nas rozpowszechnionym. Wędzi się go

w tak zw. „połówkach“. Są to boczne płaty ryby pozbawione głowy, wnętrzości, kręgosłupa oraz płetw z pozostawioną skórą boczną. Płaty po oczyszczeniu i oplukaniu soli się na sucho przez okres od 30 godzin do kilku dni, po czym następuje wędzenie. Samo wędzenie trwa 3 — 5 dni w temperaturze nie przekraczającej 22°C. Gotowy towar pakuje się w płaskie, podłużne skrzyneczki o wymiarach 1000×300×150 mm o pojemności do 20 g netto, wyłożone papierem pergaminowym. Pojedyncze połówki należy również opakować w papier pergaminowy.

Łosoś wędzony na zimno zachowuje trwałość w okresie letnim do 2 a nawet do 3 tygodni licząc od momentu uwędzenia. W okresie zimowym trwałość jego jest dłuższa. Zbyt długie jednak przechowywanie nie jest wskazane nawet w porze zimowej, gdyż następuje zbyt nie wysuszenie produktu i w związku z tym jego wygląd i smak się pogarsza.

Łososa należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, chłodnych w miarę przewiewnych. Nie wolno łososa wędzonego przechowywać na lodzie, jak również nie jest wskazane przechowywanie go w chłodni w temperaturze poniżej 0°C.

Śledź wędzony. Surowiec dla tego produktu stanowią wyłącznie śledzie solone i po uwędzeniu noszą nazwę „śledzie wędzone“ w odróżnieniu od śledzi świeżych, które po uwędzeniu dymem gorącym noszą nazwę „piklingów“.

Najlepiej nadają się do tego celu śledzie solone większych rozmiarów, tłuste, z połówów trawlerowych na Morzu Północnym (Fladen-grund), śledzie islandzkie oraz śledzie norweskie (Sloe). Najczęściej używa się do wędzenia na zimno śledzi odgardlanych, mogą być jednak wędzone i śledzie nieodgardlane.

Śledzie solone przed wędzeniem na zimno należy moczyć przez 1 — 2 dni, po czym następuje suszenie i wędzenie w piecach wędzarniczych, takich samych jakich używa się do wędzenia na gorąco w temperaturze 22°C przez okres 2 — 3 dni.

Gotowy produkt pakuje się do skrzynek po 5 i 10 kg netto. Trwałość „śledzi wędzonych“ wynosi w okresie letnim 3 — 4 tygodnie od momentu uwędzenia, w zimie trwałość jest dłuższa. O ile wędzi się śledzie tłuste (matjasy islandzkie) nie należy takich śledzi wędzonych zbyt długo przechowywać z tych samych względów, jakie podano przy łososi wędzonym.

Oprócz łososa wędzonego na zimno oraz śledzi wędzonych nie produkuje się dotychczas u nas innych ryb wędzonych na zimno. W innych

krajach, a szczególnie w Związku Radzieckim ten sposób wędzenia jest znacznie bardziej rozpowszechniony niż u nas. W ZSRR, szczególnie w okręgu astrachańskim na wielką skalę wędzi się na zimno płoć kaspijską tzw. wobłę. Płoć soli się najpierw w basenach przez 4 — 5 dni, a następnie wędzi przez okres 4 — 6 dni w temperaturze 30°C.

Oprócz wobły zimnemu wędzeniu poddaje się w ZSRR szereg innych gatunków ryb słodkowodnych, jak jesiotrowate, wszystkie ryby łososiowate, leszcze, jelec, jaź, boleń, brzana, sum, karp, miętus, lin a nawet sandacz, szczupak i okoń. Z ryb morskich śledzie dorszowate, płastugi, makrele itp.

RYBY WĘDZONE NA GORĄCO

Jak podano wyżej, na gorąco wędzi się jedynie ryby świeże lub mrożone (po odmrożeniu). Z uwagi na znacznie większą zawartość wody w surowcu świeżym w porównaniu do solonego samo suszenie, w celu usunięcia nadmiaru wody z ryby posiada znacznie większe znaczenie niż przy wędzeniu na zimno i odbywa się w znacznie wyższej temperaturze. Samo wędzenie składa się z 2 procesów. z suszenia w temperaturze 60° do 90° oraz z właściwego wędzenia w temperaturze około 120° do 140°C. Czas wędzenia jest znacznie krótszy i w zależności od rodzaju i wielkości ryby (ryby tłuste lub chude oraz duże i małe) trwa od 2 — 4 godzin. W ZSRR czas wędzenia trwa od 30 minut do 4 — 6 godzin, przy czym stosuje się temperaturę do 150°C.

Na jakość oraz trwałość gotowego produktu zasadniczy wpływ wywiera stan świeżości surowca. Do wędzenia należy używać bezwzględnie tylko surowca najlepszej jakości i świeżości. W czasie wędzenia bowiem mimo stosowania temperatury powyżej 100°C temperatura wewnątrz mięsa ryby nie przekracza zazwyczaj 100°C, a więc zarodniki bakterii (spory) nie zostają zabite. Dlatego też im ryba jest świeższa, a zatem zawierająca mniej bakterii, tym większa jest trwałość uwędzonej ryby. Ryba wędzona z surowca gorszej jakości posiada mniej lub więcej ostry, stęchły względnie tranowaty smak i zapach.

Przed wędzeniem surowiec należy poddać tzw. „solankowaniu“ tj. kąpieli w solance. Ma to na celu poprawienie smaku oraz nadanie tkance większej jedrności. Z uwagi na smak, zawartość soli w gotowym produkcie powinna wynosić około 2%. Po wymoczeniu w solance należy ryby przepłukać w czystej wodzie, gdyż sól na powierzchni działa niekorzystnie na uzyskanie równomiernej barwy podczas wędzenia.

Do wędzenia używa się wyłącznie drewna z drzew liściastych, drewno bowiem szpilkowe z uwagi na zawartość żywicy nadaje rybie uwędzonej nieprzyjemny posmak. Najlepsze do wędzenia jest drewno bukowe, dębowe, olchowe oraz

brzozowe. Drewno do wędzenia musi być suche (zawartość wody nie wyżej 30%) oraz zdrowe. Drewno stęchłe i spleśniałe oddziałuje niekorzystnie na zapach i smak wędzonej ryby.

Jedną z ważniejszych czynności przy wędzeniu ryb, na którą jeszcze u nas nie zawsze zwraca się dostateczną uwagę, jest należyte wychłodzenie uwędzonej ryby przed zapakowaniem jej do skrzynki. Do skrzynki można pakować rybę jedynie dobrze wystudzoną i to nie tylko na powierzchni, lecz i w środku. Ma to bardzo duże znaczenie gdyż ryby niedostatecznie ochłodzone, po zapakowaniu do skrzynek, wydzielają następnie w czasie składowania oraz transportu wilgoć, która osadza się na powierzchni ryb i w skrzynce, powodując z kolei szybkie pleśnienie towaru. Poza tym ryby zapakowane do skrzynki w stanie niedostatecznie ochłodzonym, stygną w czasie krótkiego nawet składowania oraz podczas transportu kurczą się i skrzynka po nadejściu do odbiorcy jest niedostatecznie wypełniona. Wygląd takiego towaru w skrzynce jest niezbyt apetyczny, a ryby mogą łatwiej się uszkadzać i pękać w czasie transportu.

OPAKOWANIE

Do opakowania ryb wędzonych używa się skrzynek z drewna świerkowego, jodłowego lub bukowego. Skrzynki z drewna świerkowego są lepsze od bukowych, gdyż drewno świerkowe jest bardziej porowate. Ponieważ przy najbardziej nawet starannym wychłodzeniu towaru, ryby wędzone dobrze uwędzone i podsuszone zawsze będą wydzielać pewną ilość wilgoci. Suche drewno świerkowe dzięki swej porowatości wchłania tę wilgoć. Natomiast w skrzynkach bukowych wilgoć ta jest tylko w małym stopniu wchłaniana przez drewno i osadza się przede wszystkim na powierzchni ryb, obniżając w ten sposób jej trwałość. Wilgoć bowiem powoduje szybkie pojawienie się pleśni. Ma to szczególne znaczenie w lecie, gdy trwałość ryb wędzonych jest ograniczona do krótkiego okresu czasu i dlatego w tym okresie używać należy wyłącznie skrzynek świerkowych.

Skrzynki do ryb wędzonych powinny być suche, czyste, ze zdrowego drzewa; składowane być powinny w pomieszczeniach suchych i przewiewnych. Skrzynki wilgotne nie mogą być używane do pakowania ryb wędzonych, obniżają bowiem trwałość produktu i wywołują przedwczesne pojawienie się pleśni na rybach wędzonych.

PRZECHOWYWANIE RYB WĘDZONYCH

Ryby wędzone na gorąco posiadają tylko ograniczoną trwałość. W lecie trwałość ich nie przekracza 3 — 4 dni, a w wyjątkowych tylko wypadkach, gdy istnieją w tej po-

rze korzystne warunki atmosferyczne może być trochę dłuższa. W zimie natomiast trwałość jest dłuższa i wynosi 6 — 8 dni, a nawet może sięgać dni 10, czy nawet dłużej. Jakkolwiek produkt wędzony (na gorąco) może być w zimie jadalny nawet po okresie 10 dni do 2 tygodni, nie jest jednakże wskazane przetrzymywanie tak długo ryb wędzonych, gdyż ryby wędzone starsze tracą na wartości handlowej. Wygląd ich jest niezbyt apetyczny, barwa typowa dla świeżego produktu ze złościej, połykającej staje się matowa a mięso zbyt wysuszone. Ryby wędzone należy przechowywać w miejscu chłodnym i suchym, niezbyt jednak przewiewnym, gdyż silny przewiew wysusza zbyt szybko produkt, powodując zbyt duże ubytki na wadze oraz pogorszenie wyglądu i smaku.

Składując skrzynki z rybami wędzonymi w magazynie (w przetwórni, w magazynie hurtowym lub w większym sklepie detalicznym) należy je układać w piramidy w taki sposób, ażeby między pojedynczymi skrzynkami pozostawały wolne miejsca i przez to umożliwiony był dostęp powietrza do każdej skrzynki. Skrzynki można w ten sposób układać do wysokości 2 metrów.

Podczas składowania należy towar chronić przed działaniem ciepła (w żadnym wypadku nie mogą skrzynki z rybami wędzonymi być poddane działaniu promieni słonecznych) oraz przed mrozem. Również parne i wilgotne powietrze działa bardzo ujemnie na ryby wędzone powodując ich szybkie pleśnienie. Dlatego też, szczególnie w porze letniej w okresach, gdy powietrze jest parne i wilgotne, wskazana jest szczególna ostrożność w obchodzeniu się z rybami wędzonymi. Również bardzo niewskazane jest składowanie ryb wędzonych, jak to się jeszcze czasem spotyka, na lodzie, gdyż wilgoć powstająca przy tym powoduje szybkie pleśnienie.

Ryby wędzone, nieodpowiednio składowane, szybko pokrywają się pleśnią w postaci białych, zielonych, żółtych i czarnych plam i nadotów. Początkowe naloty pleśni na powierzchni skórki nie dyskwalifikują jeszcze samego produktu i można tę pleśń usunąć przez nacieranie suchą solą względnie tłuszczem. Rybę taką należy jednak jak najszybciej sprzedać. O ile nawet pojawi się poraż drugi nie należy już tego zabiegu powtarzać poraż drugi i rybę taką jako niejadalną, należy wycofać ze sprzedaży. Oczywiście usuwanie pleśni z powierzchni ryby może być stosowane tylko wtedy, o ile się stwierdzi, że mięso pod skórą jest zupełnie dobre i nie wykazuje żadnej zmiany smaku oraz zapachu. Jeżeli przy badaniu ryb pokrytych pleśnią okaże się, że zapach mięsa jest nieświeży i przy kręgosłupie mięso jest czerwone, świadczy to o tym, że towar już nie nadaje się do spożycia i w tych wypadkach powinien on ulec zniszczeniu.

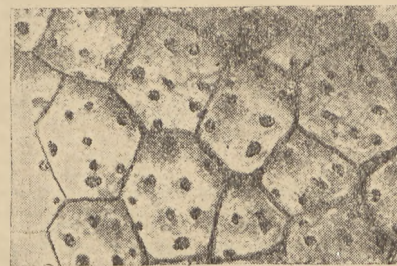
SKŁADOWANIE RYB WĘDZONYCH (NA GORĄCO) W CHŁODNI

Czasami stosuje się składowanie ryb wędzonych w chłodni w temperaturze poniżej 0°C (od — 2°C — 20°C, a nawet niżej). Składowania takiego należy jednak unikać, gdyż ryby przy przechowywaniu w temperaturze niższej wysychają, tracą na wadze, a niektóre ryby wędzone tłuste (piklingi) jakkolwiek nadają się do spożycia, to jednak tranowieją i smak ich staje się gorzkawy. Po wyjęciu towaru z chłodni należy go natychmiast rozsprzedać, towar taki bowiem jest bardzo nietrwały i wskutek zmiany temperatury ryba wędzona wilgotnieje, pokrywa się pleśnią i szybko psuje się.

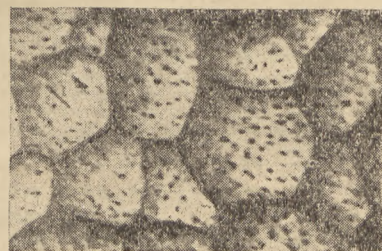
W numerze czerwcowym z braku miejsca nie zamieszczono poniższych fotografii, ilustrujących tworzenie się kryształków lodu w zamrożonej tkance ryby (art. Inż. St. Byszeńskiego „Zamrażanie ryb i ich przechowywanie“).



Fot. Nr 1. Zamrażanie powolne. Tkanki są częściowo porożniane przez duże kryształki lodu.



Fot. Nr 2. Zamrażanie szybkie. Kryształki lodu są drobniejsze i nie uszkadzają tkanek.



Fot. Nr 3. Zamrażanie błyskawiczne w parującym CO₂. Wewnątrz komórek widoczne są bardzo drobne kryształki lodu.

RECENZJE i GŁOSY PRASY

W. MAŃKOWSKI. — PRACA BADAW CZA NA MORZU. Wydawnictwo „Książka i Wiedza”, Warszawa. 1950.

W ramach serii „Biblioteka Popularno-Naukowa” wydawnictwa „Książka i Wiedza” ukazała się książka o objętości 117 stron druku, bogato ilustrowana rysunkami i fotografiami w ilości 74. Interesująca ta książka omawia dość szczegółowo metodykę prac badawczych nad morzem jako środowiskiem, jego właściwościami fizykochemicznymi, biologicznymi oraz metody gospodarowania człowiekiem w morzu.

Praca podzielona jest na 3 rozdziały. W pierwszym, zatytułowanym „Praca na morzu” opisuje autor czynności badawcze na morzu, wchodzące w zakres badań hydrograficznych, biologicznych oraz ichtiologicznych, a więc pomiary głębokości za pomocą sondy ciężarkowej lub akustycznej, badanie przezroczystości i barwy wody, sposoby pobierania próbek dna dla badań nad fauną denną, pobieranie próbek wody dla określenia jej składu chemicznego i zawartości tlenu oraz pobieranie próbek planktonu zarówno jakościowych jak ilościowych dla określenia produkcji morza. W rozdziale tym omawia autor ponadto badania ichtiologiczne na morzu, a więc przeprowadzenie próbnych połowów oraz znakovanie ryb dla określenia opłacalności połowów oraz ustalenia wędrówek ryb. Przy każdej czynności badawczej podany jest opis używanych narzędzi i aparatów oraz sposób obchodzenia się z nimi. W końcowym ustępie rozdziału opisany jest statek badawczy, przy pomocy którego przeprowadzane są badania na morzu.

W rozdziale drugim pt. „Praca w laboratoriach” autor omawia właściwą pracę badawczą nad uzyskaniem na morzu materiałem, odbywającą się w poszczególnych pracowniach i laboratoriach instytutu badawczego na lądzie. Kolejno podane są metody badań nad fizyko-chemicznymi właściwościami środowiska morskiego, a więc badania nad stosunkami termicznymi, zasoleniem, zawartością tlenu, soli mineralnych oraz badania nad planktonem roślinnym i zwierzęcym. Badania te a zwłaszcza chemiczne i planktonologiczne stanowią podstawę dla określenia produktywności morza. W dalszym ciągu tego rozdziału autor podaje metody analizy przemysłowej stada ryb, oznaczanie wieku ryb za pomocą badań łusek i otolithów. Autor podkreśla potrzebę ciągłości badań na morzu w celu umożliwienia wyjaśnienia niektórych problemów rybackich takich, jak zanik na danych wodach niektórych ryb. Jako ciekawy przykład użyteczności tych badań, może służyć kompletny zanik sardynki na wodach Północnego Pacyfiku od roku 1941. Nad przyczynami tego zaniku głosili się uczeni amerykańscy, lecz z braku systematycznych badań i obserwacji nie potrafili wytłumaczyć tego zjawiska. Z pomocą przyszła dopiero nauka radziecka. Badacze radzieccy dzięki systematycznym badaniom termicznym i planktonowym wykazali, iż zniknięcie ławic sardynki wywołane zostało oziębieniem się wody, gdyż sardynki jako ryby ciepłolubne nie znoszą wody o temperaturze poniżej 8°C. Stanowi to typowy przykład konieczności prowadzenia wszechstronnych i sta-

łych badań morza umożliwiających wytłumaczenie zjawisk w nim zachodzących, co posiada zasadnicze, praktyczne znaczenie dla rybołówstwa. Gdyby nasze placówki badawcze morskie przeprowadzały systematyczne obserwacje i badania w latach 1934 — 1937, zdaniem autora przyczyną zaniku szprotów w naszych wodach, datującego się od 1937 roku aż do dzisiejszego dnia byłoby wyświechtanie.

Stale i systematyczne badania nad ichtioplanktonem (jaja i larwy ryb) posiadają wielkie znaczenie praktyczne i pozwalają z dużą ścisłością na ustalenie prognoz połowów dla danego gatunku. W końcowym ustępie tego rozdziału, autor charakteryzuje współpracę nauki z praktycznym rybołówstwem w ZSRR, gdzie rybołówstwo od dawna opiera się na naukowych podstawach. W ZSRR organizowane są stale tzw. połowy wywiadowcze zarówno bezpośrednie, w celu wyszukiwania najlepszych łowisk, jak i ogólne mające na celu określenie potencjonalnej wydajności danego terenu na podstawie badań hydrologicznych, ichtiologicznych i biologicznych, jak również wskazanie kierunku, w którym rybołówstwo może być rozszerzone.

Rozdział trzeci zatytułowany „Próby zagospodarowania w morzu” poświęcony jest zagadnieniom, związanym bezpośrednio z rybołówstwem. Autor opisuje krótko rozwój rybołówstwa, problem przełowienia w morzu, zagadnienie transplantacji i hodowli ryb, nawożenia morza (w zatokach), jego strony dodatnie i ujemne oraz podaje bardzo ciekawe próby gospodarowania w morzu w ZSRR, polegające na dostarczeniu rybom bezpośredniego pokarmu przez transplantację do Morza Kaspijskiego niektórych organizmów, jak małże i pierścienice, służące za pokarm dla jesiotrowatych. W końcowym ustępie opisuje autor możliwości wykorzystania planktonu jako pożywienia dla człowieka z ominięciem pośredniego ogniwa, jakie stanowi ryba.

Książka napisana jest językiem jasnym i przystępnym i stanowić może cenną lekturę zarówno dla bezpośredniego zainteresowanych rybołówstwem, jak i dla laików.

J. K.

Katalog - Informator Spółdzielni „Sprzęt Rybacki” — Warszawa 1951 r.

Katalog - Informator wydany nakładem Spółdzielni „Sprzęt Rybacki”, jaki niedawno ukazał się w rozprzedaży, jest wydawnictwem celowym i pożytecznym. Dotychczas rzesze wędkarzy i zawodowych rybaków słodkowodnych oraz odbiorcy hurtowi sprzętu wędkarskiego, których pracownicy nie zawsze są fachowcami w tym zakresie, zdani byli na przypadek, a częstokroć zmuszeni byli do dokonywania zakupów osobiste w składach spółdzielni, co było połączone z kosztownymi przejazdami. Bogato ilustrowany dział katalogowy umożliwił dokonywanie zakupów w drodze korespondencji. Tak więc katalog usprawnia działalność spółdzielni i umożliwia prowadzenie dalszych celowych oszczędności.

Wydawnictwo spełnia jeszcze i inne zadania. Informuje wędkarzy - amatorów o sposobach prawidłowej konserwacji sprzętu, o właściwym używaniu sprzętu wędkarskiego oraz daje praktyczne wska-

zówki w zakresie łowienia ryb na wędkę. Natomiast dla rybaków zawodowych podaje zasady właściwego wyboru asortymentu płótna sieciowego do montażu sieci rybackich, wskazówki odnośnie impregnacji sieci i sposobów użytkowania sprzętu rybackiego. Informator podaje w sposób przystępny i popularny szereg wiadomości z zakresu rybołówstwa słodkowodnego, spełnia zatem również i pewną rolę dydaktyczną. Informator-Katalog jest wydany starannie, a duża ilość ilustracji ułatwia czytelnikom zorientowanie się w jego treści. Estetyczny wygląd i podręczny format przyczyni się niewątpliwie do dużego popytu na to wydawnictwo tej ruchliwej placówki spółdzielczej „Sprzęt Rybacki”, która w krótkim okresie swego istnienia potrafiła już odegrać poważną rolę w obrocie artykułami rybackimi i wędkarskimi.

St. S.

Spis treści:

22 Lipca	1
Jan Kostrowicki — Unowocześnić technikę w rybołówstwie śródlądowym	2
J. Konarzewski — Analiza produkcji karpia stawowego w r. 1950	4
Inż. Stanisław Byszewski — Chłodnictwo w obrocie rybnym w planie 6-letnim	5
Kazimierz Sztarbałło — Zagadnienie kosztów biur. handlu hurtowego centrali rybnej	7
H. Boreysza — Nowoczesne urządzenia do podsuszania i podwędzania ryb	9
Jerzy Orczewski — Łód naturalny czy łód sztuczny?	11
Zastosowanie dwutlenku węgla przy transporcie kolejowym ryby wędzonej	13
I. Wilowski — Dorsz solony na wsi 15	15
Pamięci L. S. Berga	16
Kronika zagraniczna	17
Kronika krajowa	17
Głosy z terenu	20
Poradnik szkoleniowy	22
Recenzje i głosy prasy	24

Wydawca: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE Przedsiębiorstwo Państwowe, WARSZAWA.

Redaguje: Komitet Redakcyjny. Adres Redakcji: Warszawa, ul. Koszykowa 54.

tel. tel.: 81320 — 85271 — 73945 — 73646, wewn. 46. Przyjęcia interesantów od 10 do 12 godz.

Adres Administracji: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze Warszawa, ul. Poznańska 15.

Kolportaż i prenumerata: PPK „Ruch” Warszawa, ul. Srebrna 12, skrz. poczt. 344, tel. 804-20.

Konto PKO. I-12827 „Gospodarka Rybna” Warszawa.

Prenumerata: kwartalna zł 12, półroczna zł 24, roczna zł 48. Cena numeru zł 4.

Druk. LSW nr 1, W-wa, Al. Jerozolimskie 123. Zam. 4185. Nakł. 2900. Pap. druk. sat. VII kl. 61x86, 60 gr.

2-B-34346