

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE



Rok II

DWUTYGODNIK

Nr 1

czas. 13927/2/ 1-24

TREŚĆ NUMERU:

- 1) Inż. LEOPOLD STEFAŃSKI: — SZKLISTOŚĆ ZIARNA I JEJ OKREŚLANIE.
- 2) MAKLERZY W TEREN.
- 3) NORMY JAKOŚCIOWE DLA: GROCHU, FASOLI, WYKI, BOBIKU I ŁUBINU.
- 4) ULGI W STANDARDACH ZYTA I PSZENICY.
- 5) Z.: WSKAZÓWKI DLA KONSERWACH ZBOŻ.
- 6) J. B.: MANKA TOWAROWE.
- 7) G. CH.: ZACHWASZCZENIE ZBOŻ.
- 8) WYPOWIEDZI CZŁONKÓW GIELD PODSTAWA DO ZMIAN TYMCZASOWYCH NORM JAKOŚCIOWYCH NA WARZYWA I OWOCE.
- 9) KRAJOWA KRONIKA GOSPODARCZA.
- 10) KRONIKA ZAGRANICZNA.
- 11) CEDUŁY GIELDOWE.
- 12) LISTA ZAPRZYSIĘŻONYCH PRÓBOBIORCÓW GIELDY BYDGOSKIEJ.

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE

ORGAN GIEŁD ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Rok 11.

Warszawa, 15 stycznia 1949 roku

Nr 1.

Komplet. Sprm rary brak

Szklistość ziarna i jej określanie

Jedną z charakterystycznych cech niektórych ziarn zbożowych, jest „szklistość”, względnie „mączystość” ziarna.

Własności te uwzględniane są prawie wyłącznie dla ziarna pszenicy, jednakowoż w dużej mierze stosuje się także i dla ziarna jęczmienia, dla żyta natomiast, w minimalnym stopniu.

Dla młynarza wspomniane cechy są dobrze znane; pszenicę „szklistą” ogólnie klasyfikuje się wyżej, aniżeli pszenicę „mączystą”, bowiem mąka, otrzymana z ziarna szklistego, jest więcej „sypką”, czyli „grosikowatą” i przeciętnie można się spodziewać, że mąka będzie o dobrych własnościach wypiekowych.

O szklistości ziarna sędzi się przede wszystkim po kolorze jądra mącznego w jego przekroju poprzecznym. Jednakowoż, w pewnym stopniu o szklistości można także sędzić po zewnętrznym wyglądzie ziarna. Zazwyczaj ziarno szkliste posiada od zewnątrz barwę ciemniejszą, o pewnym połysku łuski i do pewnego stopnia jakby przejrzystości samego ziarna — ziarno natomiast mączyste ma łuskę jaśniejszą, bez połysku, więcej matową.

Głównym i zasadniczym miernikiem szklistości ziarna jest wygląd i barwa struktury jądra mącznego, w jego przekroju poprzecznym.

Przy przecinaniu ziarna pszenicy prostopadle do jego osi podłużnej, można stwierdzić, że opór przy tym stawiany będzie nierówny — ziarno szkliste, stawia opór silniejszy, ziarno mączyste — słabszy. Oczywiście, że należy przyjąć pod uwagę także i stan wilgotności ziarna.

Jądro mączne w przekroju poprzecznym, przy ziarnie szklistym będzie posiadać barwę rogowatą, lśniąca, ziarno mączyste, posiada barwę jaśniejszą, białą, lecz matową.

Po takich właśnie obserwacjach można sędzić czy ziarno posiada strukturę szklistą, względnie czy jest ono „twarde”, czy też struktura jest mączysta i ziarno jest „miękkie”.

Klasyfikacja pszenicy pod względem szklistości względnie mączystości, lub też scharakteryzowanie jej czy jest ona „twarda”, czy też „mięka”, — zależeć będzie od tego w jakim procencie w stosunku do całej partii będzie ona posiadać ziarn szklistych, wzgl. mączystych.

Zasadniczo klasyfikacja pszenicy pod względem technologicznym przewiduje 3 grupy, mianowicie: szklista (twarda), półszklista (półtwarda i mączysta (mięka)).

Przyjęte normy zawartości szklistych wzgl. mączystych ziarn, dla ustalenia typu pszenicy, w różnych krajach są odmienne, — przewiduje się przy tym także podział ich na pszenicę ozimą i jara.

W U.S.A. pszenicę szklistą wzgl. mączystą uważa się wtenczas, jeśli zawiera ona ponad 75% ziarn danego gatunku.

W Z.S.R.R. na przykład, podział na grupy dla pszenicy jarej czy też ozimej, tak białoziałistej jak i czerwonoziarnistej, jest następujący::

- | | | |
|---------|---|-----------------------|
| 1 grupa | — | ponad 75% szklistych, |
| 2 „ | — | 50—75% „ |
| 3 „ | — | 50% i niżej. |

Q 935/72/92

Niektóre nasze pszenice krajowe posiadają bardzo wysoki procent szklistości, na przykład Puławska twarda (durum) — posiada około 90% ziarn szklistych, Złotnicka — 85%, Sobieszyńska — 90% i inne — i mało ustępują najlepszym pszenicom amerykańskim. Naogół jest ich jednak mało.

Ustalonej klasyfikacji według szklistości obecnie u nas nie ma, niewątpliwie w niedługiej przyszłości będziemy ją mieli.

Wydaje mi się, że na nasze stosunki byłoby wskazanym klasyfikację na szklistość i mączystość przeprowadzić w sposób następujący:

- 1) pszenica szklista — szklistych ziarn ponad 75%,
- 2) pszenica półszklista — szklistych ziarn od 45—75%,
- 3) pszenica półmączysta — szklistych ziarn od 45—25%,
- 4) pszenica mączysta — szklistych ziarn poniżej 25%.

Jak już wspomniałem pszenica szklista ceni się naogół wyżej aniżeli pszenica miękka, ze względu na wartość ziarna po względem przemiałowym.

Pszenica szklista przeważnie odznacza się dużą zawartością glutenu (związek ciał białkowych), natomiast skrobi, w przeciwieństwie do pszenicy mączystej, posiada mniej.

Ciała białkowe różnych rodzajów zbóż nie są identyczne, a ilość białka dla jednego i tego samego rodzaju, waha się w dość szerokich granicach, zależnie od gatunku i warunków kultury.

Główną składową częścią białka pszenicy jest część białka nierozpuszczalnego w wodzie, — nazywamy go glutenem, który również nie jest białkiem jednolitym, zawiera on w sobie dwa rodzaje białka — gliadynę i gluteninę. Gliadyna posiada własność wchłaniania wody, poczym staje się ciągliwą i elastyczną, w przeciwieństwie do gluteniny, która nie odznacza się tą właściwością wcale.

W ziarnie pszenicy gliadyny jest znacznie więcej, aniżeli gluteniny.

Stosunek ich jak 1 : 3, jest najkorzystniejszą proporcją dla dobrego glutenu, którego zaletą będzie maximum ciągliwości i elastyczności. Tylko właśnie wtenczas, gdy gluten będzie posiadać dostateczną elastyczność i ciągliwość, jest on zdolny dać pieczywo o odpowiedniej porowatości i pulchności. Proces fermentacji ciasta wytwarza w nim pęcherzyki gazu, które będą mogły utrzymać się w cieście tylko w zależności od ciągli-

wości i sprężystości glutenu, co z kolei da możliwość otrzymania pieczywa odpowiednio porowatego i pulchnego.

Ziarno żyta posiada gliadyny stosunkowo mało, natomiast więcej jest gluteniny, która nie daje żadnej elastyczności, — dlatego też ciasto z maki żytniej jest znacznie mniej ciągliwe i elastyczne.

Białko jęczmienia wcale nie posiada gliadyny, dlatego też mąka jęczmienna wogóle nie daje ciasta ciągliwego i sprężystego.

Gatunek pszenicy, kultura gleby i warunki klimatyczne uzależniają wewnętrzną strukturę jądra, jak również i jakość glutenu. Powstawanie w ziarnie szklistości tłumaczy się utworzeniem większej ilości glutenu kosztem ilości skrobi i właściwą sobie strukturą samego bielma, czyli jądra mącznego.

Przy formowaniu się komórek jądra, w zależności od tych lub innych warunków, czy to glebowych, klimatycznych, wreszcie gatunku samej pszenicy, spistość pomiędzy komórkami może być bardziej ścisła może też być przeciwnie, że pomiędzy komórkami skrobi jest wiele mikroskopijnych, luźnych przestrzeni, wtenczas komórki te wydają się nieprzeźroczyste, struktura jądra mącznego jest „mączysta”.

Utarł się pogląd, że pszenica szklista daje mąkę o większej zawartości glutenu i o lepszej wypiekowości. Owszem, przeciętnie pszenice szkliste posiadają więcej glutenu, lecz w żadnym wypadku nie należy uogólniać, że mąka z pszenicy szklistej jest zawsze lepszej wypiekowości. Gluten pszenicy szklistej bynajmniej nie daje żadnej gwarancji, że mąka zawsze ma być dobrej wypiekowości. Często bywa, że gluten pszenicy szklistej, przy dużej jego procentowej zawartości, nie jest ciągliwy, jest zbyt silny czyli „mocny”, lecz jest „krótki”, nieelastyczny; ciasto z takiej maki nie wyrośnie, pieczywo nie będzie pulchne, porowate.

Zmieszanie pszenicy szklistej z pszenicą mączystą, czyli pszenicy „twardej” z pszenicą „miękką”, najczęściej daje doskonałe wyniki, gdyż właściwości glutenu tych dwu rodzajów ziarn najczęściej wzajemnie się uzupełniają. Domieszanie pszenicy szklistej do miękkiej w granicach 20—40%, najczęściej wyśmienicie sprzyja otrzymaniu jaknajlepszej maki, której nie da się otrzymać ani z samej szklistej ani też tylko z „mąki czystej”, czyli miękkiej pszenicy.

Naogół, w skali światowej, najwięcej jest pszenicy miękkiej. Pszenicy twardej używa się do wyrobów maki specjalnej. Między innymi — do wy-

robu makaronu, a przede wszystkim służy ona do domieszki do pszenicy miękkiej, co wybitnie przyczynia się do poprawy mąki otrzymywanej z pszenicy miękkiej. — Mąka pochodząca tylko z pszenicy twardej lub też tylko z miękkiej nie dorówna mące, pochodzącej z odpowiednio przygotowanej mieszanki tych obu rodzajów ziarna.

Szklistość naszych pszenic krajowych jest bardzo nierówną. Wahania występujące w poszczególnych latach są duże i są różne dla pszenic jarych i ozimych.

Według d-ra Lewickiego, dla pszenicy ozimej, dane z okresu przedwojennego dotyczące szklistości i białka są następujące:

	% szklistości	% białka
pszenica Czerwonoziarnista	46	12,1
„ Białoziarnista	29	11,4
„ Oścista	47	12,4
„ Bezostna	30	11,5

Z tegoż okresu dla pszenic jarych:

	% szklistości	% białka
Gółki	59	12,9
Ostki	69	13,4

Należy zwrócić uwagę, że w obu wypadkach % zawartości szklistości i białka mają jednaki kierunek odchylenia, czyli ten sam znak, — zwiększa się procentowa zawartość szklistości, zwiększa się procent białka i odwrotnie.

Badania d-ra Lewickiego za okres trzechlecia wykazały, że nasza pszenica jara naogół posiada białka nieco więcej (około 1,37%) aniżeli pszenica ozima; posiada też ona przeciętnie i glutenu więcej, to jednak w żadnym wypadku nie można twierdzić, że pod względem wypiekowym mąka z pszenicy jarej będzie lepsza — wręcz przeciwnie. Pieczywo z mąki pszenicy jarej daje bardzo nierówny i niepewny wynik wypiekowy, zmieszanie zaś z pszenicą ozimą wybitnie poprawia mąkę, a jeszcze bardziej korzystnym będzie zmieszanie jarej szklistej z ozimą mączystą.

Młynarz kładzie duży nacisk na wysoką zawartość białka w ziarnie pszenicy lub żyta. Uważa się bowiem naogół, że mąka tym lepsza posiadać będzie wypiekowość, im procent zawartości białka jest większy. W rzeczywistości tak nie jest.

Według Neumanna zawartość białka w życie waha się od 7—16%, przeciętnie — 10,5% i dla pszenicy 10—15%, przeciętnie — 12,5%.

D-r Lewicki w przeprowadzonych przez siebie badaniach przychodzi do wniosku, że w naszych warunkach klimatycznych, zwiększenie białka w ziarnie pszenicy ponad 12,5%, nie

wpływa dodatnio na wypiekowość mąki, względnie jest bez znaczenia. Wnioskuje, że w naszych klimatycznych warunkach nie można bezkrytycznie twierdzić o jakimś nieograniczonym dodatnim wpływie absolutnych ilości białka. Nie mniej jednak związek ten niewątpliwie jest, tylko w dość wąskich granicach.

Warunki, które sprzyjają równomiernemu rozwojowi i wykształceniu jednolitego szklistego ziarna, są to warunki kontynentalnego klimatu, to znaczy, wczesna i ciepła wiosna, dużo opadów, czyli wilgoci w pierwszym okresie wegetacji, a później do końca wegetacji — okresie znacznie krótszym — ciepła i sucha pogoda.

U nas warunki te są bardzo zmienne, bardzo nierówne w poszczególnych latach, dlatego też i wahania w jakości, zwłaszcza pszenicy jarej, mniej odpornej na warunki atmosferyczne, są bardzo znaczne i często w okresach rocznych, do siebie zupełnie nie podobne.

Ustalenie procentowej zawartości szklistości, wzgl. mączystości ziarna dla potrzeb młynarstwa ma wielkie znaczenie. Pszenica twarda ma zazwyczaj inne właściwości glutenu, inne właściwości wypiekowe, aniżeli pszenica miękka. Dlatego też zawsze należy dążyć do sporządzenia odpowiednich mieszanek. Sporządzanie tych mieszanek nie jest takie proste. Należy w tym celu przeprowadzić badania nad jakością glutenu, zbadać jego właściwości i odpowiednio do tego ustalić sposób mieszania poszczególnych rodzajów ziarna.

Ogólnie przyjęty jest pogląd, że jest bardzo nieznaczne ryzyko zmieszania różnych odmian pszenicy, mając na celu poprawienie wypiekowości mąki. Można uważać, że w ten sposób uzyskuje się sporo szans, że wynik będzie lepszy. Dlatego też wskazanym jest, tak dobierać gatunki pszenicy, aby różnica w zawartości ich białka była jak największa, czyli mieszać należy pszenicę szklistą i mączystą.

Dla pszenicy, jak już wspominaliśmy, optymalna ilość białka mieści się w granicach około 11,5—12,5%.

W przeciwieństwie do tego przy jęczmieniu browarnianym ceni się ziarno tym więcej, im posiadać ono będzie mniej białka, natomiast więcej skrobi, czyli dla browarnictwa więcej ceni się jęczmień o strukturze mączystej, posiadającej więcej skrobi, która jest podstawowym surowcem dla siodu, aniżeli ziarno szkliste.

W praktyce browarnianej uważa się, że każdy procent nadmiaru białka w ziarnie jęczmienia

zmniejsza wydajność słoju o 1%, a kolor piwa staje się mniej klarowny, więcej mętny.

Oczywiście, że dla browarnictwa cenniejszym jest ziarno jęczmienia o większej zawartości skrobi, lecz tylko wtenczas, gdy jednocześnie i zdolność kiełkowania będzie zachowana w wymagającym procencie (90%).

Jak praktyka wykazała, dla browarnictwa jęczmień o zawartości ok. 10% białka jest najwięcej pożądanym.

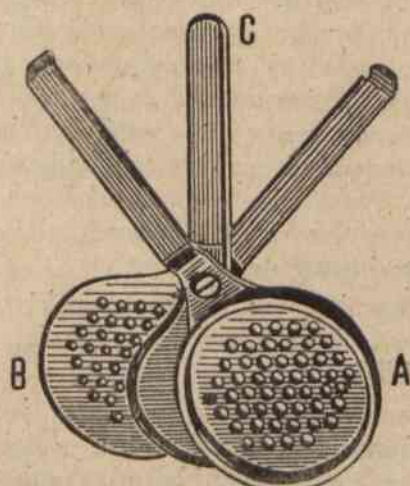
Moose podaje następującą tabelę, która dobitnie wykazuje współzależność pomiędzy zawartością białka i otrzymywanym z ziarna ekstraktem słoju:

Białko %	Ekstrakt słoju %
9—10%	79,0—78%
10—11%	77,5—77%
11—12%	76,5—74%
12—13%	74 —70%

Tabela ta doskonale ilustruje wpływ zawartości białka na jakość ziarna jęczmienia dla potrzeb przemysłu browarnianego.

Określenie szklistości (względnie mączystości) ziarn zbożowych przeprowadza się na specjalnych aparatach t. zw. farinotomach wzgl. rozcinaczach.

Stosuje się kilka odmian takich aparatów, jednak zasada badania pozostaje ta sama, mianowicie odpowiednim nożem przecina się pewną ilość ziarn poprzecznie od osi podłużnej, poczym zważa się ilość ziarn wykazujących strukturę szklistą względnie mączystą i wlicza się procent szklistych ziarn w stosunku do ilości ziarn przeciętych.



Rys. nr 1.

FARINOTOM GROBECKERA uwidoczony jest na rys. Nr 1. Składa się on z dwóch płytek okrągłych A i B i noża C, umieszczonego między nimi. Płytki i nóż osadzone są na wspólnej osi „o” dookoła której można je obracać.

Górna płytka A, posiadająca pewną głębokość, posiada 50 otworów takich rozmiarów, że ziarno skierowane prostopadle do otworka swą osią podłużną, powinno przez otworek ten przejść. Natomiast dolna płytka, która posiada tak samo 50 otworków, ma taki kształt i wymiar tych otworków, że ziarno swym cieńszym końcem wchodząc w otworek zagłębia się w nim mniej więcej na połowę, reszta zaś wystaje ponad płytką B. Otwory w płytce B, od strony noża, mają średnicę nieco większą aniżeli od spodu płytki. W ten sposób umieszczone ziarno zatrzymuje się w otworku, nie wypadnie z niego.

Sposób użycia: płytki A i B ustawia się tak, aby otwory obu płytek pokrywały się. Nóż C odprowadza się na bok. Trzymając Farinotom w położeniu poziomym, należy płytkę A wypełnić badanym ziarnem tak, aby wszystkie otwory były wypełnione. Napełnianie przyrządu badanym ziarnem można przeprowadzać w ten sposób, że nasypuje się na górną płytkę A niewielką jego ilość i następnie potrząsa się Farinotomem tam i z powrotem w kierunku poziomym. Ruch taki powoduje rozproszczenie ziarn do poszczególnych otworków. Aby ułatwić tę manipulację można przy tym posługiwać się odpowiednimi szczypcami; pozostałe ziarno należy usunąć.

Po wypełnieniu wszystkich otworków ziarnem, płytkę A przykrywa się kładkiem drewnianym wzgl. ebonitowym (na rys. nie wykazano), który dokładnie jest dopasowany do wgłębienia płytki i tym sposobem przykrywa całą roboczą powierzchnię Farinotomu. Trzymając w dłoni w jednym ręku Farinotom i naciskając dużym palcem tejże ręki nałożoną pokrywę drewnianą, za pomocą drugiej ręki obraca się nóż „C” tak, aby przeciąć wszystkie ziarna. Trzeba tu użyć nieraz pewnego wysiłku, bowiem przy ziarnach twardych, opór stawiany przez nie jest dość znaczny. Następną czynnością będzie zdjęcie pokrywy drewnianej, która była potrzebna do tego by w czasie przecinania ziarn nie wypryskiwały one z otworków, i odprowadzenie na bok płytki A i noża C. Na płytce B pozostaną przecięte ziarna.

Pozostaje teraz przyjrzeć się strukturze przeciętych ziarn i przeliczyć ilość szklistych. Należy starać się, by wszystkie otwory były wypełnione, wtenczas i procentowe obliczenie szklistości jest prostsze i badanie dokładniejsze.

Przypuśćmy, że wszystkie otwory były wypełnione. Wtenczas ziarno musiało być 50, a szklistych powiedzmy, naliczyliśmy 15, wówczas procent szklistości wyrazi się liczbą $15 \times 2 = 30\%$,

bowiem 15 ziarn szklistych odnosiło się do ilości 50 sztuk wziętych do badania.

Jeśli nie wszystkie otworki były wypełnione a powiedzmy tylko 45, a ziarn szklistych byłoby 15, to procent szklistości przelicza się wg. wzoru:

$$\frac{15 \times 100}{45} = 33\%.$$

Może się zdarzyć, że ziarna pszenicy mają strukturę mieszaną t. zn. w przekroju wykazują częściowo szklistą, częściowo mączystą masę, wtenczas w przybliżeniu należy ustalić ilość szklistych przyjmując np. 2 ziarna na-wpół szkliste jako jeden punkt.



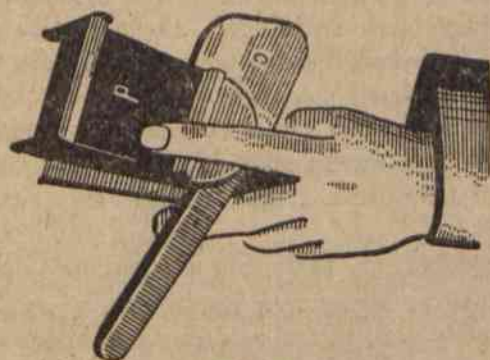
Rys. nr 2.

FARINOTOM HEINSDORFA (rys. Nr 2) składa się z ramki „b”, do której wkłada się wymienną płytkę „d”. Posiada ona również 50 otworków, rozmieszczonych w 10 rzędach po 5 w każdym. Górna płytka „a” spełnia taką samą rolę, jak w poprzednim Farinotomie płytka A. Pokrywa „e” zabezpiecza od wypryskiwania ziarna, podczas przecinania; nóż „c” wsuwa się między płytki „d” i „a”:

Sposób użycia jest podobny do poprzedniego. Wymienną płytkę „d” umieszcza się w ramce „b” po wyciągnięciu noża „c”, nakłada się na nią płytkę „a” i wypełnia się ziarnem jak poprzednio.

Następnie przykrywa się ziarno pokrywą „e” naciska się ją i wprowadza się nóż do przecięcia.

Dalej postępuje się identycznie jak przy Farinotomie Nr 1.



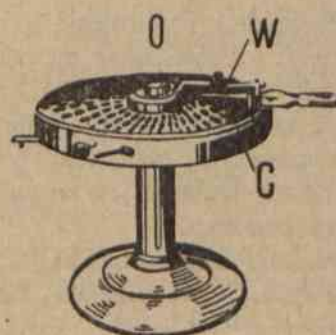
Rys. nr 3.

Farinotom Heinsdorfa ma tę zaletę w porównaniu do poprzedniego, że mając 2—3 płytki wymienne, można wyniki badań porównywać między sobą.

Jednorazowa próba nie jest pewną, może być w pewnym stopniu przypadkową, badania należy powtórzyć 2—3 razy. W pierwszym wypadku porównywanie wyników może być tylko cyfrowe, w drugim zaś wypadku, płytki wymienne można ułożyć obok siebie i porównywać wyniki nie tylko cyfrowo, lecz i wzrokowo.

FARINOTOM POHLA (rys. Nr 3) niewiele się różni od Farinotomu poprzedniego. Górna pokrywa „P” jest ebonitowa, nóż „C” inaczej jest skonstruowany.

Odmiennej konstrukcji jest **FARINOTOM**



Rys. nr 4.

SYSTEMU KICKELHAYNA, (rys. Nr 4).

We wszystkich trzech poprzednio rozpatrzonych Farinotomach, przecinanie ziarna odbywa się prostopadle do podłużnej osi ziarna. Przy rozcinaczu Kickelhayna przeciwnie — odbywa się wzdłuż podłużnej osi. Farinotom tego systemu przystosowany jest do badania szklistości, względnie mączystości ziarn jęczmienia.

Przekrój podłużny ziarna daje możliwość obserwowania nie tylko struktury wnętrza ziarna, lecz także i stanu kielka, zarodka.

Na górnej powierzchni tarczy aparatu rozmieszczone są gniazdzka o takich wymiarach i głębokości, by ziarenka jęczmienia mogły łatwo zmieścić się w pozycji poziomej. Są one tylko zagłębione w gniazdkach mniej więcej w połowie swej grubości, pozostała część ziarna wystaje ponad powierzchnię tarczy C. „A” — jest nóż, „W” — wałek, który służy do przyciskania na przecinanych ziarn.

Nóż i wałek nasadzone są na osi „O” i mogą się dookoła niej obracać. Przy ruszaniu się noża, przed nim postępować będzie wałek „W”, który tocząc się po tarczy przyciska ziarno w trakcie ich przecinania. Ziarna przecięte wzdłuż osi podłużnej, dają możliwość zaobserwować zmia-

nę stanu kielka i pozwalają ustalić ew. rozpoczęty okres kielkowania. Kieltek zdrowy posiada barwę jasno-żółtą, częściowo z odcieniem zielonkawym. Kielki chore mogą mieć kolor jasny, częściej szary, ciemno-brunatny.

Spotykane są jeszcze innego systemu Farinotom — Farinotom światlny.

Określanie szklistości odbywa się na nich na zasadzie przejrzystości wnętrza ziarna.

Ziarno układa się w otwórki płytki wbudowanej na górnej pokrywie skrzyni aparatu. Wewnątrz skrzyni mieści się żarówka, jako źródło światła. Obserwator winien zasłonić głowę i płytkę ciemną zasłoną. Przenikanie światła przez jądra ziarna będzie silniejsze dla ziarn o strukturze szklistej i znacznie słabsze dla ziarn mączystych.

W ten sposób daje się odróżnić ziarna szkliste od mączystych. Przeliczenie na procentowość identycznie jak i poprzednio. Naogół aparaty tego rodzaju t. zw. diafanoskopy, nie znalazły większego uznania i są mało rozpowszechnione. Na Farinotomach badanie jest pewniejsze i łatwiejsze do rozpoznania.

Przy określaniu szklistości wzgl. mączystości ziarna jęczmienia, przez przemysł browarniany

stawiane są specjalne wymagania, które nie mają miejsca dla pszenicy. Mianowicie wymaga się ustalenia szklistości t. zw. stałej w odróżnieniu od szklistości przejściowej. Jeśli przeprowadzimy określenie szklistości ziarna jęczmienia normalnym sposobem, to określona szklistość zawierać będzie w sobie tak szklistość stałą jak i przejściową. Jeśli ziarno poddać w ciągu 24 godz. silnemu nawilżaniu następnie przy $+40^{\circ}$ C doprowadzić do stanu naturalnej wilgotności i znowu określić Farinotomem szklistości, to w wyniku można zaobserwować nieraz większą różnicę, mianowicie część lub nawet wszystkie ziarna zatrąca swoją szklistość.

Ziarna, które przy takiej manipulacji zatraciły swoją przejściową szklistość nazywamy półszklistymi.

Normy jęczmienia browarnianego przewidują zawartość ziarn o przejściowej szklistości (półszkliste) do 20%, przy zawartości ziarn szklistych, stałych — 0%. Szklistość stała wskazuje na nadmiar białka w ziarnie, co jest przeciwne wymaganiom przemysłu browarnianego.

*Leopold Stefański
Inż. technolog*

Maklerzy w teren!

(artykuł dyskusyjny)

W artykule „Zadanie maklera przysięgłego” w Nr 2 „Wiadomości Giełdowych” w krótkim ujęciu podaje p. M. Ż. obowiązki uspołecznionego maklera. Słusznie stwierdza, że makler nie może ograniczyć się do pełnienia wyłącznie technicznych prac na Giełdzie. Jednakże dotychczasowe czynności maklerów ograniczają się, za małymi wyjątkami, właśnie do tych prac, które nie powinny być jedynymi.

Bo czym zajmowali się do tej pory maklerzy? Czy ludzie zatrudnieni w najniższej komórce uspołecznionego aparatu handlowego skupem ziemio-płodów i przetworów zbożowych znali choćby z nazwiska urzędujących maklerów? Za nielicznymi wyjątkami wielu z kierowników spółdzielni wogóle nie wiedziało co się na tej Giełdzie dzieje, dlaczego ma zgłaszać transakcję do zanotowania.

Słowo „Giełda” u wielu ludzi łączy się z kran-cowym pojęciem „Kapitał”. Jeżeli w przeszłości tak było, to minęło to bezpowrotnie. Czas jednakże najwyższy wyprowadzić z błędu

tych wszystkich, którzy tak rozumowali, czas najwyższy uświadomić szerokie rzesze pracowników oddolnego aparatu handlowego, zajmującego się handlem ziemio-płodami, o roli i zadaniu Giełd Zbożowo - Towarowych i celowości zgłaszania transakcji.

Dopiero po półtora roku istnienia Giełdy w Warszawie, doczekaliśmy się przyjazdu maklera tejże Giełdy do nas. Dlaczego dopiero teraz, nie wiem, wiem jednakże, że czekaliśmy na kogoś takiego, który by nam powiedział coś o tym „zaczarowanym” słowie „Giełda”. Dowiedzieliśmy się dużo, a jednak bardzo mało. Dużo dla tych, co nie wiedzieli nic, mało jednakże dla takich, co wiedzieli już coś nie coś. I tu nasuwa się, w związku z artykułem p. M. Ż. pytanie: ilu maklerów ma Giełda Zbożowo-Towarowa i co oni robią?

Niewątpliwie pracy dla maklera na Giełdzie nie brak, czy koniecznym jest jednak, ażeby wszyscy byli w każdy dzień zatrudnieni w biurze Giełdy? Do pobierania prób są zaprzysiężeni prób-

obiorycy, a przetargów giełdowych jest chyba bardzo znikoma ilość. Czy nie byłoby więc wskazanym, a nawet celowym, ażeby conajmniej połowa maklerów była zajęta „instruktarzem” w terenie? Pan M. Ż. sam pisze, że „bezpośredni kontakt maklera z terenem”... „wpłynie niewątpliwie dodatnio na usprawnienie obrotu ziemiopłodami”.

Dobre funkcjonowanie Giełdy to nie tylko dobry zespół ludzi na Giełdzie.

To również dobre uświadczenie pracowników uspołecznionego aparatu handlowego, znajomość obowiązujących przepisów giełdowych, praw członka Giełdy, to doprowadzenie do zainteresowania się nawet bezpośrednimi pracami na Giełdzie przez tych pracowników.

Gdyby każdy z nich wiedział co musi Giełda zrobić, jakie problemy muszą rozwiązać poszczególne komisje, zanim my tutaj w dalekiej Sokółce przeczytamy, że na rok 1948/49 ustalone zostały takie a nie inne standardy, to podejście takiego pracownika do zboża, klasyfikowanie go przy skupie byłoby lepsze, nacechowane zrozumieniem istoty zagadnienia. Ci, którzy nie zetknęli się bezpośrednio ze skupem zboża, bezpośrednio od producenta nie zdają sobie może nawet sprawy z jak poważnymi zagadnieniami styka się ten pracownik w Gminnej Spółdzielni. Zdajemy sobie sprawę z jak poważnymi brakami znajomości przepi-

sów i opanowania techniki handlowej na tym odcinku występują ci pracownicy.

Wymagania postawione uspołecznionemu aparatowi handlowemu są ogromne.

Jeżeli w pracy tej nie pomoże Giełda ze swoim fachowym zespołem, to robota ta będzie kłulała.

Przeszkolić i uświadczyć ludzi zajętych skupem, doradzać, uczyć, — oto w dzisiejszej dobie najpilniejsze zadanie Giełdy przez swoich maklerów.

Centrali Rolniczej Samopomocy Chłopskiej też niewątpliwie bardzo na tym zależy, niech weźmie się wspólnie za rękę z Giełdą i wyruszą do spełnienia tak ważnego zadania, jakim jest przeszkolenie zespołu pracowników spółdzielni. Na maklerów czeka teren, wypisywaniem cedułów giełdowych może zająć się aparat pomocniczy — maklerzy mają dzisiaj do wykonania robotę w terenie, mają przekazać część posiadanych wiadomości fachowych nam, ludziom wsi, ludziom zajętym skupem tych ziemiopłodów, które są notowane na Giełdzie.

A więc jeszcze raz ponawiam — Maklerzy w teren! Każdy powita ich serdecznie i będzie wdzięczny za to, że przyjechali, pouczyli, poradzili.

Spółdzielca z terenu

Normy jakościowe dla grochu

na okres gospodarczy 1948/49

zatwierdzone przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu pismem z dnia 31.12 1948 r.
za L. dz. AR/I-74

Do obrotu giełdowego dopuszcza się dwa gatunki botaniczne grochu, a mianowicie:

I. Groch siewny (*Pisum Sativum*) o ziarnach okrągłych, żółtych lub zielonych, białe kwitnący, w którym rozróżnia się następujące odmiany:

- a) groch żółty, zwykły, drobny (błędnie zwany polnym),
- b) groch zielony, zwykły, drobny,
- c) groch żółty i zielony Victoria,
- d) groch zielony Folger.

II. Groch polny (*Pisum arvense*) o ziarnie nieforemnym, barwy ciemno brunatnej, lub szaro żółtej, czerwonekwitnący.

Grochem polnym jest peluszką.

Groch siewny

Grochy jako materiał siewny winny bezwzględnie pochodzić z ostatniego zbioru i być jednolite odmianowo.

Dla grochu jako materiału siewnego ustala się następujące normy jakościowe:

Czystość	99%
Siła kielkowania	95%
Wilgotność	12%

Zanieczyszczenie obcymi uprawnymi:

w elitach i oryginałach — 9 sztuk na 1 kg.
w odsiewach 15 sztuk na 1 kg

Dopuszczalna jest obecność chwastów szkodliwych jak: łopucha i lędźwian w ilości do 10 sztuk na 1 kg.

Groch polny (Peluska)

Przy transakcjach „bez próby” rozumie się groch polny (peluska) zdrowy, suchy, dojrzały, jednolity, pochodzący z ostatniego zbioru.

Dostawy po 15 października uważa się za pochodzące z ostatniego zbioru.

Ustala się następujące normy jakościowe, dla grochu polnego (peluski):

Czystość 94 %

Zanieczyszczenie:

mineralnymi 0,25%

organicznymi 0,25%

chwastami 0,50%

obcymi uprawnymi 1 %

połamany, uszkodzony, spleśnia-

łymi i porośniętymi 4 %

Siła kiełkowania 90 %

Wilgotność 12 %

Obecność w grochu polnym (pelusce) grochu siewnego lub wyki jarej do 5% nie zalicza się zanieczyszczeń.

Grochy konsumcyjne

Grochy winny być jednolite oo do wielkości i koloru ziarna. Przy transakcjach bez próby rozumie się groch suchy, zdrowy, dojrzały, pochodzący z ostatniego zbioru.

Dostawy po 1 grudnia uważa się za pochodzące z ostatniego zbioru.

Ustala się dwie normy jakościowe dla grochów konsumcyjnych:

I. Standard

Czystość 95 %

Wilgotność 12 %

Zanieczyszczenie:

mineralnymi 0,25%

organicznymi 0,25%

ziarnami robaczywymi 3 %

obco uprawnymi i połamany 1,5 %

Ziarn zielonych w grochu żółtym do 5% nie zalicza się do zanieczyszczeń.

Ziarn żółtych w grochu zielonym do 3% nie zalicza się do zanieczyszczeń.

II. Standard

Czystość 90 %

Wilgotność 12 %

Zanieczyszczenie:

mineralnymi 0,25%

organicznymi 0,25%

ziarnami robaczywymi i spleśnia-

łymi 8 %

w tym spleśniałych najwy-

żej 1 %

obco uprawnych i połanych 1,5 %

Ziarn zielonych w grochu żółtym do 8% nie zalicza się do zanieczyszczeń.

Ziarn żółtych w grochu zielonym do 3% nie zalicza się do zanieczyszczeń.

—oOo—

Wysokość mniejwarteści dla grochów o jakości niższej od podanych norm ustala właściwa Komisja Rzeczoznawców Giełdy Zbożowo-Towarowej, o ile strony nie umówiły się inaczej.

Normy jakościowe dla fasoli

na okres gospodarczy 1948/49 zatwierdzone przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu pismem z dnia 31. 12. 1948 r. za L. dz. AR/I-74

Dopuszcza się do obrotu giełdowego fasolę zwyczajną, tak siewną jak i konsumcyjną w odmianach o ziarnie białym i kolorowym, a mianowicie:

1) fasolę białą jednolitą,

2) fasolę białą mieszaną,

3) fasolę kolorową jednolitą,

4) fasolę kolorową mieszaną.

Fasolę białą mieszaną i fasolę kolorową mieszaną dopuszcza się wyjątkowo do obrotu w okresie gospodarczym 1948/49 dla celów konsumcyjnych.

Ziarna fasoli winny być zdrowe, suche, dojrzałe, pełne, twarde, o połyskującej łusce i pochodzące z ostatniego zbioru.

Dostawy po 1 listopada uważa się za dostawy z ostatniego zbioru.

I. Fasola — materiał siewny

Ustala się następujące normy jakościowe dla materiału siewnego:

Fasola przeznaczona do siewu winna być jednolita odmianowo i bezwzględnie pochodzić z ostatniego zbioru.

Czystość 99%

Siła kiełkowania 95%

Wilgotność 12%

Zanieczyszczenie:

mineralnymi, organicznymi i uszkodzonymi mechanicznie 1%

Niedopuszczalne jest zanieczyszczenie inną odmianą, obcymi uprawnymi i chwastami.

II. *Fasola* — materiał konsumpcyjny

Fasola biała jednolita

Czystość	96 %
Zanieczyszczenie:	
mineralnymi	0,25%
organicznymi	0,25%
obcymi uprawnymi, fasolą białą, innych odmian, fasolą kolorową, połamanymi, spleśniałymi i uszkodzonymi	3,5 %, w tym
obcych uprawnych najwyżej	1 %
spleśniałych najwyżej	1 %
Wilgotność	12 %

Niedopuszczalna jest obecność fasoli czarnej.

Fasola biała mieszana

Czystość	94 %
Zanieczyszczenie:	
mineralnymi	0,25%
organicznymi	0,25%
obcymi uprawnymi, fasolą kolorową, spleśniałymi i połamanymi	5,5 %, w tym
spleśniałych ziarn najwyżej 2%,	
obcych uprawnych najwyżej 1%.	
Wilgotność	12 %

Niedopuszczalna jest obecność fasoli czarnej.

Fasola kolorowa jednolita

Czystość	96 %
Zanieczyszczenie:	
mineralnymi	0,25%
organicznymi	0,25%
obcymi uprawnymi, fasolą kolorową innych odmian, fasolą białą, połamanymi, spleśniałymi i uszkodzonymi	3,5 %, w tym
spleśniałych ziarn najwyżej 1%,	
obcych uprawnych najwyżej 1%.	
Wilgotność	12 %

Niedopuszczalna jest obecność fasoli czarnej.

Fasola kolorowa mieszana

Czystość	95 %
Zanieczyszczenie:	
mineralnymi	0,25%

organicznymi	0,25%
obcymi uprawnymi	1 %
spleśniałymi	2 %
połamanymi i uszkodzonymi	1,5 %
Wilgotność	12 %

Wysokość mniejwarteści dla fasoli o jakości niższej od podanych norm ustala właściwa Komisja Rzeczoznawców Giełdy Zbożowo - Towarowej, o ile strony nie umówiły się inaczej.

Normy jakościowe dla wyki i bobiku

na okres gospodarczy 1948/49.
zatwierdzone przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu pismem z dnia 31.XII.48 r.
za L. dz. AR/I-74.

Do obrotu giełdowego dopuszcza się:

- wykę siewną (jarą) i wykę piaskową (ozimą i jarą),
- bobik.

Wyk a

Przy transakcjach „bez próby” rozumie się wykę zdrową, suchą, dojrzałą, jednolitą i pochodzącą z ostatniego zbioru.

Dostawy wyki piaskowej (ozimej i jarej) po 15-ym sierpnia i wyki siewnej (jarej) po 15-ym października uważa się za pochodzące z ostatniego zbioru.

Ustala się następujące normy jakościowe dla wyk:

Wyka siewna (jara)

Czystość	— 92%
Zanieczyszczenia:	
mineralnymi	— 0,25%
organicznymi	— 0,25%
chwastami	— 0,25%
obcymi uprawnymi	— 5% w tym
łubinu najwyżej do 0,25 %	
ziarnami połamanymi, uszkodzonymi, spleśniałymi i porośniętymi	— 2,25%
Siła kiełkowania	— 90%
Wilgotność	— 12%

Wyka piaskowa (ozima i jara)

Czystość	— 94%
Zanieczyszczenia:	
mineralnymi	— 0,25%
organicznymi	— 0,25%

chwastami	— 0,5%
obcymi uprawnymi	— 2% w tym
ilość wyki siewnej (jarej) najwyżej do 2%.	
ziarnami połamanymi, uszkodzonymi, spleśniałymi i porośniętymi	— 3%
Siła kiełkowania	— 85%
Wilgotność	— 12%

B o b i k

Przy transakcjach „bez próby” rozumie się bobik zdrowy, suchy, dojrzały, bez zapachu, o naturalnym jasnym kolorze, pochodzący z ostatniego zbioru.

Dostawy po 1 listopada uważa się za pochodzące z ostatniego zbioru.

Ustala się następujące normy jakościowe dla bobiku:

Czystość	— 95%
----------	-------

Zanieczyszczenia:

mineralnymi, organicznymi i obco uprawnymi łącznie	— 0,5%
ziarnami robaczywymi i uszkodzonymi	— 4,5%
Siła kiełkowania	— 90%
Wilgotność	— 12%

Wysokość mniejszości dla wyki i bobiku o jakości niższej od podanych norm ustala właściwa Komisja Rzeczoznawców Giełdy Żywno-Towarowej, o ile strony nie umówiły się inaczej.

Normy jakościowe dla łubinu

na okres gospodarczy 1948/49
zatwierdzone przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu pismem z dnia 31.XII.48 r. za L. dz. AR/I-74.

Do obrotu giełdowego dopuszcza się łubiny:

- gorzki,
- pastewny (niegorzki), w gatunkach: żółty (kwitnący żółto), wąskolistny (kwitnący niebiesko, różowo) i biały (kwitnący biał).

Dostawy po 1 stycznia uważa się za pochodzące z ostatniego zbioru.

Łubin gorzki

W obrocie handlowym rozróżnia się następujące gatunki łubinu gorzkiego:

- łubin biały o ziarnie białym z odcieniem kremowym,
- łubin żółty o ziarnie płaskim koloru białego, marmurkowego lub czarnego,
- łubin wąskolistny (niebieski, różowy) o ziarnie jajowatym, koloru szarego.

Czystość	— 90%
----------	-------

Siła kiełkowania	— 70%
------------------	-------

Zanieczyszczenie:

mineralnymi	— 0,5%
-------------	--------

organicznymi	— 0,25%
--------------	---------

obcymi uprawnymi	— 1%
------------------	------

spleśniałymi	— 6%
--------------	------

zbutwiałymi, uszkodzonymi i nie-wykształconymi	— 2,25%
--	---------

Dopuszczalna jest domieszka innych gatunków łubinu do 5%, którą nie uważa się za zanieczyszczenie.

Wilgotność	— 15%
------------	-------

Bonifikaty

Przy zmniejszonej sile kiełkowania stosuje się następujące bonifikaty:

od 70% do 69% włącznie — 0%

od 68% do 65% włącznie — 3% ceny kupna

od 64% do 63% włącznie — 5% ceny kupna

od 63% do 60% włącznie — 8% ceny kupna

Przy zmniejszonej czystości stosuje się następujące bonifikaty:

od 90% do 89% włącznie — 0%

od 88% do 86% włącznie — za każdy procent poniżej normy—
2% ceny kupna

Łubin o czystości poniżej 86% może być postawiony do dyspozycji.

Przy wilgotności ponad 15% stosuje się bonifikaty:

od 15% do 16% włącznie — 1% ceny kupna

od 16% do 17% włącznie — 2% ceny kupna

Łubin o wilgotności ponad 17% może być postawiony do dyspozycji.

Łubin pastewny (niegorzki)

Łubiny pastewne (niegorzkie) mogą znajdować się w obrocie jedynie na podstawie analizy laboratoryjnej, odnośnie zawartości alkaloidów.

Dla łubinów pastewnych (niegorzkich) ustala się następujące normy jakościowe:

dopuszczalna granica zawartości alkaloidów u łubinów w stopniu elity i oryginału do 0.1% alkaloidów i 3 sztuki ziarn gorzkich na 100 sztuk ziarn.

Ulgi w standartach żyta i pszenicy dla województw: Kieleckiego, Krakowskiego, Lubelskiego i Rzeszowskiego

Na wniosek Centrali Rolniczej Spółdzielni Samopomoc Chłopska i po porozumieniu się z Polskimi Zakładami Zbożowymi, Ministerstwo Przemysłu i Handlu, Departament Obrotu Artykułami Rolnymi wprowadził pismem z dnia 11 stycznia 1949 r., L. dz. AR/I-74 do norm jako-

ściowych dla żyta i pszenicy, zatwierdzonych pismem z dnia 10. 11. 1948 r., L. dz. AR/I-74 następujące zmiany w bonifikatach:

„Bonifikata ze strony sprzedającego na rzecz kupującego wynosi:

przy wadze żyta niższej od 700	gr. do 684	gr. włącznie 0%
„ „ „ „ „ 684	„ „ 680	„ „ 1%
„ „ „ „ „ 680	„ „ 676	„ „ 3%
„ „ „ „ „ 676	„ „ 672	„ „ 5%
przy wadze pszenicy niższej od 745	gr. do 737	gr. włącznie 0 %
„ „ „ „ „ 745	737 „ „ 733	„ „ 0,5%
„ „ „ „ „ 737	733 „ „ 729	„ „ 1 %
„ „ „ „ „ 729	729 „ „ 725	„ „ 2,5%
„ „ „ „ „ 725	725 „ „ 721	„ „ 3,5%
„ „ „ „ „ 721	721 „ „ 717	„ „ 5 %

Bonifikaty powyższe wprowadza się na okres czasu do 31. 7. 1949 r. i tylko na terenie 4-eh województw: Kieleckiego, Krakowskiego, Lubelskiego i Rzeszowskiego.

Normy wilgoci w pszenicy i w życie oraz normy zanieczyszczenia pozostają bez zmiany.

Podając powyższe do wiadomości prosimy uprzejmie o dokonanie odpowiednich uzupełnień w normach jakościowych dla zbóż, zamieszczonych w nr 1 „Wiadomości Giełdowych“.

Wskazówki dla konserwacji zbóż

1. *Wskazania dla konserwacji zbóż wynikające z własności ziarna zbożowego.*

Rola jaką odgrywa ziarno zbożowe w odżywianiu człowieka, jest powodem zainteresowania się nim człowieka. Człowiek pracujący potrzebuje dla utrzymania swego organizmu w stanie równowagi, pewnej ilości składników odżywczych, a mianowicie 500 gr węglowodanów, 116 gr białka i 55 gr tłuszczu dziennie. Wszystkich tych składników odżywczych w mniejszej lub większej ilości dostarcza człowiekowi ziarno zbożowe, zawierające tak węglowodany jak białko i tłuszcze (np. ziarno żyta 69,5% węglowodanów, 11,5% białka i 1,7% tłuszczów). W odniesieniu do węglowodanów, ziarno zbożowe jest głównym źródłem zaopatrzenia w nie organizmu ludzkiego, w odniesieniu do innych składników, ziarno zbożowe jest jednym ze środków umożliwiających człowiekowi uzyskanie

ich w potrzebnej ilości przez hodowlę zwierząt i ptactwa domowego, tych głównych dostawców dla człowieka białka i tłuszczów. Jeśli weźmie się pod uwagę z jednej strony wielkość zapotrzebowania człowieka na ziarno zbożowe, z drugiej strony to, że zbiory zbóż mają miejsce raz w roku, staje się zrozumiałym zainteresowanie człowieka nie tylko w ilości produkcji zbożowej, lecz również w przechowaniu zdrowych zbóż, w stanie pełnowartościowym na przestrzeni rocznego okresu czasu, tj. czasu od jednego zbioru do drugiego. — Celem przechowania zbóż jest utrzymanie ich w stanie nie zmienionym, jakościowo dobrym. Jakościowo dobre zboże przyniesie człowiekowi większe korzyści, będzie wydajniejszym przy przemiale i wypieku chleba. Ziarno takie nadawać się będzie do siewu. Aby utrzymać ziarno zbożowe w stanie pełno wartościowym, nie zmienionym w stosunku do tego

stanu, w jakim stworzyła je natura konieczną jest znajomość właściwości ziarna zbożowego, i zabezpieczenia mu w czasie przechowywania takich warunków, wśród których ziarno zbożowe utrzymałoby niezmiennymi swe własności. Stworzenie takich warunków ziarnu zbożowemu, stanowi zagadnienie w przechowywaniu zbóż.

Ziarno zbożowe jest owocem, przez który natura chce utrzymać przy życiu daną roślinę. Jako takie ziarno zbożowe przedstawia sobą nową roślinę w postaci kielka, w którym sformowane są zasadnicze części roślin, oraz w postaci pewnej ilości zasobów pokarmowych, potrzebnych roślinie do rozwoju jej w pierwszej fazie. — Rozwój rośliny z ziarna, uzależniony jest od zaistnienia pewnych określonych warunków, a mianowicie od odpowiedniej wilgotności i ciepłoty. Przy zaistnieniu sprzyjających warunków, kielki rozwija się w nową roślinę, a zasoby pokarmowe zużywane bywają na budowę rośliny i jej życie. Przy braku takich warunków, nagromadzone w ziarnie siły rozwojowe rośliny, pozostają w pewnego rodzaju śnie. Ziarno zbożowe jest zatem organizmem żywym. — Żyje ona kosztem nagromadzonych zasobów w postaci węglowodanów. — Życie to polega na procesie spalania tj. łączenia się tlenu dostarczonego przez powietrze ze skrobią. Skutkiem tego procesu, jest stały ubytek w ziarnie węglowodanów, oraz gromadzenie się w masie zbożowej produktów procesu spalania tj. dwutlenku węgla, wody i ciepła, z których woda i ciepło ułatwiają dalsze dokonywanie się procesu utleniania substancji organicznych ziarna i działalność fermentów. — Ze wzrostem wilgotności w ziarnie, rozpoczyna się w nim rozwój drobnoustrojów, dokonywujących procesów rozkładowych w skrobi, ciałach białkowych i tłuszczach. — Wynikiem tych procesów, jest zmniejszenie się wartości spożywczych ziarna, a nawet ich utrata wzgl. zmniejszenie i strata sił kiełkowania przez ziarno zbożowe. — Czynniki wywierającymi wpływ na intensywność procesów dokonywujących się w ziarnie zbożowym są: wilgotność ziarna, jego ciepłota i dopływ tlenu do ziarna.

Ziarno zbożowe jako ciało higroskopijne posiada zdolność przejmowania wilgoci od otoczenia i oddawania jej otoczeniu, w następstwie tego między ziarnem zbożowym, a otoczeniem dokonuje się stale wymiana wilgoci. — Wymiana ta zachodzi przy zetknięciu się ziarna zbożowego z ciałami stałymi higroskopijnymi, wodą i powietrzem, w zależności od stopnia wil-

gotności otoczenia i ziarna zbożowego, ziarno zbożowe przejmuje wzgl. oddaje wilgoć otoczeniu. — Ponieważ ziarno zbożowe znajduje się w ciągłym kontakcie z powietrzem, bardzo istotnym przy przechowywaniu zboża jest wpływ wilgotności powietrza na wilgotność ziarna zbożowego. — Powietrze zawsze zawiera w sobie pewną ilość pary wodnej. — Im posiada ono wyższą temperaturę, tym może pomieścić w sobie większą ilość pary wodnej, jednak tylko do maksymalnej ilości, określonej dla każdej temperatury powietrza. — Najczęściej nie zawiera ono swej maksymalnej ilości pary wodnej, ale tylko pewien jej procent. — Wilgotność powietrza ze względu na zależność jej od temperatury powietrza, nazywa się względną wilgotnością powietrza i określa się ją w procentach w stosunku do maksymalnej możliwej wilgotności dla danej temperatury. Jak stwierdzono, wilgotność ziarna zbożowego, zawsze układa się w pewnym określonym stosunku do tzw. względnej wilgotności powietrza tj. pewnej określonej względnej wilgotności powietrza, odpowiada pewna określona wilgotność zboża i w związku z tym ziarno zbożowe w zetknięciu z powietrzem o wyższej względnej wilgotności, będzie przejmować wilgoć od powietrza i zawilgacać się. Ziarno zbożowe znów w zetknięciu z powietrzem o niższej względnej wilgotności, będzie oddawać swą wilgoć w powietrze i suszyć się.

Drugim czynnikiem wywierającym wpływ na intensywność procesów zachodzących w ziarnie zbożowym jest temperatura ziarna. — W stosunku do pierwszego czynnika tj. wilgoci, czynnik ten spełnia rolę czynnika pomocniczego.

Trzecim czynnikiem wywierającym wpływ na intensywność procesów zachodzących w ziarnie, jest dostateczny dopływ tlenu.

Ze spostrzeżeń co do wpływu wymienionych czynników na intensywność procesów zachodzących w ziarnie zbożowym wynika, że drogi które prowadzą do zmniejszenia intensywności tych procesów, a zatem do podniesienia trwałości ziarna zbożowego w przechowywaniu, stanowią: suszenie i chłodzenie ziarna zbożowego, oraz zamykanie doń dopływu tlenu.

Suszenie ziarna zbożowego znajduje w praktyce największe zastosowanie. — Do doprowadzenia zboża do stanu trwałego w przechowywaniu, wystarczy ono w zupełności bez posilkowania się innymi środkami pomocniczymi. — Suszenie ziarna zbożowego dokonuje się sposobem naturalnym, przez spowodowanie przenikania przez masę zbożową powietrza, posiadają

cego w stosunku do zboża własności suszące, wzgl. przez suszenie sztuczne, na suszarniach które w wypadkach dużego wzmożenia się procesów zachodzących w ziarnie zbożowym, stanowi jedyny sposób uratowania zboża przed zepsuciem. — Druga droga do zmniejszenia intensywności procesów zachodzących w ziarnie, prowadzi poprzez chłodzenie ziarna zbożowego. Doprowadzenie zboża do stanu trwałego tą drogą, wymaga jednak posiadania przez ziarno zbożowe, pewnej tylko określonej wilgotności zboża, zatem ta droga może być uważana tylko za pomocniczą w konserwacji zbóż i w praktyce stosowana jest u nas, tylko jako taka w miarę zaistnienia warunków do chłodzenia zbóż. — Trzecią drogą, która winna prowadzić do zmniejszenia procesów zachodzących w ziarnie zbożowym, jest zamknięcie do ziarna dopływu tlenu. — Sposób ten może być stosowany, jedynie w spichrzach posiadających komory zamknięte i przy zbożu suchym, zatem posiada on charakter środka pomocniczego przy konserwacji zbóż.

2. *Praktyczne wskazówki dla przechowania i konserwacji zbóż.*

Zagadnienie przechowywania zbóż, wymaga przygotowania pomieszczeń zbożowych na składowanie zbóż, jak również przygotowania samych zbóż do przechowywania. Pierwsze polega na zabezpieczeniu pomieszczeń zbożowych pod względem budowlanym tj. zabezpieczenia dachów przed zaciekaniem ścian, podłóg oraz otworów drzwiowych i okiennych, na przygotowaniu urządzeń, sprzętu i narzędzi potrzebnych do przechowania i konserwacji zbóż, wreszcie na utrzymaniu pomieszczeń w odpowiedniej czystości i ew. ich dezynsekcji. — Obecność szkodników zbożowych w pomieszczeniu zbóż, to perspektywa nie tylko strat ilościowych przechowywanego zboża, lecz również trudności w konserwacji zbóż polegających na tym, że ziarno uszkodzone przez szkodniki zbożowe, prędzej ulegają zawilgoceniu i w następstwie tego stają się mniej trwałe w przechowaniu. — Przygotowanie samych zbóż odebranych już pod względem jakościowym i ilościowym, winno polegać na oczyszczeniu ich od zanieczyszczeń mineralnych i chwastów, oraz na wyłączeniu i oddzielnym zmagazynowaniu zbóż opanowanych przez szkodniki zbożowe. — Czyszczenie zbóż od zanieczyszczeń mineralnych, kurzu i chwastów, jest zabiegiem ułatwiającym konserwację zbóż. — Obecność bowiem zanieczyszczeń mineralnych i pyłu, utrudnia odpływ z masy zbo-

żowej, produktów procesu oddychania ziarna zbożowego, a obecność chwastów posiadających inne terminy dojrzewania i inną wilgotność, wpływa ujemnie na konserwację zbóż.

Poza przygotowaniem zbóż do przechowania, duże znaczenie dla umożliwienia jego konserwacji, odgrywa rozmieszczanie zbóż w magazynach. — Zasadniczym wskaźnikiem do rozmieszczenia zbóż w magazynie, musi być wilgotność zbóż. Do składowania w pomieszczeniach komorowych, mogą być przeznaczone tylko zboża normalne suche, zboża wilgotne jak również świeże nie odleżałe należy składować jedynie w pomieszczeniach podłogowych, które ze względu na swój charakter umożliwiają podsuszanie zbóż. — Przy składowaniu na podłogach luzem, zboże magazynuje się w przyzmach, o wysokości zależnej od wytrzymałości podłogi, stanu wilgotności zboża, wreszcie pory roku, pozostawiając wolną przestrzeń pod ścianami, oraz miejsce na przerabianie zboża. — Ważnym dla składowania na podłogach jest jeszcze to, z jakiego materiału wykonana jest podłoga, oraz przy podłogach cementowych na parterze, czy są one dostatecznie izolowane, ponieważ w tym ostatnim wypadku należy się liczyć z zawilgacaniem zboża. — Decydującym co do stosowania wysokości przyzma, jest stan odleżenia zbóż i ich wilgotność. — Ziarno świeże składa się w przyzmach o wysokości od 30 cm do 75 cm w zależności od jego wilgotności, przez okres czasu potrzebny do wypocenia się ziarna tj. około miesiąca. — Zboża odleżałe zezwalają na składowanie ich w przyzmach wyższych, bo przy wilgotności do 16% do wysokości 1,20 m w okresie jesiennym, 1,50 m w okresie zimowym, 1,00 m w okresie wiosennym. Zboża o wilgotności wyższej muszą być składowane w niższych przyzmach. — Praktycznie załadowanie spichrza zbożowego podłogowego ze względu na nośność stropów i wilgotność zbóż, rozwiązuje się w ten sposób, że na wyższe kondygnacje kieruje się zboża wilgotniejsze i składa je w niższych przyzmach.

Przechowywanie zboża dokonuje się w spichrzach zbożowych, z których jedne mniej, drugie więcej zabezpieczają zboże od wpływów powietrza zewnętrznego. W spichrzach podłogowych, gdzie zboże składowane jest na dużych powierzchniach, ma się do czynienia z dużym wzajemnym oddziaływaniem na siebie powietrza i masy zbożowej; natomiast zboże złożone do komór jest stosunkowo znacznie odizolowane od wpływów powietrza zewnętrznego.

W spichrzach podłogowych ziarno zbożowe, przy równowadze temperatur powietrza i zboża, przejmuje wilgoć od powietrza, o ile jest ono stosunkowo wilgotniejsze, natomiast oddaje mu swą wilgoć gdy powietrze jest stosunkowo bardziej suche. — W wypadku różnicy temperatur powietrza i zboża, wystąpić mogą dwa zjawiska. Z jednym zjawiskiem ma się do czynienia zwykle na jesieni, kiedy to zboże wykazuje wyższą temperaturę od powietrza, które z postępem pory roku ochładza się znacznie szybciej. — Napływające do spichrza powietrze chłodniejsze w zetknięciu się z cieplejszym ziarnem zbożowym, ogrzewa się i staje się zdolniejszym przyjąć większą ilość pary wodnej, na skutek czego przejmuje wilgoć od zboża i suszy je. Wpływ takiego powietrza na konserwację zbóż staje się dodatnim.

Z odwrotnym zjawiskiem ma się do czynienia zwykle na wiosnę, gdy z postępem pory roku, powietrze znacznie szybciej ogrzewa się w stosunku do ochłodzonej masy zbożowej. — Powietrze ciepłe napływające do spichrzy w zetknięciu się z masą zbożową, oziębia się i przez to zmniejsza swą zdolność pochłaniania pary wodnej. — W takim wypadku trzeba się liczyć, że stosownie do wilgotności powietrza i stopnia jego ochłodzenia, stopień nasycenia powietrza parą wodną może być przekroczony i powietrze wydzielać będzie z siebie parę wodną, która osiadać będzie na zbożu jako rosa. — Z powyższego względu podejmowanie zabiegu wietrzenia zboża na wiosnę, stanowi ryzyko i może być podejmowane tylko w pewnych ściśle określonych warunkach tj. po upewnieniu się, że powietrze napływające do magazynu będzie suszyć zboże.

Spostrzeżenia poczynione w odniesieniu do własności ziarna zbożowego, do przejawów jego życia wreszcie do wpływów pewnych czynników na intensywność procesów zachodzących w ziarnie zbożowym, doprowadzają do wniosku, że aby utrzymać wartość użytkową ziarna zbożowego w stanie niezmiennym, w stosunku do tego, jakim dała je natura, należy dążyć do stworzenia mu przy przechowywaniu takich warunków, w których procesy zachodzące w ziarnie zbożowym były utrzymane na niskim poziomie. — Ponieważ zapewnić to może odpowiednia wilgotność i temperatura zboża, należy zatem przy konserwacji zboża:

- 1) dbać o utrzymanie ziarna w stanie suchym,
- 2) utrzymywać w zbożu temperaturę równomierną i możliwie niską,

- 3) umożliwiać dopływ do zboża powietrza suchego i możliwie chłodnego,

- 4) chronić je od dopływu powietrza wilgotnego i gorszego. — Z powyższego wynika wskazówka, że dla podejmowania zabiegów konserwacyjnych, należy wykorzystywać w zasadzie dni pogodne, suche i wietrzne, natomiast w dni upalne i wilgotne zboże powinno być możliwie izolowane od wpływów powietrza zewnętrznego przez zamykanie drzwi i obien w magazynach.

Naturalnym środkiem konserwacji zboża jest jego wietrzenie. Istota zabiegu wietrzenia polega na wszechstronnym skontaktowaniu ziarna zbożowego z powietrzem. — W spichrzach zmechanizowanych dokonuje się tego, przez przenoszenie zboża zapomocą urządzeń mechanicznych i przesypywanie na inne miejsce składowania, stosując przy tym specjalne urządzenia do rozpraszania przesypującego się ziarna. W spichrzach nie zmechanizowanych wietrzy się zboże przerzucając je ręcznie. — Jako narzędzia używa się szufel drewnianych ze względu na to, że duże tarcie zboża o drzewo powoduje najlepsze rozpraszanie się ziarna. Rzut zboża powinien być taki, by powodował rozpraszanie się ziarna w powietrzu i przebycie przez nie 2 — 3 m drogi powietrznej. — Wietrzenie zboża przeprowadza się wówczas, gdy potrzebę tę dyktuje stan wilgotności i ciepłoty ziarna zbożowego. Im ziarno zbożowe zawiera większą wilgoć, tym wymaga ono częstszego wietrzenia, które ilościowo różnie przedstawia się w różnych porach roku. — Przy zbożu o wilgotności do 16% trzeba liczyć się z dwukrotnym wietrzeniem miesięcznie jesienią, — jednorazowym zimą i cztero krotnym w miesiącach wiosennych. — Zboże o wilgotności ponad 17% wymaga podejmowania znacznie większej ilości zabiegów. — Zboże, świeże zwłaszcza wilgotne, powinno być wietrzone codziennie przez okres pierwszego miesiąca. Powyższe dane co do stosowania ilości zabiegów, to cyfry orientacyjne. — Praktycznie potrzebę podejmowania zabiegu wietrzenia dyktuje konserwującemu zauważony wzrost temperatury zboża. — Temperaturą zboża sygnalizującą o potrzebie podejmowania zabiegu wietrzenia, jest temperatura od 18 stopni C wzwyż i od tej temperatury począwszy, należy podejmować zabiegi wietrzenia zboża złożonego w komorach. W pomieszczeniach podłogowych, gdzie ma się do czynienia ze stałym wyrównywaniem się temperatur zboża i powietrza magazynowego, decydującym

do podejmowania zabiegu wietrzenia, jest wzrost temperatury masy zbożowej, przekraczający temperaturę powietrza magazynowego o 3 stopnie C. — Podejmowanie zabiegu wietrzenia może mieć miejsce wówczas, gdy ma się pewność, że powietrze wietrzące nie będzie zawilgacać zboża.

Pewność tego, że powietrze, którym zamierza się wietrzyć ziarno zbożowe, nie będzie go zawilgacać, może dać tylko pomiar temperatur zboża i powietrza, pomiar wilgotności powie-

trza oraz wybór do wietrzenia zboża tylko odpowiednio suchego powietrza. Jak suchym powinno być powietrze, aby suszyć ziarno zbożowe a nie zawilgacać przy pewnej znanej temperaturze zboża i powietrza, określają pomocnicze tabele wietrzenia zboża. — Posłużenie się też nimi i pomiarem wilgotności i temperatur może zapewnić takie wietrzenie zbóż, które w skutkach przyniosą zmniejszenie się procesów zachodzących w ziarnie zbożowym i uczyni zboże trwałym w przechowaniu. Z.

Manka towarowe

Sprawa mank towarowych w handlu ziemiopłodami nadal nie jest generalnie załatwiona, a tylko na pewnych odcinkach i to przeważnie wewnętrznymi zarządzeniami zainteresowanych instytucji.

Że jednak jest ona ważna dla terenu, świadczy o tym jeden z listów otrzymanych przez Giełdę Urzędującą, który cytujemy dosłownie:

„Prosimy uprzejmie o rozpatrzenie i zajęcie stanowiska w następującej sprawie:

Przy handlu ziemiopłodami i paszą w szczególności paszą objętościową, występują naogół zawsze dość znaczne manka. Spółdzielnia nasza prowadzi cały szereg placówek handlowych tymi artykułami jak: otręby, makuchy, owies, jęczmień, mieszanka zbożowa, ziemniaki, słoma, siano, siewka, cebula itp. i przy sporządzeniu inwentur występują zawsze mniejsze lub większe manka.

Wszystkie próby uregulowania sprawy mank przez utalenie takich lub innych maksymalnych limitów, nie dały pozytywnego efektu. Rada Nadzorcza naszej Spółdzielni zajmowała się już kilkakrotnie przedmiotową sprawą i wezwala ostatecznie Zarząd o zwrócenie się do władz giełdowych celem uzyskania urzędowego ustalenia mank dopuszczalnych tak w obrocie hurtowym jak i pół-hurtowym względnie detalicznym.

Jest nam wiadomym, że również inne instytucje prowadzące podobną działalność, napotykają na te same trudności i trudno im ustalić gdzie kończy się dopuszczalne manko, a zaczyna się nieuczciwość personelu.

Sprawa jest dla nas o tyle ważna, że Spółdzielnia nasza dokonuje w tej dziedzinie dosyć znaczne obroty, przy których, uwzględniając niedość ściśle sprecyzowane dopuszczalne manko, nie trudno o uszczerbek dla majątku społecznego.

Zdajemy sobie sprawę z tego, że trudno będzie ustalić urzędowo takie czy inne normy dopuszczalnych mank nie znając dokładnie warunków pracy poszczególnej placówki. Oświadczamy jednak gotowość współpracy i chętnie służymy naszymi dotychczasowymi doświadczeniami na wypadek, gdyby Giełda podjęła się unormowania sprawy w przedmiotowej dziedzinie. Jesteśmy również skłonni przedstawić Wam sprawę obszerniej naświetlić i uzasadnić na wypadek, gdyby intencja nasza nie była w powyższym przedstawieniu dość sprecyzowana.

Na wypadek gdyby Giełda tamtejsza uznała się za niewłaściwą do załatwienia względnie urzędowego zaopiniowania poruszanej sprawy, to prosimy uprzejmie o przedstawienie jej właściwym czynnikom z zawiadomieniem nas o odstąpieniu sprawy.

W każdym wypadku prosimy uprzejmie o możliwie rychłe zajęcie i zakomunikowanie nam swojego stanowiska.

Giełda urzędująca bierze na siebie obowiązek rozpracowania tego zagadnienia w formie projektu rozporządzenia, czy zarządzenia Ministra Przemysłu i Handlu, zanim jednak powoła do tego celu Komisję, złożoną z fachowców branżowych, pragnęłaby otrzymać od wszystkich Kierowników placówek handlowych lub magazynów wypowiedzi na ten temat, a zwłaszcza:

- 1) Na jakie artykuły powinna Komisja ustalić dopuszczalne manko?
- 2) Jakie proponują dopuszczalne manko dla poszczególnych artykułów w hurcie, pół-hurcie i detalu?
- 3) Jakie manka dotychczas były przez Was stosowane?

4) Na jakie trudności napotykaliscie w swej praktyce przy stosowaniu tych mank?

Sądzimy, że Obywatele Kierownicy zrozumieją wagę szybkiego uregulowania sprawy mank i dostarczą Komisji cenego materiału, który byłby podstawą do rozpoczęcia jej prac.

A więc, Obywatele Kierownicy! Giełda Urzędująca oczekuje od Was współpracy na tym odcinku i pragnie Was wciągnąć do tej zespołowej pracy, której społeczna wartość w dużej mierze zależy od Was samych.

J. B.

Zachwaszczenie zbóż

Bardzo ważną rzeczą dla kultury rolniczej Kraju jest zwalczanie zachwaszczenia naszych pól, które wpływa ujemnie na jakość zbóż znajdujących się w obrocie handlowym.

Chwasty dostają się na pole wraz z nasionami zbóż, lub obornikiem, pozatem są przenoszone przez wiatr, ptaki, zwierzęta, a nawet i ludzi, z otaczających pola nieużytków, rowów, niekoszonych miedz itp.

Szkodliwość chwastów polega na tym, że:

- 1) Zabierają roślinie wodę z gleby wraz z rozpuszczonymi w niej pokarmami, przyczyną tego jest zwykle bardzo silnie rozwinięty system korzeniowy chwastów.
- 2) Pozbawiają rośliny światła i ciepła, gdyż często przewyższają roślinę uprawną wzrostem.
- 3) Powodują wyleganie zboża (np. powój polny, różne gatunki wyki, rdest powojowaty itp.).
- 4) Utrudniają sprzęt i koszenie (np. oset).
- 5) W wielu wypadkach pasożytują na roślinie (np. szeląжник włochaty, pszeniec różowy).
- 6) Chwasty są rozsadnikami chorób i szkodników (np. na łopusze, ognisze i innych krzaczkowych, żyje pierwsze pokolenie bielnika kapustnika).

Przyczyny utrudniające walkę z chwastami:

- 1) Chwasty wydają o wiele więcej nasion niż rośliny uprawne.
- 2) Nasiona chwastów bardzo łatwo rozsiewają się dzięki swej budowie (skrzydełka, spadochroniki, nasiona czepne).
- 3) Zachowują bardzo długo zdolność kiełkowania (do 25 lat).
- 4) Kiełkują stopniowo, w ciągu całego okresu wegetacyjnego, trudniej wymarzają,

nasiona uszkodzone i niedojrzałe kiełkują nawet szybciej niż normalne.

- 5) Rozmnażają się nie tylko z nasion (1 i 2-letnie), ale także z części podziemnych jak kłącze, korzenie. Np. oset, perz itp.

Chwasty występujące w naszych zbożach dzielimy na dwie zasadnicze grupy:

- 1) Chwasty szkodliwe z punktu widzenia uprawy zbóż.
- 2) Chwasty wpływające ujemnie na jakość przetworów zbożowych.

Do pierwszej grupy, prócz wymienionych wyżej należy zaliczyć następujące chwasty: cha-ber, przytulia lepczyca, nawrot polny, rdesty, rzodkiew świerzepa, gorczyca świerzepa, miętlica zbożowa, rumian polny, poziewnik szorstki, gwiazdnica pospolita, świerzbica polna, czerwiec roczny, tobołki polne, komosa biała, ostróżka polna, iglica pospolita, włosnica zielona i sina, sporek polny.

Szkodliwość chwastów polega nie tylko, jak wspomnieliśmy wyżej na utrudnianiu wegetacji roślin uprawnych, ale cały szereg chwastów wpływa ujemnie na jakość przetworów zbożowych, chwasty te są szkodliwe dla ludzi o ile dostaną się do produktów przemiału zboża i dla zwierząt o ile występują jako zanieczyszczenia pasz.

Chwasty i rośliny uprawne zanieczyszczające zboże możemy podzielić na następujące grupy:

- 1) Wybitnie szkodliwe dla zdrowia: kakał, życica odurzająca, stokłosa żytnia, pszeniec polny.
- 2) Zmniejszające trwałość zboża: gorczyca polna, konopie siewne, rzepak, rzepik, lnianka.
- 3) Powodujące nie normalny kolor maki: skrzyp polny, wyka polna, czarnuszka ogrodowa.
- 4) Psujące smak przetworów zbożowych: mak polny, szczaw zwykły, łubin żółty, cebulki czosnku dzikiego i owies głuchy,

ten ostatni występując jako zanieczyszczenie, krzyżuje się z owsem uprawnym, jest z tego powodu niepożądany.

— Prócz chwastów bardzo szkodliwe dla zdrowia ludzi i zwierząt są grzybki pasożytujące w ziarnach zbóż jak sporysz — przede wszystkim na życie i śnieć na pszenicy.

Walka z chwastami jest trudna, ale konieczna.

Można ją ująć w następujące punkty:

- 1) Czystość materiału siewnego.
- 2) Gęstość siewu — zboża siane zbyt rzadko łatwo ulegają zachwaszczeniu.
- 3) Odpowiednia (niezawczesna) pora siewu, chwasty bardziej odporne na temperaturę wyrastają wcześniej.
- 4) Czystość obornika —
Poślad używany jako pasza musi być dobrze ześrutowany, plewy należy prażyć, chwastów nie używać jako ściółki.
- 5) Kilkakrotnie w czasie sezonu wegetacyjnego należy kosić chwasty na nieużytkach, przed tem nim zakwitną i wydadzą nasiona.
- 6) Odpowiednia uprawa gleby. — Po sprzęcie zbóż w jesieni należy zastosować po-

dorywkę w celu wydobycia nasion chwastów na wierzch i zmuszenie ich wykiełkowania, a następnie zniszczenie ich przy pomocy brony i kultywatora.

7) Płodozmian. —

Musimy pamiętać, że rośliny okopowe, dzięki uprawie między rzędowej przyczyniają się do oczyszczania roli z chwastów. Takie rośliny jak gryka i konopie dzięki silnemu wzrostowi zagłuszają słabiej rosnące chwasty.

8) Niszczenie chwastów na polu (uprawa międzyrzędowa).

9) Palenie chwastów na ścierniskach stosowana w Z. S. R. R. i Stanach Zjednoczonych.

10) Walka chemiczna — opylanie młodych chwastów azotniakiem i kaimitem stosowanym na mokro (wczesnym rankiem przy rosie).

Metody zwalczania chwastów są jak widzimy kłopotliwe i wymagające dużego nakładu pracy. Walka ta jest jednak nieunikniona ze względu na ogrom strat jakie wynikają z zaniedbania tej sprawy.

G. Ch.

Wypowiedzi członków giełd podstawą do zmiany tymczasowych norm jakościowych na warzywa i owoce

Obowiązujące obecnie normy jakościowe dla warzyw i owoców ustalone zostały w r. 1947. Jak ich sam tytuł wskazuje były to standardy tymczasowe. Przetrwały one dwa okresy gospodarcze. — 2-letni okres ich stosowania uwypuklił niewątpliwie ich wady i zalety.

Giełda Urzędująca przystępując w roku obecnym do ustalenia nowych norm jakościowych dla warzyw i owoców na okres gospodarczy 1949 — 1950

wezwała i nakłada obowiązek

na wszystkich członków giełd zbożowo-towarowych, biorących udział w produkcji i obrocie tymi artykułami, dokładnego przejrzenia tymczasowych norm standaryzacyjnych dla warzyw i owoców, zamieszczonych w Nr 2 i 3 Wiadomości Giełdowych oraz wypowiedzenie się, czy dotychczasowe normy należy zmienić, a jeżeli tak, to w jakim kierunku i z jakich przyczyn.

Opinie swe i wnioski Giełda Urzędująca prosi kierować na adres Redakcji wzgl. Giełdy Urzędującej W-wa, Krakowskie Przedmieście 16/18.

Wzywając członków do współpracy na tym odcinku Giełda Urzędująca podkreśla jej doniosłość i znaczenie.

Szeroki ogół bezpośrednio zainteresowanych instytucji ma możliwość bowiem tą drogą wypowiedzenia wszelkich swych zastrzeżeń odnośnie tych norm, a tym samym przyczynienia się do usunięcia mankamentów utrudniających stosowanie tych norm w życiu praktycznym.

Otrzymane opinie i wnioski będą służyły za podstawę i wskazówkę dla komisji standaryzacyjnej do ukształtowania nowych, precyzyjniej skonstruowanych norm jakościowych na warzywa i owoce.

KRONIKA KRAJOWA

WAŻNIEJSZE OSIĄGNIĘCIA POLSKICH ZAKŁADÓW ZBOŻOWYCH

Jak to już stwierdził Minister Hilary Minc w referacie wygłoszonym na Kongresie Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej — stan zaopatrzenia rynku w chleb i mąkę jest w tej chwili zadowalający. „Zostało to osiągnięte dzięki temu, że z jednej strony wzrosła wydatnie masa towarowa, z drugiej strony dzięki przebudowie struktury spółdzielczości i połączeniu jej działania z aparatem państwowym w jednej organizacji Polskich Zakładów Zbożowych”.

W odniesieniu do masy towarowej zbóż trzeba nadmienić, że dokonywany przez P.Z.Z. zakup od nowych żniw do 1-go stycznia 1949 roku wynosi 1.400.000 ton ziarna łącznie z podatkiem gruntowym.

Dodatnie osiągnięcia zbiorów umożliwiły zawarcie szeregu kontraktów zbóż na eksport. W eksporcie tym współpracujemy z Norwegią, Szwecją, Szwajcarią, Danią, Bizonią, Izraelem, Anglią i Belgią.

Do przeładunku zboża w końcu listopada 48 r. uruchomiły P.Z.Z. poza posiadanymi elewatorami w Gdyni i w Gdańsku, wielki elewator „Ewa” w Szczecinie.

Osiągnięcia P.Z.Z. w sprzedaży przetworów zbożowych są również pozytywne. Na skutek odejścia od reglamentu oraz uwzględniając okres świąteczny i ewentualne trudności komunikacyjne w wypadku dużych opadów śnieżnych — stworzono poważne rezerwy mączne, odpowiadające ilości 5 tygodniowego zapotrzebowania.

Wysoki stan zapasów zbóż i przetworów zbożowych stworzonych przez P.Z.Z. gwarantuje pełne zaopatrzenie rynku w chleb, mąkę i kaszę na zasadach wolnorynkowych po cenach ustabilizowanych i respektowanych przez handel na całej linii. Poza tym Polskie Zakłady Zbożowe prowadzą zaopatrzenie przemysłu (jak: kawowy, fermentacyjny, cukierniczy) w potrzebie artykuły zbożowe, oraz zaopatrują niektóre instytucje.

Na odcinku magazynowania zbóż, obserwujemy znaczny postęp organizacyjny. Polskie Zakłady Zbożowe rozpoczynając swoją działalność w maju 1948 roku rozporządzały magazynami o pojemności ok. 670 tys. ton. Duża podaż zbóż wysunęła zagadnienie zwiększenia pojemności magazynów, co zostało już osiągnięte przez odremontowanie ich i adaptację.

Na 1 stycznia 49 r. P.Z.Z. rozporządzały magazynami o pojemności 1.200.000 ton. Zapasy w magazynach kontrolowane przez Państwo zapewniają ludności nierolniczej pełne zaopatrzenie w przetwory zbożowe do nowych żniw.

St. G.

SKÓRA DLA LUDNOŚCI WIEJSKIEJ

Na podstawie umowy, zawartej przez Centralę Handlową Przemysłu Skórzanego w Łodzi a Centralą Rolniczą Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”, otrzymała powyższa Centrala uprawnienia do rozprowadzenia skóry miękkiej (wierzchniej) i twardej (podeszwowej) wśród ludności wsi.

Centrala Handlowa Przemysłu Skórzanego postawiła do dyspozycji Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” na czwarty kwartał roku 1948 pewne ilości skóry, które zostaną rozprowadzone wśród ludności rolniczej poprzez Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”.

Przewodnim celem powyższej akcji jest zaopatrzenie w pierwszym rzędzie chłopów małorolnych, którzy najdotkliwiej odczuwają brak przydziału tanich artykułów przemysłowych.

Przydziały skóry dla rynku wiejskiego są ograniczone.

W związku z tym przy sprzedaży detalicznej skór, dokonywanej przez Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” stosowana będzie następująca kolejność sprzedaży:

1. członkowie spółdzielni — właściciele gospodarstw karłowatych,
2. członkowie spółdzielni — właściciele gospodarstw średnich,
3. nie członkowie spółdzielni — właściciele gospodarstw karłowatych,
4. nie członkowie spółdzielni — właściciele gospodarstw średnich,
5. członkowie spółdzielni — właściciele gospodarstw większych (bogacze),
6. nie członkowie spółdzielni — właściciele gospodarstw większych (bogacze).

Z powyższych przydziałów skór nie będą mogli korzystać szewcy, którzy są zaopatrywani w skórę przez właściwe Izby Rzemieślnicze.

ZIOŁA POSZUKIWANE DO NABYCIA

Do ziół, poszukiwanych przez Centralę Rolniczą Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” — Dział Ziół, należy również tymianek.

Ilość tymianku, jaka jest potrzebna wyżej wymienionej Centrali, wynosi około 5-ciu ton. Chodzi tu przede wszystkim o tymianek z ostatniego zbioru.

Wyjątkowo, o ile zaoferowany surowiec jest dobrej jakości, może on pochodzić ze zbioru roku 1947.

Rolnicy-plantatorzy, posiadający pewne zapasy powyższego surowca — mogą go sprzedawać, oferując go bezzwłocznie Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” — Dział Ziół wraz z przesłaniem próbki oraz podaniem ceny za 1 kg.

×

Produkcja zbóż w majątkach PNZ wzrosła w 1948 roku o 85% w stosunku do roku poprzedniego, produkcja roślin oleistych o 200%. Zawdzięcza się to przede wszystkim zwiększeniu obszarów użytkowych gruntów. Również wydajność pszenicy ozimej z 1 ha wzrosła do 15 kwintali, jęczmienia ozimego — wzrosła o 8,3q., owsa o 4,3 q., buraków cukrowych o ok. 41 q. z 1 ha.

Stan bydła rogatego wzrósł w ciągu roku ubiegłego w PNZ o przeszło 20 tysięcy głów, trzody chlewnej o blisko 45 tysięcy sztuk, a owiec o 18 tysięcy. W roku bież. PNZ powiększa pogłowie koni o 6,3%, bydła o 8,9%, trzody chlewnej o 12,8% i owiec do 66%.

PNZ odstawiły w ub. roku państwu ok. 180 tysięcy ton zbóż konsumcyjnych oraz 47 tys. ton zboża siewnego.

×

Główny pełnomocnik do spraw podatku gruntowego przyznał dla wsi, przodujących w spłacie podatku w 1947 roku — premie pieniężne, które przeznaczone są na organizację ośrodków maszynowych, na elektryfikację i na radiofonizację nagrodzonych wsi. Łącznie premie wynoszą 200 mln. zł. Z sumy tej rozdzielono dotąd 154 mln. zł, głównie na organizację ośrodków maszynowych (64 mln zł). Poszczególne wsie otrzymują niejednokrotnie po 2—3mln. zł.

×

W pierwszych miesiącach br. nastąpi reorganizacja aparatu spółdzielni ogrodniczych. Zamiast istniejącej sieci powstaną spółdzielnie rejonowe, obliczone na 2—3 powiaty każda. Czynności zbiorcze produktów wykonywać będą gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”. Cała działalność dotychczasowych spółdzielni ogrodniczych wraz ze sklepami i innymi punktami sprzedaży przekazana będzie spółdzielczości spożywców.

×

Uruchomione zostały przez Państwowy Bank Rolny kredyty krótkoterminowe na zakup nawozów sztucznych dla drobnego rolnictwa w łącznej wysokości 750 mln. zł. Kredyt oprocentowany jest w stosunku 6,5%. Termin płatności — 9 miesięcy, przy czym wszystkie spłaty powinny być uregulowane do dn. 1 grudnia br. Z kredytu mogą korzystać tylko rolnicy, posiadający gospodarstwa do 12 ha. Podania przyjmuje się w gminnych zarządach ZSCH. Skrypty dłużne żyruje tylko jedna osoba. Przy odbiorze nawozu rolnik płaci tylko określoną sumę z tytułu odsetek.

×

Wszystkie spółdzielnie gminne wydawać będą do 31 maja br. nawozy sztuczne przede wszystkim, rolnikom, którzy posiadają zawarte umowy plantacyjne. Dotyczy to głównie Ziemi Odzyskanych, gdyż na Ziemiach Dawnych uprawy kontraktowe buraka cukrowego, cykorii, cebuli, lnu włóknistego, konopi i tytoniu będą zaopatrywane w nawozy sztuczne z magazynów instytucji, kontraktujących te rośliny.

×

Zawarta została umowa handlowa na rok 1949 między Polską a Zachodnią Strefą Niemiec. Komunikat oficjalny PAP wymienia jako najważniejsze artykuły wywozu z Polski: artykuły rolnicze, tekstylia i papier — wzamian za urządzenia i maszyny, barwniki, chemikalia i części do maszyn.

Zawarliśmy też umowy z Argentyną, która m. in. dostarczy nam tłuszcze i garbniki „Quebracho” oraz z Rumunią, skąd oprócz produktów naftowych otrzymamy mięso.

×

Małorolni plantatorzy chmielu w Ciężkowicach i Wojnowicach w pow. radomszczańskim — Edward Goldon i Henryk Gniadkowski utworzyli spółdzielnię chmielarską. Członkowie spółdzielni zamierzają rozpocząć budowę nowoczesnej suszarni chmielu.

×

Na odcinku mechanizacji wsi osiągnięto w ub. roku poważne postępy. Powstało ogółem 1850 spółdzielczych ośrodków maszynowych (SOM), z których 1222 posiadają traktory. Ośrodki obsłużyły w ciągu roku ponad 100 tysięcy gospodarstw, w tym ok. 60% małorolnych i 25% średniorolnych. Dla dalszego rozwinięcia SOM-ów przyznano na rok bieżący 3 miliardy zł kredytu na zakup traktorów, 286 mln. zł na zakup maszyn i narzędzi towarzyszących oraz 717 mln. zł na zakup innych maszyn i narzędzi rolniczych. W br. przeszkoli się 1500 kierowników SOM.

500 kierowników warsztatów naprawczych, 2500 traktorzystów i 150 instruktorów powiatowych.

×

Dla przyspieszenia tempa rozwoju hodowli zwierząt, poza zwykłym budżetem Min. Rolnictwa przyznano na rok bieżący 2.245 mln. zł kredytów krótko — i średnioterminowych oraz bezzwrotnych zasiłków. Rząd dąży do osiągnięcia w br. stanu pogłowia bydła ok. 6.300 tys. sztuk, w tym krów dojnych ok. 4.200 tys. sztuk, trzody chlewnej ok. 6,5 mln. sztuk oraz drobiu — 71,3 mln. sztuk, w tym 34 mln. sztuk kur nośnych.

Uczynione będą odpowiednie wysiłki zmierzające do usprawnienia zbytu mleka, jaj, żywca, wełny i in., zabezpieczone będą dostatecznie ilości pasz. Podejmie się akcję budowy zbiorników do kisenia pasz. Powstanie 300 poradni racjonalnego żywienia zwierząt gospodarskich. Drobnicy i średni rolnicy będą mogli korzystać z poważnych ulg przy nabywaniu rozplodników i ich utrzymywaniu (50%-owe subwencje na zakup oraz pomoc w postaci paszy na wyżywienie).

×

Z dn. 1 stycznia br. obniżone zostały detaliczne ceny chleba żytniego z mąki 65% — o 2 zł na 1 kg, a z mąki 82% — o 1 zł. Odpowiednio obniżono również ceny mąki żytniej. Ceny żyta płacone rolnikom — pozostają bez zmiany. Obniżono dalej cenę cukru do 175 zł za 1 kg w całym kraju. Olej jadalny będzie odtąd kosztował 360 zł za 1 litr (cena wraz z butelką) zamiast dotychczasowych 396 zł. Półlitrowa butelka piwa jasnego — na wynos — kosztuje obecnie 40 zł zamiast 45 zł, jak dotąd. Mydło do prania przez fabryki państwowe, staniało z 470 do 370 62%-owe (najwyższy gatunek), produkowane z 1 kg. Obniżono też ceny wyrobów wełnianych o 5—12% oraz ceny serów szlacheńskich o 20 zł na 1 kg.

Równocześnie podrożały: wyroby bawełniane (ze względu na wyższą światłotętność cen bawełny), dalekobieżne przejazdy kolejowe (stosunkowo znacznie tańsze od przedwojennych), opłaty radiowe, karty pocztowe oraz sól, której ze względu na dotychczasową niską cenę kupcy nie chcieli sprzedawać, gdyż to się im „nie opłacało”. Bez istotnego znaczenia dla świata pracy pozostaną zmiany cen gazu, elektryczności, kolejowych biletów dojazdowych oraz komunikacji miejskiej, gdyż do podniesionych jednocześnie płac wliczono odpowiednie sumy, równoważące zmiany cen.

×

Oprócz uprzednio zamówionych 1500 żniwiarek i 500 snopowiązałek, na podstawie zawartego

w końcu grudnia kontraktu rolnictwo polskie (SOM i PNZ) otrzyma w ciągu br. z Czechosłowacji 500 kosiarek, 50 dużych młockarni czyszczących, 100 sztuk bron talerzowych i in. maszyny oraz części do maszyn.

×

Prezes Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”, poseł E. Pszczółkowski w wywiadzie prasowym, w którym dokonał bilansu osiągnięć w ciągu pierwszych 8 miesięcy działalności, oświadczył, że na odcinku skupu ziemiopłodów spółdzielnie gminne dokonały prawdziwego przełomu. Skup zboża zwiększył się z 250 tys. ton w drugim półroczu 1947 r. do 900 tys. ton w II półroczu ub. r. W skupie uczestniczy 1700 spółdzielni. Dwukrotnie zwiększył się skup ziemniaków (ze 181 do 370 tys. ton). Ilość rozproszonych pasz, głównie otrąb wzrosła z 22 tys. ton w II półroczu 1947 r. na 270 tys. ton w tym samym okresie r. b. — przy udziale przeszło 2700 spółdzielni gminnych. 5-krotnie wzrosła ilość rozproszonych siewnych zbóż kwalifikowanych.

×

Wiceprezes Zarządu Głównego ZSCh, inż. Dumański w wywiadzie na temat pracy zrzeszeń branżowych podał m. in., że zrzeszenia te współpracują w realizacji planu kontraktacji na rok bieżący, obejmującego zakontraktowania ponad 500 tys. ha upraw różnych roślin, szczególnie przemysłowych oraz 30 tys. ton bekonów, 500 tys. sztuk drobiu na eksport i 300 mln. sztuk jaj na potrzeby rynku wewnętrznego i na eksport.

×

Z doświadczeń ostatnich lat okazało się, że na terenie Polski możliwą jest uprawa nasion rącznika, jako surowca do produkcji oleju rycynowego, który jest bardzo poszukiwany i niepotrzebnie importowany w dużych ilościach dla zaspokojenia potrzeb rynku krajowego na cele lecznicze oraz techniczne.

W związku z powyższym należy w szerokiej mierze rozpocząć produkcję tego ważnego, a bardzo popłatnego surowca.

Zaaklimatyzowanymi nasionami dysponuje: Zakład Naukowego Instytutu Zielarskiego w Plewiskach pod Poznaniem.

Wszelkich informacji odnośnie uprawy tej rośliny, udzielają Inspektoraty Zielarskie, znajdujące się przy wszystkich Wojewódzkich Zarządach Związku Samopomocy Chłopskiej.

As.

KRONIKA ZAGRANICZNA

Zbiory w roku 1948 wykazują w radzieckiej strefie okupacyjnej Niemiec znaczny wzrost w porównaniu z rokiem poprzednim.

Zbiory ziemniaków są o 4,32 mln. ton większe. Zbiór z 1 ha wyniósł przeciętnie 143,7 kwintali, gdy w r. 1947 — 120,8. Zbiory zbóż są większe o 646 tys. ton, a przeciętnie z 1 ha otrzymano 15,2 kwintali zamiast 13,3 kwintali w roku poprzednim.

Zbiory buraków cukrowych zwiększyły się w tym czasie o 553 tys. ton, a przeciętnie z 1 ha — o 21,4 kwintala.

×

Najnowsza ocena światowych zbiorów cukru, dokonana przez związek londyńskich maklerów cukrowniczych przewiduje zbiór 19,82 mln. ton cukru trzcinowego i 10,4 mln. ton buraków cukrowych. Wszystkie kraje europejskie wykazują znaczny wzrost produkcji cukru, co przyczyni się również do zwiększenia konsumpcji i zaoszczędzi dewizy krajom europejskim. Mimo to europejska produkcja cukru jest wciąż jeszcze o 0,6 mln ton niższa od przedwojennej.

×

Powierzchnia uprawy ryżu w Indiach w sezonie 1948/49 wynieść ma 53,306 tysięcy akrów, czyli o 285 tys. akrów mniej, niż w ubiegłym sezonie.

×

W umowie handlowej z rządem ateńskim. Belgia zapewniła sobie dostawy produktów rolniczych, suszonych owoców, win i tytoniu z grodującej Grecji.

×

Rolnicze Włochy, cierpiące mimo „pomocy” marshallowskiej na niedostatek żywności, otrzymają w br. z Węgier następujące artykuły rolnicze: 5 tysięcy sztuk bydła na ubój, 2 tysiące świń, 500 ton drobiu, 300 ton jaj, 250 ton masła, 30 tysięcy ton pszenicy, 20 tysięcy ton kukurydzy, 10 tysięcy ton owsa, 2 tysiące ton nasion olejnych, 650 ton tłuszczów zwierzęcych itd.

×

Na skutek trudności dewizowych, Belgia nie może znaleźć odbiorców na ryby. Ostatnio

w Ostendzie wrzucono kilka wagonów ryb do morza.

×

Cukrownie holenderskie wyprodukowały w obecnej kampanii 260 tys. ton cukru buraczanego. Mimo tego, zapotrzebowanie na cukier importowany w Holandii w roku bieżącym wynosić będzie około 100 tys. ton.

×

Według przewidywań departamentu rolnictwa USA, przyszłoroczne zbiory pszenicy w tym kraju mogą przekroczyć miliard buszli. Stworzyłoby to nadwyżkę produkcyjną pszenicy, o ile eksport pozostałby na obecnym poziomie. Dlatego też Stany Zjednoczone starają się zmusić państwa marshallowskie, by stopniowo ograniczały własną produkcję zbóż — pod tym pozorem, że import z USA „lepiej się będzie opłacał”.

×

Agencja Reutera doniosła, że zbiory zbóż w Kanadzie wyniosły o 200 mln. buszli więcej, niż w poprzednim roku gospodarczym. Jeśli, jak przypuszczają, międzynarodowa konferencja pszeniczna nie dałaby wyników, Kanada będzie się starać o nowe rynki zbytu zbóż.

×

Ceny kukurydzy zniżują. Potwierdziło się to m. in. w czasie pertraktacji Wielkiej Brytanii z Południową Afryką o zakup od 50 do 100 tys. ton kukurydzy. Wg pogłosek — cena, jaką Anglicy ofiarowują za kukurydze południowo-afrykańską wynosi 19 funtów szterlingów wobec ostatnich cen 21 funtów szt. Dotychczas Wielka Brytania zakupiła w Rumunii 100 tysięcy ton kukurydzy po 20,5 funta fob i na Węgrzech 75 tys. ton kukurydzy po 21 funtów fob. W Londynie panuje przekonanie, że Płd. Afryka obniży żądane ceny do 19 funtów, przy czym w ostatnim kontrakcie z W. Brytanią cena wynosiła 28 funtów. Cena kukurydzy ze Stanów Zjednoczonych wynosi 16 funtów szterlingów fob, ale brak dolarów ogranicza możliwości zakupów.

×

Na terenie Maroka panuje wielka susza, jakiej nie notowano od 50 lat. Niepomyślne warunki atmosferyczne zagrażają bardzo poważnie rolnictwu marokańskiemu.

CEDULY GIELD

T o w a r	Warszawa 7.1.49	Poznań 7.1.49	Gdańsk 7.1.49	Lublin 10.1.49
Pszenica	3.550	3.500	3.550	3.450
Zyto	2.225	2.175	2.240	2.225
Jęczmień	2.125	2.075	2.090	2.075
Owies	2.075	2.075	2.090	2.075
franco wagon stacja załadowania				
Gryka	3.900	3.900	3.900	3.800
Kukurydza	—	—	—	—
Proso	3.600	3.600	3.600	3.600
Tatarka	—	—	—	—
Mąka żytnia 97%	2.900	2.900	3.000	3.000
Mąka żytnia 82%	3.150	3.200	3.350	3.300
Mąka żytnia 80%	—	—	—	3.400
Mąka żytnia 65%	3.840	3.840	3.990	3.940
Mąka pszenna 97%	4.600	4.650	4.700	4.650
Mąka pszenna 80%	—	5.400	—	5.400
Mąka pszenna 72%	5.700	5.600	5.800	5.600
Mąka pszenna 67%	—	6.000	6.100	6.050
Mąka pszenna 50%	6.650	6.650	6.800	6.700
Mąka pszenna pościelna	3.250	3.300	3.450	3.400
Kasza jęczmienna 63%	4.100	4.100	4.100	4.100
Kasza perlowa 46%	5.300	5.300	5.300	5.300
Kasza gryczana palona	9.300	9.300	9.300	10.500—11.500
Kasza gryczana surowa	—	—	—	9.500—10.000
Kasza jaglana	6.300	6.300	6.300	6.000—6.400
Kasza tatarska	—	—	—	—
Pęczak	4.100	4.100	4.100	4.100
Płatki owsiane	6.100	6.100	6.100	6.100
Kaszka manna	7.900	—	7.900	7.900
Mąka jęczmienna pościel.	1.300	1.300	—	1.300
Otręby pszenne	1.350	1.350	1.350	1.350
Otręby żytnie	950	950	950	950
Otręby jęczmienne	850	850	850	850
Otręby kukurydziane	850	—	850	850
Otręby owsiane	—	550	550	—
franco wagon stacja odbiorcza				
Ziemniaki jad. dla prod.	500	500	500	—
Ziemniaki jad. dla apar. handl.	570	570	570	—
Ziemniaki przem. past. dla prod.	450	450	450	450
Ziemniaki przem. past. dla apar. handl.	520	520	520	520
Mąka ziemniaczana	7.900—8.200	7.800—8.300	—	—
Groch Victoria	—	5.700—6.100	—	—
Groch zielony	—	4.800—5.300	—	—
Groch polny	4.100—4.400	4.100—4.500	4.200—4.500	4.200—4.400
Fasola biała	—	5.400—5.600	—	5.000—5.200
Fasola kolorowa	—	4.000—4.300	—	—
Jasiek	—	—	—	—
Wyka zimowa	—	—	—	3.200—3.400
Rzepak ozimy	6.500—6.600	6.600	6.600	—
Rzepak jary	5.800—5.900	5.900	5.900	6.200—6.400
Rzepak jary	—	—	—	—
Siemię lniane	11.000—12.000	12.000	12.000	11.500—12.000
Siemię konopne	6.590	6.590	6.590	6.400—6.590
Gorczyca	4.320	—	4.320	—
Mak niebieski	—	14.000—14.500	—	14.500—16.500
Lnianka	4.540	—	4.540	—
Makuchy rzepakowe	1.400—1.500	1.500—1.600	—	1.600—1.700
Makuchy lniane	3.300—3.400	3.400—3.500	—	3.300—3.500
Siano	700—750	650—750	675—720	780—830
Słoma	650—700	500—550	550—625	680—730
Kieki słodowe	—	—	—	—
Cebula	1.700—1.800	1.100—1.400	—	1.300—1.500
Marchew	650—750	650—750	800—1.000	400—500
Buraki	1.600—1.700	—	1.200—1.400	1.100—1.400
Kapusta	2.200—2.400	—	—	—
Seler	2.500—2.600	—	2.900—3.200	—
Pietruszka	1.400—1.500	—	2.000—2.400	2.100—2.300
Porę	2.200—2.400	—	2.500—2.800	—
Ogórek kiszony	7.000—7.500	—	6.600	—
Czosnek	—	—	—	—
Kanusta kiszona	3.150—3.250	—	3.000—3.300	3.000—3.200
Olej rzepakowy	23.000—25.000	25.000—27.000	—	28.000—29.000
Olej lniany	47.000—48.000	50.000—55.000	—	—
Pokost	—	—	—	69.000—70.000

ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Bydgoszcz 7.1.49	Wrocław 7.1.49	Katowice 7.1.49	Kraków 7.1.49	Łódź 10.1.49	Szczecin 7.1.49
3.500 2.175 2.075 2.075	3.450 2.175 2.075 2.075	3.550 2.240 2.140 2.090	3.550 2.300 2.200 2.100	3.550 2.225 2.125 2.075	3.550 2.240 2.090 2.090
3.900 — 3.600 —	3.900 2.300—2.500 3.600 —	3.900 — 3.600 —	— — 3.600 3.800	3.800 — 3.500 —	3.900 — 3.500 —
2.900 3.200 — 3.840 4.650 5.400 5.600 6.000 6.650 3.300 4.100 5.300 — — — — 4.100 — — — 1.350 950 850 850 —	2.950 3.250 — 3.890 4.650 — 5.700 6.050 6.700 3.470 4.100 5.300 9.300 — 6.300 — — 6.100 7.900 — 1.350 950 850 850 —	2.950 3.250 — 3.890 4.650 — 5.600 6.050 6.700 3.350 4.100 5.300 9.300 — 6.300 — — 6.100 7.900 — 1.350 950 900 — —	2.950 3.350 — 3.940 4.700 5.450 5.700 6.100 6.800 3.450 4.100 5.300 — 6.500 9.300 — 4.100 6.100 7.900 — 1.350 950 850 850 —	2.900 3.150 — 3.840 4.600 5.450 5.700 6.000 6.650 3.250 4.100 5.300 9.300 — 6.300 — 4.100 6.100 7.900 — 1.350 950 850 850 550	3.000 3.350 — 3.990 4.700 — 5.700 6.100 6.800 3.450 4.100 5.300 — — — 4.100 6.100 7.900 — 1.350 950 850 850 550
500 600 450 550 —	530 600 480 550 —	530 600 480 550 8.300	530 600 480 550 —	— — — — —	500 570 450 520 —
5.300—5.800 4700—5000 4100—4400 5200—5400 4000—4300 — —	— — 4800—5100 4700—5100 3500—3800 — —	6.300—6.700 — 4.600—4.800 5.200—5.800 4.200—4.400 — —	— — 4400—4500 5000—5500 4100—4400 10000—11000 —	6.300—6.700 — — — — — —	— 4500—4800 4000—4400 4700—5000 4100—4300 — —
6400—6600 5.700—5.900 — 11000—12000 — 4.320 — 4.540	6000—6600 5500—5900 5000—5300 12.000 6590 4320 13000—14000 4540	6.600 5.900 — 12000 6590 4320 14.500—15.500 —	6300—6600 — — 12000 6590 4320 15.000—17.000 4540	6.400—6.600 5.700—5.900 — 11000—12000 — — — —	6000—6300 5.400—5.900 — 12000 6590 4320 13500—14500 4540
1400—1500 3600—3800 675—725 500—550 —	1250—1300 3700—3900 800—850 500—600 —	1400—1500 3.400—3.600 700—850 600—680 1000—1200	1450—1500 3700—3800 850—900 670—700 —	1450—1550 3650—3850 700—750 500—600 —	1400—1500 — 640—690 5.200—5.800 —
1000—1200 650—750 850—950 — 2500—2800 2300—2600 2300—2600 6700—7400 — 2600—2800	1200—1300 1.100—1.300 1300—1600 — 2500—3000 1500—1800 2.500—3.000 6500—7500 40.000—45.000 3000—3300	800—900 — 1200—1400 1000—1200 2400—2600 2400—2600 2400—2600 — — 2.800—3.100	1.100—1.400 900—1100 1400—1500 1.100—1.500 — — — 8.000—9.000 — 3.000—3.400	1050—1200 700—800 800—1000 — 2300—2700 2200—2400 2100—2600 — — —	1300—1500 800—900 900—1100 800—900 2800—3000 2300—2700 2300—2700 7600—7800 — 3200—3400
— — —	28000—29000 60000—62000 57000—68000	— — —	— — —	29000—30000 48000—50000 60000—67000	— — —

LISTA ZAPRZYSIĘŻONYCH PRÓBOBIORCÓW GIELDY ZBOŻOWO-TOWAROWEJ W BYDGOSZCZY

L. p.	Powiat	Nazwisko i imię próbobiorcy	Pracuje w instytucji	Adres próbobiorcy
1.	Włocławek	Barthel Artur	Pow. Zw. Gm. Spółdz. „Sam. Chł.”	Włocławek, ul. Rolnicza 10
2.	Wąbrzeźno	Błotniak Józef	wł. F-my „Ziemioplody”	Wąbrzeźno, (Pom.) ul. Kolejowa 29
3.	Lipno	Brożek Kazimierz	współwł. F-my „Ziemioplody”	Dobrzyń n. Wisłą
4.	Chojnice	Brzęczkowski Leon	B. Szpere i L. Brzęczkowski	Chojnice, Szosa Gdańska 1
5.	Szubin	Chełmiński Roman	Pow. Zw. Gm. Spółdz. „Sam. Chł.”	Szubin, ul. 3 Maja 17
6.	Toruń	Colbecki Czesław	wł. F-my „Handel Zboża”	Toruń, ul. Prosta 17
7.	Aleksandrów	Częszak Roman	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn Zagłoba	Piotrków Kujawski, Pl. Sienkiewicza 6
8.	Bydgoszcz mst.	Dutkiewicz Stanisław	Centrala Rolnicza Spółdz. „Samopomoc Chłopska”	Bydgoszcz, Al. 1 Maja 16
9.	Bydgoszcz	Falkowski Wacław	Polskie Zakłady Zbożowe Młyny Klasztorne	Koronowo, ul. Bydgoska 21
10.	Nieszawa	Fas Franciszek	Polskie Zakłady Zbożowe Młyny	Nieszawa, ul. 3 Maja 25
11.	Wąbrzeźno	Gogolewski Wojciech	Pow. Zw. Gm. Spółdz. „Sam. Chł.”	Wąbrzeźno, ul. Kolejowa 17
12.	Brodnica	Górecki Bernard	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Jabłonowo Pomorskie ul. Kościelna 13
13.	Bydgoszcz	Gregor Mieczysław	wł. Składu Art. Kol.	Bydgoszcz, ul. Dworcowa 46
14.	Inowrocław	Grzybowski Franciszek	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn „Ziemiański”	Kruszwica, pow. Inowrocław
15.	Świecie	Jeliński Florian	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Pruszcz Pomorski, pow. Świecie
16.	Bydgoszcz	Jerzak Józef	Zrzeszenie Prywatnego Przemysłu Młynarskiego	Bydgoszcz, ul. Maksym. Piotrowskiego 6
17.	Szubin	Józefowski Stefan	wł. F-my „Zbożowiec” St. Józefowski	Kcynia, pow. Szubin, ul. Poznańska 14
18.	Rypin	Katarzyński Wacław	Samodziel. kupiec zbożowy	Rypin, Pl. Sienkiewicza 1
19.	Bydgoszcz	Klusak Edmund	Pow. Zw. Gm. Spółdz. „Sam. Chł.”	Bydgoszcz, ul. Wyzwolenia 19
20.	Świecie	Koperski Marian	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Przechowo, pow. Świecie n. Wisłą
21.	Nieszawa	Koprowicz Władysław	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Radziejów, pow. Nieszawa
22.	Wyrzysk	Koralewski Witold	Pow. Zw. Gm. Spółdz. „Sam. Chł.”	Nakło n. Notecią ul. Jackowskiego 4
23.	Grudziądz	Kowalski Edmund	wł. F-my E. Kowalski i Ska	Grudziądz, ul. Mickiewicza 39a
24.	Toruń	Kowalski Edward	Polskie Zakłady Zbożowe Młyny Lubickie	Toruń, ul. Słowackiego 50
25.	Lubawa	Kruk Franciszek	Pow. Zw. Gm. Spółdz. „Sam. Chł.”	Nowe Miasto Lubaw. ul. Mickiewicza 11
26.	Chełmno	Kubicki Adam		Chełmno, ul. Wodna 26
27.	Inowrocław	Kujawa Marian		Inowrocław, ul. Dworcowa 28-5
28.	Grudziądz	Lewandowski Stan.		Grudziądz
29.	Bydgoszcz	Majewski Bogdan		Bydgoszcz ul. Lubelska 17
30.	Inowrocław	Malak Julian	wł. F-my Handel Zboża	Kruszwica, ul. Zamkowa 15
31.	Bydgoszcz	Malikowski Wacław	Polskie Zakłady Zbożowe Oddział w Bydgoszczy	Bydgoszcz, ul. Kołłątaja 7
32.	Toruń	Marcinkowski Eugeniusz		Lubicz - Krobica, p-ta Lubicz, pow. Toruń

REDAGUJE KOMITET REDAKCYJNY

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI, Warszawa, Krakowskie Przedmieście 16/18, telefon 8-78-15

WARUNKI PRENUMERATY: roczna 1.200 złotych, półroczna 600 złotych, kwartalna 300 złotych.
Cena pojedynczego numeru 50 zł.

CENA OGŁOSZEŃ: cała strona 40.000 złotych, pół strony 20.000 złotych, ćwierć strony 10.000 złotych.

L. p.	Powiat	Nazwisko i imię próbniorecy	Pracuje w instytucji	Adres próbniorecy
33.	Włocławek	Mazurek Feliks	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn w Lubrańcu	Lubraniec, pow. Włocławek ul. Słowackiego 2
34.	Toruń	Pilatowski Zbigniew	wł. F-my „Ziemiołody” Zb. Pilatowski i Ska	Chełmża, ul. Toruńska 7
35.	Toruń	Pociota Antoni	Polskie Zakłady Zbożowe Młyny Lubieckie	Lubiech, pow. Toruń Młyny Lubieckie
36.	Lipno	Pukacz Władysław	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Lipno Pom.
37.	Lubawa	Radomski Maksymilian	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn w Bratanie	Nowe Miasto Lubaw. Młyn Wodny Bratani
38.	Złotów	Radomski Zbigniew	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn Wielki Stargard	Złotów, Al. Mickiewicza 21
39.	Chełmno	Rakowski Józef		Chełmno Pom. ul. 1 Maja 1
40.	Chojnice	Raywer Teofil	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn Parowy	Chojnice, ul. Piłsudskiego 30
41.	Rypin	Silakowski Jan	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Rypin, ul. Mławska 35
42.	Chełmża	Smiejkowski Antoni	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Chełmża, ul. Paderewskiego 11
43.	Aleksandrów Kujawski	Sobczak Bolesław	Pow. Zw. Gm. Spółdz. „Sam. Chł.”	Aleksandrów Kujaw.
44.	Bydgoszcz	Steinert Maksymilian	Centrala Rolnicza Spółdz. „Samopomoc Chłopska”	Bydgoszcz, ul. Świętojańska 1
45.	Wąbrzeźno	Stochmal Julian	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Kowalewo Pomorskie
46.	Włocławek	Sulimierski Kornel	współwł. F-my Micheli, Sulimierski i Ska	Włocławek, Pl. Wolności 2
47.	Szubin	Szefer Feliks	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Eabiszyn, pow. Szubin
48.	Tuchola	Szulc Łucjan	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Szumica, p-ta Bysław pow. Tuchola
49.	Bydgoszcz	Wolnikowski Stefan	prac. F-my „Ziemiołody” A. Melerski i Ska	Bydgoszcz, ul. Chwytowo 12
50.	Wyrzysk	Wróblewski Adam	Samodzielny kupiec zbożowy	Białośliwie, ul. 4 Stycznia 26
51.	Nakło	Wystrąski Władysław	Polskie Zakłady Zbożowe Młyn	Nakło n. Notecią

