

E.
174.
XVI.

**MATERIAŁY DO PRAC MIĘDZYSAMORZĄDOWEJ
KOMISJI HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

— ■ —
SEKCJA ROLNA

Wykonane przy współpracy Lwowskiej Izby Rolniczej

RYNEK OWOCARSKI

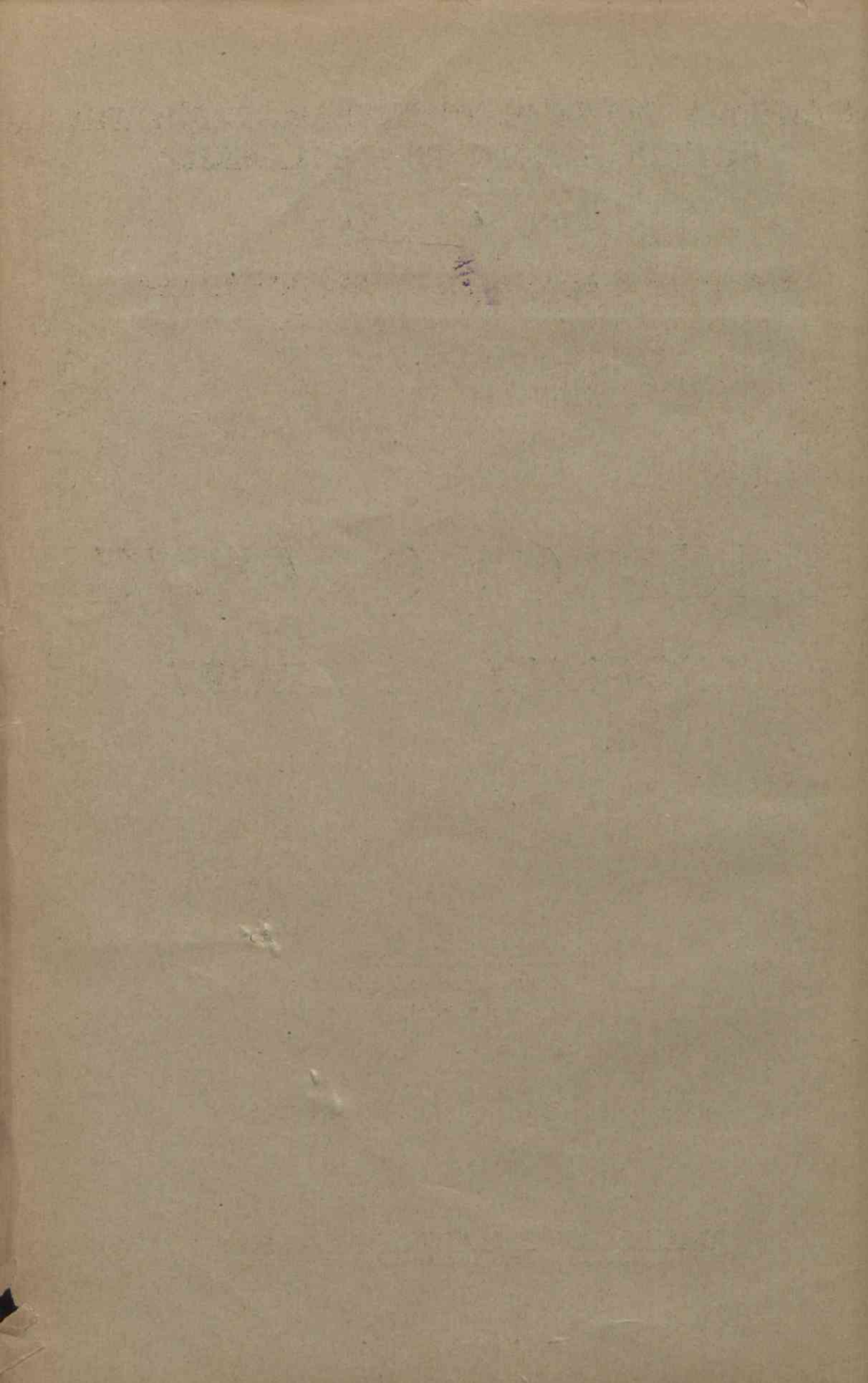
MONOGRAFIA POWIATOWA

powiat Zaleszczyki

Na prawach rękopisu

Materiały surowe do wewnętrznego
użytku Komisji.

WARSZAWA, LISTOPAD 1937





M O N O G R A F I A

PRODUKCJI SADOWNICZEJ I HANDLU OWOCARSKIEGO

NA OBSZARZE POWIATU

Z A Ł E S Z C Z Y C K I E G O

Opracował :
Inż. Adam Lewicki
Powiatowy Instruktor Ogrodnictwa

C-3587/12



Q 230/53/800

I

Charakterystyka sadownictwa na obszarze powiatu Zaleszczyckiego.

A.

1. Ogólny obszar gruntów, znajdujący się w roku 1937 pod sadami wynosi 1184,5 ha.

W tym:

a/ pod sadami starymi /powyżej 20 lat/ 121,5 ha

b/ pod sadami młodymi owocującymi/od 10 do 20 lat/ 240,0 ha

c/ pod sadami nieowocującymi /poniżej 10 lat/ 823,0 ha

2. Stosunek ogólnej powierzchni gruntów znajdujących się pod sadami do ogólnej powierzchni gruntów ornych: - 2,3%

gruntów ornych 49,000 ha

pod sadami 1,184,5 ha

3. Podział ogólnej ilości sadów według wielkości powierzchni:

Ilość sadów ogółem %	Sady o pow. od ¼ do ½ ha w %	Sady o pow. od ½ do 2 ha w %	Sady o pow. od 2 do 5 ha w %	Sady o pow. powyżej 5 ha w %
100%	86%	10%	3%	1%

4. Przeciętna ilość drzew owocowych na 1 ha:

a/ w sadach starych 200 do 220 drzew

b/ w sadach młodych 120 do 140 drzew.

5. Ilość drzew owocowych w granicach powiatu ogółem 208.170 sztuk.

UWAGA: W obliczeniach do działu I wzięto pod uwagę jedynie sady o powierzchni nie mniejszej niż ¼ ha.--

B.

Ogólna charakterystyka produkcji owocarskiej na obszarze powiatu.

1. Skład ogólnej ilości drzew owocowych w odniesieniu do poszczególnych gatunków.

a/ w sadach starych /powyżej 20 lat/

Ilość drzew owocowych ogółem %	Jabłonie			Grusze			Sliwy	Czeresnie	Wiśnie	Orzechy	
	Ogółem	Letnie	Jeziennowe	Ogółem	Jeziennowe	Zimowe					
100	40	0,8	4,0	35,2	20	8	12	20	9,5	10	0,5

b/ w sadach młodych owocujących /od 10 do 20 lat/.

Ilość drzew owocow. ogółem %	Jabłonie				Grusze			Sli- wy	Cze- reś- nie	Wiś- nie	O- rze- chy	Mo- re- le
	Ogó- łem	let- nie	je- sien- ne	zi- mo- we	Ogó- łem	Je- sien- ne	Zi- mo- we					
100	40	0,8	4,8	34,4	21	8,5	12,5	12	9	12	5	1

c/ w sadach młodych nieowocujących /poniżej 10 lat/

Ilość drzew owocow. ogółem %	Jabłonie				Grusze			Sli- wy	Cze- reś- nie	Wiś- nie	O- rze- chy	Mo- re- le
	Ogó- łem	let- nie	je- sien- ne	zi- mo- we	Ogó- łem	Je- sien- ne	Zi- mo- we					
100	37	0,7	4,4	31,9	8	3,0	5,0	8	4	4	4	27

2. Najczęściej spotykany skład gatunkowy drzew owocowych w typowym sadzie:

a/ o powierzchni od ¼-½ ha

jabłoni	45%
grusz	20%
śliw	12%
czereśni	8%
wiśni	12%
orzechów	1%
moreli	2%

b/ o powierzchni od ½ - 2 ha

jabłoni	45%
grusz	20%
śliw	14%
czereśni	10%
wiśni	6%
orzechów	1%
moreli	4%

c/ o powierzchni od 2 - 5 ha

jabłoni	45%
grusz	16%
śliw	14%
czereśni	12%
wiśni	4%
orzechów	1%
moreli	8%

d/ o powierzchni powyżej 5 ha

jabłoni	50%
grusz	12%
śliw	20%
czereśni	12%
wiśni	3%
orzechów	2%
moreli	1%

3. Przeciętny roczny zbiór /w kilogramach/ z jednego drzewa w sadzie:

I. Starym / powyżej 20 lat /

- | | | |
|------------------------|-------------------------|--------------------------|
| a/ dla jabłoni 35 klg. | d/ dla czereśni 25 klg. | g/ dla moreli 35 klg. |
| b/ dla grusz 30 klg. | e/ dla wiśni 20 klg. | h/ dla winoroś.0,75 klg. |
| c/ dla śliw 20 klg. | f/ dla orzechów 30 klg. | |

II. Młodym owocującym / od 10 do 20 lat/

- | | | |
|------------------------|-------------------------|--------------------------|
| a/ dla jabłoni 25 klg. | d/ dla czereśni 15 klg. | g/ dla moreli 25 klg. |
| b/ dla grusz 25 klg. | e/ dla wiśni 10 klg. | h/ dla winoroś.0,75 klg. |
| c/ dla śliw 15 klg. | f/ dla orzechów 10 klg. | |

Hwaga: Przeciętny roczny zbiór- ogólna suma zbiorów z 1934+1935+
+ 1936 rok podzielona przez 3.

4. Ogólna produkcja owoców /w klg./ w jednym sezonie produkcyjnym, obliczona na podstawie przeciętnego rocznego zbioru według formułka podanej w uwadze wynosi:

Ogółem	Produk- cja ja- błek w kg.	Produk- cja gru- szek w kg.	Produk- cja śliw w kg.	Produk- cja cze- reśni w kg.	Produk- cja wi- śni w kg.	Produk- cja orze- chów w kg.
839.500	650.000	108.000	5.500	14.000	15.000	47.000

Produkcja winogron w roku 1935 wynosiła 35.000 kg.

" " " 1936 " 110.000 kg.

W latach urodzaju, jakim był np. rok 1934 produkcja moreli wynosiła 597.000 kg.

C.

Charakterystyka jakości produkcji owocarskiej na obszarze powiatu.

1. Charakterystyka handlowych odmian owoców w odniesieniu do poszczególnych gatunków./Należy wymienić odmiany przeważające np. w ogólnej produkcji jabłek letnich, jabłek jesiennych, jabłek zimowych, gruszek jesiennych, gruszek zimowych, wiśni, czereśni, śliwek i innych niewymienionych/.

Gatunek owocu	Produk- cja ogółem %	Nazwa odmiany	Jaki % stano- wi produkcja danej odmia- ny w produk- cji ogólnej	Nazwa odmiany	Jaki % sta- nowi pro- dukcja da- nej odmia- ny w prod. ogólnej
Jabłka letnie	100	Oliwka czer- wona	15%	Papierów- ka	25%
Jabłka jesienne	100	Kronselskie	35%	Grawsztyń	10%
dtto		Pep. Ribstona	25%		
Jabłka zimowe	100	Baumana	5%	Landsberg	20%
dtto		Sztetyna cz.	30%	Kulona	20%
dtto		Blenhajm	10%	Królowa R.	5%
Grusze jesienne	100	Bera Hardy	30%	Dobra Lud	25%
Grusze zimowe	100	Bera Diela	35%	Plebanka	40%
Czereśnie	100	Miodówka	15%	Marchijska	25%
Śliwy	100	Węgierka Wł.	45%	Lovanka	15%
		Renklody	20%	Mirabelki	5%
		/różne/		/różne/	

Gatunek	Produkcja	Nazwa	Produkcja	Nazwa	Produkcja
	ogółem	odmiany	danej od-	odmiany	danej odmia-
			miany		ny
winogrona	100	Chassel	50%	Ch.rose	3%
		doré			
		Riesling	8%	Perl de	3%
				Csaba	

2. Jakościowa ocena przeciętnego rocznego zbioru owoców z jednego drzewa, oddzielnie dla sadów starych /powyżej 20 lat/ i młodych sadów owocujących /od 10-20 lat/ z uwzględnieniem dorodności owoców i procentowości owocu zagrzybionego. Pożądana jest również ocena jakości owoców z punktu widzenia wymagań rynku. /Procentowy podział przeciętnego rocznego zbioru owoców z jednego drzewa na wybory I, II, III, dla jabłek i gruszek: I, II dla pozostałych owoców, lub inne miejscowe sposoby sortowania owoców/.

W sadach starych, które przeważnie są wydzierżawiane, owoce zostają przesortowane na dwie klasy, tj. na owoce nadające się do przechowania i owoce, które zostają natychmiast sprzedane do spożycia na miejscowym rynku.

W sadach młodych owocujących, w większości wypadków właściciel interesuje się sortowaniem i owoce zostają przesortowane nieraz nawet na cztery klasy. Pierwszy wybór stanowią owoce wyjątkowo ładne i te są przeważnie wysyłane bezpośrednio po zbiorach; drugi wybór stanowią owoce ładne, typowe i zdrowe, te przeważnie zostają przechowane w piwnicach; trzeci wybór stanowią owoce drobniejsze, jednak zdrowe, są one również przechowywane; czwarty wybór to owoce drobne, źle wykształcone, uszkodzone, poplamione itd., które zwykle są sprzedawane na jesieni zaraz po zbiorach.

Inne owoce jak śliwy, czereśnie, wiśnie nie są wcale sortowane.

Winogrona natomiast po za sortowaniem samych gron, pod względem wielkości, są również przeglądane pod względem dojrzałości i wielkości poszczególnych jagód w gronie. Grona porażone przez perenosporę zazwyczaj nie idą do sprzedaży na rynek.

W poprzednich latach kiedy nie skrapiano jeszcze drzew owocowych preparatami owado i grzybobójczymi kupcy nie rozróżniali owoców zdrowych od uszkodzonych, które były traktowane na równi. Z chwilą pojawienia się na rynkach lokalnych znaczniejszych ilości owoców czystych, kupcy -dzierżawcy zmuszeni zostali do sortowania towaru, gdyż konsument, widząc owoce czyste niechętnie kupuje owoc poplamiony.

Zjawisko to dotyczy jabłek i częściowo gruszek.

D.

1. Ogólny obszar gruntów w ha znajdujących się pod uprawą owoców jagodowych: jak maliny, truskawki, porzeczki, agrest itp.

Z powodu wielkiego oddalenia powiatu od rynków zbytu owoce jagodowe są uprawiane jedynie tylko bezpośrednio pod Zaleszczykami. Uprawa truskawek jest kulturą w warunkach lokalnych mało opłacalną, ponieważ w okresie dojrzewania owoców niema jeszcze kuracjuszków. Na obszarze powiatu pod uprawą owoców jagodowych ogółem znajduje się około 8 ha.

2. Przeciętny roczny zbiór / w kg./ z jednego ha wynosi:

dla truskawek	- 1.500 kg.
dla malin	- 1.200 kg.
dla agrestu	- 3.300 kg.
dla porzeczek	- 3.500 kg.

3. Ogólna produkcja /w kg./ wynosi:

truskawek	- 8.000 kg.
malin	- 6.000 kg.
agrestu	- 1.500 kg.
porzeczek	-10.000 kg.

4. Jakościowa ocena przeciętnego rocznego zbioru z jednego ha:

maliny są zazwyczaj drobne, gdyż miesiące wiosenne i wczesne letnie przeważnie pozbawione są deszczu.

Truskawki - owoce drobne, nieokreślonych odmian, niesortowane.

Agrest - bardzo często jest opanowany przez mączniaka.

Porzeczki - ładne. W handlu spotykane są również porzeczki czarne.

5. Ogólny obszar gruntów znajdujących się pod uprawą winorośli.
Winnice handlowe zajmują powierzchni 45 ha, winnice amatorskie - 8,0 ha.
6. Przeciętny roczny zbiór /w kg./z jednego ha winorośli wynosi 3.300 kg.
7. Ogólna produkcja winorośli / w kg./ wynosiła:
w roku 1935 około 35.000 kg.
w roku 1936 około 110.000 kg.
8. Charakterystyka handlowych odmian winorośli, uprawianych na obszarze powiatu.

Uprawiane są przeważnie odmiany deserowe. Z odmian winnych - Riesling - 8% ogólnej produkcji. Z odmian deserowych 50% ogólnej produkcji - Chasselas dore, 3% ogólnej produkcji Chasselas rose, 3% ogólnej produkcji de Csaba, 2% ogólnej produkcji Muscat de Hamburg, 2% ogólnej produkcji Frankenthal, reszta przypada na różne odmiany o mniejszym znaczeniu handlowym.

Odmiany Perle de Csaba /wczesna/ dojrzewa około 20 sierpnia oraz Chasselas dore i Chasselas rose /pierwszy okres dojrzewania/, dojrzewają około 15 września. Reszta odmian deserowych dojrzewa zazwyczaj w końcu września. Były lata kiedy Muscat de Hamburg i Riesling w ogóle nie zupełnie dojrzwały.

E.

Przetwórstwo na obszarze powiatu.

Przetwórstwo na obszarze powiatu dotychczas nie istnieje, gdyż owoce tutejsze mają powodzenie na odległych rynkach zbytu. Wszelkiego zaś rodzaju odpadki zostają na miejscu skonsumowane. Do Zaleszczyk droższy susz przywożony zostaje z różnych ośrodków przemysłowych, zaś tańszy dostarczany jest przeważnie z miejscowości Kutry powiatu kossowskiego.

II.

Charakterystyka eksploatacji sadów.

1. Eksploatacja bezpośrednia:

a/ Z ogólnej powierzchni sadów bezpośrednio przez właścicieli eksploatowane jest:

sadów starych/powyżej 20 lat/ około - 10%

sadów młodych owocujących/od 10-20 lat/ około 40%.

2. Eksploatacja sadów przez oddawanie w dzierżawę:

a/ Z ogólnej powierzchni sadów oddawane w dzierżawę jest:

sadów starych / powyżej 20 lat/ - około 90%

sadów młodych owocujących - około 60%.

3. Charakterystyka bezpośredniej eksploatacji sadów.

/Z punktu widzenia fachowego postępowania z owocami, jak pora zbioru, sposoby dokonywania zbioru owoców itp./

Owoce zasadniczo zbiera się za wcześnie z następujących powodów:

1/ brak fachowości wśród właścicieli sadów,

2/ brak przechowalni.

4. Charakterystyka eksploatacji sadów oddawanych w dzierżawę.

/Z punktu widzenia fachowego postępowania z owocami, jak pora zbiorów, sposoby dokonywania zbioru owoców itp.

Owoce zbierane są nie fachowo, gdyż pomijając nieostrożne obchodzenie się z owocami w czasie zbioru, sam zbiór dokonywany jest zbyt wcześnie. Owoce nie są sortowane nawet według poszczególnych odmian. Uwzględniana jest jedynie pora ich dojrzenia. Np. owoce jesienne, wszystkich niemal odmian, zsypuje się razem, tylko jabłka zimowe zostają przesortowane. W tym wypadku odsortowuje się oddzielnie odmiany znane i poszukiwane przez konsumentów, jak np. Królowa renet, R-ta Kulona, R-ta blenhajmska, Sztetyna czerwona.

Na obszarze powiatu zaleszczyckiego najczęściej spotykane są umowy dzierżawne jednoroczne. Tylko sady morelowe wydzierżawiane są na tak zw. "rok urodzajny". Zdarzają się nieraz wypadki że dzierżawca wydzierżawia sad morelowy, nowozałożony, z tym, że jeden przyszły urodzaj przypada dla niego.

W takich ramach tenuta wynosi przeciętnie za drzewko 5.-zł. względnie handlarz-dzierżawca sam zakłada sad w małym gospodarstwie i za to ma jeden urodzaj owoców.

Sady mieszane są wydzierżawiane przeważnie w czerwcu, bywają jednak wypadki, kiedy sad zostaje sprzedany podczas kwitnienia.

W sadach morelowych czasami urodzaj zostaje sprzedany na jesieni, na wagę albo na "przepadło". W wypadku sprzedaży owoców na wagę dzierżawca prosto odbiera taką ilość owoców jaka mu przypada za kwotę wpłaconej tenuty, przyczem wysokość ceny za 1 kg. owoców ustalona jest według cen /danego dnia/ na rynku lokalnym. W wypadku sprzedaży "na przepadło" dzierżawca nie może mieć żadnych pretensyj do właściciela, jeżeli morele w danym sezonie nie zaowocowały. Ta forma dzierżawy zwykle kończy się sądem polubownym i dzierżawca najczęściej zostaje na rok następny również "na przepadło".

Przeciętna wysokość tenuty dzierżawnej za sad stary wynosi mniej więcej od 15 do 25 zł. za 1 drzewko. Dla sadu młodego około 5 do 15 zł.

Poczynając już od roku 1936 dzierżawcy zwykle informują się czy sad był skrapiany preparatami owado i grzybo - bójczymi. Był nawet wypadek że właściciel sadu, wydzierżawiając sad, zastrzegł sobie w umowie obowiązek opryskiwania sadu przez dzierżawcę.

Charakterystyka podaży owoców w ramach jednego sezonu produkcyjnego.

1. Ogólne rozmiary podaży w stosunku do ogólnej produkcji owoców w ramach jednego sezonu produkcyjnego.

a/ sady stare /powyżej 20 lat,/.

gatunek owoców	Ogółem produkcja	Ogółem podaż	Różnica
jabłka	100	75	25
gruszki	100	90	10
śliwy	100	90	10
czereśnie	100	95	5
wiśnie	100	80	20
winoroś.	100	95	5

b/ sady młode owocujące /od 10 do 20 lat/

gatunek owoców	Ogółem produkcja	Ogółem podaż	Różnica
jabłka	100	90	10
gruszki	100	100	-
śliwy	100	90	10
czereśnie	100	95	5
wiśnie	100	90	10
winogrona	100	95	5

c/ ogólne rozmiary podaży.

gatunek owoców	Ogółem produkcja	Ogółem podaż	Różnica
jabłka	100	85	15
gruszki	100	95	5
śliwy	100	90	10
czereśnie	100	95	5
wiśnie	100	85	15
winoroś.	100	95	5

Na powstanie różnicy między ogólną produkcją a podażą wpływa między innymi fakt odsortowania części owoców, która zostaje spożyta w gospodarstwie. Poza tym jabłka są przechowywane dla konsumpcji w zimie. Wiśnie zaś w dużym procencie pozostają na drzewach, wskutek braku w tym czasie taniego robotnika do zbierania owoców.

2. Terminy w jakich oferowane są do sprzedaży główne partie owoców /procentowo w poszczególnych miesiącach w stosunku do ogólnej podaży w ramach jednego sezonu produkcyjnego,/.

a/ wahania podaży w sadach eksploatowanych bezpośrednio przez właścicieli:

Gatunek owocu	Podaż ogółem	Maj	Czer-wiec	Li-piec	Sier-pień	Wrze-sień	Paź-dzier-nik	Li-sto-pad	Gru-dzień	Sty-czeń	Lu-ty	Ma-rzec	Kwie-cień
jabłka	100	1,5	1	0,5	2	12	30	30	8	6	14	3	2
gruszki	100			1	5	25	35	25	6	3			
śliwy	100			25	50	20	5						
czereśnie	100	2	95	3									
winoroś.	100				5	75	20						

b/ wahania podaży w sadach eksploatowanych przez dzierżawców:

Gatunek owocu	Podaż ogółem	Maj	Czer-wiec	Li-piec	Sier-pień	Wrze-sień	Paź-dzier-nik	Li-sto-pad	Gru-dzień	Sty-czeń	Lu-ty	Ma-rzec	Kwie-cień
jabłka	100	1	1	1	2	10	30	20	15	10	5	3	2
gruszki	100			2	3	60	25	5	5				

Reszta owoców jak:śliwy,czereśnie,wiśnie i wonogrona oferowane są do sprzedaży w tych samych terminach jak w sadach eksploatowanych bezpośrednio przez właścicieli.

3. Inne czynniki wpływające na kształtowanie się podaży owoców:

a/ w odniesieniu do gospodarstw folwarcznych:brak gotówki oraz brak przechowalni;

b/ w odniesieniu do gospodarstw włościańskich:brak przechowalni oraz niechęć do zajęcia się własnym sadem,przechowywaniem owoców i ich zbytem.

4. Najbardziej typowa wielkość jednorazowych partyj owoców oferowanych do sprzedaży:

a/ dla sadów włościańskich:

jabłka sprzedawane są w miesiącach:wrześniu,październiku i listopadzie w dni targowe na furach w partjach po 150 do 250 klg.na wagę.

- b/ dla sadów folwarcznych: jabłka i gruszki są sprzedawane za pośrednictwem sklepów kolonialnych i dostarczane są w partjach, których wielkość odpowiada rozmiarom zapotrzebowania tych sklepów.

Z braku przechowalni względnie nawet piwnicy małorolny przetrzymuje owoce do mrozów w szopach i zmuszony jest przed nastąpieniem mrozów zbyć swój owoc. Większa własność przechowuje część owoców w piwnicach to też wywozi je na rynki zbytu nawet przed świętami Bożego Narodzenia.

5. Charakterystyka obecnie używanych opakowań i sposobów opakowania dla poszczególnych gatunków owoców.

Dzierżawcy sadów po zbiorze jabłek trzymają je przez jakiś czas w kopcach, następnie przewożą furmankami do piwnic /luzem bez żadnego opakowania./ Fura zostaje wyścielona prostą słomą lub matami. Po nasypaniu owoców przykrywa się je słomą i płachtami a następnie mocno wiąże się. Po przywiezieniu do miasta owoce zostają ułożone w piwnicach na półkach względnie poprostu w zasiekach.

W ten sam sposób odbywa się dostawa jabłek z sadów gospodarstw małorolnych.

Większa własność pakuje jabłka do różnego rodzaju skrzynek /nie standartowych/, jednakże owoce są zawijane w bibułki. Jabłka zaś wysyłane poza teren powiatu do większych miast, są pakowane do skrzynek starego typu o pojemności około 50 klg.

Czereśnie i wiśnie są pakowane w koszyczki 5 lub 10 klg. Maliny, truskawki i porzeczki w łubianki ½, 1 i 2 klg.

6. Ocena opakowań i sposób pakowania z punktu widzenia ich racjonalności.

Owoce przeznaczone na rynki lokalne nie są starannie opakowywane. Skrzynie są wyścielone słomą, jako tanim materiałem. Jedynie na rynki do większych miast owoce zostają opakowane starannie. Skrzynkę wykłada się wełną drzewną i wyściela papierem.

Przy wysyłce winogron, opakowuje się je w standartowe klatki 5 i 10 klg. W tych samych opakowaniach wywozi się winogrona na rynki lokalne.

7. Znakowanie jednostek sprzedażnych.

Poza obszar powiatu naogół wysyła się stosunkowo mało owoców. Na ogólną produkcję wynoszącą ca 827.500 klg. wysłano około 160.000 klg. owoców koleją i około 3.000 klg. pocztą./bez winogron i orzechów, których wysłano: winogron 7.500 klg. koleją oraz 15.800 pocztą oraz orzechów: koleją 28.000 i pocztą 12.160 klg./

Skrzynki i inne opakowania nie są znakowane. Również na przekazach tak pocztowych, jak i listach przewozowych zwykle nie ściśle wypełnia się rubrykę "zawartość" pisząc nieraz "świeży owoc" lub "owoce".

8. Charakterystyka organizacji podaży owoców przez gospodarstwa rolne.

A. Eksploatacja bezpośrednia:

Ogółem podaż owoców	Sprzedaż owoców na miejscu w sadach	Sprzedaż owoców na targach	Sprzedaż za pośred- nictwem firm ko- misowych	Sprzedaż za pośred- nictwem or- ganizacji producent.	Sprzedaż do przetwór- ni i suszar- ni
%	%	%	%	%	%
100	20	75	5		

B. Organizacja podaży owoców przez dzierżawców sadów.

Ogółem podaż owoców	Sprzedaż owoców na miejscu w sadach	Sprzedaż owoców na targach	Sprzedaż za pośred- nictwem firm ko- misowych	Sprzedaż za pośred- nictwem or- ganizacji producent.	Sprzedaż do przetwór- ni i suszar- ni
%	%	%	%	%	%
100	10	90			

Na miejscu w sadach sprzedane zostają owoce drobne. Rozkupuje je przeważnie służba folwarczna.

9. Czy sprzedane owoce dostarczane są przez producentów do miejsca wskazanego przez kupca, czy też kupiec odbiera je w sadzie?

Drobni producenci dostarczają owoce bezpośrednio na targ w zależności od nasilenia popytu i od zdrowotności owoców w przechowaniu. Większa własność zaopatruje sklepy kolonialne.

10. Jak dokonywana jest zapłata za sprzedane owoce przy poszczególnych formach sprzedaży wymienionych w punkcie 8.

Nabywcy płacą za owoce zawsze przy odbiorze. Jedynie firmy komisowe przekazują gotówkę po sprzedaży dostarczonej partji owoców. Producent /większy/ wysyła próbki owoców do owocarni, a następnie po ustaleniu warunków sprzedaży dostarcza towar za pobraniem, względnie przy otrzymaniu zadatku od kupca, wysyła go na rachunek.

11. Na obszarze powiatu owoce są najczęściej odstawiane w opakowaniu producenta. Jedynie w wypadku, kiedy kupiec przyjeżdża do sadu i sam pakuje nabyte owoce celem wysłania ich do większych miast, opakowanie stanowi własność kupującego. Wtedy bowiem typ opakowania zależy jest od miejscowości, do której owoce mają być wysłane, wobec czego jest ono sporządzane według wzoru podanego przez kupca.

Owoce sprzedawane są tylko na wagę.

12. Charakterystyka jakości owoców w podaży.

Na rynkach lokalnych sprzedawane są owoce przesortowane tylko pod względem zdrowotności, bez uwzględniania wielkości. Przy sprzedaży owoców do sklepu kolonialnego, muszą być one sortowane. Ten sam więc gatunek owoców sprzedawany na targu nie jest dostarczany w stanie posortowanym, zaś przez sklepy kolonialne, żądane jest dokładne sortowanie, tak co do wielkości jak i odmiany.

Odmiany częściej spotykane i znane przez konsumentów umieszczane w skrzynkach, na wystawie zawsze oznaczane są swoją właściwą nazwą.

13. a/ Na terenie powiatu nie istniały dotychczas racjonalne przechowalnie owoców,
b/ do chwilowego przechowania owoców służą zazwyczaj szopy, w

których mogą być one przechowywane do mrozów.

c/ Obecnie na obszarze powiatu są w budowie dwie racjonalne przechowalnie owoców:

- 1/ Państwowych Jednorocznych Kursów Praktyki Ogrodniczej oraz
- 2/ prywatna /J. Wartanowicza/ w Dzwiniaczu.

d/ inne sposoby przechowywania owoców.

Dotychczas najczęściej przechowywano owoce w kopcach tak jak ziemniaki /przeważnie R-tę Kulona i Sztetynę/, jednak w tych warunkach jabłka nabierały specjalnego zapachu, co obniżało ich wartość rynkową, gdyż kupcy niechętnie nabywali taki towar.

IV.

K o n s u m c j a .

1. Z pośród małorolnych konsumują owoce w zimie jedynie ci, którzy posiadają własne sady, zaś nie posiadający sadów zmuszeni są do kupowania owoców w miastach na targach. Dzieci wiejskie konsumują bardzo mało owoców w zimie, zaś w lecie spożywają owoce, pochodzące przeważnie z kradzieży ogrodowych. Utarło się powiedzenie, że dziecko na wsi spożywa owoce podczas kwitnienia drzew owocowych, co dowodzi właśnie braku owoców na wsi.

V.

Organizacja hurtowego handlu owocami na obszarze powiatu.

A.

Ogólne dane informacyjne.

1. Główny ośrodek handlu owocami na obszarze powiatu:

- a/ nazwa miejscowości. Zaleszczyki-miasto powiatowe, uzdrowisko i Tłuste-miasteczko /Sąd grodzki, Policja, Stacja kolejowa, poczta, Zarząd miejski, Syndykat zbożowy/;
- b/ ilość mieszkańców: w Zaleszczykach około 5.800, Tłuste 2.400;
- c/ stosunki komunikacyjne danego ośrodka.

Zaleszczyki położone na linii kolejowej Czortków-Zaleszczyki oraz Zaleszczyki-Koźomyja.

Tłuste położone na linii kolejowej Zaleszczyki-Czortków i na szlaku Borszczów-Buczacz i Czortków-Zaleszczyki.

d/ zakłady przemysłowo przetwórcze /suszarnie, przetwórnice/ na terenie powiatu nie istnieją.

e/ przyczyny koncentracji handlu owocami w danej miejscowości. Zaleszczyki, jako miejscowość letniskowa oraz siedziba całego szeregu kupców owocowych pochłaniają około 35.000 klg. winogron, 15.000 klg. czereśni i wiśni oraz około 20.000 klg. owoców jagodowych.

2. Ilość przedsiębiorstw handlowych i osób prywatnych, prowadzących hurtowy handel owocami wynosi: w Zaleszczykach 16 kupców /wszyscy wyznania mojżeszowego, i w Tłustem 4-ch, wszyscy wyznania mojżeszowego./

3. Charakterystyka przedsiębiorstw handlowych /kupców prywatnych, prowadzących hurtowy handel owocami/.

a/ Rok założenia przedsiębiorstwa.

Przeważnie wszyscy są "dziedzicznymi" kupcami owocowymi.

Są nawet rodziny, które od dziesiątków lat trudnią się handlem owocami, np. Hajdanek, Szachner, Lichtenholz, Zwick i inni.

b/ Wszyscy kupcy posiadają IV kategorię świadectwa przemysłowego.

c/ Ogólne obroty owocami /w ramach jednego sezonu produkcyjnego w klg. i w zł./ na obszarze powiatu wynoszą ca:

827.500 klg. wartości około 258.450 zł., w tym:

jabłek	650.000 klg. po 0.30 za klg.	195.000 zł.
gruszek	108.000 klg. po 0.50 za klg.	54.000 zł.
śliwek	5.500 klg. po 0.40 za klg.	2.200 zł.
czereśni	10.000 klg. po 0.50 za klg.	5.000 zł.
wiśni	15.000 klg. po 0.15 za klg.	2.250 zł.

Poza tym sprzedaż orzechów wynosi:

	39.000 klg. po 0.80 za klg.	31.200 zł.
owoców jagod.	25.000 klg. wartości ok. 10.750 zł., w tym:	
truskawek	8.000 klg. po 0.60 za klg.	4.800 zł.
malin	6.000 klg. po 0.50 za klg.	3.000 zł.

agrestu 1.500 klg. po 0.30 zł. 450 zł.
porzeczek 10.000 klg. po 0.25 zł. 2.500 zł.

- d/ Kapitał własny jakim rozporządzają kupcy prywatni, prowadzący handel owocami, wynosi od 6.000 do 10.000 zł.
- e/ Urządzenia w których kupcy przechowują owoce, są zupełnie prymitywne. Są to przeważnie piwnice zaopatrzone w zwykłe półki /z desek nieheblowanych/ wyściełane słomą. Owoce mniej wartościowe przechowywane są nawet w zwykłych zasiekach na ten cel sporządzonych.
4. W okresie czasu od 1930 roku nie powstało żadne nowe przedsiębiorstwo, jak również nie było wypadków likwidacji, istniejących placówek handlowych.
5. Kredyt.
- a/ Według przybliżonego szacunku rozmiary kredytu prywatnego w zakresie hurtowego handlu owocami /kupiectwo prywatne/ na obszarze powiatu wynoszą: 250.000 do 300.000 zł.-
- b/ Kredyt zorganizowany w zakresie hurtowego handlu owocami nie istnieją.
- c/ brak jest danych odnośnie warunków na jakich udzielany bywa kredyt prywatny.
6. Na obszarze powiatu zaleszczyckiego nie istnieją spółdzielnie lub inne organizacje producentów, prowadzące hurtowy handel owocami.

B.

Charakterystyka hurtowego handlu owocami na obszarze powiatu.

1. Szacunek ogólnych rozmiarów rocznej /sezon produkcyjny/ sprzedaży owoców na obszarze powiatu.
- W tym:
- a/ sprzedaż bezpośrednio przez właścicieli eksploatujących sady,
- b/ sprzedaż przez dzierżawców sadów.

Na obszarze powiatu		
Roczna sprzedaż owoców ogółem	Roczna sprzedaż bezpośrednio przez właśc. sad.	Roczna sprzedaż owoców przez dzierż.
100	25	75

2. Charakterystyka udziału i roli poszczególnych form handlu w hurtowym handlu owocami na obszarze powiatu.

a/ Handel domokrężny stanowi około 3%.

Handlarze domokrężni są stałymi agentami kupca-dzierżawcy. Poza handlem owocami trudnią się oni równocześnie handlem drobiem. Owoce są przez nich dostarczane bezpośrednio do domów - na zamówienie. Domokrężca jest zwykle biedakiem i jego zarobki są groszowe.

b/ Zakup przez miejscowych hurtowników lub ich agentów wynosi około 90%. Miejscowi hurtownicy są równocześnie dzierżawcami sadów.

c/ Zakup przez zamiejscowych hurtowników lub ich agentów stanowi około 5%. Zamiejscowy hurtownik nabywa owoce za pośrednictwem dzierżawcy, który dysponuje kapitałem hurtownika zamiejscowego.

d/ Na targach zakupywane są mniejsze partje owoców przez przetwórcy miejscowych i zamiejscowych.

e/, f/, g/ Sprzedaż przez spółdzielnie producentów do przetwórcy, lub suszarni i za pośrednictwem firm komisowych nie istnieje.

Hurtowy handel na obszarze powiatu ogółem	Handel domokrężny	Zakup przez hurtownika miejscowego	Zakup przez hurtown. zamiejsc.	Zakup przez przetw. i susz.	Handel spółdz. lub in. orga. niz. pr.	Sprzedaż za pośred. firmy komis. prywatnej
%	%	%	%	%	%	%
100	3	90	5			

3. Typowe warunki zakupu przy każdej z wymienionych form /np. jakie wybory owoców przeważają w ogólnej ilości zakupywanego towaru - przez poszczególne formy handlu./

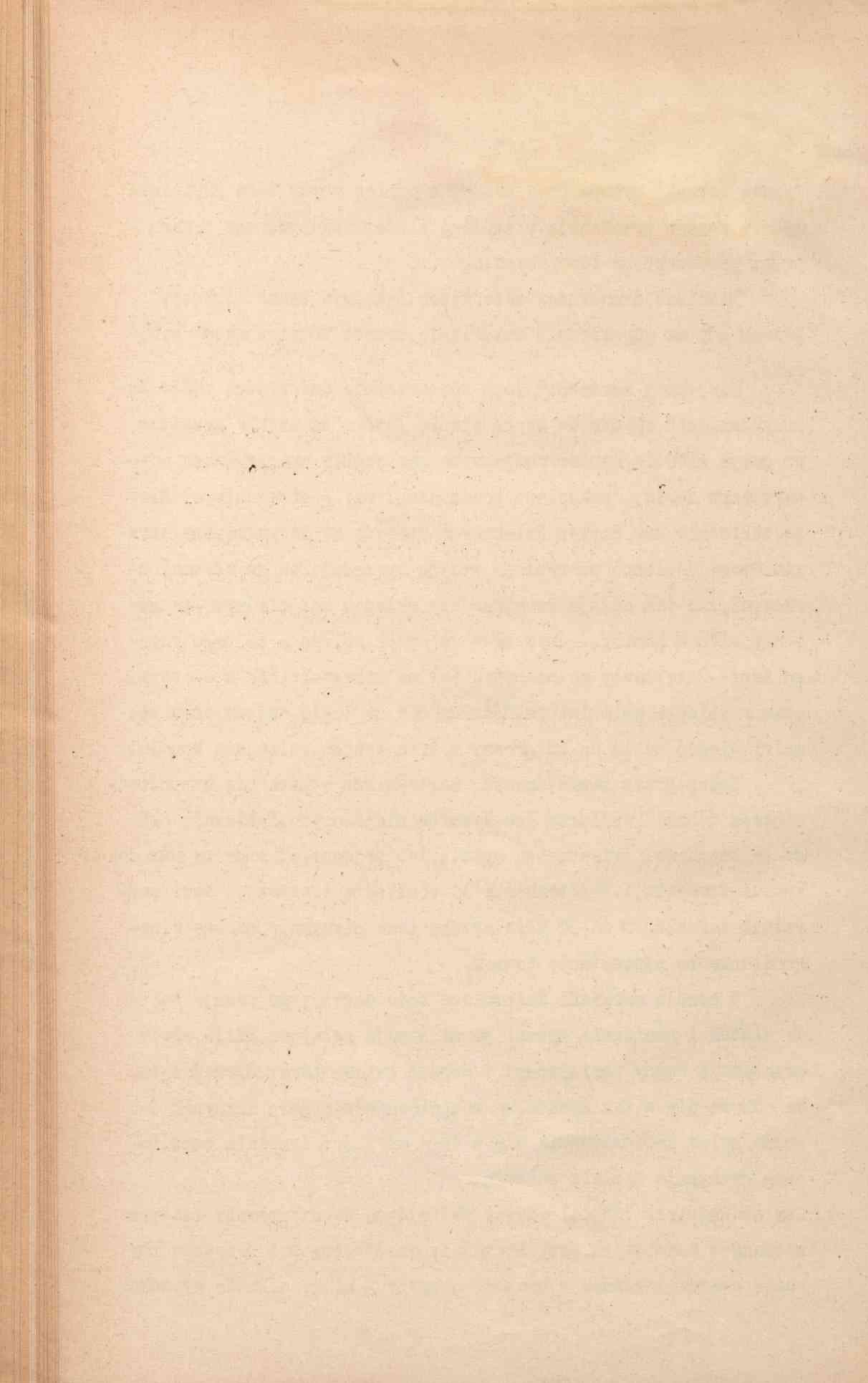
Handlarz domokrażca zasadniczo zakupuje towar licheszy, jednak gdy ma odpowiednie zamówienia nabywa również owoce wyborowe.

Miejscowy hurtownik jest równocześnie dzierżawcą sadów. Po przywiezieniu owoców do swych piwnic /które są zwykle rozsiane po całym mieście/ kupiec rozpoczyna sortowanie owoców. Owoce odsortowane zostają zakupione przez handlarzy - straganiarzy. Niejednokrotnie sam kupiec dzierżawca posiada na targu własny stragan. Owoce jesienne pierwszego wyboru sprzedaje on we własnej owocarni, lub też oddaje do sprzedaży sklepom kolonialnym /za gotówkę albo w komis/. Jednym słowem owoce należące do tego samego kupca-dzierżawcy można nabyć tak na straganie, jak w owocarni, oraz w sklepie kolonialnym. Różnica cen za 1 klg. owoców waha się mniej więcej od 10 do 15 groszy w tych trzech rodzajach handlu.

Zakup przez zamiejscowych hurtowników odbywa się za pośrednictwem tychże handlarzy lub agentów miejscowych. Pobierają oni za te czynności jednorazową opłatę, lub procent, od sumy na jaką dokonali transakcji. W zależności od wielkości transakcji taki pośrednik zarabia 25 do 30 zł. a oprócz tego otrzymuje osobne wynagrodzenie za zapakowanie towaru.

W handlu morelami dzierżawca sadu morelowego pakuje owoce do klatek i następnie wywozi je na stację kolejową, gdzie stale przebywają kupcy zamiejscowi i kupują gotowy towar. Sprzedaż taka odbywa się w ten sposób, że rozpakowuje się parę skrzynek owoców celem zorientowania się w jego wartości i ustala cenę. Późnym następuje zapłata gotówką.

4. Czy właściciele lub dzierżawcy sadów dążą do utrzymania stałych stosunków handlowych przy sprzedaży owoców, czy też przeważa zbywanie owoców doraźnie wybranemu nabywcy - od wypadku do wypadku.



Na obszarze powiatu istnieje zwyczaj podtrzymywania kontaktu z kupcami, którzy stale odwiedzają sady dzierżawców. Nawet w wypadku niecałkowitego uregulowania należności za towar zakupiony przez kupca w poprzednim roku, dzierżawca sadu lub miejscowy hurtownik komunikuje się listownie z kupcem zamiejscowym oferując mu w dalszym ciągu swój towar.

5. Analiza kalkulacji właściciela sadu w odniesieniu do wpływu gotówkowego netto, otrzymanego za sprzedane owoce:

a/ przy wdzierżawieniu sadu - w stosunku do

b/ takiegoż wpływu gotówkowego otrzymanego przy bezpośredniej eksploatacji sadu /w ramach jednego sezonu produkcyjnego/.

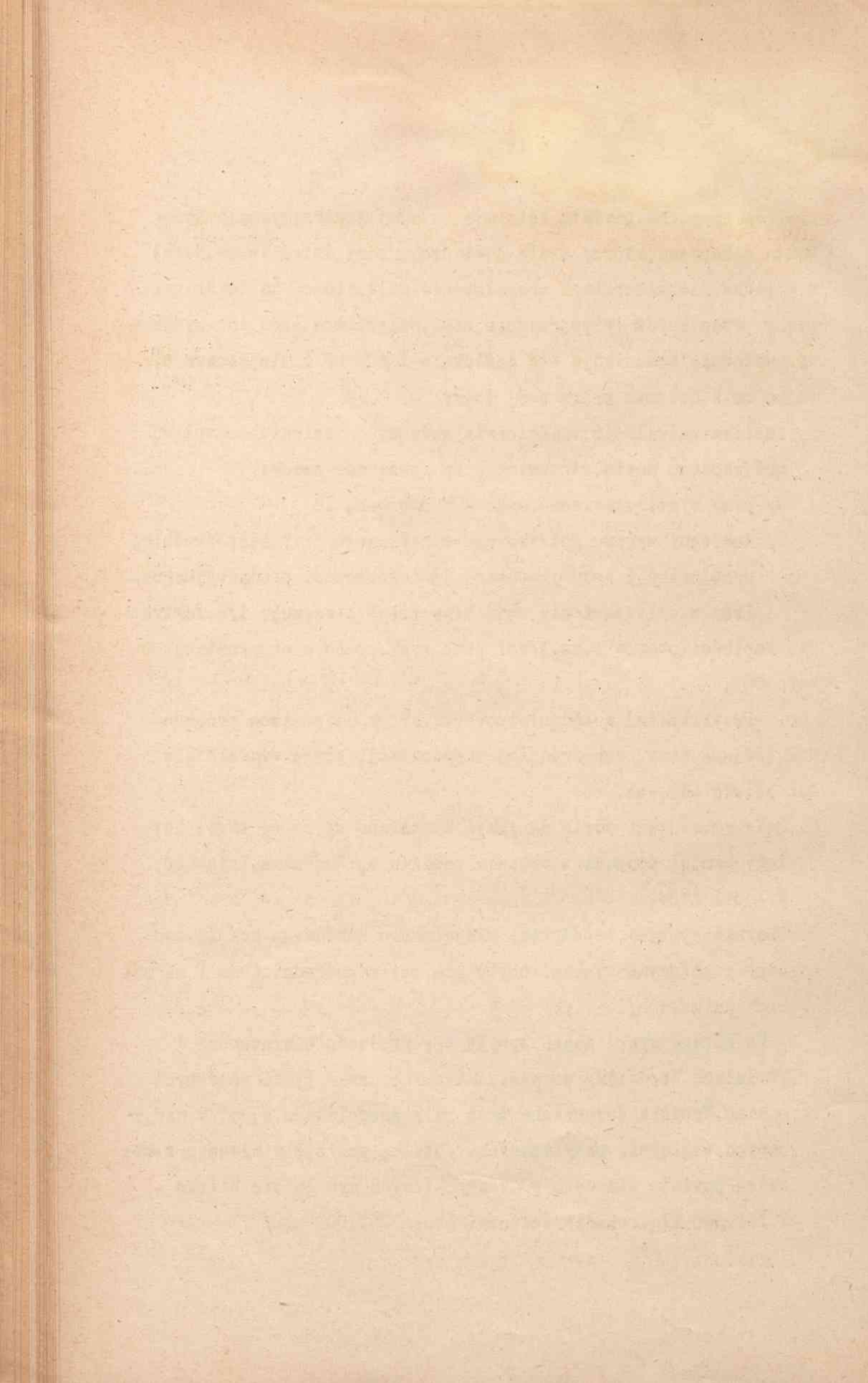
Przy wdzierżawieniu sadu właściciel otrzymuje 1/3 faktycznej wartości owoców t.zn. traci przy tym sposobie eksploatacji około 60%.

Przykład: sad w Podśniatynce, za który dzierżawca proponował 150.-zł. przy bezpośredniej eksploatacji przez właściciela dał blisko 500.-zł.

6. Dalszymi rynkami zbytu na jakie kierowane są owoce przez hurtowy handel owocami z obszaru powiatu są: Warszawa, Katowice, Wilno i Lwów.

7. Charakterystyka współpracy miejscowego hurtowego handlu owocami z głównymi rynkami zbytu /za czyim pośrednictwem i na jakich warunkach/.

Na główne rynki zbytu wysyła się przeważnie winogrona i /w latach urodzaju/ morele. Jabłka i gruszki tylko wczesnych odmian. Wysyłka dokonywana jest za pośrednictwem agentów miejscowych względnie przyjezdnych. /Wielką pozycję w wywozie z obszaru powiatu stanowią pomidory, których wysyła się blisko 1.161.500 klg. rocznie wartości około 350.000 zł./



C.

Charakterystyka typowych form handlu owocami występujących na
obszarze powiatu.

Formy prywatnego handlu /drobniejsi kupcy owocowi/.

1. Kategoria świadectwa przemysłowego -nie wykupuje świadectwa.
 - a/ zawód - rolnik. Główny zawód rolnictwo;
 - b/ dane przedsiębiorstwo należy do pojedynczej osoby.
3. Prowadzący handel owocami nie posiada przygotowania fachowego.
4. Przedsiębiorstwo istnieje od roku 1934.
5. Zakres pracy przedsiębiorstwa. Handel owocami stanowi uboczny dział poza handlem owocami przedsiębiorstwo prowadzi dział nabiałowy.

Handel owocami stanowi 5% ogólnego obrotu.

6. Niema takiego okresu czasu, w ramach jednego sezonu produkcyjnego w którymby handel owocami stanowił podstawowe zajęcie przedsiębiorstwa.
7. Czy przedsiębiorstwo ma stałych dostawców, jak ma zorganizowany zakup owoców, od kogo zakupuje owoce.

Właściciel przedsiębiorstwa posiada sad własny oraz nabywa owoce u rolników na miejscu.

8. Kapitał zakładowy i obrotowy przedsiębiorstwa.

Kapitałem obrotowym jest jego pierwszy utarg za owoce, następnie nabywa drobne partie owoców u małorolnych.

9. Stosunki kredytowe przedsiębiorstwa.

Kupiec nie korzysta z żadnego kredytu.

10. Urządzenia służące do przechowywania owoców, posiadane przez kupca.

Urządzeń żadnych nie posiada, po za piwnicą, dostosowaną do przechowywania drobnych partyj owoców.

11. Ryzyko handlowe.

Kupca nie obciąża żadne ryzyko, gdyż owoce sprzedaje za gotówkę.

12. Firmy komisowe prywatne nie istnieją na obszarze powiatu.

13. Analiza potrzeb handlowych przedsiębiorstwa.

Operując drobnymi partiami owoców kupiec nie potrzebuje żadnego kredytu.

14. Oświetlenie głównych trudności odczuwanych przez badane typy przedsiębiorstw w zakresie handlu owocami.

Potrzeba wybudowania przechowalni oraz nawiązanie kontaktu z zamiejscowymi kupcami.

Charakterystyka typowej dzierżawy sadu.

1. Dzierżawca wykupuje świadectwo przemysłowe IV kategorii.

2. Właściciel dzierżawy:

a/ /zawód/. Dzierżawa sadu stanowi główny zawód dzierżawcy.

b/ dzierżawa należy do pojedynczej osoby.

3. Przygotowanie fachowe dzierżawcy.

Ponieważ dzierżawa przechodzi z ojca na syna, dzierżawca posiada jakie takie przygotowanie fachowe, jednak przygotowanie to ogranicza się tylko do umiejętności kupienia /wyceny/ sadu i oszczędnego zebrania owoców.

4. Dzierżawca zajmuje się dzierżawieniem sadów od 20 lat.

5. Zakres pracy dzierżawcy.

Po zebraniu owoców i zwiezieniu do piwnic sam dzierżawca prowadzi hurtowy handel owocami, a równocześnie rodzina jego sprzedaje owoce na straganach.

6. Główne okresy w ramach jednego sezonu produkcyjnego w których eksploatacja dzierżawy i obrót owocami z dzierżawy stanowią podstawowe zajęcia dzierżawcy.

Przez cały rok dzierżawca trudni się handlem owocami, zaś dorywczo handlem drobiem.

7. Czy dzierżawca ma stałych odbiorców i jak ma zorganizowaną sprzedaż owoców.

Przekupnie - straganiarze których jest około 15 / w tym 60% wyznania mojżeszowego/ oraz kupcy - domokrażcy są stałymi odbiorcami dzierżawcy.

8. Kapitał zakładowy i obrotowy dzierżawcy.

Dokładnych danych brak, jednak sądząc z ilości zakupywanych sadów należy wnioskować, że posiada około 8.000 zł. kapitału.

9. Stosunki kredytowe dzierżawcy.

Formą kredytu dla dzierżawcy jest umiejętnie kupienie sadu, gdyż przy kupnie płaci się około 50% oferowanej kwoty i równoległe z dojrzewaniem wczesnych owoców wpłaca się resztę należności.

10. Organizacja eksploatacji sadu i transportu przez dzierżawcę.

Kupiec dzierżawca, dzierżawiąc równocześnie cały szereg sadów wynajmuje kilku dozorców, przeważnie hucułów, którzy stale u niego pracują w sezonie dojrzewania owoców. Ten sam dozorca zbiera owoce oraz pakuje je. Dzierżawca prawie codziennie dojeżdża własnym konikiem do wszystkich sadów przez niego dzierżawionych i odbiera owoce - padałki. W okresie zbioru owoców, dzierżawca kolejno przyjeżdża do poszczególnych sadów i wraz z dozorcami zbiera owoce.

Zbiór trwa dzień lub dwa, zależnie od wielkości sadu, jednak owoce zbierane są w takim pośpiechu, że niema mowy o sortowaniu oraz o delikatnym obchodzeniu się z nimi.

11. Ryzyko handlowe obciążające dzierżawcę.

Ryzykiem handlowym przy tego rodzaju eksploatacji jest jedynie klęska elementarna /gradobicie/ oraz kradzieże.

12. Analiza potrzeb handlowych dzierżawcy.

Przed wszystkim należy zaznaczyć dzierżawcę jak należy obchodzić się z owocami, by w ten sposób podnieść wartość naszych owoców. Pouczyć jak należy przechowywać je, jak urządzać przechowalnię itd.

Szacowanie ogrodów przez dzierżawcę.

Szacowanie sadu odbywa się po przekwitnięciu sadu. Podstawą w dokonanym szacunku jest orientacja dzierżawcy w tym, jaki bywa przeciętny plon z danego sadu. Uwzględnić on też musi zasięg pasa gradowego oraz rozmiary kradzieży ogrodowych. Wszystko to w sumie w wysokim stopniu wpływa na oferowaną wysokość tenty dzierżawnej.

Korzystając z braku w gospodarstwie gotówki na przednówku dzierżawca dyktuje cenę oraz warunki.

VI.

Ceny owoców.

1. Ceny owoców uzyskiwane przez właścicieli sadów w głównych okresach podaży owoców, na przestrzeni jednego sezonu produkcyjnego /przy bezpośredniej eksploatacji sadu/.

miesiąc	deserowe		kompotowe	
	jabłka	gruszki	jabłka	gruszki
sierpień-wrzesień	30-50	50-60	15-25	30
wrzesień-listopad	50-70	60-70	20-40	40
Listopad-styczeń	70-100	70-100	40-60	50
styczeń-marzec	100-120	-	60	-
marzec-kwiecień	100-80	-	50	-

2. Hurtowe ceny owoców w poszczególnych miesiącach jednego sezonu produkcyjnego na miejscowym rynku zbytu.

miesiąc	deserowe		kompotowe	
	jabłka	gruszki	jabłka	gruszki
sierpień-wrzesień	10-20	30-40	10	25
wrzesień-listopad	20-40	40-60	25	40
listopad-styczeń	40-60	60-80	45	60
styczeń-marzec	60-80	-	50	-
marzec-kwiecień	50-70	-	40	-

3. Wpływ na ceny owoców:

a/ opakowania

Za owoce przesortowane oraz opakowane w skrzynkach i zawijane w bibułki cena jest o 5 do 10% wyższa.

b/ Za owoce odmian deserowych jak: Landsberska, Blenhajmska, Kulon i Królowa renet przesortowane płaci się o 10% więcej.

c/ Wielkości jednorazowych partji.

Owoce deserowe wysyłane są w małych partiach po 150 do 250 klg. drobnicą. Większych przesyłek z terenu powiatu nie wysyła się.

4. Analiza kosztów transportu i innych opłat, związanych z transportem owoców /na obszarze powiatu i na dalsze rynki zbytu/.

Dal szymi rynkami zbytu są: Warszawa, Katowice, Wilno i Lwów. Opłata za przewóz 100 klg. owoców koleją wynosi do Warszawy 8,70 gr., do Katowic 8,28 gr., do Wilna 9,16 gr. i do Lwowa 4,91 gr., przy deklarowaniu owoców z podaniem gatunku. Te same stawki obowiązują dla pomidorów.

Na obszarze powiatu przewozi się owoce furmankami do miejscowych rynków zbytu i na targi.

Z A Ł A C Z N I K I

HANDEL OWOCAMI NA OBSZARZE POWIATU.

Jabłka	650.000	klg.	po	0.30	195.000	zł.
gruszki	138.000	"	"	0.50	69.000	"
śliwki	5.500	"	"	0.40	2.200	"
czereśnie	15.000	"	"	0.50	7.500	"
wiśnie	15.000	"	"	0.15	2.250	"
orzechy	46.160	"	"	0.80	36.928	"
truskawki	8.000	"	"	0.60	4.800	"
maliny	6.000	"	"	0.50	3.000	"
agrest	1.500	"	"	0.30	450	"
porzeczki	10.000	"	"	0.25	2.500	"
winogrona	80.000	"	"	0.60	48.000	"
pomidory	1.301.550	"	"	0.30	390.465	"
razem:					762.093	zł.

Sady i winnice gromadzkie:

Ilość sądów	drzew razem	ha	ilość winnic	krze- wów	ha	Uwagi:
12	2700	17	5	7500	1,5	

Stan sadownictwa w powiecie

Wiek drzew	Jabłonie	Grusze	Czereś- nie i wiśnie	Sliwy	Morele brzos- kwinie	Orze- chy	Wino- rośl.
Ponad 20 lat	9.256	4,238	4.754	5,006	105	827	80
do 20 lat	15.145	7,747	6.627	6,234	796	3.483	1.660
do 10 lat	36.154	15,930	17.518	15,258	52.722	6.370	197.679
r a z e m	60,555	27,915	28,899	26,498	53,623	10,680	199,419
	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha
Ponad 20 lat	46,0	20,0	22,0	25,0	0,5	8,0	-
od 10 do 20 lat	109,0	36,0	33,0	25,0	3,0	34,0	0,5
do 10 lat	250,0	100,0	130,0	100,0	180,0	63,0	52,5
r a z e m	405,0	156,0	185,0	150,0	183,5	105,0	53,0

Obroty owocami i sposób wysyłki.

Rodzaj wysyłki	jabłka	grusz- ki	śli- wy	czereś- nie i wi- śnie	wino- grona	orze- chy	pomidory
	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.
koleją	69,063	76,144	3,921	10,898	17,583	28,000	1,122,753
pocztą	10,860	420	320	1,400	15,800	12,160	3,800
furmank.	220,000	31,000	300	500	1,000	1,000	10,000
przekup.	20,000	500	1,000	2,000	12,000	2,000	25,000
konsum- cja na miejsce	330,000	30,000	1,000	15,000	35,000	3,000	140,000
r a z e m:	649,923	138,064	6,541	29,798	81,383	46,160	1,301,553





Biblioteka Uniwersytetu
M. CURIE-SKŁODOWSKIEJ
w Lublinie

C 3587 12

BIBLIOTEKA U. M. C. S.

Do użytku tylko w obrębie
Biblioteki