

150/11

F. Secția IV. № 1357.

66809

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DOMENIILOR  
DIRECȚIUNEA PESCĂRIILOR

# MEMORIU

RELATIV LA

## ORGANIZAREA COMERȚULUI

ȘI

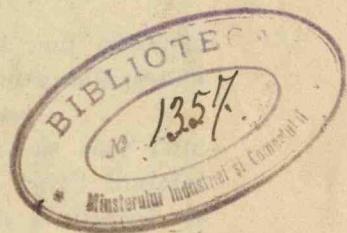
## INDRUMAREA PRODUȚIUNEI PESCĂRIILOR

PREZINTAT D-lui MINISTRU AL AGRICULTURII ȘI DOMENIILOR PE LÂNGĂ RAPORTUL  
No. 37.800 DIN 25 APRILIE 1912

DE  
*Grigore*

DR. GR. ANTIPA

INSPECTOR GENERAL AL MINISTERULUI



BUCUREȘTI

IMPRIMERIILE „INDEPENDENȚA”

56, CALEA VICTORIEI — STRADA ACADEMIEI, 17

1912

C. 2677

Biblioteca Centrală Universitară  
BUCUREȘTI  
Cota 13500  
Inventar 18562

PC 153/05

MEMORIU  
ORDINARIEREA COMERTULUI  
IN  
INDUSTRIE PRODUCERII PERSONALOR  
CATEDRA DE  
DEPARTAMENTUL DE  
INSTRUMENTAR  
DEPARTAMENTUL DE

B.C.U. Bucuresti



C18562

## Raportul d-lui inspector general dr. Gr. Antipă

inreg. la No. 37.800 din 25 Aprilie 1912

Se aprobă propunerile și memoriul  
și se vor face intervențiunile cerute.  
25/1912. I. N. Lahovari

### Dămnule Ministru,

Aci alăturat am onoare a vă depune, ca rezultat al însărcinării ce ați binevoit a'mi da prin deciziunea D-v No. 26.004 din 17 Martie 1912, un memoriu relativ la studiile ce le-am făcut asupra organizării comerțului de pește în porturile și centrele mai principale de producție și de consumație din străinătate precum și asupra măsurilor ce cred necesare a se lua pentru organizarea comerțului nostru de pește și îndrumarea producției, spre a corespunde noilor cerințe ale timpului.

Unele din măsurile propuse cer o aplicare cât mai grabnică fiindcă ne pot da rezultate imediate, altele trebuiesc îndrumate pentru a ne servi ca program în lucrările noastre ulterioare.

Materialul bogat de regulamente, statistice, etc., pe care l'am adunat relativ la diferitele piețe din Europa și pe care l'înaintez aci alăturat, speriez că ne va fi de un mare preț la alcătuirea regulamentelor noastre pentru organizarea comerțului la noi. În tot cazul în această privință sunt de părere a se face următoarele intervențiuni pentru îndrumarea lucrărilor deocamdată :

1. A se comunica Primăriei București cât și Primăriilor comunelor mai mari din țară cele arătate de mine în privința principiilor după care cred că trebuie să se organizeze comerțul de detaliu, pentru a se împiedeca specula și cartelurile care scumpesc foarte mult produsele.

Aceasta trebuie comunicată și Ministerului de Interne cu rugămintea de a sili și controla aplicarea severă de către comune a acestor măsuri.

2. Să se intervină la Ministerul lucrărilor publice cerându-se

ca hala en gros din Brăila care azi se administrează de acel Departament să se treacă în Administrația Ministerului Domeniilor pentru ca să avem puțința să aplicăm măsuri uniforme pentru regularea comerțului en gros de pește în toate porturile noastre.

3. Să construim imediat o serie de mici frigorifere estine — după sistemul celui arătat în memoriu pe care l'am văzut la comerciantul de pește Meyer din Hamburg — în diferite locuri de prinderea mare de pește care sunt mai depărtate de piețe și în special la Sf-tul Gheorghe și la Jurilofca.

4. Să se intervină la Primăria din București arătându-se nevoia ce este de a se construi aci un frigorifer ca o garanție pentru calitatea alimentelor și ca un regulator al prețurilor. Aceasta să se facă și pentru alte comune mai mari din țară.

5. Să se reducă dijma la peștele de mare (dela 30% cel puțin la 15%) spre a se încuraja dezvoltarea unei pescării maritime cât mai mult.

6. Să se ia o deciziune în privința prohibirei exportului peștelui ordinar.

Intru cât privește toate celelalte propuneri să se studieze diferitele modalități și să se pună treptat în aplicare spre a se putea lucra în mod sistematic pe baza unui program și de acum înainte.

Inspector general, **Dr. Gr. Antipa**

# MEMORIU

RELATIV LA

## ORGANIZAREA COMERȚULUI ȘI INDRUMAREA PRODUȚIUNII PESCĂRIILOR NOASTRE

DE

**Dr. GR. ANȚIPA**

INSPECTOR GENERAL AL MINISTERULUI

Epoca în care trăim este caracterizată printr'o neîncetată și repede modificare a condițiilor naturale de producție și consumație a mărfurilor.

Diferitele țări fiind acum strâns legate între ele printr'un viu schimb de mărfuri, puterea de producție sau consumație a unei țări influențează asupra felului de consumație sau producție a alteia și le modifică după nevoile momentului. Și condițiile generale de producție și consumație a peștelui s'au schimbat și se schimbă mereu în țările Europei și—cum azi nici o țară nu mai poate rămâne izolată în felul ei de producție—e nevoie a ne ține și noi în permanență în curent cu aceste modificări pentru a ne adapta nevoilor timpului spre a nu rămâne îndărăt și a suferi din cauza rutinei.

Inmulțirea neîncetată a populațiilor din diferitele țări are de efect pe de o parte o creștere neconținută a consumației, pe de altă parte însă—cel puțin întru cât privește peștele de apă dulce—și o restrângere a suprafețelor de ape producătoare de pește pentru ca prin secări de bălți, corecțiuni de râuri, etc., să poată câștiga cât mai mult teritoriu pentru plasarea acelu plus de populație și cât mai mult teren agricol pentru hrana lor.

Și la noi acest fenomen a început necesarmente să se producă schimbând tot mai mult atât condițiile de producție, prin restrângerea suprafețelor productive, cât și măbind consumația internă prin creșterea populației și perfecționarea mijloacelor de transport.

Sunt aproape 17 ani de când noi am organizat și îndrumat pe o cale sănătoasă o parte din pescăriile României punându-le în stare să dea o producție permanentă și să corespundă tot mai mult nevoilor timpului. O mare parte însă — fie pescării de ale Statului date în arendă, fie bălți particulare, pescăriile de râuri, pescăria din mare, etc., — au rămas mai mult sau mai puțin tot sub regimul vechiu aducându-li-se numai mici îmbunătățiri.

Schimbarea condițiilor generale de producție atât din toată Europa cât și din țara noastră, ne impun însă o organizare mai perfectă, spre a putea pe de o parte să ne mulțumim mai bine trebuințele noastre, iar pe de alta, spre a putea trage mai bine profit de din această stare generală, care ne-ar putea fi foarte favorabilă pentru comerțul nostru internațional.

Starea aceasta ne impune o încordare mai mare a puterilor noastre de producție, o utilizare mai intensă a tot ce e utilizabil pentru acest scop și tot deodată o nouă organizare a comerțului nostru pe baze mai solide și mai cinstitute.

Am căutat dar să studiez din nou modul de organizare a comerțului mare de pescărie din diferitele centre mari de producție din Europa, nevoile și starea actuală a producției și consumației din diferitele țări și apoi să trag concluziunile ce această stare ni le indică pentru țara noastră.

Am căutat deasemenea să văd ce se poate face și pentru mulțumirea cerințelor consumației noastre interne, spre a se rezolvi pe cât e cu putință și arzătoarea chestiune a eficientizării mijloacelor de trai pentru populațiunea noastră săracă și în special, pentru a da putință acestei populațiuni să cumpere pește mai eficient.

În cele ce urmează voi face dar mai întâi o scurtă descriere, cum e organizat comerțul mare de pește și comerțul de detaliu din diferitele centre mai importante din Europa precum și ce mijloace s'au găsit acolo necesare a se întrebuința pentru a se împiedica camăta și specula cu alimentele și a se face tot felul de înlesniri consumatorului.

Voi arăta apoi care este starea și care sunt cerințele actuale ale producției și a consumației generale de pește de apă dulce din lume și în fine voi arăta cum cred că trebuie noi să ne organizăm spre a da o nouă îndrumare producției și comerțului nostru, spre a corespunde mai bine nouilor nevoi ale timpului în care trăim și problemelor ce ne propunem să le rezolvim.

## Organizarea comerțului mare de pește în porturile și centrele mai principale din Europa

Conformându-mă însărcinării ce mi s'a dat de a studia chestiunea organizării comerțului mare de pește din diferite țări în vederea regulării comerțului nostru de pește și modului cum să punem în exploatare frigoriferul ce se construiește acum în Galați, am început mai întâi cu orașul *Budapesta*.

### A. Budapesta

Studierea acestei chestiuni în Budapesta are pentru noi o importanță cu totul particulară, de oarece aici s'a construit acum câți-va ani o enormă hală centrală cu compartimente speciale pentru vânzarea peștelui, cu depozite mari frigorifice și basene pentru vânzarea peștelui viu; deasemenea aci s'a construit în ultimii ani un enorm depozit frigorifer pentru conservarea și întreprinderea alimentelor supuse stricăciunii între care în prima linie și peștele, depozit în care se păstrează și cantități însemnate de pește proaspăt din România; în fine tot aci în timpul din urmă primăria orașului aluat o serie de măsuri pentru eftenirea alimentelor care sunt de natură a ne interesa de aproape și eventual a ne servi ca un exemplu în rezolvirea aceleiași chestiuni care și la noi e atât de arzătoare.

#### 1. Voi începe dar descrierea cu **Hala centrală**.

În Budapesta sunt șase hale de detaliu în diferite părți ale orașului din care o hală mare centrală. În hala centrală este o secțiune specială pentru vânzarea peștelui. În această secțiune sunt șase locuri pentru comercianții engroșiști, care fac vânzarea dinineața între orele

4—6,30 și vre-o 30 locuri pentru detaiști. Aci se vinde pește proaspăt, pește viu ținut în bazine speciale în subsolul halei, pește congelat. Peștele proaspăt se aduce și se păstrează în gheață. Peștele congelat se aduce din Rusia, de la Balaton și din România și se îngheață în frigoriferul societății pe acțiuni «Societatea Ungară pentru conservarea produselor alimentare», unde se păstrează până când e cerere mai mare de pește pe piață și apoi se pune în vânzare. Peștele viu e adus numai din heleșteele din Ungaria, el se transportă cu trenul în butoai sau cu șleperi găurite pe Dunăre. În fața halei centrale sunt în Dunăre în totdeauna vre-o 10 asemenea șleperi găurite încărcate cu pește, care servesc și ca depozite de crap, lin și somn viu, etc.

Modul de construcție al compartimentelor de vânzare, al acvăriilor din subsol, al frigoriferului, etc., deși foarte interesante, le las totuși la o parte pentru a urmări chestiunea principală pe care mi-am propus a o studia, adică chestiunea funcționării și modul punerii în exploatare al acestor instalațiuni.

Prima chestiune ce am căutat a o elucida a fost cum procedă ei pentru a împiedeca specula cu peștele, cartelurile între comercianți și ridicarea artificială a prețurilor.

Pentru aceasta ei au următorul sistem: mai întâi locurile din hală nu se dau prin licitațiune, ci se stabilește un preț pe metrul pătrat de loc, iar dacă sunt mai mulți concurenți se trage la sorți. Astfel se împiedecă ca unul să acapareze mai multe locuri sau pe toate ca la noi, pentru a-și creia monopol. Apoi, este fiecăruia absolut interzis de a lua mai mult de un singur loc în hală. Dacă e surprins că a încercat aceasta prin oameni interpuși, este dat imediat afară fără somațiune sau judecată și locul său se închiriază la alții.

Fiind în hală 30 de comercianți detaiști diferiți, este foarte greu ca ei să se înțeleagă între dânșii pentru a rădica prețurile artificial, aceasta o fac numai, după cum îmi spunea Inspectorul halei, la zile când e cerere mare de pește, cum ar fi de exemplu la noi la Florii sau la Blagoveștenie, dacă însă sunt prinși că se dedau la asemenea speculațiuni atunci Inspectorul halei îi poate impune direct la amenda de 50 kr., iar Directorul halelor la 100 kr., aceasta fără nici un fel de judecată și dacă sunt recidiviști îi pot da afară din hală.

În acest scop contractele de închiriere a locurilor din hală sunt făcute pe un timp nedeterminat și negustorii cinstiți pot rămânea în ele toată viața, în ele se prevede însă că primăria este liberă ori când a denunța contractul fără nici un drept de opunere din partea comerciantului.

În privința prețurilor de închiriere a locurilor din hală, a basinelor de pește viu, a compartimentelor de frigorifere, etc., acestea se



dau pe m. p. de suprafață și fiecare fracțiune de metru contează ca un metru întreg. Quantumul lor precum și toate măsurile de un interes mai secundar se pot vedea mai de aproape în alăturata traducere a regulamentului halei. Important e că în hală se pot închiria locuri și numai pentru o singură zi; deasemenea e important că în orașul Budapesta peștele poate să fie vândut și în alte prăvălii afară de hală, așa că toate aceste măsuri înlesnesc și mai mult întreținerea unei concurențe mai mari între vânzători și deci imposibilitatea lor de a se cartela și specula.

Intru cât privește frigiferul halei acesta servește acum numai foarte puțin la conservarea peștelui de oarece frigiferul Societății Ungare, etc., este cu mult mai bine amenajat pentru acest scop având o secțiune specială cu toate înlesnirile necesare.

## **2. Frigoriferul și Antrepozitul Societății Ungare de conservarea și transportul alimentelor. (Hütöhaz).**

Acesta este unul din cele mai mari și mai sistematice frigifere ce există. El are o suprafață de spații pentru răcit de 6000 m. p., repartizate asupra a 14 camere mari frigorifice, din care 3000 sunt pentru congelare și 3000 m. p. pentru răcire.

În aceste depozite frigorifice am găsit depozitate foarte mari cantități de ouă și păsări tăiete, o secțiune mare pentru carne, vânat, slănină, legume, fructe și în special o secțiune foarte mare pentru pește. Tot peștele adus aici se congelează și se păstrează la  $-7^{\circ}$ . Direcțiunea întreprinderii nu se ocupă cu vânzarea sau cumpărarea de mărfuri ci se mulțumește numai a exploata frigiferul închiriind locurile cu m. p. după un tarif special pe care-l alătur aici în original. Pe ei îi costă pe un an răcirea unui m. p. de depozit 42 kor.

În depozite am găsit mari cantități de pește înghețat între care și șalău și morun din Rusia și România. Comercianții ce l-au depozitat aici cumpără la noi și în Rusia în epocile când peștele e foarte efțin și îl ține pentru a-l vinde în epocile mari de consumație când peștele e scump. Acuma se scotea în vânzare șalău cumpărat în toamna trecută, când la noi erau cantități foarte abundente.

Aci alăturat înaintez un statut al societății cât și regulamentul de exploatare al frigiferului împreună cu tarifa de prețuri, etc.; din ele se pot vedea mai de aproape modul de funcționare al acestui stabiliment și ne va putea servi și nouă când vom avea a alcătuit regulamentul de exploatare pentru frigiferul din Galați.

Intru cât privește planurile acestui depozit, mașinele, instalațiunile etc., acestea fuseseră deja studiate de D-l Vidrașcu și s'au avut în vedere la făcerea planului halei cu frigifer din Galați. Chestiu-

nea care mă interesa acum era să văd ce rezultate practice dă acest frigorifer și am văzut în adevăr că de când s'a construit acest stabiliment orașul Budapesta mănâncă toată iarna fructe și legume proaspete cu prețuri moderate, are ori când la dispoziție cantități enorme de păsări tăiate foarte eftine provenite din toată Ungaria, Serbia, etc., are unt eftin și bine păstrat, etc., că în timpul când astă iarnă oul ajunsese la noi 20 de bani, bucata la Pesta s'a vândut tot timpul cu prețuri normale, etc.

Am văzut dar că atât producătorii care înainte își vindeau recolta lor cu prețuri foarte scăzute în epoca de abundență cât și consumatorii care înainte aveau câte-va zile pe an de eftinătate, iar tot restul anului duceau lipsă și plăteau prețuri enorme acum găsec marfa cu un preț normal în tot cursul anului.

Frigoriferul este subvenționat de Stat și de Comună, fără aceasta diventele ar fi mici.

### 3. Măsurile Primăriei din Budapesta pentru eftenirea traiului.

Cu ocazia vizitărei frigoriferului am avut ocazia să cunosc și pe D-l Franz Szabò, Directorul piețelor din comuna Budapesta. D-sa mi-a arătat că de că e-va săptămâni Comuna a hotărât să ia o serie de măsuri pentru a efteni unele articole de trai și în special pentru ouă, unt, păsări tăiate, carne de oaie și de miel, și că ar dori să se facă ceva și pentru pește. În acest scop primăria caută unde poate găsi să se aprovizioneze eftin cu aceste produse și să le vândă consumatorilor direct, cu un câștig normal în anume prăvălii ale sale. Rezultatele date până acum, zice D-sa că, sunt excelente.

D-l Szabò, care mi-a făcut impresia că a fost adus anume pentru a mă întâlni—mi-a spus că întru cât privește peștele ei ar fi reflectat să poată cumpăra toamna și vara când e peștele eftin în România, pe care să-l păstreze apoi în frigorifer pentru a-l vinde în oraș când e lipsă și peștele e scump. I-am răspuns imediat că de oarece construim și noi acuma frigorifer nu cred că peștele va mai fi toamna atât de eftin și că în tot cazul pe viitor vom fi și noi în stare să profităm de această eftenire, pentru a păstra peștele și a-l pune în consumație la noi când e lipsă. I-am arătat că în tot cazul la noi se vinde peștele numai prin licitație publică, că Statul nu face nici un fel de contract și că singurile specii pe care cred că în viitor le-ar mai putea aproviziona eftin de la noi sunt: cambula, calcanul și scrumbiile, pe care le avem în cantități enorme, dar pentru care nu există un debrușeu suficient în țară și deci sunt cu prețuri foarte scăzute.

De altfel în toate aceste încercări de eftenire a traiului totul e

bazat numai pe frigorifer și de aceea Societatea care a construit frigoriferul obține o subvențiune însemnată de la Comună.

\* \* \*

Din toate cele văzute la Budapesta cred că intru cât ne privește putem trage deja următoarele învățăminte :

1. Pentru regularea comerțului de detaliu și pentru împiedecarea cartelărei negustorilor, speculațiunei, etc., comunele noastre trebuie să se ocupe cu mult mai deaproape de cât au făcut-o până acuma.

2. Comunele să nu mai pună locurile din hale la licitație, ci să le dea cu un preț stabilit dinainte la persoane cunoscute făcându-i să se supună la măsurile cele mai severe contra cartelărei, speculărei, etc., eventual ar fi bine a se copia întocmai părțile relative din regulamentul halei din Budapesta.

3. Să nu se dea mai multe locuri din hală la o singură persoană sau prin persoane interpuse și să iee toate măsurile pentru a împiedeca aceasta.

4. Comunele să ție un număr de locuri cât de mare în hale și să permită vânzarea și de către alte persoane, pentru a avea în totdeauna o concurență.

5. În frigoriferul de pește de la Galați să rezervăm pentru comunele mai principale din țară locuri speciale pentru depozitele de pește ce l-ar face ele în timpul epocilor peștelui efitin, ca să-l poată vinde în comunele respective când peștelele e rar și scump.

6. Comunele cele mai principale din țară să caute cu ori ce chip a face frigorifere comunale, care e mijlocul cel mai bun de a asana comerțul produselor alimentare și totdeodată un minunat regulator de prețuri atât în folosul consumatorului cât și al producătorului. Dacă comunele nu au mijloace să facă frigorifere, să dea concesiuni la alții să le facă, sau să găsească ori ce fel de alte combinațiuni financiare, a întârzia însă cu facerea lor este a lăsa populațiunea în suferință și pe producător și consumator în prada speculanților.

Toate aceste măsuri nu se aplică numai pentru pește ci și pentru ori ce alte produse alimentare și vor contribui cu siguranță mult la ușurarea traiului.

## B. Viena

După hala și frigoriferul din Budapesta am vizitat frigoriferul din Viena «*Öffentliches Kühlhaus, Lagerhaus und Freilager, Wien*», pro-

prietatea Societății pe acțiuni «*Erste oesterreichische Actiengesellschaft für Öffentliche Lagerhäuser*».

Acesta este instalat într'un local special cu șase etaje și cu 5.000 m. p. suprafață, la care s'au mai adăogat în urmă încă o mie de metri pătrați. Jumătate din aceste spații sunt pentru congelățiuni și jumătate pentru răcire simplă prin sistema Linde. Spre a ne da seama de importanța acestui stabiliment voi cita cifrele pentru diferitele articole care s'au conservat în el în cursul unui singur an (1909).

Ouă . . . . .	20.000.000	bucăți
Păsări de vânat . . . . .	350.000	»
Epuri . . . . .	280.000	»
Păsări de casă . . . . .	80.0000	»
Cerbi, mistreți, căprioare. . . . .	10.000	»
Smochine . . . . .	21.000	quint. metr.
Unt . . . . .	9.000	» »
Bere . . . . .	5.000	» »
Fructe și legume . . . . .	5.000	» »
Pești . . . . .	1.500	» »
Carne . . . . .	500	» »

Societatea nu se ocupă cu nici un fel de speculațiune decât cu închirierea locurilor din depozit la diferiți comercianți. Pentru prețurile de închiriere alăturăm tariful special.

Populațiunea vieneză — după cum îmi spune Directorul frigoriferului de aici — nu utilizează în deajuns frigoriferele după cum face populațiunea orașelor mari din Germania: Berlin, Hamburg, München, ei sunt încă prea influențați de superstiții și prea puțin dispuși spre progres. De aceia frigoriferul de aici însă nu rentează cum ar trebui.

Intru cât privește peștele am văzut înghețat în frigorifer șalău rusesc și dela lacul Balaton, morun din Rusia, etc.

Cunoscuta firmă *Johan Cattus*, care face un foarte mare comerț de icre negre aducându-le dela Astrachan și care cumpără mari cantități și dela noi are aici depozitele ei principale și un biou special al ei.

## C. Elveția

În Elveția există diferite frigorifere mari pentru conservarea produselor alimentare, în special e frigoriferul abatorului din Zürich, care e unul din cele mai mari și mai sistematice din Europa. Nu am însă nevoie a-l descrie aici, de oarece el pe de o parte a fost deja în amănunt studiat de inginerii noștri care au făcut planurile abatoarelor

de frontieră și ne-a servit și nouă în multe privințe ca model când d-l inginer Vidrașcu a alcătuit proiectele frigoriferului nostru dela Galați; pe de altă parte fiindcă acest frigorifer nu este de loc întrebuințat pentru conservarea peștelui și nu joacă nici un rol în regularea acestui comerț.

De o mult mai mare importanță sunt pentru noi două frigorifere aparținând unor comercianți de comestibile din *Basel*. Unul și cel mai principal aparține d-lui *E. Christen* și altul firmei *Fred. Glaser & Söhne*.

Aceștia și în special *E. Christen* au ca anexă a magaziei lor de comestibile și delicatose câte un frigorifer în care păstrează timp îndelungat pește, ouă, vânatouri, brânzeturi, etc., și le vând în timpul sezonului cu prețuri duble și triple de cum le-au cumpărat.

*Christen* cumpără peștele eftin din toate țările în epocile mari de prindere, el se aprovizionează cu somoni, păstrăvi, etc., din țările Scandinave, cumpără din *Ostania Lymuinden*, etc., când e eftin *Sole*, *Turbot*, etc., cumpără din *Rusia* și dela noi icre, șalău, etc., în epocile când e eftin, etc., etc., și toate aceste le păstrează în frigoriferele sale până începe sezonul turiștilor în *Elveția*; atunci el furnizează — având gata la orice moment orice marfă se cere — toate otelurile cele mari. Această firmă s'a introdus acum așa de bine în cât nu numai *Elvețienii* ci toate otelurile mari din *Europa* își comandă la ea cele necesare. Chiar din *București* am văzut că s'au comandat întregi dineuri la magazinul lui *E. Christen*. Ei sunt așa de bine aprovizionați în cât ești mai sigur că găsești la ei în orice moment *Somon de Rhin* decât în *Olanda* și *Turbot* sau *Sole* decât în *Ostania*. Cum ei nu fac comerț decât cu alimente de lux li se rentează să ție marfa în depozitul frigorific și un timp mai îndelungat, deoarece asemenea mărfuri pot suporta o urcare însemnată de preț și deoarece diferența între prețurile din epoca mare de producție și prețurile din epoca mare de consumație este destul de mare pentru a le lăsa și lor un câștig important.

#### D. Paris

În *Paris* peștele se vinde în două compartimente mari ale halei centrale, apoi în diferitele magazinedin oraș și în fine de comercianții mici ambulănți care merg cu un cărucior cu două roate, plătesc foarte puțin impozit și pot deci vinde în detaliu foarte eftin, mulțumindu-se cu un foarte mic beneficiu.

În hală avem vânzarea «en gros» în compartimentul special și în alt compartiment vânzarea în detaliu.

*Vânzarea en gros.*—În acest compartiment sunt 69 de locuri închiriate sau mai bine zis concesionate la așa numiții «*mandatari*». Concesiunile se dau pe viață, ba chiar pot fi trecute prin ereditate la urmași, însă concesionarii sunt supuși prescripțiilor unui sever regulament. (Legea de la 1896, decretul dela 8 Octombrie 1907 asupra halelor centrale și cel de la 20 Iulie 1897) «*Ordonance concernant la vente en gros du poisson, des moules et des coquillages*».

Plata locurilor în această hală nu se face printr'o arendă fixă, ci printr'o taxă stabilită de suta de kilograme de pește vândut variind pentru fiecare specie între 0.50—1 fr. În medie se vând zilnic în hală 110.000 kgr., uneori ajunge însă la 200.000 kgr. pe zi, iar alte ori se scoboară la 40—50.000 kgr.

Mandatarii sunt supuși unui sever control din partea Direcțiunei halelor. Ei vând marfa ce li se trimete de pescari sau de proprietarii de heleștee sau de marayeures, percepând un comision de 8% (sau după înțelegere și mai puțin). Ei nu au voie să aibă marfa lor și nici să cumpere marfa celor ce le-o trimit ei trebuie să caute pe cât posibil să vândă tot ce primește în aceeași zi. Li se tolerează numai să iea marfa asupra lor în cazul când nu o pot vinde toată în aceeași zi și s'o desfacă a doua zi tot en gros. Nu le este de loc permis să facă comerț de detaliu.

Toată vânzarea ce o fac o trec într'un mic carnet à souche cu două taloane (alături model) și apoi după aceste trec în borderouri (cum sunt conturile noastre de vânzare) pe care le trimit pescarilor sau celor ce le-au expedit peștele arătându-le cum au vândut peștele și spezele ce le-au făcut în contul lor. Cotoarele cu biletele de vânzare le depun la Direcția halei, care le controlează și le păstrează în depozitul lor din pivniță, pentru a le avea la ori ce moment când marayeurii le-ar face vre-o reclamație. Dacă ei în aceste controale constată că mandatarii au înșelat pe clienții lor, Direcția halei are dreptul de a-i da afară din hale impunându-le să pună altă persoană în acel compartiment.

Prețurile variază în fiecare moment; dimineața sunt prețuri mari, dacă mandatarii văd cererea mare pe piață urcă imediat prețurile, apoi le scad treptat, după ora 8 dau cu prețuri tot mai scăzute ca să poată vinde în aceeași zi toată marfa, căci un mandatar care nu e în stare ca să vândă tot ce i se trimite e cotate rău la clienții săi ce-î expediază pește dela mare. Dacă le mai rămâne pește ei îl conservă pe a doua zi și anume: Salmonidele (Somon și Păstrăvi) le depozitează în frigoriferul orașului, iar celelalte specii le păstrează chiar în hală în lăzi cu ghiată.

De obicei marayeurii ca să poată controla mai deaproape pre-

țurile nu trimit nici odată numai unui singur mandatar, ci mai la mulți și din compararea conturilor constată care e mai bun vânzător. Vânzarea «à la crié» este prevăzută în regulamentul halelor și Inspectorul îmi spune că de și este cel mai perfect mijloc de vânzare totuși nu se practică întotdeauna fiind-că cere un prea îndelungat timp, iar aici în două sau trei ceasuri detaiștii trebuie să-și poată face toate aprovizionările.

*Detaiștii.* — Detaiștii sunt foarte mulți, așa că există în totdeauna concurență și nu e posibil să se carteleze între ei. Prețurile detaliului sunt de obicei cu 30—40% deasupra prețurilor en gros, însă în unele zile când e cererea mare ei caută să scoată cât mai mult și ajunge și la 100%.

Locurile în hala de detaliu nu se închiriază cu licitație ci cu prețuri foarte mici care se plătesc săptămânal. Comuna nu caută a-și mări veniturile din închirierea locurilor din hale.

Unele locuri din hală au și basene pentru pește viu. De altfel afară de detaiștii din hală sunt încă foarte numeroși detaiști în magazii particulare și comercianți ambulanti.

*Les Marayeures.* — Aceștia sunt cei care sunt la noi cherhanagii și așa zișii comercianți din baltă. Ei sunt în toate porturile Franței și cumpără dela pescari peștele ce aceștia pescuesc, pe care apoi îl conservă bine, îl ambalează cum se cade și îl expediază la Paris. Marayeurul este dar un intermediar necesar, care desigur trebuie supravegheat de oarece adeseori poate jefui pe pescarii dela care cumpără. În general însă pescari mici, care pescuesc pe contul lor nu sunt decât în Bretagne, în celelalte porturi sunt pescari mari, antreprenori, armatori, etc., care vând marfa lor la licitație marayeurilor din porturi și aceștia o trimit apoi mandatarilor din Paris.

Parisul este unul din orașele cele mai bine aprovizionate cu pește din toată Europa și publicul iubește foarte mult acest aliment, așa că dacă el ar lipsi, populațiunea ar fi foarte nemulțumită. De aceea se fac toate înlesnirile ca Parisul să fie cât mai bine aprovizionat cu pește proaspăt. Cea mai principală înlesnire însă este organizarea unui transport repede și eficient. Trenurile numite «*les trains des Marais*» sunt adevărate trenuri exprese, care leagă Parisul cu toate coastele Franței, care vin direct fără a se opri în drum decât o singură dată pentru trebuințele mașinei.

Norocul cel mare pentru putința satisfacerii acestor cerințe ale consumațiunii orașului Paris este că parizianul mai mult decât orice alt popor de pe continent este deprins și apreciază peștele de mare cu mult mai mult decât peștele pe apă dulce. Pe când însă producțiunea peștelui de apă dulce este limitată, ba merge chiar mereu scă-

zând în toate țările atât din cauza regulării râurilor care le răpește tot mai mult zonele lor inundabile, unde înainte se producea pește cât și din cauza secărei heleșteelor pentru a câștiga pământ, producția peștelui de mare poate fi crescută la infinit numai dacă e o flotă capabilă de pescari care să cuture toate mările.

Pe când dar în țări ca Germania, Austria, etc. Statul se silește a depinde populațiunea la consumația peștelui de mare dând subvențiuni vânzătorilor, împărțind cărți de bucătărie gratuite prin care arată cum se prepară acest pește, etc., și nu face progrese decât foarte încete, în Franța și în special în Paris (aproape ca și în Anglia) consumațiunea acestui pește este o adevărată necesitate a populațiunii.

Cifrele consumațiunii ne arată aceasta și mai bine.

În 1911 s'au vândut prin hala din Paris 52 de milioane kgr. produse de ale pescuitului; din aceste sunt:

35.930.000	kgr. pește de mare
12.000.000	» scoici, etc., (Coquillages).
2.000.000	» raci, crevete, caracatițe, etc., și numai
2.398.000	» pește de apă dulce.

În afară de acestea însă trebuiesc contate încă cel puțin 25 % pentru cantitățile de pește de mare pe care le trimit marayeurii direct magazinelor din oraș fără a mai trece prin hale.

*Peștele de apă dulce* ce se aduce în hala din Paris (știucă, crap, biban, raci, păstrăvi, mreană, goujon (porcusori), etc., vine mai cu seamă din râuri și canale și din eleșteele din Franța și o parte se importă din Olanda, etc. Franța produce cantități mult mai mari, și mai mai cu seamă crapul din eleșteele dela Dombe, însă aceste se consumă mai mult în localitățile de producție și în provincie, căci Parisul nu are nevoie de cantități mai mari decât cele arătate.

*Peștele de mare* ce se consumă în Paris este de speciile cele mai variate și provine din toate mările. În hală vedem alături pește din Marea Nordului și Canalul Mânecei, pești din Mediterana, pești dela Islanda, dela Newfoundland și de pe coastele Labradorului, pești de pe coastele Marocului, etc., etc., și tot felul de regiuni unde se duc flotele curagioșilor pescari francezi.

Acest pește intră prin toate porturile Franței însă mai cu seamă pe la *Boulogne sur Mer*. De aici vine 67 % din tot peștele ce se consumă în Paris adus prin linia ferată a companiei de Nord.

După aceasta vine Douarne (Odierno dep. Finistère) Lorient, La Rochelle, Dieppe, Arcachon, etc.

Nantes, care are o producțiune foarte mare de pește de mare și în special de Sardine nu trimite decât foarte puțin proaspăt, căci mai



tot peștele este transformat în conserve de numeroasele fabrici de acolo.

Porturile din Mediterana de asemenea trimit foarte puțin la Paris deoarece flota de pescari aici e mult mai mică — nefiind acea mare bogăție de pește ca în Marea Nordului sau în Ocean — iar pe de altă parte ei aprovizionează mai mult provincia și populația locală care consumă deasemenea mult pește.

### E. Boulogne sur mer

Am văzut că 68% din peștele ce se consumă în Paris e adus de compania căilor ferate de Nord și că aceasta provine mai cu seamă din Boulogne. Boulogne este în adevăr nu numai cel mai mare port de pescărie din Franța, ci și poate de pe întregul continent (fără de porturile engleze). Deverul anual al pieței de pescărie din Boulogne se urcă la 25.000.000 fr., adică dublu ca la Gesteunden sau Iymuinden în Holanda, abia a treia parte însă ca la Londra sau de două și jumătate ori mai mic ca la Grimsby și egal cu Aberdeen.

In Boulogne sunt 30 de armatori mari, 80 de vapoare de pescuit (chalutières a vapeur) și 150 de corăbii cu pânze (chalutières a voiles). Pescarii mici care pescuesc numai în marea teritorială aproape nu contează. Aceste vase mari de pescari merg în toate mărilor unde e epoca mare a pescuitului, foarte mulți pescuesc pe coastele Marocului, în epoca pescuitului lui *Gadus morrhua* (morue) se duc la Islanda, pentru Sole și Turbot în Marea Nordului, eu singur le-am întâlnit în vara anului 1908 pe bancul dela Newfoundland, etc. Așa dar și peștii ce se văd pe piața din Boulogne provin din toate aceste ape atât de depărtate.

Peștele adus în port se vinde tot la licitație și se cumpără de comercianții angroșiști de aici așa zișii *marayeuri* care am arătat cum îl ambaleză și îl expediază la Paris și în toată Franța.

De oarece interesele consumațiunii mereu crescândă a peștelui de mare în Franța concordă cu interesele marinei militare franceze, ministerul marinei militare (care administrează și pescăria maritimă) acordă mari încurajări pescarilor pentru a-i ademeni.

Pe de o parte inscripțiunea maritimă ce dă mari avantajii populațiunii pescărești în schimbul cărora ei sivesc apoi în marina militară, pe de altă parte se acordă subvențiuni însemnate bănești pescarilor cari merg la pescuit la Terre-Neuve, Islanda, etc. și pentru aceste premii Statul are înscris în fiecare an în bugetul său sume trecând de 5.000.000 franci.

Cu modul acesta dar Franța este asigurată să nu ducă nici odată



-18562-

lipsă de pește și populațiunea ei să aibă în totdeauna acest aliment igienic cu prețuri relativ modeste la dispoziție, ori cât de mult ar crește cerințele consumațiunei. Grație legăturilor admirabile cu Parisul, Boulogne nu are nevoie nici de fabrici mari de conserve nici de frigorifere mari, căci poate trimete totul în stare proaspătă și foarte repede la Paris în lăzi și coșuri cu gheață.

## F. Iymuinden

Cel mai mare port de pescărie maritimă din Olanda și unul din cele mai mari de pe continent este portul Iymuinden dela 2 km. de lângă Amsterdam așezat pe canalul care leagă acest oraș cu Marea Nordului. Ca piață de pescărie și ca oraș, Iymuinden există abia dela 1870, iar portul de pescărie e construit abia în 1896 și cum numărul vapoarelor cu pește a crescut mereu s'a construit și o hală mare care a fost pusă în exploatare în 1900. Hala are o lungime de 145 m. și o lățime de 15 m., iar în fața ei este un cheu de descărcare de 13 m. lărgime.

Cum nici această hală n'a mai fost suficientă din cauza enormei dezvoltări a comerțului de pește și a numărului crescând de vapoare ce-l aduc, în 1905 s'a mai construit încă o altă hală nouă și mai sistematică (după modelul celei din Gestemünde cu compartimente de ambalaj etc. speciale pentru fiecare cumpărător de pește) aceasta are o lungime de 130 m., lățime 24 m. și lățimea cheului de descărcare 3,5 m. Compartimentele din hală nu se dau la licitație, ci se închiriaza comercianților cu prețuri fixe.

Pentru compartimentele cele mai mici de 5,5×7 m. ei plătesc 150 florini olandezi și pentru ghețăriia din pivniță care are aceiași mărimi plătesc anual 100 flor., adică în total pe un compartiment complet 250 flor. (adică 560 lei).

În port s'au mai construit în urmă diferite fabrici de gheață, depozite de gheață etc.

Dezvoltarea comercială pe care o ia această piață de pescărie este enormă. Așa că numai în 10 ani de la 1896 la 1905 numărul vapoarelor de pește s'a urcat de la 1 la 103 și într'un an avem 2740 de vapoare cu pește descărcate și 1915 corăbii cu pânze, acestea întrec chiar porturile de pescării germane care sunt mai vechi ca cel de la Gestemünde sau cele de la Hamburg și Altona.

Deverul total era în 1906 de 4.072.666 flor. holandezi așa că era încă inferior lui Gestemünde dar cu mult superior Hamburgului cu Cuxhaven împreună și Altonei. În 1911 deverul s'a urcat la 9.5 Mk. întrecând chiar pe Gestemünde.



Pescarii de aici pescuiesc mai cu seamă în Marea Nordului și numai puțini din ei (9 vapoare) merg din Martie până în Septembrie la Islanda.

Peștele de aici se consumă parte în Olanda și în special Amsterdam (45<sup>o</sup>/o), iar restul se exportă în Belgia (22-25<sup>o</sup>/o), Germania (24—30<sup>o</sup>/o) și Franța (1<sup>o</sup>/o).

Tot peștele adus la piață se vinde imediat prin licitațiune publică «Afslag» și anume nu urcându-se (care dă mai mult) ei licita-torul începe de la un preț ridicat și se scoboară mereu până ce cum-părătorul strigă «Myn» (adică «al meu»). Pentru vânzare se plătește la început un comision foarte mic de 1<sup>o</sup>/o care însă s'a urcat apoi la 2<sup>o</sup>/o (la Gestemünde, Altona, Hamburg 3-4<sup>o</sup>/o plus diferite speze de descărcare, pentru lăzi, etc.).

Toată exploatarea acestei piete se face în regie direct de către Stat, chiar și licitatorii sunt ai statului plătiți cu lefe fixe și nu în-teresați la procente din comisionul de vânzare. Toată administrația este exemplară și numai ei se atribue acest avânt atât de mare și această creștere continuă a vapoarelor chiar sub pavilion străin și în special englez care vin aci să-și vândă peștele. Până la 1896 pe lângă licitatorii oficiali mai erau și alții particulari și noului Director al acestui port D-I I. M. Bottemanne i-a succes să-i desființeze și să ia totul în regia Statului așa că din acel an începe și creșterea rapidă a deverului acestui port.

Directorul portului și halei depinde direct de «Minister von Waterst» el are sub dânsul doi căpitani de port, 4 licitatori, 12 funcționari în hală și în birou și doi mașiniști.

Banca «Haarlenische Bankvereniging» are în sala de licitație un contor al ei și face toate plățile rezultate la licitației. Cumpărăto-rilor li se dă credite însemnate cu 3/8<sup>o</sup>/o pe o lună și cele de mai multe ori fără garanție.

Toată această piață ne este cel mai bun exemplu—și recunoscu-tă pretutindeni ca atare—de cât de bine se poate desvolta comerțul de pește condus bine și desinteresat de către Stat având de bază vânzarea prin licitație publică.

### G. Ostanda

Cam în același fel ca și la Iymuinden este organi-zat comerțul de pește și în Ostanda. Și aici avem pescari de mare numeroși, care pescuiesc în canal, în Marea Nordului, etc. și aduc zilnic peștele la hală unde se vinde prin licitație publică contra unui comision de 4<sup>o</sup>/o plătit licitatorului jurat.

Licitația începe și aici de sus și se scoboară până ce un cumpărător strigă «*miin*» de aceia aici licitația se numește «*la minque*».

Hala de aici are numai hală de licitație, nu are însă și compartimente pentru cumpărători ca la Gestemünde, așa că aceștia împachetează marfa în jurul halei sau o duc la magazinele lor din apropierea halei.

Modul de ambalaj al peștelui și expediție este interesant, ar fi însă a intra prea mult în detalii dacă în această scurtă schițare a modului cum se face comerțul de pește ași încerca să-l descriu.

În Ostenda este și o școală de pescari care dă rezultate foarte bune. Această școală este înființată de un preot l'Abèe Pipe, care cu un devotament extraordinar și-a cerșit mijloacele și a ajuns să facă o operă de mare folos. Aici vin copii pescarilor, copii găsiți, etc., și învață a ceti și scrie, elemente de navigație (busola, maniera de carne, maniera pânzelor, mașina de vapor, etc.) elemente de contabilitate, cunoașterea peștilor principali și viața lor, conservarea peștelui prin sărare, uscare, ermetic (conserva de cutii), etc.

## H. Hamburg și Altona

Hamburgul a fost întotdeauna un loc important pentru desfacearea peștelui atât a celui pescuit de pescarii de la gurile Elbei (Finkenwärde, Glückstadt, Cuxhaven, etc.) cât și a însemnatelor cantități de pește de mare ce se importau în Germania din Anglia, Olanda, Norvegia, etc.

Până la 1886 comerțul nu avea nici o organizare sistematică și vânzările se făceau libere de la mână la mână.

În 1886 pescarii din Finkenwärde au trimis o deputațiune Senatului cerând să li se permită ca tot peștele ce-l aduc ei la piață să se vândă în hala din St. Pauli de către un auționator jurat prin licitațiune publică, și s'a ales pentru acest scop pe D-l G. Platzmann care și azi ocupă locul de vânzător jurat al halei de aici.

Tot în 1886 și în Altona firma H. Köser, care construise primul vapor de pescărie maritimă a obținut de la autoritatea polițienească permisiunea de a-și vinde peștele pescuit de ei în hala de acolo prin licitațiune publică.

Aceste au fost primele începuturi ale organizării comerțului de pescărie în Germania și în scurt timp au fost imitate de toate celelalte porturi mari: Gestemünde, Bremerhaven, apoi Iymuiden în Olanda etc.; efectul acestei organizări începute acum 25 de ani a fost că deverul acestor piețe a crescut uimitor și că hala din Hamburg care

la 1887 a avut un dever numai de 389.000 Mk. a crescut azi (1911) la 5.017.737 Mk. și cea din Altona a trecut de asemenea de 4.200.000 Mk.

Această creștere a deverului precum și necesitățile producției și consumației mereu crescânde a făcut pe Stat (Hamburgul și Prusia) să construiască hale sistematice de pește în aceste două orașe. Mai întâi s'a construit de către arhitectul Berthold Sthal, hala din Altona pe baza studiilor ce acesta le-a făcut asupra halelor și porturilor de pescării din Anglia, Danemarca, Belgia, Olanda și Franța; studii publicate atunci într'o broșură specială. Nu intru în descrierea acestei hale, ci alătur broșura lui Berthold Stahl din care se văd deaproape planurile ei. Este o hală mare împărțită în două compartimente, unul pentru comerțul en gros și unul pentru detaliu. Angrosiștii nu au loc în hală ci au magazinele lor în împrejurimile halei.

Hala nouă din Hamburg, St. Pauli, a fost construită abia acum câți-va ani. Ea ne reprezintă tipul unei hale menită a descărca și vinde pește destinat mai mult pentru nevoile consumației locale (nu ca de ex. cele din Cuxhaven sau Gestemunde care sunt numai hale de expediat pește în toată țara).

Această hală este împărțită și ea ca la Altona în două compartimente, unul pentru comerțul en gros și altul pentru detaliu.

Compartimentul *en gros* este cel mai mare, el e din partea dinspre Elba a halei și malul este transformat într'un cheu foarte sistematic de descărcare; aicea acostează vapoarele de pescărie și se descarcă prin niște mosoare electrice (electrische Winden) foarte practice, (furnizate de E. Becker Berlin-Reinickendorf), așa că vechile Grue au fost părăsite cu totul.

Peștele adus la hală se vinde de către trei auționatori jurați (Platzmann, Cohrs și von Eitzen). Concesiunea de a vinde peștele li se dă pe câte un an, dar li se reînnoește mereu, așa că de fapt sun pe viață. În contract însă este înscris că dacă vor face cea mai mică neregulă la vânzare li se poate retrage imediat concesiunea.

Acești auționatori caută să facă un dever cât mai mare și de aceia ei caută a atrage cât mai multe vapoare ca să-și vândă peștele prin ei; de aceasta ei trimit chiar comiși-călători prin Anglia etc., pentru a face propagandă ca vapoarele cu pește să vină la Hamburg. Pentru a asigura mai mult pescarii să aducă peștele la ei, ei le acordă credite asupra peștelui ce-l vor aduce, ceia ce face să aibă adeseori riscuri.

Auționatorii din Hamburg au dreptul de a percepe un comision de 3<sup>o</sup>/<sub>o</sub> de la peștele pescarilor Germani și 4<sup>o</sup>/<sub>o</sub> de la pescarii străini. Din acesta Statul percepe 1/2<sup>o</sup>/<sub>o</sub> de la Germani și 1<sup>o</sup>/<sub>o</sub> de la

străini. În afară de acestea însă auționatorii mai percep aci și alte taxe ca de ex. 50 pfen. de fiecare 100 Pf. (50 kgr.) de pește pentru spese de descărcarea peștelui (Lösch geld), spese pentru coșuri și lăzi (Korbgeld) etc.

Pe de altă parte însă auționatorii acordă ca un fel de premiu o scădere din taxa de comision acelor vapoare care vin mai des cu pește la piață aducând cantități mai mari.

Pentru exploatarea halei și cheului este un nou regulament special (bazat pe art. 9 al legii revizuite de organizațiunea administrativă dela 2 Noemvrie 1896 care a intrat în vigoare dela 1 Februarie 1911).

Prin aceasta se prevăd toate taxele ce au a le plăti pescarii și vapoarele pentru acostare, descărcare, depozitare pe cheu și în hală.

Deasemenea este un tarif special aprobat de Senat la 19 Octombrie 1908.

În fine este un regulament special privitor la auționatori și la modul de vânzare ale peștelui; între altele la § 5 acesta prevede că «auționatorul este autorizat a opri licitația și a nu adjuceca ori de câte ori observă că între ofertanți s'a făcut o înțelegere pentru a înjosi prețurile».

Toate aceste regulamente ale pieței din Hamburg, St.-Pauli le înaintez aci alăturat în original.

În hala engros cei trei auționatori au rezervate anume camere pentru ei și personalul lor. Fiecare auționator este obligat a anunța pe o tabelă neagră pusă în fața biuroului său, cantitățile de pește ce i se avizează că vor sosi în cursul întregii săptămâni așa că comercianții să poată lua cunoștința de ele și să facă ofertele lor la clienții din Hamburg și din țară.

În hala de engros mai sunt trei compartimente pentru comercianții agrosiști cari cumpără pește, ceilalți își au magazinele lor în apropierea halei. Compartimentele acestea se închiriază cu un preț fix de 1.000 Mk. anual.

Comercianții agrosiști din jurul halei au instalațiuni foarte bune.

Comerciantul Mayer are de ex. un foarte bun mic frigorifer cu ghiată cu sare (amestec 10<sup>0</sup>/<sub>0</sub> sare) cu care poate produce o răceală până la -10<sup>0</sup> spre a congela peștele. Am găsit la el șalău din Persia în cantități destul de mari.

Un alt comerciant are o foarte sistematică fabrică de conserve (sardele, marinate de scrumbii, etc.).

Interesant este de asemenea pentru noi că la comerciantul Mayer am văzut că acum 3 săptămâni, i-a sosit un vagon încărcat cu 4.000 kgr. crap viu din România trimis de firma Hofbauers Neffe din Viena. Cred că provine din bălțile dela Foltești, unde niște negustori din Ițcani

au cumpărat crap viu dela proprietar particular. Hofbauer a furnizat crapul acesta cu 1—1.50 Mk. kgr. loco Hamburg și Mayer l'a vândut cu 2 Mk. kgr.

*Hala de detaliu*, are 30 locuri pentru comercianții detaiști. În Hamburg-Altona însă, peștele se vinde mai mult în prăvăliile micilor comercianți din oraș, ceea ce comuna sprijină foarte mult, (sunt 550 prăvălii în oraș care vând pește proaspăt și afumat).

Foarte interesant este că *comuna Hamburg* împreună cu Direcția pescăriilor a luat o măsură pentru a procura populațiunei sărace pește *eftin de două ori pe săptămână*; aceasta s'a făcut în mod foarte cu minte încât nu numai că nu s'a lovit în producători înjosiindu-le prețurile ci li s'a dat prin aceasta un foarte mare ajutor și iată cum: Se știe că vapoarele cu pește de mare aduc cantități de pește de mare foarte însemnate, între care sunt specii pe care populația nu le cumpără de oarece nu le cunoaște și nu știe cum să le prepare. Aceste specii se vând la licitație cu 3—5 pf. pfundul (adică 6—10 pfen. kgr.) spre a se trimite la fabrici unde le macină transformându-le împreună cu capetele celorlalți pești în *făină de pește*, care se întrebuințează fie ca hrană pentru pești și vite la stabilimentele de piscicultură de apă dulce, fie ca îngrășămintă agricole. În anii din urmă au început a se face din acești pești tot felul de cârnați (caltaboși, cârnați de Frankfurt, chiftelute, tobă, etc.), care imită în totul la gust cârnații de carne și sunt foarte hrănitori vânzându-se cu prețuri foarte mici. Totuși pentru a se introduce asemenea produse în consumația mare mai e nevoie să treacă mult timp, căci populația nu e încă deprinsă cu ele și până atunci prețul mediu al acestor specii este tot de 4 Mk. pe  $\frac{1}{10}$  de pfi. (adică 8 Mk. la  $\frac{1}{10}$  de kgr.).

Direcția pescăriilor dar a început a populariza în mod foarte sistematic aceste specii și a publicat în sute de mii de exemplare o cărticică prin care arată fiecăruia modul de preparare a acestor pești, ba chiar a ținut timp de câteva luni și cursuri practice de preparat acest pește care erau foarte vizitate de femeile din popor și de bucătărese. În urmă a convocat pe toți comercianții angroșiști de pește și i-a hotărât să se oblige între ei să cumpere peștele acesta la licitație cu un preț jos și să-l furnizeze la anume comercianți mici detaiști care să-l vândă în oraș cu un preț mic. Și-au luat în total 130 de detaiști obligația să vândă aceste specii cu prețuri joase la care ei nu câștigă decât 5 Mk. (și în timpul din urmă 7 Mk.), la suta de pfunzi.

Prețurile se stabilesc cu două zile înainte și Direcția pescăriilor le publică în toate ziarele, iar fiecare vânzător din cei 130 are un placat galben la prăvălia sa arătând că vinde peștele eftin cu prețurile stabilite.

Aceste vânzări se fac de două ori pe săptămână și se vând numai câte două specii de pește într'o zi. Rezultatele dobândite au fost foarte bune căci au împăcat toate interesele, pescarii și-a vândut mai bine peștele lor, angroșiștii au și ei un mic câștig, detailiștii au vândut atât de mare încât cu tot câștigul mic ei tot realizează beneficii însemnate, iar populațiunea săracă a găsit o hrană efțină, în medie 20 pf. pe pfund, adică 50 bani pe kgr., pe care înainte nu o cunoștea și fără această organizație nu ar fi putut-o dobândi.

În acest fel cred că s'ar putea face și la noi foarte mult dacă Primăriile din țară s'ar mișca odată să-și facă datoria ce o au în această chestiune.

Am aci raportul d-lui director al pescăriilor dr. Lubers din care se văd rezultatele însemnate ce le-au dat aceste încercări și de unde vedem că ele merg azi atât de bine încât comercianții singuri fără a mai avea nevoie de concursul autorităților merg înainte.

*Frigoriferul central.* În Hamburg există și un frigorifer foarte sistematic, unul din cele mai mari și mai sistematice din toată lumea. El este în același timp și un antrepozit așa că mărfurile păstrate în el dacă vin din străinătate nu plătesc vamă decât după ce sunt scoase și aduse în comerț spre a fi puse în consumație în Germania. În acest frigorifer se păstrează și pește și mai cu seamă speciile scumpe ca somon, etc., care pot suporta o creștere a prețului prin spezele de conservare.

În acest frigorifer locurile se închiriază cu m. p. de suprafață și costă câte 75 Mk. chirie anuală, așa că comercianții de pește care au nevoie își închiriază aici compartimentele necesare.

## I. Cuxhaven

Cel mai nou port de pescării și cel mai sistematic este cel din Cuxhaven. Statul Hamburg a construit acest port la gura Elbei pentru a face concurență porțurilor de pescării dela Gura Vesperului: Geste-münde (Prusia), Bremerhaven (Brema) și Nordenhaven (Instalațiile Societății Nordsee-Hochsee Fischereigesellschaft).

Acest port cu hala, etc., a fost pus în exploatare abia în 1908 când a avut un dever de abia 800.000 Mk. iar în 1911 deverul s'a urcat la 2.000.000 Mk. pentru o cantitate de pește de 12.500.000 kgr.

La acest port aparțin 24 vapoare de pescărie toate proprietatea Societății «Deutsche Seefischhandels-gesellschaft», cu care Statul Hamburg când a construit acest port a încheiat un contract special acordându-i tot felul de concesiuni între care cea mai principală este de a percepe pe timp de 10 ani ca comision de vânzarea peștelui



numai 2% (în alte porturi se percepe 3—4%, la Paris 8% etc.), ceea ce face că în această privință Statul are un deficit anual de aproximativ 30.000 Mk. pe care-l consideră ca un fel de subvenție acordată acestei Societăți.

În afară de vapoare aici mai vin de aduc peștele la vânzare 80 corăbii cu pânze ale pescarilor din Finkenwärde (care merg de altfel și la Hamburg-Altona) și 80 de corăbii ale pescarilor de crabi și carnele.

Societatea de armatori Deutsche Seefischhandlungesellschaft are în acest port încă o fabrică de instrumente de pescuit, o fabrică de gheață și un șantier de repararea vapoarelor. Vapoarele pescuesc în Marea Nordului, la Islanda, etc.

Hala de aici este construită după modelul celei dela Gestemünde căreia i s'au adus toate perfecționările pe care experiența le-a arătat necesare. În general pentru a construi și pune în exploatare portul și hala de aici Statul Hamburg a angajat ca inspector al pescăriilor și l-a însărcinat cu direcția specială a acestui port pe d. F. Duge, o persoană eminentă care a fost peste 10 ani căpitanul portului de pescărie din Gestemünde (Hoffenmeister) și căruia i se datorește toată organizația minunată a comerțului și exploatărei acelu port și progresele enorme ce s'au făcut acolo într'un așa de scurt timp.

Statul Hamburg asigurându-și concursul lui Duge a asigurat tot odată și viitorul acestui port pentru care a cheltuit atâtea milioane.

Hala este compusă din două corpuri mari având fiecare în față un cheu sistematic pentru descărcarea vapoarelor. Pentru descărcare se servește și aici de macaralele electrice despre care am vorbit la hala din Hamburg. Sunt cinci bucăți și costă fiecare câte 1800 Mk. În tot lungul halei este un coridor larg unde se ține licitație și apoi vin compartimentele comercianților de pește. În totul sunt 24 de compartimente pentru comercianți. Aceste sunt compuse ca și la Gestemünde dintr'o cameră mare pentru ambalaj și mai multe depozite de gheață cu pereții groși bine izolați printr'o pătură groasă de plută așa că pot fi ori când transformați în camere frigorifice. În etajul de sus au biurourile și depozitele de materiale. Un plan al acestei hale îl alăturez aci, din care se poate vedea toate detaliile de construcție mai deaproape.

Toată exploatarea acestei hale este în regia proprie a Statului. Aucționarii aci nu sunt ca la Hamburg, Altona sau Gestemünde numai concesionarii jurați recunoscuți de Stat care fac toată vânzarea pe propria lor socoteală și încasează ei comisionul dând o parte Statului, aici ei sunt funcționari ai Statului și vânzătorii asemenea. S'a recunoscut în adevăr că acest sistem al regiei depline este superior vân-

*zării prin auccionatori concesionari*, căci aceștia din urmă pentru a atrage mai mult pe pescari și pe comercianți la ei le oferă credite la nevoie și din această cauză au rizicuri multe, așa că ei caută pe toate căile să mărească comisionul, să încarce cheltuelile, etc., ceea ce este desigur în detrimentul dezvoltării întregii ramure. Statul însă nu dă nimănui credit și fiecare e obligat să plătească Lunea marfa ce a cumpărat-o în tot cursul săptămănei.

Tot peștele adus la piață se vinde prin licitație publică adjudecându-se asupra celui ce oferă mai mult. Armatorii nu sunt obligați a-și vinde numai decât peștele lor prin licitație cu atăta mai mult cu cât unii din ei sunt în același timp și comercianți de pește; cu toate acestea absolut tot peștele se aduce la licitație și comercianții cari sunt și pescari armatori cumpără prin licitație ceea ce le trebuie din propriul lor pește.

În hala de aci, după cum am mai arătat se plătește pentru vânzare un comision numai de 2% fără orice alte taxe, aceasta se va face până ce va expira contractul cu societatea armatorilor, când comisionul va fi urcat la 3% cu care atunci se vor putea acoperi toate cheltuelile regiei.

Compartimentele din hală se închiriază comercianților cu un preț fix de 600 Mk. anual, iar dacă vreunul cere să i se instaleze un frigifer special el plătește numai 5% la capitalul întrebuințat în această construcție pentru amortizarea anuală a acestor cheltueli.

Din peștele de mare adus la licitațiune unele specii cu consumațiunea cărora poporul german s'a deprins de mult timp ca d. ex. calcan (Steinbuth, Rhombus maximus), Sole (Seezunge), Plie (Schole), Schelfisch, Stockfisch, Dorsch etc., se vând cu prețuri foarte bune (calcan, sole, etc., cu 3—5 Mk. pe kgr.), acestea se expediază imediat de comercianți în toată Germania bine ambalate cu gheață. Alte specii din contră ca Seelachs (Gadus aeglefinus) etc., n'a intrat încă în consumația mare a poporului german, pe acestea Direcția pescăriilor își dă toată osteneala de a le pune în valoare, căci valoarea lor nutritivă este de asemenea foarte mare. În acest scop Statul face o mare propagandă prin presă pentru a populariza la populațiunea din întreaga Germanie aceste specii, în această ordine de idei intră și măsurile ce am arătat că s'au luat la Hamburg pentru a vinde pește eftin la populația săracă.

Până ce însă populația din Germania se va deprinde să consume aceste specii de pește eftin care sunt în cantități foarte mari prețul lor actual este foarte jos, ca 3 pf. pe kgr., și Direcțiunea halei își dă toată osteneala să le găsească o întrebuințare. În acest scop este aici o fabrică de făină de pește unde se macină aceste specii și capetele

de Dorsch, Schelfisch, etc., spre a servi ca îngrășeminte sau ca hrană artificială pentru stabilimentele de piscicultură.

În timpurile din urmă, după multe experiențe, unul din comercianții din hala de aici a reușit să fabrice conserve excelente fierse la autoclave din aceste specii și anume: cârnații de pește întocmai ca cei de Frankfurt care se vând în detaliu, cutia de 8 perechi cu 60 pf., fricandele, adică un fel de chiftele cu sos care se vând în detaliu cutia de 10 chiftele cu 50 pf. Apoi cârnați afumați, caltaboși și tobă care se vând în detaliu cu 1.20 Mk. kgr.

Calitatea acestor cârnați este excelentă și prin condimente gustul lor e dat astfel că nu se pot deosebi de cârnații de carne. Fabricarea lor și vinderea cu aceste prețuri atât de joase nu va mai renta, însă dacă prețurile peștelui vor crește peste 10—12 pf. pe pfd. și atunci vor trebui urcate prețurile cârnaților.

Ca un lucru foarte practic am văzut în compartimentul d-lui Tern un aparat de ozonizarea aerului făcut de firma Siemens-Schukert, el costă 3000 Mk. însă nu întrebuintează pe zi electricitate decât de cel mult 5 pf. Cu ozona produsă de acest aparat s'a putut conserva pește fără gheață în depozite timp de 4 săptămâni și după cât mi s'a afirmat chiar fără a schimba culoarea. Cred că acest aparat relativ eficient poate avea și pentru noi o mare însemnătate fie pentru cherhanalele din Galați, Brăila, Constanța, unde este electricitate, fie pentru diferitele hale de detaliu din țară.

În contra cartelării comercianților și aici ca și la Hamburg este un articol special în regulamentul de licitație care prevede că auctionatorul are dreptul de a opri licitația ori de câte ori și-a format convingerea că cei ce licitează s'au înțeles între ei pentru a scădea prețurile.

Regulamentul halei și portului îl înaintez aici alăturat.

Dar dacă partea tehnică și comercială este aici atât de bine organizată numai puțin s'a gândit organizatorii acestor piețe și la partea curat omenească, la micul pescar care după ce a stat câte 10 zile în mare ducând viața grea de pe bordul vapoarelor de pescari, odată întors la uscat are dreptul și el să se distreze.

Cine cunoaște viața depravată de prin porturi și tentațiunile ei pentru marinari știe ce mare importanță au asemenea instituțiuni. Direcțiunea portului de aici și mai cu seamă d-lui inspector Duge, care pe lângă că e un excelent administrator și organizator mai e și un om de inimă, a înființat un «*Seemansheim*» adică un cămin al pescarilor.

Aici pescarii găsesc cu un preț minim de 2 mk. pe zi odae

curată de dormit și hrană bună, odae de corespondență, sală de distracție, jocuri, băi, etc.

Patronul căminului împreună cu soția sa este obligat să stea împreună la masă cu marinarii, pentru ca aceștia să aibă mai multă încredere. La anumite sărbători și mai cu seamă în seara de Crăciun se face arbore de Crăciun cu cadouri pentru marinari, și doamne din societatea bună din oraș vin pentru a petrece împreună cu ei oferindu-le plăcerile vieții de familie. Patronul căminului primește contra unei chitanțe ori ce sume dela marinari fie pentru a le depune pe numele lor la Casa de economie a Statului, fie pentru a le expedia la rude, etc. Increderea marinarilor a ajuns atât de mare în cât nici nu mai vor să primească chitanțe.

În etajul de sus al casei este o sală de conferințe și distracții unde este și o adevărată școală de pescari. Aici inspectorul Duge le ține lecții de navigație, etc., conferințe cu subiecte ce îi interesează și mai cu seamă li se fac tot felul de demonstrațiuni cu cinematograful, care-i distrează și îi instruește.

Armatorii, comercianții agroisști de pește, fabricanții de conserve etc. cu toții ajută și întrețin această instituțiune de adevărată binefacere.

În cămin sunt primiți nu numai pescarii, ci dacă este loc și tot felul de alți marinari. De asemenea aici nu se face nici o diferență nici de naționalitate, nici de confesiune și de aceea în biblioteca căminului, găsim cărți reviste și jurnale în toate limbile trimise cele mai multe gratuit.

Pastorul din oraș este ori când și el la dispoziția celor ce apelează la serviciile sale și adeseori ține și el conferințe. Toate aceste desigur nu sunt obligatorii pentru marinari, numai cine vrea și are poftă ia parte la conferințe, la lecții, la concerte, la reprezentațiuni, etc.

În sala de conversații sunt tot felul de jocuri (biliard, dame, etc.) și tot felul de instrumente de muzică.

Vizitând acest cămin, văzând viața frumoasă de familie și înalta moralitate ce domnește aici și gândindu-mă că din acești marinari pescari se recrutează marina militară germană, atunci putem să ne explicăm de ce într'un timp atât de scurt ea a ajuns la o înălțime atât de mare.

Ceeace a făcut Duge aici în această privință, a făcut de acum 15 ani și la Gestemünde și rezultatele binefăcătoare se văd deja.

Aici alăturat înaintez și un model din registrul de chitanțele pe care le eliberează patronul căminului celor ce depun la el sume în păstrare.

## K. Gestemünde, Bremerhaven, Nordenham

După ce am descris detaliat portul și piața de pescării dela gurile Elbei voi schița acum numai foarte pe scurt și piețele de pește dela gurile Weserului. Aici avem 3 porturi și piețe de pescării așezate aproape alături una de alta, numai Gestemünde face parte din Prusia, Bremerhaven din Statul liber Brema și Nordenham este proprietatea particulară a Societății «Nordsee Hochseefischerei Gesellschaft».

De sigur cu mult cel mai important din toate aceste este Gestemünde, care e cea mai mare piață de pește din Germania și după Boulogne sur mer al doilea mai mare de pe continent.

Portul de la Gestemünde cu hala cea mare a fost construit abia în 1895 și a luat o dezvoltare enormă crescând neîncetat cantitățile peștelui licitat și sumele obținute la licitație. În anul 1911 s'au vândut în această hală 79.499.101 pf. pește (aprox. 40.000.000 kgr.) cu 8.940.568 Mk., pe când în 1910 devalorul a fost de 7.639.535 Mk. pentru 67.930.744 pfunzi pește (aprox. 34.000.000 Kgr.) De la un an la altul deci creșterea a fost de aproape 6.000.000 Kgr. și de 1.300.000 Mk.

Gestemünde avea în 1910, 115 vapoare de pescari și în anul 1911 s'au mai construit încă 6 vapoare noi; aceste vapoare au intrat în port de 2439 ori, descărcând 77.426.000 pf. de pește. În afară de acestea flota de corăbii cu pânză care pescuiesc în Marea Nordului, au făcut și ele 266 de descărcături. Vasele cu pânză însă scad neconținut, cu cât se înmulțesc vapoarele, și cu ele dispăre mereu și micul pescar, om independent, care înfruntă pericolele mării cu curaj, transformându-se în salariat al capitalului.

În Gestemünde sunt acum 60 de comercianți angroșiști de pește, care cumpără zilnic la licitație și trimit în toată Germania, 8 afumători de pește, 12 fabrici de marinată și 5 fabrici de făină de pește. Afară de aceasta, mai multe fabrici de gheață, instrumente pe pescuit, șantier naval, etc.

Aceste cifre arată, cred, îndeajuns importanța mare a acestui port.

Hala nu o voi mai descri-o, căci în principiu este aceeași ca și cea de la Cuxhaven, căreia i-a servit de prototip, numai că aceasta e de trei ori mai mare. Alături însă planurile ei.

Vânzarea peștelui aici se face de asemenea printr-o licitație publică întocmai ca la Hamburg, Altona, etc., prin auționatori jurați care percep 3 — 4% comision și diferite alte mici taxe.

Toată organizarea acestei, celei mai mari piețe a Germaniei este în prima linie opera lui Duge, astăzi Inspectorul pescăriilor din

Cuxhaven și opera sa a servit apoi de model la organizarea celor mai multe piețe de pescării din lume.

Astăzi, de la plecarea lui Duge, întregul port cu hala s'a arendat unei Societăți pe acțiuni limitată formată din armatori și proprietarii vapoarelor de pescuit de aici numită «Fischereihafen-Betriebsgenossenschaft G. m. b. H.» (consorțiul pentru exploatarea portului de pescărie). Sunt în total 25 de consorți și acțiunile lor au dat în 1911 câte 45 Mk. dividendă de acțiune.

Duge a făcut și aici o mulțime de instituțiuni pentru înălțarea morală a pescarului, un «Seemannsheim» ca cel de la Cuxhaven, și un foarte frumos muzeu al pescăriei din Marea Nordului.

Piața din *Bremerhaven* este incomparabil mai mică, cu toate că și ea are vre-o 30 de vapoare.

La Nordenhamm, Societatea de pescării din Marea Nordului are 25 vapoare ale sale, care pescuesc încontinuu. Ei au o hală a lor proprie legată cu calea ferată și își comercializează și industrializează singuri peștele prins, fără a-l mai vinde prin licitație. Ei vând totul în detaliu având chioșcurile lor speciale în toate orașele mari din Germania, Austria, iar în Budapesta sunt chiar subvenționați.

Cu toată această activitate largă, afacerile acestei societăți merg cu mult mai slab și în anii din urmă au fost nevoiți chiar a se mai restrânge. Numărul vapoarelor lor care ajunsese odată la 50, a scăzut acum iarăși la 25 și multe din filialele lor din orașele mari le-au desființat. Societatea comercianților din Cuxhaven «Deutsche Seefischhandelsgeellschaft» îi înlocuiește deja pe unele piețe.

## L. Berlin

Halele din Germania, Belgia, Olanda, etc., ce le-am descris mai sus, erau mai toate hale de expediția peștelui «*Versandthalen*» sau cel mult hale mixte ca cele din Hamburg și Altona.

Hala din Berlin este o hală tipică de consumațiune ca și hala din Paris.

Pe când însă Parisul este cel mai mare consumator de pește de mare, peștele de apă dulce neluând nici 5,0/0 din consumațiunea de pește a Parisului, Berlinul consumă încă mai cu seamă peștele de apă dulce; se susține chiar că Berlinul ar fi cea mai mare piață de consumație din lume pentru peștele de apă dulce.

Consumațiunea peștelui de mare în Berlin ca și în toată Germania abia în ultimii ani a făcut în adevăr progrese enorme grație propagandei inteligente făcute de Societatea germană de pescărie maritimă (Deutscher Seefischerei Verein) și grație sumelor foarte mar

cheltuite de Stat în acest scop; cu toate acestea Germania va rămâne încă pentru multă vreme o țară consumatoare de pește de apă dulce și cel mai principal dețineu din Europa pentru aceste specii. În afară de cantitățile foarte mari de heringi ce se aduc din Norvegia, Danemarca, Anglia, Olanda, etc., în Germania se mai importă anual (în 1911) o cantitate de 70.000.000 kg. pește, din care cea mai mare parte este pește de apă dulce.

În adevăr cu toată întinderea enormă ce a luat-o piscicultura artificială în Germania, ei tot nu pot produce cantitatea necesară pentru a mulțumi măcar o parte din trebuințele consumațiunii. Conțel Maltzon, a ajuns a produce pe moșiile sale peste un milion kg. crap anual, Prințul Hatzfeld asemenea, numeroase moșii din Silesia, Saxonia, Prusia orientală, Bavaria, etc., sunt acoperite cu apă și transformate în eleștee pentru a produce crap, totuși toate aceste nu ajung nici pentru a acoperi cererile de pește viu. O mare parte din crapul și linul viu ce se consumă în Germania se aduce din Austria (Bohemia, Silesia austriacă și Galiția) Olanda, Italia, Danemarca, Franța și Rusia (Polonia rusească și provinciile baltice).

Peștele viu se vinde însă în Germania cu prețuri foarte ridicate (2-2.40 Mk kgr. de crap) și aceste prețuri nu le poate plăti decât omul bogat; pentru populațiunea mijlocie care este asemenea deprinsă să consume pește de apă dulce, ba chiar sunt unele sărbători când pe masa celui mai sărac nu poate lipsi crapul d. ex. («Der Weihnachts Karpfen») pentru aceștia se importă foarte mari cantități de pești de apă dulce proaspeți conservați în ghiață din toate țările din lume.

În Germania azi apele naturale nu mai produc decât foarte puțin pește, râurile în regiunile industriale sunt aproape cu totul otrăvite, fluviile prin corecțiuni și canalizări nu mai au locuri naturale pentru reproducția peștelui, bălțile din regiunile lor inundabile au fost secate și transformate în terenuri agricole, etc., așa că producțiunea acestor ape cu toate silințele ce-și dau societățile de piscicultură și sacrificiile însemnate ce se fac pentru repopularea apelor, este minimă. Astfel fiind se importă cantități foarte mari de crap, șalău și știucă din Rusia, România, Olanda, Italia, Franța, etc., se importă somn înghețat din Australia, California, Canada, etc., etc. și tot felul de specii de apă dulce de unde le găsim.

Toate aceste feluri de pește le găsim dar zilnic și pe piața Berlinului: crap, lin, anguile vii, șalău și sturioni înghețați din Rusia, Persia, etc., crap, șalău, știucă, babușcă, etc., în ghiață, somn înghețat, din America și Australia, somon proaspăt din Rhin, Anglia, Suedia și Norvegia, păstrăvi vii, etc. și apoi cantități foarte mari de tot felul

de specii de pești de mare provenit fie din porturile Germaniei, fie din Iymuiden, etc.

Tot acest pește se vinde mai întâi en gros în hala cea mare centrală de la Alexanderplatz. Compartimentul de vânzare en gros a peștelui este chiar sub arcurile liniei ferate Stadtbahn, stațiunea Alexanderplatz, așa că vagoanele încărcate cu pește sunt aduse aici și se descarcă foarte ușor.

Vânzarea en gros în hală se face de un mijlocitor jurat (*Städtischer Vorkaufs vermittler Fischeuctionator Metzger*). Acesta vinde la licitație publică tot peștele sosit și are dreptul să-și perceapă pentru sine un comision de vânzare de 3-4%. Licitația începe de dimineată și ține până se vinde tot peștele sosit. Lucrurile sunt astfel organizate încât ori cine din ori ce țară ar fi poate expedia direct pe adresa auționatorului halei coletele cu pește ce voește a le vinde și acesta le pune la licitație, scade comisionul său de 3-4% și trimite imediat proprietarului peștelui suma încasată în contul său. Dacă cumpărătorii se cartelează între ei, sau întrebunțează vre-o manoperă spre a scădea prețul peștelui, auționatorul are dreptul de a nu adju-deca asupra nimănui sau a opri licitația. Dacă din contră auționatorul ar căuta să falsifice licitația sau să favorizeze pe vreunul, atunci ori cine este în drept a se adresa la Procuror spre a face cercetare. Lucrurile sunt însă atât de bine organizate că nici odată nu se întâmplă asemenea lucruri. Auționatorul impunând la toți cea mai mare încredere.

Peștele vândut en gros în hală trece apoi în hala de detaliu, unde sunt peste 100 de prăvălii de detailiști amenajate cât se poate de bine, cu bazine de apă, cu lăzi cu ghiață, etc.

În afară de frigoriferul central al orașului, unde există compartimente speciale pentru pește, în subsolul halei există și un mic frigorifer unde comercianții își pot conserva peștele dela o zi la alta.

Deși tot mecanismul acestei hale centrale funcționează atât de bine, comuna Berlin având în vedere înainte de toate interesele consumatorilor nu caută nici a-și mări veniturile din închirierea locurilor de vânzare din hală și nici a centraliza tot comerțul numai în țeară. Aici se fac numai cele mai multe vânzări fiindcă aici e cea mai mare siguranță și pentru producător și pentru cumpărător.

Comuna Berlin lasă dar libertate ca peștele să se vândă atât en gros cât și în detaliu și în alte prăvălii afară din hală. Astfel două rânduri de strade în jurul halei sunt pline de prăvălii mari de angrosiști de pește cu firme vechi cunoscute ca Gebrüder Jakob, etc., care aduc și ei pește din toată lumea și-l vând fie prin bună învoială, fie la licitație.



Apoi în tot orașul Berlin se permite a se vinde pește în orice prăvălie particulară cu condiție numai de a păstra regulile igienei. Astfel în totdeauna se menține o mare concurență între detaiști, așa că ei nu se pot cartela pentru a scumpi artificial prețurile.

În timpul din urmă marile prăvălii generale (Waarenhäuser) ca : Wertheim, Herman Tietz, etc., au început și ele a vinde mari cantități de pește în detaliu. În contra acestora însă se ridică reclamații din ce în ce mai tari din partea detaiștilor din hală și oraș care arată că li se face o concurență nelegală, vânzându-se fie marfă proastă, fie prea eftin chiar cu pagubă pentru a-i putea ruina pe ei și a-și creia astfel apoi un monopol și pentru vânzarea acestui articol.

## Starea generală a producției și a consumației

### poziția de peșce în Europa

Deoarece în Europa există o mare diferență în ceea ce privește consumul de pește, este necesar să se facă o distincție între țările în care se consumă mult și în care se consumă puțin. În țările în care se consumă mult, peștele este considerat ca fiind un aliment necesar și este consumat în cantități mari. În țările în care se consumă puțin, peștele este considerat ca fiind un aliment de lux și este consumat în cantități mici. În țările în care se consumă mult, peștele este considerat ca fiind un aliment necesar și este consumat în cantități mari. În țările în care se consumă puțin, peștele este considerat ca fiind un aliment de lux și este consumat în cantități mici.

... în care se poate vedea în deajuns modul cum este organizat comerțul mare de pește în piețele cele mai principale din Europa și în ce mod s'au rezolvit acolo diferitele probleme pentru a se înlesni circulația cât mai ușurată a acestor mărfuri și a se împiedica specularea atât a producătorului cât și a consumatorului.

## Starea generală a producției și a consumației peștelui de apă dulce din Europa

Din cele arătate până acum s'a putut vedea în deajuns modul cum este organizat comerțul mare de pește în piețele cele mai principale din Europa și în ce mod s'au rezolvit acolo diferitele probleme pentru a se înlesni circulația cât mai ușurată a acestor mărfuri și a se împiedica specularea atât a producătorului cât și a consumatorului.

Pentru a ne putea da însă și mai bine seama de măsurile ce trebuiesc să le luăm noi în acest scop cred că e necesar să arătăm în câte-va linii mari care e astăzi starea generală a producției și consumației peștelui de apă dulce din Europa, adică să căutăm a ne da seama de creșterea și descreșterea producției generale, de modul cum a evoluat producția în diferitele țări mai principale, de cerințele consumației și de evoluarea prețurilor acestor mărfuri:

1. **Germania.** — Noi am văzut mai întâi că Germania, care este una din cele mai mari consumatoare de pește de apă dulce din Europa, prin rectificarea râurilor, prin secarea bălților și eleșteelor, etc., a ajuns aproape a nu mai avea decât foarte puțin pește crescut în ape naturale, iar peștele cultivat în eleștee este prea puțin și prea scump pentru a putea mulțumi măcar în parte necesitățile consumației.

Noi am văzut că Germania cu toate sacrificiile mari ale statului de a încuraja piscicultura în eleștee, și cu toate rezultatele mari obținute în această direcție, totuși importă 70.000.000 kgr. de pește pe an, din care cea mai mare parte este pește de apă dulce.

2. **Austria.** — Intru cât privește Austria am văzut că e același lucru ca și în Germania. Populația de aici este deprinsă numai cu

consumațiunea peștelui de apă dulce: crap, șalău și păstrăvi; încercările de a introduce în consumațiunea Vienei pește de mare dela Marea Nordului și dela Triest nu dă decât rezultate slabe, așa că societatea Nordseehochseefischerei Ges. din Nordenhamm și-a mai restrâns din numărul filialelor ce le avea aici.

Producțiunea naturală însă a peștelui de apă dulce — afară de păstrăvi — este în Austria foarte mică căci și aci s'au secat lacurile și bălțile, s'au corectat râurile, etc. Piscicultura crapului în eleștee însă este foarte dezvoltată în Bohemia, Galiția, Silesia austriacă, etc. Peștele produs aici (90% crap și 10% pești răpitori adică știucă, biban și puțin șalău, etc.) se vinde viu, însă foarte scump, 1.50 kr. kgr. en gros loco, la vadul eleșteului și 2.40 kr. în Viena, așa că clasa mijlocie și populația săracă nu-l poate consuma. De aceea chiar cea mai mare parte din peștele produs în eleșteele din Bohemia și Galiția se exportă în Germania unde are un debușeu sigur și prețuri bune.

În Austria este de asemenea tradițional de a se consuma foarte mult șalău (Schill sau Fogosch) pe care ei însă nu-l mai au ne mai având ape naturale în țara lor, iar în eleștee el nu se poate cultiva cu ușurință spre a-l înmulți în mod artificial.

În Galiția și Bucovina, Austria are o populațiune deprinsă să mănânce pește de apă dulce în mari cantități. Românii Bucovineni în totdeauna s'au aprovizionat dela eleșteele de pe moșiile lor și dela eleșteele din Moldova, sau cu pește sărat și pește de lux dela Dunăre. Rutenii din Bucovina și Galiția de asemenea.

Evreii din Galiția consumă în totdeauna la anumite sărbători ale lor (Purim, Pesach, etc.) mari cantități de știucă, etc.

Toată această numeroasă populațiune consumatoare din Austria nu mai are de unde să se aprovizioneze astăzi cu pește efin de apă dulce din țara lor și de aceea s'au îndreptat o parte din ei mai întâi către Ungaria (lacul Balaton, pescăriile dela Tisza, Apatin, Panciova, Orșova etc.), iar apoi către gurile Dunărei, iar parte, Galiția și Bucovina, care și înainte se aprovizionau cu peștele ce le lipsea în eleșteele lor dela noi sau din Rusia.

3. *Ungaria.* Ungaria este o țară care consumă în mari cantități numai de pește de apă dulce. Mai întâi de toate este toată populațiunea română ortodoxă și slavă care formează majoritatea populației țării și care sunt tot atât de ichtiofagi ca și țaranul nostru consumând mari cantități de pește sărat. Apoi chiar Ungurilor le place mult peștele de apă dulce.

Ungaria a avut înainte o producție mare de pește așa că nu numai își acoperea pe deplin cerințele consumațiunii lor, dar mai exporta în Austria.

Tradiția Fogoschului unguresc a rămas și azi în toată Austria, însă numai ca nume căci peștele (șalăul) vine din Rusia sau România.

În primul rând cantități mari de pește erau produse de bălțile Dunărei și ale Tiszei. La Tisza erau bălți și terenuri inundabile în suprafață de 1.600.000 hectare, care după statistica pe care ne-o dă d-l Repassy produceau cantități enorme de pește, azi totul s'a secăt și nu le mai produce nici un pește; la Apatin erau pescăriile foarte mari așa că chiar locuitorii de aici se îndeletniceau în primul loc cu pescăria, azi toate bălțile s'au secăt, la Panciova, etc. același lucru și așa este pe tot lungul Dunărei ungurești împreună cu afluenții ei.

Astăzi Ungaria nu mai are pește de apă dulce în cantități mari decât doar la lacul Balaton unde e o producție bună de șalău, această specie însă a ajuns la asemenea prețuri că nu mai poate conta ca un aliment decât pentru clasa bogată.

Ungaria deci de asemenea nu mai are cu ce își mulțumi cerințele consumației ei și este nevoită a recurge fie la import fie la alte măsuri.

Astfel în anii din urmă cerințele de pește pentru Ungaria s'au înmulțit tot mai mult la pescăriile noastre de unde cumpără cantități mari. Chiar în urma taxei vamale de 20 kr pe  $\frac{1}{10}$  kgr. crap pusă în urma noii convențiuni de comerț atât Austria cât și Ungaria nu încetează de a cumpăra crap din România, ceea ce însemnează că această taxă este plătită de consumatorul dela ei și nu de producătorul nostru.

Pe de altă parte și Statul caută să și ia toate măsurile pentru a spori pe cât posibil producția de pește. Astfel Direcția Pescăriilor pune în fiecare an cantități foarte mari de sămânță de șalău în Dunăre și râuri—însă fără succes. În timpul din urmă au început a încuraja în stil mare cultura crapului în eleștee, iar acum în urmă a subvenționat pe Societatea Nordsee Hochseefischerei Ges. dela Brema să le aducă pește eftin de mare spre a-l vinde în Budapesta și caută a se aproviziona cu pește eftin de apă dulce dela noi, Rusia, etc., spre a-l vinde populației. Toate aceste măsuri sunt desigur mai mult numai paliative și o consolatie căci abundența de pește de apă dulce cu care populațiunea se deprinsese nu se va mai întoarce. Economia generală a țării desigur în multe părți a câștigat transformând acele întinse suprafețe de terenuri inundabile în terenuri agricole, dar prețul acestui câștig a fost sacrificarea pentru totdeauna a unui aliment eftin și igienic cu care populația se deprinsese. Desigur că lucrurile s'ar fi putut face și altmintreli menajându-se mai bine și interesele pescăriei din râuri și rezervându-se regiuni din zone inundabile pentru producțiunea de pește, toate acestea însă astăzi nu se mai pot îndrepta și

rămân numai ca pilde dela care să tragă învățături alte țări, care mai au de făcut lucrări de desecări, corecțiuni de râuri, etc.

4. *Rusia*. Pentru a ne da seama mai bine de starea actuală a comerțului de pește din lume, de creșterea și descreșterea producției generale și de evoluția prețurilor este cred de cea mai mare necesitate să vedem mai cu seamă modul cum a evoluat în ultimii ani producția pescăriilor din Rusia. Este cu atât mai important pentru noi a face aceasta cu cât Rusia este țara cea mai bogată în pescării de apă dulce din lume, care alimentează cu pește toată Europa, țara care în totdeauna a exportat cantități mari de pește și la noi și deci care din punctul de vedere al prețului peștelui de apă dulce are asupra noastră cea mai mare influență.

Imi este cu atât mai ușor să dau această scurtă privire generală cu cât acum de curând a apărut o importantă lucrare de d-l *N. U. Borodin*, fost mulți ani specialist pentru piscicultură în Departamentul agriculturii din Petersburg intitulată «Pescăria și piscicultura în Rusia» (*N. U. Borodin. Rybolovstvo i Rybovodstv v Rossii St. Petersburg 1911*) prin care arată cu datele statistice cele mai exacte starea actuală a producției pescăriilor din Rusia și modul cum a evoluat ea în ultimile două decenii.

Cu ocaziunea expoziției dela Chicago s'a publicat de asemenea de către cunoscutul inspector general al pescăriilor din Rusia Dr. O. A. Grimm o statistică a producției și comerțului pescăriilor rusești până la 1893.

După acea statistică în 1893 valoarea totală a peștelui prins în toate apele Rusiei (Europene și Asiatice) era de 64.000.000 ruble, așa dar Rusia până atunci ca producție era a doua din lume (după Statele Unite ale A. N.) Astăzi Borodin ne arată că Anglia a întrecut și ea pe Rusia ca producție așa că Rusia este acum a treia; valoarea produselor în bani a rămas în adevăr aproape aceeași, cantitatea însă a scăzut enorm. Pe când la 1893 s'au prins 44.000.000 de puzi (un pud rusesc = 16 kgr. 379 gr.), în 1907 nu s'a mai pescuit în toată Rusia decât numai 29.8 milioane puzi. Deci prețurile peștelui s'au urcat foarte mult.

Iată cum se repartizează această producție totală a Rusiei asupra diferitelor regiuni :

	Productia in milioane de Puzi :	Valoarea in milioane de Ruble :
<i>A. Rusia Europeană</i>		
Regiunea Mării Caspice : . . . . .	18.2	36.3
» de Azow } ... .. .	3.0	7.0
» Negre } ... .. .		
» Baltice ... .. .	2.5	8.0
» Albe și înghețate ... .. .	1.0	1.5
Total ... .. .	24.7	52.8
<i>B. Rusia Asiatică</i>		
Regiunea Mării înghețate ... .. .	1.3	3.5
Oceanul Pacific ... .. .	3.0	4.5
Lacul Aral. ... .. .	0.6	1.0
Fluvii și lacuri din stepe ... .. .	0.2	0.4
Total ... .. .	5.1	9.4
Total general general ... .. .	29.8	62.2

Vedem deci că pe când valoarea în bani arată numai o diferență mică de 1.8 milioane din 64, cantitatea de puzi arată o scădere de peste 35%.

Această scădere a producției este și mai aparentă încă dacă urmărim diferitele feluri de produse ale pescuitului. Astfel cantitatea de icre negre de *Acipenserizi* (morun, nisetru, cegă, viză, păstrugă) produse la gurile fluviului Kura la Marea Caspică a scăzut în modul următor :

1901 ... .. .	53.4	mii de Puzi
1902 ... .. .	41.7	» » »
1903 ... .. .	37.2	» » »
1904 ... .. .	33.2	» » »
1905 ... .. .	26.8	» » »
1906 ... .. .	24.7	» » »
1907 ... .. .	19.4	» » »

deci în 7 ani s'a redus aproape la o treime.

Tot astfel la gurile Volgei în Caspică s'a redus dela

33.000 puzi în 1903 la  
11.000 » » 1907

și trebuie să se știe că gurile acestor două fluvii produc 9/10 din cantitatea totală de icre negre produse în întregul imperiu.

Tot astfel a mers scăderea producției și pentru alte specii de pește de ex. așa zisele *Scrubii de Marea Neagră* (scrumbiile noastre

de Dunăre *Alosa pontica*); pe când la 1885 se prindeau 300 milioane de bucăți în Marea Caspică și Volga astăzi se prind numai 70.000.000 de bucăți.

Această scădere a producției o vedem caracteristic exprimată și prin cifrele de importul și exportul peștelui:

Export		Import	
1902 ... ..	784.000	Puzi ... ..	10.095.000
1903 ... ..	943.000	» ... ..	11.835.000
1904 ... ..	985.000	» ... ..	13.697.000
1905 .. ...	1.094.000	» ... ..	13.293.000
1906 ... ..	1.058.000	» ... ..	12.920.000
1907 ... ..	724.000	» ... ..	17.283.000
1908 ... ..	...	» ... ..	18.282.000

Deci în timp numai de șapte ani importul aproape s'a dublat.

Despre prețurile peștelui d. Borodin ne arată că în acest interval «s'a urcat pentru diferitele produse ale pescăriilor  $1\frac{1}{2}$ , de «2 și de 3 ori, ceiace face cu mult mai mult decât cum s'a scumpit «tot odată și carnea de vacă».

Este păcat că d. Borodin nu a putut să ne dea și statisticile dela 1907 încoace, căci este știut că tocmai în acești din urmă ani producțiunea pescăriilor din Rusia a scăzut cu mult mai tare și prețurile s'au urcat încă cu mult mai mult. Lipsa mare de pește din Rusia din acești din urmă ani am putut s'o simțim și noi aici căci comercianți numeroși din Rusia veniau și la noi să cumpere la licitație speciile cele mai ordinare de pește cu prețuri extraordinar de mari spre a-l expedia apoi la Varșovia, Moscova, Odesa, Chișinău, etc., ridicând astfel foarte tare prețurile pe piețele noastre.

În tot cazul statisticile acestea ne sunt de cea mai mare importanță, căci ele ne luminează pe deplin asupra unei din cauzele mari care a urcat atât de mult prețurile peștelui de apă dulce pe toate piețele Europei.

Cauzele acestei scăderi enorme a produselor pescăriilor rusești nu a fost altele de cât suprapescuirea. Incurajați de prețurile mereu crescândă cauzate de cererea mare atât pe piețele interne cât și mai cu seamă pe piețele străine (Germania, Austria, Ungaria, România pentru peștele ordinar sărat etc.) au început a pescui foarte intens apele lor, societăți noi de capitaliști se constituiesc mereu și obțin concesiunea de a se așeza la gurile fluviilor și a industrializa produsele în vederea exportului; chiar în Marea Neagră porniseră acum 2 ani vre-o 10 vapoare care urmăreau morunul și nisetrul în Mare

în locurile sale de hibernație prinzând până și puii și amenințând a distruge cu totul aceste specii prețioase.

Fată de aceste adevărate vandalisme Rusia neavând încă o lege generală de cruțare, ci numai câteva regulamente la unele colonii de cazaci (cazaccii de la gurile Uralului) s'a trezit deodată cu un declin al producției pescăriilor. Chiar la bălțile lor dela Kilia producția mergea scăzând din ce în ce mai mult pe când la bălțile noastre din Deltă ea creștea. Mai întâi au crezut că e numai un lucru trecător, în urmă însă au văzut că scăderea merge cu pași foarte repezi; atunci s'au hotărât și ei în anul trecut de a face o lege foarte severă de cruțare generală pentru toate apele Rusiei, a introduce epocele de cruțare după modelul legii românești, au oprit cu desăvârșire pescuitul sturionilor cu vapoarele în Marea Neagră, etc. etc.

În toate aceste măsuri, după cum se constată din diferitele publicațiuni apărute în revistele speciale rusești, studiile noastre și măsurile aplicate la noi le-au servit de bază. În special au trebuit să părăsească vechia lor concepție greșită că producția principală a peștelui este în fluviu și că bălțile nu au nici o importanță, pe când în realitate epești cum sunt: crapul, șalăul, plătica, țaranca, etc. se reproduc și cresc în bălți așa că mai cu seamă aici e nevoie de a lua măsurile de cruțare cele mai severe.

Acum noi în fiecare vară avem vizita ichtiologilor ruși și comisiuni oficiale de oameni de știință sunt trimiși să studieze pescăriile noastre, în revistele lor se fac mereu dări de seamă de lucrările noastre și din toate părțile suntem consultați asupra diferitelor chestiuni științifice relative la pescărie.

Si în privința pisciculturii în eleștee Rușii au pornit lucrări mari pentru ca astfel pe toate căile să ridice din nou producția pescăriilor lor.

5. *Italia, Olanda, Franța.* Aceste toate sunt țări deprinse mai mult cu consumațiunea peștelui de mare, iar peștele de apă dulce (în special crapul și linul) stă pe planul al doilea. Chiar aici, am arătat, că Parisul din 52.000.000 Kgr. pește ce se vinde în hala de acolo abia 2.000.000 Kgr. sunt pești de apă dulce și aceștia mai mult somoni, păstrăvi, știucă, porcușori (Goujon), mreană și alți pești de râuri; crap și pește de baltă din eleștee aproape nu se găsesc. În Italia de asemenea vedem că pește de apă dulce numai speciile care se găsesc în lacurile din Alpi, însă crapul și linul aproape nu se găsesc pe pietre.

Acum de când prețurile peștelui de apă dulce s'au urcat atât de mult din cauza desecărilor și cererei mereu crescânde pe piața Germaniei vedem că toate aceste țări s'au amenajat pentru a face



culturi de crap în eleștee. În Franța eleșteele de la Dombe și Bresse în suprafață de 20.000 hectare, care fuseseră secate și transformate în terenuri agricole au fost în timpurile din urmă refăcute din nou și întrebuințate pentru producția crapului; în Sologne între Loire și Cher avem 1370 eleștee cu o suprafață de 17.000 hectare care produc crap, etc., etc.

În *Italia* acelaș lucru, în canalele de irigație și în orezării se cultivă din ce în ce acum mai mult crapii și linii cari se exportă în Germania.

În Olanda a început a se face din ce în ce mai mult o cultură de crapi în numeroasele ei canale, etc.

Toate aceste cantități de crapi se exportă vii mai cu seamă în Germania unde găsesc un debușeu mare și agrarienii germani cer să se ia măsuri pentru a nu li se scădea prețurile crapului cultivat în eleșteele artificiale de pe moșiile lor.

### III

## **Influența stărei generale a producției și consumației peștelui de apă dulce din Europa asupra pescăriilor din România.**

### **Măsurile necesare pentru îndrumarea pescăriilor noastre spre a se putea dezvolta înainte conform noilor cerințe ale timpului.**

Este evident că starea în care am văzut că se găsește astăzi producția și comerțul peștelui de apă dulce în Europa a avut influența ei și asupra pescăriilor din România. Cererea mare de pește de apă dulce pe piețele Germaniei, Austriei și Ungariei și scăderea bruscă a producției pescăriilor din Rusia care aprovizionau înainte toate aceste pescării, ba mai mult chiar transformarea Rusiei din stat exportator în stat importator a trebuit să influențeze simțitor și asupra comerțului din țara noastră, care prin producția ei ocupă un loc atât de important.

Comercianții din Germania și Austro-Ungaria, care înainte se aprovizionau din Rusia, au venit în ultimii anii și la noi, mai cu seamă pentru șalău ei trimit reprezentanți speciali ca să-l cumpere la licitație în epocile când se fac pescuirile mari și prețurile sunt scăzute, pentru a-l păstra înghețat în frigoriferele lor din Viena, Budapesta, Berlin și Basel, etc., și-l vând apoi în epocile când e lipsă pe piață. Acelaș lucru e și pentru icrele negre a căror producție în Rusia e scăzută la 1/3; mai toate firmele germane și austriace din Astrahan își trimit acum reprezentanții lor în România pentru a cumpăra dela noi sturioni (morun, nisetru, păstrugă, cegă, etc.) și scrumbii de Dunăre pe cari apoi îi expediază la Petersburg, Moscova, Odesa, etc.

De asemenea diferiți comercianți din Germania și Austria vin cu șlepuri găurite pe Dunăre și încarcă dela proprietarii sau arendașii de bălți pește viu (crap, lin și somn-iarma) pentru a-l transporta astfel și pune în vânzare în Germania.

În fine am arătat mai sus că la un comerciant din Hamburg am văzut că i sosisse în primăvara aceasta un vagon de crap viu cumpărat de la un proprietar particular din apropierea Galațului care s'a vândut acolo cu 2 Mk. Kgr. și desigur această experiență reușită va căta a o pune în practică în stil mai mare.

Această creștere bruscă a cererei de pe piețele noastre care nu putea fi contrabalansată și de o creștere tot atât de mare a ofertei a trebuit de sigur să urce prețurile unor specii de pește și în special a peștelui de lux (morun, nisetru, cegă, icre negre, șalău, somn-iarma și întru cât va crap) în mod simțitor. Această urcare a prețurilor a fost desigur pentru producători o binefacere căci proprietarii de bălți și pescării au realizat câștiguri mai bune și în adevăr în urma acestor urcări a prețurilor pescării au început a-și construi cherhanale mai bune, a-și face instalații de conservarea peștelui mai sistematice, a-și cumpăra instrumente noi, etc, ba chiar mai mulți din ei și-au cumpărat vapoare pentru transportul peștelui etc, etc.

Această urcare a prețurilor peștelui din cauza stărei mai bune a pescăriilor noastre față de starea celorlalte pescării din Europa a coincis însă și cu scumpirea generală a obiectelor de prima necesitate, pe de altă parte mai aflându-ne și într'o epocă când producțiunea totală a pescăriilor țării este scăzută față de cum era în trecut, din cauza secărei eleșteelor și bălților din valea Dunărei și a Prutului, tot asemenea consumațiunea în țară fiind și ea crescută din cauza înmulțirii populației și căilor de comunicație, etc. toate acestea au cauzat și ele o urcare încă și mai mare a prețurilor unor specii de pești așa că populațiunea care era deprinsă să aibă acest aliment mai puțin de cât în orice altă țară din lume, se simte acum îngreuiată.

Toate aceste cauze generale însă nu pot fi a atât de ușor înlăturate așa că contra acestei urcări a prețurilor engros a peștelui nu se poate face mare lucru. Acesta e mersul natural al lucrurilor și noi nu ne putem opune nepedepsiți lui.

Se poate însă cu toate acestea lua o serie de măsuri cari vor veni și în ajutorul consumatorilor, fără ca prin acestea să se aducă vre-o vătămare a intereselor justificate ale producătorilor sau să se împiedice dezvoltarea liberă a acestei ramure de producție și care de sigur vor scădea mult prețul cu care peștele ajunge în mâna consumatorului. Aceste măsuri însă vor fi totodată o nouă îndrumare a produc-

țiunei și comerțului pescăriilor noastre spre a le pune în stare să se dezvolte înainte conform cerințelor timpului.

Iată care ar fi aceste măsuri :

1. O organizare sistematică și o simplificare a comerțului pe departe, astfel încât nici producătorul și nici consumatorul să nu poată fi speculat, prețurile formându-se în mod natural prin libera concurență după legea cererii și ofertei, iar pe de altă parte ca marfa să treacă prin cât mai puțini intermediari până ajunge la consumator pentru a nu se scumpi pe această cale.

2. Supravegherea de aproape a comerțului engros și de detaliu pentru a nu se forma carteluri și trusturi și a acapara sau a scumpi în mod artificial marfa.

3. Construirea a cât mai multe frigorifere comunale în care să se păstreze timp mai îndelungat peștele prins în epoca când peștele e abundent și eftin spre a se putea vinde cu prețuri mai joase în epocile când e lipsă și scump.

4. În legătură cu aceasta, organizarea unui transport mai sistematic și mai eftin cu vagoane atât dela locul de prindere până la piață cât și dela piață la locurile de consumație.

5. Industrializarea mai sistematică a produselor pescăriei și utilizarea resturilor : prepararea peștelui sărat în stil mare și în condițiuni mai bune ; încurajarea industriei conservelor de pește (afumătorii, marinate, batoguri, etc.), transformarea în conserve a speciilor care în comerțul de pește proaspăt nu au o valoare mare de și au o valoare nutritivă importantă ca d. ex. obleți, cambula, guvidii, barbuni, bibani, hamsii, filcă, cocoși de mare, limbi ;

6. Sporirea producției prin dezvoltarea și încurajarea pisciculturii în eleștee ;

7. Dezvoltarea pescăriei maritime și introducerea în consumație a speciilor eftine de pește de mare care nu au încă întrebuințare. Facerea unei propagande sistematice pentru consumarea acestor pești și popularizarea metoadelor culinare de a-i prepara.

Aceste sunt în scurt mijloacele prin care cred că putem contribui atât la dezvoltarea mai departe a pescăriilor noastre cât și în acelaș timp la înlesnirea consumatorului. Din acestea, unele, ca organizarea comerțului de detaliu, spre a împiedica să se mai speculeze urcând artificial prețurile și păstrarea peștelui în frigorifere vor da rezultate imediate, căci ceea ce lovește astăzi pe consumator nu este atât urcarea generală a prețului în comerțul angros, care este relativ mai mică și o foarte suportă mai ușor, ci este urcarea artificială a detaliștilor speculanți și lipsa peștelui în anumite epoce, care dă loc la mari speculațiuni.

## A. Reorganizarea comerțului

Pe baza celor arătate și a studiilor făcute asupra organizării comerțului de pește în toate celelalte State, voi arăta acum ceva mai detaliat în ce mod cred că trebuie reorganizat comerțul nostru spre a opri odată pentru totdeauna ori-ce încercare de speculă și a pune o bază solidă întregii dezvoltări a acestei ramure de producție :

1. Din cele arătate mai sus s'a văzut că pretutindeni unde pescarul își aduce marfa sa la piață, vânzarea se face prin *licitațiune publică*, aceasta pentru a-l pune la adăpost dela ori-ce fel de speculațiune, înșelăciune, etc. Licitatiia însă trebuie să se țină numai în centre unde sunt mai mulți concurenți pentru a nu se cartela între ei spre a înjosi artificial prețurile. De asemenea cel ce vinde trebuie să aibă dreptul de a nu adjudeca sau a opri licitatiia îndată ce vede că cumpărătorii sunt înțeleși între ei pentru a scădea prețurile și a falsifica licitatiia. De altfel la pieteile statului aceste măsuri contra cartelării cumpărătorilor sunt luate; la Galați și Brăila avem uneori până la 200 licitatori pe piață așa că concurența e suficientă, iar încercările de cartelări se fac numai când e lipsă de cereri dar dispar în totdeauna când începe peștele să se ceară.

2. *Cumpărătorii angrosiști sau comisionarii* din pieteile de desfacere angros trebuie să și ei supraveghiați de aproape ca să nu speculeze și să nu încarce conturile clienților din țară. Acolo unde ei cumpără peștele în calitate de comisionar a unui detailist, comună, particular, etc., dacă ei în afară de comisionul ce li se cuvine lor (de obicei de 1—2% de kgr. ceea ce nu scumpește mult marfa) caută a încărca contul fie la cheltueli, fie trimetind altă calitate de pește, etc., *aceasta nu este o speculă ci un furt* și ca atare se poate deci imediat cerceta și lua măsurile cuvenite. Intru cât privește piața Galați, cred că în noua hală vom putea adopta în această privință sistemul adoptat la Paris pentru a proteja pe marayouri în contra abuzurilor mandatarilor lor din hală.

În regulamentul halei va trebui să prevedem că orice comisionar din hală este supus controlului direcției halei și ori de câte ori se va primi reclamații dela clienți în contul cărora a cumpărat marfa că i-a înșelat sau încărcat la conturi să se facă imediat o cercetare, să-l dea pe seama procurorului și conform contractului să poată fi imediat eliminat din hală reziliindu-i-se contractul pentru compartimentul ce-l are închiriat fără somațiune și judecată.

3. Pentru ca acești comisionari, care în comerțul de pește în toate țările au în adevăr de îndeplinit un rol important și nu sunt numai intermediari inutili după cum s'a zis la noi, să nu încarce prea

mult prețul mărfii cu câștigul și spezele lor, tot pe baza contractului de închiriere a compartimentului din hală va trebui să li se impună un maximum de comision (d. ex. de 1—3% de kgr. de pește) pe care să-l poată lua dela clienții lor, iar spezele să nu depășească pe cele reale. În schimb însă Statul va trebui să nu facă fiscalitate din închirierea compartimentelor din hală, ci să le închirieze compartimentele cu un preț fix fără licitație.

Dacă pentru un compartiment vor fi mai mulți amatori se va alege acela care e cunoscut că e negustor mai capabil și om mai cinstit sau va decide sortul.

Cu modul acesta comerțul mare de pește va fi bine supravegheat și atât specula cât și înșelăciunile vor fi stărpite, iar acaparările, monopoliurile, etc., vor fi excluse de oarece ori și cine din orice parte a țării se va putea adresa comisionarilor acreditați și de aproape supravegheați de Stat spre a le cumpăra direct dela licitație orice mărfuri de care vor avea nevoie. Prin comisionar dar vor fi concurați și deci împiedicați să speculeze și angrosiștii.

4. Nici o persoană nu va putea închiria în hală mai mult decât un singur compartiment. Când se va constata că cineva a încercat prin orice alte mijloace, sub nume străine, sau prin persoane inter-puse, să contravie la această dispoziție, contractul său rămâne de drept reziliat și Direcția halei e în drept a-l exclude fără somație sau judecată din compartimentele ce le avea.

5. Hala din Brăila, care astăzi este luată în administrația Lucrărilor publice (serviciul porturilor) va trebui organizată de asemenea după aceleași principii. De aceea și ea trebuie să treacă cât mai curând sub administrația Ministerului Domeniilor, spre a se putea lua în amândouă porturile măsuri conforme și a se împiedica astfel atât aici cât și acolo orice încercare de speculă și înșelăciune din partea comercianților și comisionarilor simplificându-se pe cât posibil comerțul.

6. Frigoriferul va fi împărțit în compartimente prin pereți de pânză de sârmă și se va închiria în primul loc comercianților din hală cu metrul pătrat de suprafață pe un preț puțin superior costului (amortizare și întreținere). Aici orice tendință de acaparare va fi interzisă, se va stabili un maximum de suprafață care poate fi ocupat de un comerciant. Va fi interzis a se închiria locuri și a le ține neocupate, în tot cazul direcția halei va putea, când are nevoie de loc în frigorifer, să dispună de orice loc liber găsește.

Pentru conservarea peștelui în aer rece dela o zi la alta se vor stabili prețuri minime egale cu cheltuelile.

7. *Comerțul de detaliu* din țară trebuie reorganizat cu desăvâr-

șire pentru a nu se mai permite specula și aceasta trebuie să o facă Comunele cu concursul Ministerului Domeniilor.

a) Comunele trebuie să permită vânzarea peștelui — numai sub controlul sanitar — la cât mai multe persoane în prăvălii, piețe, etc., și nu ca până acuma numai în hale, pentru a menține astfel în permanență o concurență între detailiști și a face imposibilă cartelarea.

b) Comunele trebuie să nu mai închirieze locurile din hală la licitație ci să stabilească un preț minim pentru compartimentele de acolo. În schimb însă, cei ce închiriază cu preț efitin aceste locuri vor fi în totul sub controlul Primăriei, care va avea dreptul a le cerceta facturile de cumpărarea mărfii și a vedea dacă nu scumpesc artificial prețurile.

Oricine va fi constatat că speculează pe consumatori mărinđ prețurile artificial, că face carteluri și caută prin tot felul de manopere a înșelă publicul va fi exclus în baza contractului de închiriere ori când din hală fără somație și judecată.

c) Este interzis unui comerciant sub orice motiv de a avea în hală mai mult de un compartiment.

d) Primăria va avea în hală și locuri pe care le va putea închiria cu ziua pentru vânzare de pește, aceasta d. ex. pentru cazul când un proprietar își pescuește sau dă în arendă pescuirea eleșteului său sau și vrea să-și vândă marfa direct la consumatori fără a mai trece prin intermediul comercianților.

e) Primăria își va rezerva în fiecare hală câte un loc pentru ca în cazul că s'ar constata că comercianții scumpesc artificial prețurile să poată ea singură vinde pește consumatorilor.

f) În fiecare hală de detaliu Primăria va amenajă și un spațiu unde eventual să se facă vânzări engros prin licitație publică.

## B. Măsuri pentru sporirea producției generale de pește a țării

În diferite rânduri am arătat până acuma că deși producția peștelui în pescăriile exploatare în regie de către Stat a crescut considerabil, *producția generală de pește a țării a scăzut foarte mult și va scădea mereu.*

În adevăr nici o țară din Europa afară de Rusia nu este atât de bine situată ca să dea o producție mare de pește de apă dulce ca România. Dunărea cu Delta și cu toate bălțile din regiunea ei inundabilă, marile noastre lacuri litorale, Prutul cu mulțimea de bălți din regiunea sa inundabilă, mulțimea de eleștee alimentate de râurile și pâraele noastre și mai cu seamă nenumăratele eleștee ce se găseau

aproape pe fiecare moșie din Moldova, mulțimea de lacuri mari prăsarate prin diferitele părți ale țării, etc., etc., toate acestea făceau ca țara noastră să fie una din cele mai bogate țări în ape dulci din toată Europa, ape care dădeau o foarte mare producție de pește care nu numai putea să satisfacă pe deplin toate cerințele populației noastre dar chiar avea și un însemnat articol de export.

De îndată însă ce pământul a început a căpăta o valoare mai mare, dorul de a avea cât mai mult pământ de cultură a făcut pe mulți proprietari să înceapă a se gândi să-și sece mai întâiu eleșteele, care ca atare nu le aduceau venituri atât de mari. De îndată ce morile de apă au fost înlocuite cu morile cu vapor, cea mai mare parte din eleșteele cele mari din Moldova s'au secat încetul cu încetul și astfel o foarte mare cantitate de pește — cu care mai înainte se aprovizionau mai toate orașele din Moldova, Bucovina, etc., a dispărut de pe piață.

Prin întinderea arăturilor pe pământurile încunjurate, chiar heleșteele cari au mai rămas au fost încetul cu încetul potmolite prin mâlul adus în ele de ploi, puhoae, etc. și astăzi au devenit și acestea neproductive.

Intinzându-se tot mai mult arăturile nevoia de pășune a început și ea a se simți la noi tot mai mult și atunci proprietarii din luncile râurilor au început și ei a-și apăra terenurile inundabile de înec și astfel o nouă parte din bălțile producătoare de pește au fost secate și transformate în pășune. Astfel au dispărut d. ex. mai toate bălțile și iazurile foarte productive în pește din lunca Prutului care aprovizionau odată cu pește proaspăt toate orașele învecinate și produceau și pește sărat pentru țărani la munca câmpului.

Arându-se și mai mult pășunele din interiorul țării și împuținându-se acolo vitele, cultura vitelor a luat o dezvoltare din ce în ce mai mare în balta Dunărei, și atunci proprietarii și țărani din toate părțile au început a astupa privalele care aduceau apa și peștele din Dunăre în bălți, ba chiar a face și mici diguri de pământ spre a opri astfel inundațiunea. Zeci de mii de hectare din zona inundabilă a Dunărei au fost astfel pe fiecare an împiedecate de a mai fi inundate și a mai produce pește servind acum numai ca pășune pentru vite sau chiar pentru culturi agricole. În anii din urmă cirezi întregi de vite pleacă în primăvară din spre balta Dunărei la pășunat, unde plătesc prețuri foarte ridicate pe capul de vită nu pe hectar. Astfel dar din nou o mare parte din suprafața de apă a țării producătoare de pește a fost secată și dată la altfel de culturi.

Acum au început și lucrările mai sistematice de îndiguiri, la Chirnogi, la Mănăstire, la Luciu Giurgeni, la Spantov, etc. s'au indi-



guit mii de hectare și acolo unde pescăria producea înainte câte 40-50.000 lei pe an acum nu mai produce nici a 10-a parte. În fine acum se încep și lucrările mari de indiguire; Insula Borcea în suprafață de aproape 70.000 hectare va fi indiguită cu totul și aici în partea ei inferioară erau o serie de bălți alimentate de gârla Salvata, care în anii de ape favorabile produceau cantități foarte mari de pește cu care se alimenta Bucureștiul, așa sunt d. ex. morile d-lui Maltezeanu Cegani, Făcăeni, etc. despre aceasta din urmă știu că într'un an de ape mari a produs ea singură 600.000 ocale vechi de pește.

Astfel dar în curând va dispărea iarăși o nouă și foarte importantă suprafață din apele care produceau peștele de apă dulce ce se consuma tocmai în București și de țărani satelor înconjurătoare ce veneau cu căruțele la baltă să-l cumpere.

Bălțile aceste care mereu se seacă și terenurile inundabile ce se apăra de inundație sunt însă totodată și locurile de reproducție ale peștelui din Dunăre, așa că prin aceasta nu numai că dispăre de pe piață producția lor proprie ci totodată se scade și bogăția de pește a fluviului, care la rândul său trebuie să alimenteze bălțile ce rămân nesecate și care deci vor produce și ele mai puțin.

Fără îndoială dar că prin toate secările ce s'au făcut până acum și prin cele ce se vor face de acum înainte, pescăriilor noastre de la Dunăre li se prepară un viitor rău și producția lor va merge din ce în ce scăzând. Cum că economia țării poate câștiga din asemenea desecări și apărări contra inundațiilor făcute în mod înțelept, aceasta este sigur, însă tot atât de sigur este că tocmai ca și cecelalte țări ale Europei unde s'au mai făcut asemenea lucrări, și la noi sacrificarea pescăriei de apă dulce, a acestui aliment atât de favorit al populației noastre este prețul acestui câștig.

Dar cu toată reducerea mare a suprafeței apelor producătoare de pește și transformarea lor în terenuri agricole sau pășune, cu toată scăderea generală dar a producției peștelui în țară, nouă nu ni s'a putut întâmpla ceia ce s'a întâmplat în Rusia. La noi pe de o parte prin măsurile de cruțare din legea pescăriilor s'a împiedecat suprapescuirea și deci despopularea apelor, iar pe de altă parte prin faptul că Statul a luat spre a exploata în regie singur pescăriile sale cele mari de la gurile Dunărei s'a mărit acolo considerabil producția care a servit totodată și ca focar de repopulare pentru cecelalte bălți, dând astfel o compensațiune și făcând ca efectele distrugerii cecelalte pescării să nu fie atât de simțite cum ar fi fost dacă pescăriile cele mari mai rămăneau arendate.

Dar de sigur dacă desecările au avut și vor avea și la noi un efect foarte rău asupra producției noastre de pește de apă dulce,

înpuținând acest aliment favorit al populației și deci urcându-i prețurile, este însă sigur că ori câte indiguiri vom face din multe considerațiuni atât tehnice cât și economice și sociale pescăriile cele mari de la gurile Dunărei vor trebui să rămână conservate încă pe mult timp ca atare. Pe acestea va trebui dar să ne silim a le conserva și a le spori producțiunea cât mai mult, făcând — după cum am arătat pe larg în alte ocazii — toate lucrările necesare în acest scop.

Dar desigur că ori cât de mult am ridica noi producția pescăriilor din bălțile cele mari dela gurile Dunărei (pescăriile Dobrogei, Brateșul și pescăriile Brăilei și câteva din bălțile mai mari permanente ale Dunărei) noi tot nu vom putea fi în stare numai prin acestea să înlocuim producția pierdută. În diferitele ocazii am arătat — și e cunoscut acum în știință — că producțiunea peștelui este o funcțiune de suprafață de apă în care se cultivă, cu cât suprafața inundabilă e mai mare și cu cât această suprafață prin indiguiri va fi restrânsă, cu atât și producțiunea va fi și ea mai restrânsă. Aceasta e un lucru absolut clar și nu mai avem nici o iluzie să se facă, rămâne dar să vedem ce pu em noi face cu toate aceste pentru a menține producțiunea peștelui în țară dacă nu la nivelul la care a fost sau chiar la care este astăzi cel puțin astfel ca să fim în stare a satisface cerințele consumațiunii și să nu lăsăm să dispară acest aliment cu care populațiunea noastră s'a deprins atât de mult.

a) *Incurajarea pisciculturii sistematice în eleștee artificiale.* — Mai întâi de toate trøbue numai decât să recurgem la piscicultură, adică la *cultura peștelui în eleștee artificiale*. Noi avem în țară încă multe terenuri mlăștinoase, etc. care nu pot fi puse altfel în valoare decât făcându-se pe ele eleștee în care să se cultive crap. Desigur nu mă gândesc la vechile noastre elește care dădeau o producție relativ mică ci la eleșteele sistematice făcute după cerințele pisciculturii moderne în care să se facă culturi intensive și care bine îngrijite pot da o producție netă de câte 600 kgr. crap pe hectar.

În această privință mă refer la raportul meu intitulat: «*Măsurile necesare pentru a desvolta cultura crapului în heleștee*» publicat în *Buletinul Ministerului Agriculturii* din 1906.

b) *Crearea de basene artificiale pentru punerea în valoare a terenurilor inundabile prin sistemul culturilor alternante de agricultură și piscicultură.* — În al doilea rând repet cele ce le-am susținut în diferite ocazii că cel mai bun sistem pentru punerea în valoare a unei bune părți a terenurilor inundabile din lunca Dunărei și a altor râuri este *sistemul rotativ al culturilor alternante de agricultură și piscicultură*. Prin acest sistem productivitatea și rentabilitatea acestor terenuri va fi considerabil sporită, iar pentru producțiunea

peștelui vom putea avea atâtea suprafețe că toate pierderile aduse prin indiguiri să fie compensate — ba chiar să avem din pescărie și un însemnat articol de export care să aducă bani în țară.

c) *Repopularea râurilor.* — Râurile noastre stau și astăzi nepopulate de și ar putea fi pentru populațiunea riverană un izvor de hrană. Astăzi în ele nu se găsește mai mult decât peștele ce se urcă din Dunăre. Dispozițiunile pe care le prevăzusem în proiectul legii pescuitului pentru a servi de bază pentru lucrările de repopularea râurilor au fost din nefericire modificate la Cameră și cu legea de azi e imposibil a face ceva, așa că s'a pierdut din această cauză un timp prețios.

d) *Pescăria maritimă.* — Dar desigur cel mai principal mijloc pentru a spori considerabil producțiunea noastră de pește este *să dăm o mai mare dezvoltare pescăriei noastre maritime.* În Marea Neagră noi avem încă o mare rezervă pentru alimentațiunea noastră publică, numai trebuie înainte de toate să deprindem populația noastră cu acest aliment pe care nu-l cunoaște și aceasta este desigur iar o muncă îndelungată și stăruitoare.

În Marea Neagră sunt în cantități foarte mari specii de pește cu o valoare nutritivă foarte mare—care în alte țări sunt considerate ca pește de lux—și care la noi nu se vând de loc. Așa calcanul — media prețului en gros în anul trecut a fost 0.30 bani pe kgr. — a început a fi puțin consumat, cambula care e în cantități enorme și în Razim și în Mare nu se vinde decât cu un preț mediu de 6 bani pe kgr., Raia (la Raie), un pește atât de apreciat în Franța la noi se aruncă înapoi în mare fiind absolut lipsit de orice valoare de întrebuințare. Midiile care în alte țări se plătesc cu peste 1000 lei vagonul la noi nu se întrebuințează de loc, etc., etc.

Pentru a putea pune în valoare toate aceste bogății este nevoie de un întreg sistem de măsuri, și cercetări speciale științifice etc., pe care nu cred necesar a le dezvolta aici rămânând ca ele să facă în urmă obiectul altor memorii speciale.

Astfel dar pe toate aceste căi va trebui să ridicăm din nou producțiunea totală a peștelui oferind prin toate aceste mijloace o compensațiune pentru producțiunea naturală a peștelui de apă dulce ce va dispărea din ce în ce prin desecarea eleșteelor vechi și bălților din luncile râurilor și a Dunărei.

Procedând astfel vom face ca populațiunea noastră să nu sufere atât de mult din cauza pierderii și scumpirei unui aliment cu care se deprinsese deja, aliment pe care de altfel evoluția naturală a dezvoltării noastre economice l-ar condamna să dispară înlocuindu-l cu feluri de producțiuni mai rentabile.

### C. Măsuri excepționale tranzitorii pentru eftenirea peștelui ordinar

Toate măsurile care am arătat că trebuie să le luăm urmăresc scopul ca atât față de starea generală a pescăriilor de apă dulce din Europa și de situația creată prin aceasta pescăriilor noastre cât și față de micșorarea producției noastre generale, să dăm o nouă direcție dezvoltării producției pescăriilor noastre și o mai bună organizare comerțului pentru ca această ramură de activitate națională să se poată dezvolta liberă pe noi baze și să se îndrumeze pe calea progresului conform nouilor cerinți ale timpului.

Din cele arătate mai sus însă s'a văzut că față de cererea foarte mare de pește de apă dulce din Europa centrală și față de scăderea bruscă a producției din Rusia, care acum din țară exportatoare care furniza toată Europa a devenit o țară importatoare, peștele a ajuns a se scumpi foarte mult și la noi.

În anul trecut nu s'a mai exportat ca înainte numai anumite specii de pește de lux, ci mai mulți comercianți din Varșovia au venit în Galați și cumpărau chiar speciile cele mai ordinare de pește ca: știucă, caracudă, babușcă, biban, cosac, plătică, roșioară, etc., pe care le exportau în Rusia. Prin aceasta au început a se urca prețurile și pentru speciile de pește pe care le mănâncă poporul, contribuind astfel în aceste timpuri când toate produsele alimentare s'au scumpit, la scumpirea traiului lor.

Dacă ar fi vorba numai de vre-un articol oarecare, ar trebui desigur să fim veseli văzând că un nou produs al țării noastre se pune în valoare prin export, aducând bani în țară care mărește veniturile unor suprafețe întinse din pământul nostru ce le avem acoperite cu bălți și dând o remunerație mai bună pentru munca unei clase numeroase din populațiunea noastră.

Cum este însă vorba de un aliment al populațiunii noastre sărace într'o epocă când toate alimentele s'au scumpit atât de mult, desigur că pentru acest articol — adică peștele ordinar — chestiunea nu trebuie privită numai din punctul de vedere economic, ci trebuie să avem în vedere și pe cel social. Pentru peștele ordinar dar, desigur că Statul — chiar contrar principiilor economice — trebuie să ia măsuri speciale spre a-l efteni.

Măsurile ce s'au luat odată pentru a se efteni peștele, desființându-se vânzarea prin licitație și vânzându-se pește din pescăriile Statului cu prețuri fixe nu au putut însă atinge scopul dorit. Ele au eftenit în adevăr peștele de lux: morun, nisetru, cegă, icre, crap, pentru o parte din clasa bogată, însă nu au fost de nici un folos pentru populațiunea

săracă din toată țara, ba din contră a lovit foarte mult în veniturile pescarilor muncitori, care au pierdut sume însemnate așa că mulți din ei se lăsaseră chiar de pescărie.

Pe de altă parte făcându-se Statul negustor detailist și desființându-se vânzarea prin licitație, care este baza sistemului nostru de exploatare și a felului de învoeli ce le avem cu pescarii și tot odată și singura lor garanție că nu vor fi înșelați și cămătuiți la vânzarea produsului muncii lor, în exploatarea pescăriilor Statului s'a produs o foarte mare perturbare.

În acest scop s'a mai oprit și exportul peștelui, însă nu o oprire generală, regulată, bazată pe o lege sau ordonată printr'un decret regal, ci printr'o simplă decizie ministerială s'a hotărât să nu se mai vândă peștele Statului de cât la comercianți care nu fac export, sau dându-se ordine fără autorizație la vămi să se oprească exportul ceea ce ne-a expus la procese de daune.

Când au venit însă epocile mari de pescuit și pe piața Galați și Brăila era pește prea mult pentru care în acele momente nu era deuseu suficient în țară, a trebuit să se săreze cantități mari de morun, nisetru, șalău, etc., care însemna o depreciere a acelor pești scumpi deși se ofereau pentru ele prețuri mari pentru export. Astfel pescarii proprietari ai acelu pește au pierdut sume însemnate și mulți din ei au dat faliment.

Pe de altă parte când peștele ajunsese mai rar speculanții din Galați, Constanța, București, etc., cumpărau șalăul pe care Statul îl vindea cu prețuri eține și-l exportau în străinătate, numai că în loc să profite de acea diferență de preț pescarii și Statul, proprietarul bălților, profitau speculanții. De asemenea tot peștele provenit din bălțile particulare se vindea în acel timp cu prețuri foarte mari pentru export așa că din toate aceste cauze cu toată așa zisa oprire a exportului vedem în statistica ministerului de finanțe pe acel an, că s'au exportat cantități foarte mari de pește. De altfel în afară de un număr restrâns de persoane care puteau lua în București pește din biurourile Statului și în Galați, Brăila, în hale și în celelalte orașe din țară peștele a fost în acel an mai scump ca ori când, căci tot felul de fraude și speculațiuni se făceau și chiar peștele cumpărat ețin dela Stat trecea din mână în mână ajungând a se vinde cu prețuri foarte mari prin unele prăvălii ca provenind «dela particulari».

La țară, unde în adevăr era nevoie a se aduce o ușurare a traiului, s'au adus în acel an mai puțin pește decât ori-când, statistica ne arată că dela Galați și Brăila din 6.049.691 kgr. s'au dus în comunele rurale numai 580.000 kgr.

Această încercare dar a fost cu totul nereușită și dacă voim să facem ceva serios trebuie să o luăm cu totul pe altă cale.

De sigur soluțiunea cea mai simplă de a efteni peștele ordinar era de a desființa ori-ce taxă vamală pe peștele sărat ca să lăsăm să vie pește eftin din Rusia și astfel să se reguleze și prețurile peștelui nostru. Din nenorocire însă aceasta a coincis cu scăderea bruscă a producțiunii în Rusia și cu o scumpire a peștelui de acolo mai mare ca la noi. Așa dar în asemenea cazuri taxele vamale dacă sunt sau dacă nu sunt nu mai au nici un fel de influență.

De sigur că în această privință reorganizarea comerțului de detaliu în toată țara spre a se pune un capăt speculațiunii și toate măsurile ce am arătat că trebuie să le ia comunele în acest scop vor da rezultate imediate foarte bune, căci, cum am arătat mai sus, consumatorul este cu mult mai greu lovit de urcările — câte odată cu 2—300% — prețurilor provenite din cauza cartelurilor și speculațiunii detailiștilor decât de urcarea generală mult mai modestă a prețurilor en gros.

De asemenea frigiferul din Galați, și cele ce urmează să le mai construim încă în alte piețe mari centrale, vor fi și ele excelente regulatoare ale piețelor, oprind ridicările brusce ale prețurilor în anumite epoce, care de asemenea cauzează mari nemulțumiri.

Dar pe lângă aceste măsuri fundamentale care trebuie să dea efecte durabile cred că în momentele de față având în vedere scumpirea generală a alimentelor care apasă asupra clasei sărace s'ar mai putea lua și oare-cari măsuri excepționale, astfel însă ca acestea să nu producă nici o perturbare în activitatea noastră economică și să nu lovească în interesele justificate ale unei clase de muncitori cari au tot atât de mare drept la sprijinul Statului ca și cei pe cari voim să-i ajutăm acum.

Asemenea măsuri excepționale nu pot fi justificate dacă am voi să eftenim masa bogatului forțând scăderea prețurilor icrelor, cegei, șalaului, crapului, etc., în dauna pescarilor muncitori, acestea trebuie să se vândă cu prețul lor real cum e format de legea cererii și ofertei și Statul nu are altă datorie decât a organiza lucrurile astfel și a supraveghea deaproape ca să nu se speculeze urcându-se prețurile în mod artificial în dauna consumatorului.

Măsurile acestea care tind a forța scăderea prețurilor pentru unele articole, pot fi justificate numai strict pentru acele specii, care formează în adevăr alimentul săracului, căci mergând mai departe lovim în producător și răul ce-l facem este mai mare decât binele împiedicând totdeodată și dezvoltarea normală a unei ramure de producțiune a țării.

Iutrebarea este dar, ce măsură excepțională putem lua în acest scop, macar ca măsură tranzitorie până ce în chestiunea aceasta a scumpirei mijloacelor de trai se va ajunge la o stare de echilibru, stabilindu-se o proporție normală între mijloacele de câștig și cheltuelile fiecărei clase de populațiune.

De sigur că aceste măsuri excepționale mai cu seamă în urma experiențelor deja făcute numai pot fi, nici ca Statul să se facă iarăși negustor detailist, căci aceasta este desorganizarea cea mai mare, și expunerea funcționarilor la tot felul de tentațiuni ale conrupătorilor, nu poate fi nici suprimarea vânzării peștelui prin licitație, căci aceasta este garanția cea mai mare a pescarilor muncitori, că nu vor fi înșelați la vânzarea produsului muncii lor, și este măsura cea mai bună pentru urmarea comerțului en gros împiedecând ca să nu facă și aici speculă și cămătărie. De altfel am văzut că în toate porturile din lume vânzarea peștelui en gros se face numai prin licitație publică fiind singurul sistem practic, rațional și moral.

De asemenea nu poate fi nici un fel de altă măsură pe jumătate care fără a fi de vre-un ajutor real ar fi o piedecă pentru exploatarea pescăriilor și pentru dezvoltarea lor și ar lovi în interesele pescarilor muncitori sau a întregii organizațiuni a acestei ramure însemnate de producție a țării.

Singura măsură excepțională desigur numai tranzitorie, care ar putea să dea rezultate imediate și sigure fără a avea și consecințe rele ar fi a se opri printr'o lege specială sau printr'un decret regal decurgând dintr'o lege existentă exportul peștelui ordinar din țară și anume pentru următoarele specii: cosac, plătică, cărjancă, roșioară, albitură, babușcă, caracudă, știucă mică, somotei, biban, ciortănică până la un Kgr.

Această oprire fiind generală pentru toată țara va fi ușor de controlat la frontiere și vom avea măcar siguranța că sacrificiul pe care-l fac proprietarii de bălți și eleștee și pescarii, va da cel puțin efectele dorite de a efteni un articol de hrană al poporului adevărat.

Pe de altă parte sacrificiul impus proprietarilor de bălți, Statului și pescarilor, este și el suficient compensat prin prețurile en gros urcate ce sunt pentru peștele de lux.

Pentru a arăta ce importanță are această măsură voi arăta că după statisticele de producțiune din 1910/911 numai din pescăriile Statului din Brăila, Brateș și Delta Dunărei, avem 8.130.866 kgr. de pește care fac parte din această categorie dintr'o producție totală de 13.565.421 kgr. Restul de 5.434.555 kgr. este pește de lux și pește de mare. Deci vedem că pentru aceste pescării 65% din producția de pește ar cădea sub regimul opririi exportului.

De altfel încă de la 1910 când s'a luat cunoscutele măsuri «pentru eftenirea peștelui» eu am fost de părere că dacă se crede că în adevăr este necesar a se lua măsuri excepționale pentru eftenirea peștelui singurele măsuri normale care nu ar desorganiza totul ce s'a făcut până acum și care ar fi fost în stare a duce la rezultatul dorit nu puteau fi altele de cât de a se opri cu totul pe cale legală exportul pentru un număr de specii care le consumă populația săracă.

Același lucru l-am arătat și prin memoriul meu intitulat: «Ce poate face Statul pentru eftenirea peștelui» (pag. 7), adăogând desigur că o asemenea măsură nu poate fi justificată de cât în timpuri excepționale de foamete, etc.

De altfel o asemenea măsură de oprirea exportului unui produs al țării având o estindere cu mult mai mare și putând exercita o influență asupra multor altor interese importante care depășesc atribuțiunile restrânse ale Direcțiunii pescărilor, eu am emis numai aceeași părere, rezolvirea ei fiind de competența numai a întregului guvern.

*Inspector General, Dr. Gr. Antipa*

25 Aprilie 1912.

