

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE



Rok II

DWUTYGODNIK

Nr 12-13

TREŚĆ NUMERU:

1. PREZYDENT RZECZYPOSPOLITEJ O SPÓŁDZIELCZOŚCI.
2. MIN. E. SZYR: DZIEŃ SPÓŁDZIELCZOŚCI.
3. ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO W SPRAWIE USTANOWIENIA ZAPRZYSIĘŻONYCH WAGOWYCH.
4. ZAŁĄCZNIK DO ZARZĄDZENIA (PROTOKÓŁ).
5. L. KOŁACZKOWSKI: INSTYTUCJA ZAPRZYSIĘŻONYCH WAGOWYCH UPRASZCZA OBRÓT TOWAROWY.
6. NORMY JAKOŚCIOWE DLA KAPUSTY.
7. NORMY STANDARYZACYJNE DLA OGÓRKÓW KONSERWOWYCH.
8. NORMY JAKOŚCIOWE DLA OGÓRKÓW KWAŚZONYCH.
9. NORMY JAKOŚCIOWE DLA PRZETWORÓW OWOCOWYCH.
10. J. B. SPRAWY WARZYW I OWOCÓW.
11. W. MIŚNIAKIEWICZ I ST. WOROCH: ZIARNO.
12. INŻ. T. PERZANOWSKI: O NAJWAŻNIEJSZYCH CHWASTACH NASZYCH ZBÓŻ.
13. INŻ. A. JAWOROWSKI: UWAGI NA TEMAT STOSOWANIA SZTUCZNYCH NAWOZÓW.
14. Z. G.: DWA ZBIORY ZIEMNIAKA.
15. MG. J. DOROŻYŃSKI: NA MARGINESIE KONTRAKTACJI RZEPAKU.
16. B. ZAW. Z DOŚWIADCZEŃ ROLNIKÓW RADZIECKICH.
17. PRZEGLĄD ZAGADNIENI HANDLU WEWNĘTRZNEGO.
18. KRONIKA KRAJOWA.
19. CEDUŁY GIEŁDOWE.
20. LISTA ZAPRZYSIĘŻONYCH PRÓBOBIORCÓW.

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE

ORGAN GIEŁD ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Rok II.

Warszawa, 15 lipca 1949 roku

Nr 12-13

PREZYDENT RZECZYPOSPOLITEJ O SPÓŁDZIELCZOŚCI

Z okazji lipcowego obchodu „Dnia Spółdzielczości — Prezydent Rzeczypospolitej

Ob. Bolesław Bierut wygłosił następujące przemówienie:

„Nasze życie społeczne przekształca się dziś i przerasta szybko w nowe, wyższe formy ustrojowe.

W tym wielkim procesie przemiany społecznej spółdzielczość odgrywa poważną, a w niektórych dziedzinach wprost decydującą rolę.

Jest ona szkołą społecznej aktywności gospodarczej zarówno w mieście, jak na wsi. Rozwija inicjatywę w najtrudniejszych, bo rozproszkowanych, drobnych, zacofanych ale najliczniejszych ogniwach gospodarki narodowej, odgrywających w ogólnym zestawieniu nader poważną rolę.

W ustroju kapitalistycznym spółdzielcza inicjatywa gospodarcza zostaje zepchnięta i ograniczona niemal wyłącznie do sfery drobnego handlu — z trudem i w nader słabym zakresie przenikając do dziedziny produkcji czy w ogóle przedsiębiorstw wyższego typu. To też dla mas pracujących ruch spółdzielczy w tym okresie posiada realne znaczenie o tyle, o ile staje się jedną z form organizacyjnych w walce klasowej.

W okresie demokracji ludowej spółdzielczość szybko rozszerza zakres swych możliwości i zadań — zarówno społeczno-wychowawczych, jak gospodarczych. Rozwijając coraz szerzej swą działalność w dziedzinie zaopatrzenia i wymiany, spełniając pionierską rolę np. w zakresie kontraktacji — spółdzielczość nie tylko przyczynia się do

narastania elementów planowości w gospodarce drobnotowarowej. Staje się ona równocześnie niezastępioną i jedyną formą stopniowego przekształcania rozproszkowanych, drobnotowarowych jednostek gospodarczych — w coraz większe ogniwka gospodarki uspołecznionej, włączanej coraz skuteczniej w orbitę ogólnonarodowych planów gospodarczych.

Spółdzielczość szkoli i wychowuje masowo kadry kierowników gospodarki uspołecznionej, wciągając w szeregi pracowników spółdzielczych coraz większe zastępy młodzieży robotniczej i chłopskiej — w tej liczbie duże rzesze kobiet. Ale jej rola społeczno-wychowawcza może i powinna wzrastać przez rozwijanie szerokiej pracy społecznej i kulturalnej wśród mas pracujących.

Największym niebezpieczeństwem ruchu spółdzielczego, wypaczającym jego rolę jest oderwanie grup kierowniczych od mas członkowskich, od zadań społeczno-wychowawczych.

Dlatego też hasłem Dnia Spółdzielczości winna być łączność z masami, budzenie zainteresowania praktycznymi osiągnięciami i zadaniami gospodarczymi spółdzielczości i państwa wśród milionów ludzi — nie tylko mężczyzn, ale również kobiet i młodzieży. Wciąganie mas do współdziałania, rozwijania masowych form działalności społeczno-kulturalnej obok poczynań gospodarczych

i łącznie z nimi — oto droga wzrostu ruchu spółdzielczego i jego znaczenia społecznego.

Jak każdy masowy ruch społeczny, spółdzielczość czerpie swe siły nie tylko ze swych osiągnięć gospodarczych. Rzeczywistym źródłem ożywczym ruchu jest demokratyczność i masowość, to znaczy jego aktywność społeczno-wychowawcza. Rozwijając wraz z działalnością gospodarczą swoje zadania społeczno-wychowawcze,

spółdzielczość przyczyni się do pogłębienia i przyspieszenia naszych przemian społecznych, do budownictwa nowego, wyższego ustroju, który wyzwole niemyczerpane zasoby twórczej energii mas pracujących. Wzmocni ona jeszcze bardziej rosnącą aktywność tych mas w rozbudowie i pogłębieniu uspołecznionej gospodarki, przyczyni się do wzrostu inicjatywy twórczej każdego człowieka pracy."

DZIEŃ SPÓŁDZIELCZOŚCI

Międzynarodowy Dzień Spółdzielczy był w tym roku obchodzony w Polsce uroczystej niż kiedykolwiek dotychczas. Wynika to z faktu pięknego rozwoju spółdzielczości widocznego szczególnie w ostatnim okresie, kiedy spółdzielczość polska zaczyna kroczyć po utorowanych już drogach przebudowy społecznej w kierunku socjalizmu.

Postawienie na porządku dnia problemu spółdzielni produkcyjnych na wsi oświetliło w pełni dziejowe zadania i perspektywy ruchu spółdzielczego. Dobrowolne łączenie się pracujących chłopów w zespoły wspólnie uprawiające glebę i wspólnie gospodarujące we wszystkich podstawowych działach produkcji rolniczej oznacza w konsekwencji dopełnienie procesu uspołdzielczenia wsi, przez połączenie form spółdzielczego zbytu i spółdzielczego zaopatrzenia ze spółdzielczą produkcją.

Spółdzielczość produkcyjna jest jednak jeszcze na początku swego rozwoju i szybka popularyzacja tej formy spółdzielczości w masach pracujących wsi wymaga dużego wysiłku organizacyjnego, przede wszystkim zaś dobrych wyników tych spółdzielni, które jako pionierskie rozpoczynają swą działalność w tym roku i na które zwrócone będą oczy milionów chłopów.

Te nowe i trudne zadania bynajmniej nie zwalniają od konieczności jeszcze większej troski o rozbudowę gminnych spółdzielni samopomocy chłopskiej po linii sprawniejszej i szerszej niż dotąd działalności w dziedzinie skupu produktów roślinnych i hodowlanych, zaopatrzenia we wszelkie towary przemysłowe, spożywcze i inwestycyjne i pomocy maszynowej dla gospodarstw małych i średniorolnych.

O tym, jakie zmiany zaszły w sprawności działania gminnych spółdzielni świadczy najlepiej zwycięska kampania o całkowite opanowanie skupu trzody chlewnej i to w okresie spadku gwałtownego podaży oraz wzmożenia spekulacyjnej działalności kupców prywatnych i tysięcy pokątnych agentów, zgonników, rzeźników wyłamujących się z przepisów o organizacji rynku mięsnego oraz bogatych chłopów trudniących się nielegalną sprzedażą mięsa z nielegalnego uboju handlowego. Gminne spółdzielnie nie tylko opanowały rynek i wykazały masom pracującym wsi, że tylko w oparciu o handel spółdzielczy może gospodarz mały i średniorolny uniknąć wyzysku przez spekulantów i dotkliwych wahań cen, ale przeszły równocześnie do akcji pomocy w rozwoju hodowli przez zaopatrzenie w pasze treściwe i przede wszystkim przez system kontraktacji trzody chlewnej, który dał w ciągu zaledwie kilku miesięcy nieoczekiwane i pomyślne wyniki.

W ten sposób stały się gminne spółdzielnie organizatorami produkcji hodowlanej i zdobyły sobie powszechne uznanie mas pracujących miast i wsi, które widzą w nich potężny czynnik walczący zarówno o dobrobyt chłopów małych i średniorolnych, jak i o dobrobyt robotnika, a więc potężny instrument sojuszu robotniczo-chłopskiego.

Gminne spółdzielnie rozszerzają systematycznie swój zasięg działania i niedaleki jest czas, kiedy wszystkie podstawowe produkty rolne będą tak mocno i plonowo ujęte w ramach handlu uspołecznionego, jak to już jest obecnie ze zbożem i żywcem.

Gminne spółdzielnie przejmują stopniowo również bezpośrednią działalność po linii skupu dotąd realizowanego przez Centralę Spółdzielni Mleczarsko-Jajczarskich i Centralę Spółdzielni Og-

rodniczych. Równolegle rozbudowują zakłady przetwórczo - spożywcze, lokalne wytwórnie materiałów budowlanych, zakładają warsztaty remontowe maszyn rolniczych, piekarnie, pralnie, gospody ludowe, uruchamiają zespoły produkcyjne rękodzielników wiejskich. Ośrodki maszynowe prowadzone przez gminne spółdzielnie odegrały wielką rolę w życiu chłopów małorolnych i śred-

niorolnych, jako oparcie w walce z wyzyskiem kapitalistycznym i jako zapowiedź pięknej przyszłości rolnictwa polskiego związanej z postępowaniem produkcji maszyn rolniczych, z elektryfikacją i mechanizacją produkcji rolniczej, z zespołową organizacją pracy realizowaną przez spółdzielnie produkcyjne.

Min. Eugeniusz Szyr

Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego

z dnia 13 czerwca 1949 r. w sprawie ustanowienia zaprzysiężonych wagowych giełd zbożowo-towarowych.

Na podstawie § 1 Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 28 grudnia 1924 r. o organizacji giełd (Dz. U. R. P. z 1930 r. Nr 23, poz. 209) oraz § 2 pkt. 10 i § 7 Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 190 lutego 1949 r. w sprawie zakresu działania Ministra Handlu Wewnętrznego (Dz. U. R. P. Nr 10, poz. 62) zarządza się co następuje:

§ 1.

Dla usprawnienia obrotu towarowego ustanawiam zaprzysiężonych wagowych giełd zbożowo-towarowych, którzy działają przy instytucjach biorących udział w obrocie giełdowym.

§ 2.

Do zakresu działania zaprzysiężonych wagowych należy stwierdzanie na wniosek dostawcy lub odbiorcy wagi towaru załadowywanego lub wyładowywanego na stacjach kolejowych, przystaniach rzecznych, portach morskich, składach samodzielnych i młynach.

Stwierdzona waga przez zaprzysiężonych wagowych obowiązuje strony w granicach przewidzianych w warunkach handlowych, ustalonych przez giełdy zbożowo-towarowe i zatwierdzonych przez Ministra Handlu Wewnętrznego.

§ 3.

Zaprzysiężonych wagowych powołuje prezydium rady giełdowej spośród kandydatów zgłoszonych na podstawie opinii rady zakładowej przez instytucje biorące udział w obrocie giełdowym.

Prezydium Rady giełdowej może w każdej

chwili odwołać zaprzysiężonego wagowego z urzędu lub na wniosek instytucji, przy której działa zaprzysiężony wagowy.

Zaprzysiężeni wagowi, działający na obszarze poszczególnych giełd zbożowo-towarowych, winni być oznaczeni kolejnymi numerami.

§ 4.

Zaprzysiężonym wagowym może być ten, kto posiada obywatelstwo polskie, ma zdolność do działań prawnych i zasługuje na pełne zaufanie ze względu na posiadane wiadomości zawodowe oraz doświadczenia społeczne. Zaprzysiężonego wagowego winna cechować rzetelność i uczciwość osobista.

Kandydat na zaprzysiężonego wagowego winien posiadać następujące kwalifikacje fachowe:

- umiejętność ważenia i skontrolowania prawidłowego funkcjonowania wag,
- znajomość techniki starannego załadunku i wyładunku zarówno luzem (zsysem) jak i w opakowaniu,
- znajomość dokumentów przewozowych, sposobu ich wypełniania itp.,
- znajomość przepisów kolejowych oraz innych niezbędnych przy wykonywaniu czynności zaprzysiężonego wagowego.

§ 5.

Zaprzysiężony wagowy nie może jednocześnie pełnić czynności magazyniera w instytucji (placówce terenowej), przy której pełni czynności wagowego.

W wyjątkowych wypadkach łączenie tych czynności może nastąpić za wyraźną zgodą

bezpośrednio zwierzchniej organizacji, której podlega placówka, przy której działa zaprzysiężony wagowy.

§ 6.

Właściwe giełdy zbożowo-towarowe obowiązane są do nadzorowania działalności poszczególnych zaprzysiężonych wagowych oraz do ich instruowania i szkolenia.

§ 7.

Kandydat na zaprzysiężonego wagowego składa wobec prezesa rady giełdowej, lub upoważnionej przez niego osoby, ślubowanie następującej treści:

„ślubuję, że powierzone mi obowiązki zaprzysiężonego wagowego wypełniać będę sumiennie i uczciwie, a w czynnościach swoich kierować się będę jedynie bezstronnością i najlepszą wiedzą”.

Treść ślubowania winna być podpisana przez odbierającego i składającego ślubowanie.

§ 8.

Przy załadunku do wagonu lub barki — artykułów rolnych luzem (zsysem) zaprzysiężony wagowy winien stwierdzić, czy wagon lub barka nie są uszkodzone, czy są należycie uszczelnione, czy zastawy są odpowiedniej wielkości oraz czy wagon lub barka są czyste, bez zapachu dezynfekcyjnego, lub innego po towarach o specyficznej woni, a przede wszystkim, czy nie są zakażone szkodnikami zbożowymi i mącznymi.

§ 9.

Zaprzysiężony wagowy winien być obecny przy załadunku i stwierdzić czy waga deklarowana przez załadowcę jest wagą faktycznego załadunku. Zaprzysiężony wagowy stwierdza faktyczną ilość załadowanego towaru za pomocą wagi dziesiętnej zwykłej lub automatycznej, albo przez prawidłowe przeważenie próżnego i pełnego wagonu przez kolej.

§ 10.

Przy załadunku towaru w opakowaniu zaprzysiężony wagowy winien poza ogólną wagą stwierdzić ilość opakowania i jego jednostkową wagę.

Różnica między wagą brutto a wagą opakowania stanowi wagę netto towaru.

§ 11.

Po ukończeniu czynności przeliczenia, ważenia i załadunku wagonu zaprzysiężony wagowy winien osobiście dopilnować zamknięcia wagonu i zaplombowania go przez władze kolejowe.

W wypadkach niezbędnych zaprzysiężony wagowy winien zopłombowany wagon zaopatrzyć w dodatkowe cechy zamknięcia.

§ 12.

Zaprzysiężony wagowy obowiązany jest swym podpisem pod stemplem stwierdzić na liście przewozowym wagę faktyczną.

Stempel zaprzysiężonego wagowego winien być wielkości 30×10 mm z następującą treścią:

(imię i nazwisko), zaprzysiężony wagowy
Nr Giełdy Zbożowo-Towarowej

(miejscowość)

§ 13.

W wypadku stwierdzenia niezgodności między wagą deklarowaną a wagą faktycznego załadunku zaprzysiężony wagowy obowiązany jest wyraźnie w protokole zaznaczyć stwierdzoną różnicę.

§ 14.

Przy wyładunku wagonu zaprzysiężony wagowy winien przede wszystkim stwierdzić, czy wagon posiada nienaruszone plomby, czy nie ma cech uszkodzenia wagonu oraz stwierdzić ogólnie w jakim stanie wagon przybył.

§ 15.

Jeżeli wagon podlega ważeniu na stacji odbiorczej, zaprzysiężony wagowy winien wykonać wszystkie czynności — związane z przewożeniem zarówno pełnego, jak i próżnego wagonu na stacji odbiorczej. W wypadku gdy wagon nie podlega ważeniu na stacji odbiorczej, zaprzysiężony wagowy zabezpiecza towar od chwili otwarcia wagonu do chwili przeważenia towaru w magazynie odbierającego względnie przeważenia go na wadze automatycznej.

§ 16.

O ile placówka odbierająca nie posiada wagi automatycznej, zaprzysiężony wagowy stwierdza ilość wyladowanego towaru przez ważenie przy wagonie na wadze dziesiętnej. Przy towarze

w opakowaniu wagowy zaprzysiężony winien stwierdzić również ilość jednostek załadowanego towaru.

§ 17.

Przy przesyłkach w opakowaniu tolerancja ubytku, powstającego przy transporcie może się wahać w granicach do 0,1%. Przy przesyłkach luzem tolerancja powstającego ubytku przy zbożu i przetworach zbożowych może się wahać:

- a) przy przejściu zboża i produktów przemysłowych na podstawie wagi kolejowej na stacji odbiorczej — do 0,5%,
- b) przy przyjęciu na wadze automatycznej, o ile przed przeważeniem towar przechodzi przez tzw. wstępne odczyszczenie — do 1%,
- c) o ile towar jest przyjęty na podstawie wagi dziesiętnej — do 0,5%.

Odrębne zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego ustali tolerancję ubytku w odniesieniu do innych artykułów rolnych.

§ 18.

Zarówno z załadunku jak i wyładunku zaprzysiężony wagowy sporządza protokół wg wzoru

Załącznik do zarządzenia
Ministra Handlu Wewnętrznego
z dnia 13 czerwca 1949 r.

załączonego do niniejszego zarządzenia w 3-ch jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa wręcza dostawcy lub odbiorcy, zaś trzeci pozostaje w aktach zaprzysiężonego wagowego.

§ 19.

Zaprzysiężony wagowy obowiązany jest sporządzać protokoły wyłącznie na drukach ścisłego zarachowania, które otrzymuje z właściwej giełdy zbożowo-towarowej w miarę potrzeby. Zaprzysiężony wagowy winien prowadzić ścisłą ewidencję zużytych druków.

§ 20.

Za czynności swe zaprzysiężony wagowy ma prawo otrzymać od zleceniodawcy zapłatę według ustalonych przez Giełdę Zbożowo-Towarową w Warszawie, jako Giełdę Urzędującą i zatwierdzonych przez Ministra Handlu Wewnętrznego.

§ 21.

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1949 r.

Minister Handlu Wewnętrznego
(—) T. Dietrich

Protokół Nr.

sporządzony przez (stempel zaprzysiężonego wagowego)

z dnia 194... r.

Ja niżej podpisany stwierdzam, że w dniu 194... r. na stacji (przystani) został załadowany w mojej obecności do (wymienić środki transportowy i nr.)

następujący towar w ilości kg. netto przez z przeznaczeniem do stacji (przystani) dla

1. Nazwa towaru
2. Luzem — w opakowaniu (niepotrzebno skreślić)
3. Waga deklarowana kg. netto
4. Waga towaru luzem stwierdzoną na wadze kolejowej, dziesiętnej, automatycznej (niepotrzebno skreślić)
5. Waga w opakowaniu kg. brutto
6. Ilość, rodzaj i tara opakowania
7. Waga towaru bez opakowania kg. netto.

Prawidłowe funkcjonowanie wagi sprawdziłem osobiście. Byłem obecny przy zaplombowaniu wagonu przez władze kolejowe oraz zaopatrzyłem przesyłkę dodatkowo następującymi cechami

Niniejszy protokół sporządziłem w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa wydałem załadowcy, zaś trzeci zachowany w bloku.

....., dnia 194... r.

(stempel i podpis zaprzysiężonego wagowego)

Protokół Nr.

sporządzony przez
(stempel zaprzysiężonego wagowego)
z dnia 194... r.

Ja niżej podpisany stwierdzam, że

nadesłany przez ze stacji (przystani)
do stacji (przystani) pod adresem
zawiera następujący towar w ilości kg. netto.

1. Nazwa towaru
2. Luzem — w opakowaniu
(niepotrzebne skreślić)
3. Waga deklarowana kg. netto
4. Waga towaru luzem stwierdzona na wadze kolejowej, dziesiętnej, automatycznej kg. netto
(niepotrzebne skreślić)
5. Waga towaru w opakowaniu kg. brutto
6. Ilość, rodzaj i tara opakowania kg.
7. Waga towaru kg. netto.

Prawidłowe funkcjonowanie wagi sprawdziłem osobiście.

Byłem obecny przy otwarciu wagonu i wyładunku towaru i stwierdziłem następujące cechy i plomby:

Niniejszy protokół sporządziłem w trzech jednoznacznych egzemplarzach, z których dwa wydano odbiorcy towaru, zaś trzeci zostaje zachowany w bloku.

..... dnia 194... r.
(miejscowość)

.....
(stempel i podpis zaprzysiężonego wagowego)

Instytucja zaprzysiężonych wagowych upraszcza obróć towarowy.

W tych dniach weszło w życie rozporządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego, ustanawiające instytucję zaprzysiężonego wagowego przy Giełdach Zbożowo-Towarowych.

Czynności wagowych ujęte zostały w regulamin, który wprowadza inowacje do techniki obrotu towarowego. Cała zresztą instytucja jest już w swym założeniu nowym osiągnięciem w obrocie rozwiązanym niektórych trudności w technice obrotu i obrót ten usprawnić.

Dotychczasowe trudności w rozliczeniach ilościowych

Ażeby dokładnie ocenić pozytywną wartość instytucji wagowych zaprzysiężonych należy ich funkcje naszkicować na tle praktyki dotychczasowej w obrocie zbożowym.

W dotychczasowym obrocie zbożowym, podobnie zresztą jak w innych branżach, istniały warunki, które naszczały trudności dla kontrahentów. Trudności występowały w tym stadium przebiegu transakcji, kiedy następuje rozliczenie ilościowe i zapłata za towar.

Przyjęcie towaru w obecności obu stron, jak wiadomo, jest okolicznością najkorzystniejszą, a wątpliwości są likwidowane niezwłocznie w bezpośrednich pertraktacjach. Inaczej sprawa wygląda gdy występuje jeszcze jedno ogniwo przebiegu transakcji mianowicie przewoźnik, najczęściej kolej. Wówczas bowiem powstaje konieczność odbioru ilościowego nie tylko od dostawcy lecz także od przewoźnika.

Przy odbiorze przesyłki kolejowej odbiorca musi przypilnować, ażeby nie pominięto żadnej czynności, których wymagają przepisy taryfy towarowej na wypadek manka powstałego z winy kolei. Pozatym musi również dopilnować, aby nie pominięto czynności, jakich wymaga umowa z dostawcą, ażeby tenże dostawca nie miał wątpliwości co do właściwego sposobu przyjęcia transportu i uznał wagę przyjęcia transportu do rozliczenia finansowego.

Dotychczasowe warunki zakupu przez P.Z.Z. przewidywały że miarodajną do rozliczenia była waga kolejowa netto, otrzymana przez ważenie i próżnego wagonu, ważonego na wadze kolejowej

stacji nadania lub odbioru. Zdawałoby się — technika rozliczenia najprostsza.

W rzeczywistości jednak kryła ona w sobie cały szereg trudności, które stawiały jod znakiem zapytania miarodajność tego obiektywnego kryterium do rozliczenia, a mianowicie: Nie na wszystkich stacjach nadania lub odbioru są wagi kolejowe. Nie wszystkie wagi kolejowe są sprawdzane i dobrze funkcjonujące. Często kolej nie waży wagonu pustego, jeśli zważony był pełny, a tara z „belki” bardzo często różna jest od faktycznej; opierając się przeto na warunkach zakupu, odbiorca może nie przyjąć i w zasadzie nie przyjmuje wagi netto obliczanej z tarą z „belki”. Niechęt do dwukrotnego ważenia wagonu (pełnego i pustego) kolej tłumaczy koniecznością intensywnej eksploatacji wagonów, co jest dla kolei momentem decydującym, a dla kontrahentów poważną trudnością w transakcji.

Wszystkie te przyczyny w sumie dawały olbrzymią ilość przypadków, kiedy waga kolejowa albo się nie nadawała do rozliczenia między kontrahentami albo jej brakowało. Wówczas powstała konieczność oparcia rozliczenia na wadze przyjęcia w magazynie odbiorcy. Ponieważ przy transporcie kolejowym odbywa się to z reguły bez udziału dostawcy, zrozumiałym jest, iż ten sposób przyjmowania towaru jest widziany niechętnie przez dostawcę. Odbiorca zaś, ażeby stwierdzenie ilości przyjmowanego towaru było obiektywne, musi zorganizować do tego celu zespół ludzi (komisję) z udziałem osób niezainteresowanych. Powołanie jednak takiego zespołu nie jest sprawą najprostszą.

Z powyższego omówienia okoliczności, powstających przy transporcie kolejowym widać, iż to proste postanowienie w warunkach zakupu o miarodajności wagi kolejowej do rozliczeń nastroczało cały szereg trudności i wątpliwości, mimo, że zasada była słuszna w dotychczasowej technice obrotu.

Dla całości obrazu techniki przyjmowania transportów należy dodać okoliczność najtrudniejszą tj. przypadek gdy wagon został okradziony w czasie przejazdu a ślady kradzieży (np. dziury w podłodze) sprytnie zamaskowane. Wówczas, ponieważ śladów kradzieży nie widać, wagon wydaje się nienaruszony, plomby nietknięte — nie można spisać protokołu kolejowego w obecności przedstawicieli kolei, a za tym nie ma się wtedy do kolei takiego regresu, któryby działał automatycznie przy żądaniu odszkodowania. W takiej sytuacji nadawca ma potwierdzony

swój załadunek wagą kolejową na stacji załadowania, kolei chce uniknąć odpowiedzialności, stawiając warunek protokołu kolejowego, a tymczasem odbiorca otrzymuje mniej towaru od tego za który ma zapłacić. Kto ma pokryć straty?

Poza przypadkami niezależnymi od kontrahentów istniały fakty świadomych nadużyć, polegające na załadunku mniejszej ilości towaru, niż deklarowano na liście przewozowym. A ponieważ nie rzadkim zjawiskiem na kolei wskutek ciągłego tam pośpiechu, było przyjmowanie wagi deklarowanej jako wiarygodnej i wpisywanie jej, jako sprawdzonej na wadze — w takich okolicznościach powstały niezmiernie trudne warunki do uchwycenia właściwej ilości towaru, która winna być przedmiotem rozliczenia.

Czy tak dokładna analiza okoliczności przy odbiorze towaru była potrzebna? Bez wątpienia tak, ponieważ poza sprzedającym i kupującym, brały udział w transakcji osoby trzecie tj. przewoźnik (kolei) i bardzo często konsygnariusz czyli magazyn, na który zadysponowano zboże na składowanie lub młyn obcy, do którego P.Z.Z. zadysponowały zakupione zboże do przemiału. Przy takiej ilości zainteresowanych transakcją — ze względu na ilościowe rozliczenia towaru, przepisy muszą być sprecyzowane i przewidujące każdą z omówionych okoliczności.

Rozliczenie finansowe następowało natychmiast w 95% z akredytywy na podstawie listu przewozowego wysłanego transportu. Jednakże ostateczne rozliczenie pozostałych 5% mogło być przeprowadzane dopiero po wyjaśnieniu i uzgodnieniu wszelkich wątpliwości. Jeśli przeto miał miejsce któryś z wyżej omówionych przypadków — rozliczenie finansowe opóźniało się, co było uciążliwe dla obu stron.

Zakres czynności zaprzysiężonych wagowych

Całemu szeregowi trudności, na jakie napotykały strony przy rozliczaniu transakcji, zaradzić mają zadania i zakres czynności zaprzysiężonego wagowego, wynikające z regulaminu, który go będzie obowiązywał.

Zaprzysiężony wagowy działa z ramienia Giełdy Zbożowo-Towarowej i powołany jest do stwierdzenia wagi towaru załadowanego i wyładunkowego.

Przy załadunku zaprzysiężony wagowy bada szczegółowo przydatność wagonu do transportu, czy wagon jest nieuszkodzony, należyście uszczelniony, zastawy odpowiedniej wysokości, czy wa-

gon jest czysty, nie zawołczony, czy nie posiada przykrego zapachu.

Zaprzysiężony wagowy za pomocą wagi dziesiętnej, automatycznie lub prawidłowego przeważenia próżnego i pełnego wagonu przez koleję — stwierdza faktyczną ilość załadowanego towaru i odpowiedzialny jest za zgodność wagi deklarowanej przez nadawcę i faktyczną ilość załadowanego towaru. Dopilnowuje wreszcie zamknięcia i zaplombowania wagonu przez władze kolejowe i z czynności swoich spisuje protokół w 3 egzemplarzach: dla dostawcy, dla odbiorcy i trzeci pozostawia sobie.

Przy wyładunku — stwierdza stan wagonu nadesłanego, plomby, uszkodzenia, ślady uszkodzeń przypadkowych lub celowych, zajmuje się w razie potrzeby przeważeniem wagonu pełnego i pustego na wadze kolejowej albo przeważeniem towaru na wadze automatycznej lub dziesiętnej przy wagonie ewentualnie w magazynie odbiorcy.

Sprawdzoną ilość towaru przy załadunku i wyładunku potwierdza zaprzysiężony wagowy na listach przewozowych podpisem i swoim stemplem. Również przy waładunku sporządza protokół w 3 egzemplarzach: dla odbiorcy, dla dostawcy i trzeci pozostawia u siebie. Protokół wystawia na drukach ścisłego zarachowania.

Przytoczone czynności wskazują, że rola wagowego zaprzysiężonego jest bardzo istotna w obrocie towarowym i musi być oparta na zaufaniu do osoby, która te funkcje wykonuje. Zaprzysiężonymi wagowymi mogą więc być tylko ludzie o sprawdzonych walorach moralnych, znający technikę i wszelkie arkana transportu, oraz uświadomieni społecznie, ażeby znaczenie własnych obowiązków w obrocie planowym nie było im obce.

Uproszczenia w technice obrotu

Rola zaprzysiężonego wagowego występuje w pełnym znaczeniu przy warunku umownym, że miarodajną do rozliczenia jest waga deklarowana przez nadawcę. To postanowienie w warunkach giełdowych jest nawet o tyle związane z istnieniem wagowego zaprzysiężonego, iż trudno sobie wyobrazić rozliczanie na podstawie wagi deklarowanej bez potwierdzenia jej przez tegoż wagowego.

Waga deklarowana jako warunek dostateczny i miarodajny przy rozliczeniach powoduje cały szereg uproszczeń w technice obrotu towarowego, mianowicie:

1. Dostawca otrzymuje należność za towar z akredytywy na podstawie listu przewozowego z potwierdzoną przez zaprzysiężonego wagowego wagą deklarowaną — w 100%, natychmiast, nawet w dniu wysyłki. Szybciej zapłacić za towar wysłany koleją nie można.

2. Odpada, jako podstawa do rozliczenia waga kolejowa netto stacji nadania. Przestają więc działać opóźniające na rozliczenie następujące trudności: brak wagi kolejowej na stacji nadania, niezważenie wagonu pustego, przyjęcie tary „z belki“, kwestionowanie przez odbiorcę wagi kolejowej stacji nadania lub wogóle niemożność dwukrotnego przeważenia wagonu pustego i pełnego.

Ważenie wagonu staje się użyteczne tylko dla kolei, dla celów obliczania przewoźnego i wystąpienia do kolei o odszkodowanie w razie stwierdzenia większego manka transportowego.

Tymczasem rozliczenie między kontrahentami zostało już dokonane a ewentualne manka i bonifikaty z tytułu mniejwartości rozliczane będą osobno.

3. Wyplacenie dostawcy całej należności z akredytywy z góry likwiduje cały szereg czynności handlowych — korespondencję w sprawach wag i tar kolejowych, obrachunki i dodatkowe przekazywanie reszty należności (przy wstępnej wypłacie z akredytywy 95%) zmniejsza personel referatów rozliczeniowych, nie zamraża środków obrotowych przez zlikwidowanie oczekiwania na rozliczenie, a co za tym idzie zmniejsza poważnie koszty kredytów obrotowych.

4. Uproszczenie sięga nawet do zagadnienia manka transportowego: określona zostaje na stałe wysokość manka, w granicach której zawsze będzie ono obciążać odbiorcę towaru. Manko przekraczające tę wysokość obciąża dostawcę z tym, że przy nadmiernym manku, ma on regres do kolei. Składanie reklamacji na koleję obowiązuje odbiorcę.

Jeśli się tu uwzględni fakt, że załadunek i wyładunek wagonu kontrolowany będzie przez zaprzysiężonego wagowego manko transportowe nie powinno być częstym zjawiskiem.

Najpoważniejszym jednak osiągnięciem omówionych zmian jest szybka rotacja środków obrotowych i zlikwidowanie czynników komplikujących technikę obrotu towarowego.

Może powstać pytanie czy rola zaprzysiężonego wagowego byłaby równie pozytywna w warunkach dotychczasowych, kiedy nie była stosowana forma rozliczenia na podstawie wagi deklarowanej. Można z góry odpowiedzieć na to pytanie twierdząco.

Dotychczas, jeśli nie można było uznać wagi kolejowej (dla stron kryterium obiektywne) za miarodajną, następowało komisyjne przyjomowanie transportu z udziałem t. zw. czynnika społecznego lub osoby niezainteresowanej.

Te komisje nie spełniały jednak swej roli, bowiem przedstawiciel czynnika społecznego najczęściej nie znał techniki odbierania transportu. Poza tym zebranie takiej komisji było trudne, gdyż członków jej trzeba było odrywać od ich zajęć zawodowych.

Otóż zaprzysiężony wagowy zastępuje wszelkie tego rodzaju komisje odbiorcze, jako czynnik kompetentny pod względem fachowym, jako człowiek zaufania, działający z ramienia placówki społecznej tj. Giełdy Zbożowo-Towarowej.

Pożyteczne znaczenie funkcji zaprzysiężonego wagowego sięga nawet dalej w przyszłości. Rysuje się w perspektywie czasu możliwość uproszczenia i zracjonalizowania przepisów kolejowej taryfy towarowej w przypadku zamaskowanej sprytnie kradzieży z wagonu, bez uszkodzenia plomb. Wówczas jako wiadomo, wskutek niemożności sporządzenia kolejowego protokołu, jako podstawy do reklamowania wobec kolei, praktycznie poszukiwanie odszkodowania ze względu na różne przepisy, jest utrudnione. Obecnie jednak powołanie instytucji zaprzysiężonego wagowego sytuację poważnie zmienia. Kontrola załadunku towaru przez czynnik obiektywny, (zaprzysiężonego wagowego) i stwierdzenie przez niego wagi załadunku a następnie stwierdzenie przez tegoż wagowego ilości dostarczonej przez kolei na stację odbiorczą — wyraźnie wskazuje kiedy nastąpił „ubytek” towaru. Te nowe okoliczności w technice transportowej winny być punktem zwrotnym dla niektórych przepisów kolejowej taryfy towarowej.

L. Kołaczkowski

NORMY JAKOŚCIOWE DLA KAPUSTY KWASZONEJ (KISZONEJ)

na okres gospodarczy 1949-1950 r. zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 7 lipca 1949 r. L. dz. R. II. C-45-3.

Nazwą kapusta kwaszona (kiszona) określa się kapustę białą, głowiastą, pokrojoną (poszatkowaną) i poddaną fermentacji mlekowej i alkoholowej, z dodatkiem soli i innych przypraw smakowych.

A — jakość gotowego produktu.

I — Ustala się 3 wybory: wybór I, wybór II i wybór III.

W y b ó r I.

1) Wygląd zewnętrzny.

Skrawki równomiernej szer. Białe lub prawie białe, o dług. ponad 6 cm i szer. do 3 mm, bez skrawków głębowych z zawartością do 10% kawałków niepokrojonych liści.

2) Jędrność, chrupkość.

soczysta, przy ucisku jędrna, chrupiąca.

W y b ó r II.

Skrawki dług. zmiennej o szer. nierównomiernej do 4 mm, z obecnością niepokrojonych liści do 20% i skraw. głębowych do 5%. Barwa skrawków biała. Ilość skrawków żółtych i lekko zielonych do 20%.

przy ucisku mniej jędrna i chrupiąca niż w wyb. I.

U w a g a : z dodatkiem marchwi zabarwienie kapusty wyboru I i II lekko żółtawe.

3) *Zapach.*

charakterystyczny dla kapusty kwaszonej (zależnie od dodatków) bez żadnych zapachów obcych, nieswoistych kapuście kwaszonej.

nieco ostrzejszy w stos. do wyb. I, charakterystyczny dla kapusty kwaszonej (zależnie od dodatków) bez żadnych zapachów obcych, nieswoistych kapuście kwaszonej.

4) *Smak.*

przyjemny, kwaśny lub kwaśno-słonawy, bez posmaków obcych np. gorzycy.

kwaśny lub kwaśno-słonawy bez posmaków obcych np. gorzycy.

5) *Soł.*

lekko mętawy, nieciagliwy.

mętawy, nieciagliwy.

U w a g a: Ilość soku w kapuście od 10—12% ogólnej wagi kapusty w beczkach. W basenach lub kadziach sok naturalny kapusty musi pokrywać jej całkowitą powierzchnię.

6) *Zawartość soli.*

do 3‰

do 3‰

7) *Kwasowość soku jako kwas mlekowy*

1,5 do 1,8‰

1,5 do 1,8‰

PH poniżej 3,6‰

PH poniżej 3,6‰

W y b ó r III.

1) *Wygląd zewnętrzny.*

Skrawki dług. różnej o szer. nie wyżej 6 mm z ilością skrawków lekkozielonych i żółtych do 75‰, kawałków niepokrojonych liści do 30‰ i głąbów do 10‰.

2) *Jędrność, chrupkość.*

mało jędrna i mało chrupka.

U w a g a: z dodatkiem marchwi zabarwienie kapusty wyboru I i II lekko żółtawe.

3) *Zapach.*

dopuszczalny zapach ostry, lecz charakterystyczny dla kapusty kwaszonej.

4) *Smak.*

bardziej kwaśny lub słony niż w wyb. II. nawet z lekkim posmakiem gorzycy.

5) *Soł.*

mętny, lekko ciagliwy, spływający z pałeczki szklanej grub. 3 mm kroplami nie tworząc nitek.

U w a g a: Ilość soku w kapuście od 10—12% ogólnej wagi kapusty w beczkach. W basenach lub kadziach sok naturalny kapusty musi pokrywać jej całkowitą powierzchnię.

6) *Zawartość soli:*

do 4‰

7) *Kwasowość soku jako kwas mlekowy.*

1,1 do 1,8‰

PH poniżej 4,1‰.

II — Dodatki dozwolone:

Marchew jadalna świeża do 2% wagi kapusty zakwaszonej łącznie, kminek, koper, kolender, oraz inne wpływające dodatnio na cechy organoleptyczne kapusty kwaszonej.

B — Opakowanie

1. *Beczki.* Za opakowanie podstawowe przyjmuje się beczki wg. wzoru P.K.N.
2. Dopuszcza się beczki sosnowe aż do odwołania.
3. Pożądanym jest aby powierzchnia kapusty w beczkach przykryta była krążkiem papieru pergaminowego.
4. *Znakowanie.* Wykonane na suchym wieku beczki, czarnym nierozlewnym tuszem do drewna przez szablon.

Znakowanie winno zawierać:

- a) nazwę lub znak wytwórni
- b) nazwę towaru i wybór
- c) wagi brutto (waga beczki, kapusty, soku)
tara (waga beczki)
netto (waga kapusty i soku)
- d) nr beczki w sezonie produkcji
- e) data produkcji (rok)

Wysokość liter

- 3 cm
- 3 cm
- 2 cm
- 2 cm
- 2 cm
- 2 cm
- 3 cm

Napisy winny być umieszczone w porządku wyszczególnionym w załączonym szkicu.

C — Kryteria zatrzymania

Kapusta kwaszona nie może stanowić żadnego z 3-ch wyborów, jeżeli nie odpowiada w/w warunkom poszczególnego wyboru, a zwłaszcza nie dopuszcza się: kapusty o barwie brązowej, wyraźnie różowej, niebieskiej itp. prawie suchej (bez soku), oślizgłej, o soku wyraźnie ciągliwym, gorzkiej, nie kwaśnej (powyżej 4,2 Ph), o zapachu i smaku pleśni, stęchłym, zgniłym, zjełczałego masła, a również kapusty zgniłej lub zanieczyszczonej w stopniu uniemożliwiającym spożycie.



U w a g a: Nie wyklucza się z przerobu głów kapusty z objawami kily kapuścianej pod warunkiem jednak dokładnego usunięcia z niej tkanek schorzałych.

Normy standaryzacyjne dla ogórków konserwowych

na okres gospodarczy 1949/1950 r.

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 7 lipca 1949 r. L.dz. R.II. C-45-3)

Ogórki konserwowe są to świeże ogórki umieszczone w hermetycznych naczyniach, zalane zalewą kwasową — z dodatkiem przypraw smakowych i utrwalone pasteryzacją.

Ustala się trzy wybory:

- Wybór extra.
- Wybór I.
- Wybór II.

Dla wyboru eksportowego obowiązują normy standaryzacyjne dla ogórków konserwowych w puszkach, ustalone przez Inspektorat Standaryzacji Międzyministerialnej Komisji Aktywizacji Eksportu.

Dla wyboru extra, I i II ustala się następujące normy:

WYBÓR EXTRA

A. Jakość gotowego produktu.

1. Ogórki

W puszcze winny znajdować się ogórki należące do jednej klasy pod względem wielkości. Ustala się następujące klasy wielkości:

- a) klasa I ogórki małe 8 do 9 cm długości
- b) klasa II ogórki średnie 9 do 10 cm długości,
- c) klasa III ogórki duże 10 do 11 cm długości.

W celu wyrównania wielkości ogórków w puszcze ustanawia się, że w jednej puszcze winny znajdować się ogórki o jednakowej grubości, a mianowicie, o średnicy mierzonej w najgrubszym przekroju poprzecznym ogórka, wynoszącej do 3,5 cm, od 3,5 do 4,0 cm i od 4,0 do 4,5.

2. Kształt i powierzchnia ogórków.

Ogórki winny być kształtu prawidłowego tzn. proste i foremne. Nasady ogórków winny być całkowicie usunięte, tak jednak, by ogórki nie były uszkodzone nożem.

Powierzchnia ogórków winna być gładka lub lekko brodawkowata, bez jakichkolwiek plam, miejsc nadpsutych i uszkodzeń.

3. Barwa.

Ogórki konserwowe winny posiadać jednolitą barwę zieloną bez jasnych (białych lub żółtych) lub ciemnych plam.

4. Jędrność.

Ogórki muszą posiadać dostateczną jędrność tj. muszą dać się łamać i wykazywać chrupkość (nie miękkość).

5. Wygląd ogórków.

Ogórki w puszcze winny wykazywać jednolity wygląd tj. jednakową wielkość, kształt, barwę, brak plam i uszkodzeń.

6. Przekrój.

Ogórki muszą być dobrze wypełnione mięszem, bez otworów wewnątrz, o małych gniazdach nasiennych i o słabo wykształconych na-

sionach. Kształt powierzchni przekroju winien być zbliżony do koła.

7. Smak i zapach.

Zapach przyjemny, łagodnie korzenny o przewadze zapachu kopru i ewentualnie o bardzo łagodnym zapachu octu.

Smak — łagodnie korzenny, umiarkowanie kwaśny i słony.

Udział przypraw winien przyczyniać się do zharmonizowania smaku konserwy.

II. Przyprawy i surowce pomocnicze.

1. Przyprawy korzenne muszą być odpowiedniej jakości, o właściwym wyglądzie, smaku i zapachu.
2. Surowce pomocnicze (sól, cukier, kwasy, środek konserwujący) muszą być jakości odpowiadającej przepisom sanitarnym tj. nie mogą zawierać domieszek szkodliwych dla zdrowia, zanieczyszczeń mogących obniżyć jakość (czystość) konserwy.

III. Zalewa.

1. Zalewa winna wykazywać barwę właściwą jasną (żółtawo zieloną), być klarowną o przyjemnym smaku i zapachu.
2. W zalewie nie mogą być obecne zanieczyszczenia mineralne (np. piasek) lub zwierzęce (owady, larwy itp.).
3. W zalewie nie mogą być obecne inne zanieczyszczenia (metale ciężkie, kwas siarkowy itp) szkodliwe dla zdrowia.
4. Ilość kwasu w zalewie musi wynosić od 0,7% do 1,5% (jako kwas octowy).
5. Ilość soli w zalewie musi wynosić od 0,7 do 1,5%.
6. Ilość cukru w zalewie musi wynosić od 1,0 do 2,0%.
7. Ilość benzoianu sodu w zalewie nie może przekraczać 0,1%.

IV. Napełnienie puszek

1. Puszka musi być całkowicie napełniona ogórkami, z tym, że przestrzeń między ogórkami zajmuje zalewa.
2. Ilość ogórków w puszcze winna w każdym wypadku odpowiadać ilości oznaczonej na wieczku.

Rozpiętość w ilości ogórków określonej na puszcze nie powinna przekraczać:

- a) w puszkach 9-litrowych — 2 jednostek

liczbowych dla dużych ogórków i 3 jednostek liczbowych dla ogórków małych, a więc 45—47, 50—52, 55—57, 60—63 szt.

- b) w puszkach 5-litrowych: odpowiednio jednej i dwóch jednostek liczbowych.
3. Ogórki muszą być ułożone w sposób jednaki we wszystkich puszkach — w pozycji poziomej.
 4. Przyprawy winny być rozmieszczone w puszcze w ten sposób, że koper i estragon muszą się znajdować na dnie, w środku i pod wieczkiem puszki (przystrojenie konserwy), pozostałe przyprawy — na dnie puszki.

B. Opakowanie.

I. P u s z k i

1. Puszki winny być wykonane z blachy białej wewnątrz lakierowanej, grubość blachy dla puszek 9 ltr. — 0,32 mm, dla puszek 5 ltr. — 0,28 (płaszcz) i wieko 0,32.
2. Powłoka lakieru wewnątrz puszki winna być gładka, całkowicie pokrywająca powierzchnię blachy, niepękająca, nieodpryskująca przy gięciu blachy, nie zmieniająca w sposób widoczny swych cech w czasie pasteryzacji i odporna na kwasotę zalewy.
3. Wymiary puszek:
 - a) puszki „9 ltr.” o wymiarach 214 (średnica wewnętrzna dna na 246 mm, wysokość liczona od dolnej krawędzi zakładki podwójnej denka do górnego załamania płaszcza puszki początku kołnierza), o pojemności 8,9 ltr.,
 - b) puszki „5 ltr.” o wymiarach 161 × 246 mm i pojemności 5,11 ltr.,
 - c) inne wymiary puszek na pisemne życzenie odbiorcy i za zgodą Min. Handlu Wewnętrznego.
4. Puszki winny być niepogięte, bez rdzy z nieuszkodzoną pobiałą.
5. Zamknięcie puszki na podwójną zakładkę wykonaną prawidłowo, gwarantującą hermetyczność zamknięcia.

Znakowanie — etykieta na puszcze zgodna z wymogami rynku odbiorczego, zatwierdzona przez Min. Handlu Wewnętrznego (Depart. Obr. Art. Rolnymi).

II. Słrżynie — zgodne z normami standaryzacyjnymi.

C. Kryteria zatrzymania

I. Nie mogą być dopuszczone do obrotu jako wybór „Exstra” ogórki konserwowe jeżeli:

1. Długość ich nie mieści się w granicach 8 — 11 cm.
2. W puszcze znajdują się ogórki o kształcie nieprawidłowym (krzywe, gruszkowate, beczkowate, spłaszczone itp.) z nieprzeciętą nasadką, o powierzchni nierównej, rowkowanej lub silnie brodawkowanej, a w sumie ilość takich ogórków wynosi więcej niż 10%.
3. W puszcze znajduje się więcej niż 10% ogórków o barwie białej, żółtej, z plamami ciemnymi itp.
4. Puszka zawiera ponad 5% ogórków całkowicie lub częściowo miękkich lub pogniecionych.
5. W puszcze znajduje się ponad 5% ogórków uszkodzonych, nadpsutych itp.
6. W puszcze znajduje się ponad 25% ogórków o dużych komorach nasiennych, o silnie wykształconych nasionach lub z pustymi otworami wewnątrz.
7. W puszcze znajduje się w sumie ponad 25% ogórków dotkniętych wadami, wymienionymi w pkt. 1 do 7.
8. Ogórki posiadają niewłaściwy zapach, lub smak (np. gorycz, zapach fermentacji, pleśni, smak metaliczny itp.).
9. Zalewa jest mętna, o niewłaściwej kwasowości, zawartości soli, cukru, benzoenu sodu itp., o niewłaściwym smaku lub zapachu.
10. Zalewa zanieczyszczona metalami ciężkimi lub kwasami nieorganicznymi (ślady obecności).
11. W puszcze znajdują się jakiekolwiek zanieczyszczenia zwierzęce (larwy, owady itp.).
12. Puszki są niecałkowicie wypełnione ogórkami lub zalewą.
13. Pod wieczkiem nie znajdują się przyprawy przepisane (przystrojenie konserwy).
14. Puszki są zardzewiałe, ze śladami rdzy z uszkodzoną pobiałą, zabrudzone i pogięte.
15. Puszki o wymiarach niezgodnych z normami wzgl. nie zatwierdzonych przez Min. Handlu Wewnętrznego.
16. Puszki nieprawidłowo etykietowane i znakowane.

A — Jakość gotowego produktu

Cechy	Wybór I	Wybór II
Wymiary	8 — 10 cm dł., grub. do 3,5 cm. 10 — 12 „ „ „ „ 4 „	Wymiary 8 — 12 cm dł., grub. do 4 cm. 10 — 12 „ „ „ „ 4,5 „

U w a g a : Niepożądanym jest, żeby w puszkach umieszczone były ogórki różniące się grubością więcej niż 1 cm.

K s z t a ł t Ogórki winny być kształtu prawidłowego, elipsoidalnego tzn. proste i foremne, nasady ogórków winny być całkowicie usunięte, tak jednak, by ogórki nie były uszkodzone nożem. Powierzchnia ogórków winna być gładka lub lekko brodawkowata, bez plam, miejsc nadpsutych i uszkodzeń.

B a r w a Ogórki konserwowe winny posiadać jednolitą barwę „zieloną“ osłabioną procesem pasteryzacji, bez żółtych lub ciemnych plam.

Jędrność

Ogórki muszą posiadać dostateczną jędrność tj. muszą się łamać i wykazywać chrupkość (nie miękkość).

Ogórki mogą wykazywać jędrność lekko obniżoną w stosunku do wyboru I.

Przekrój

Ogórki muszą być dobrze wypełnione miąższem, bez komór wewnątrz, o małych gniazdach nasiennych i o słabo wykształconych nasionach.

Ogórki muszą być dobrze wypełnione miąższem, bez komór wewnątrz, o małych gniazdach nasiennych i o słabo wykształconych nasionach. Dopuszcza się 5% ogórków ze szparami między komorami nasiennymi.

Smak i zapach. Zapach przyjemny, łagodniekorzenny, o przewadze aromatu kopru i łagodnym zapachu octu.

Smak łagodnie korzenny, umiarkowanie kwaśny i lekko słony. Udział przypraw winien przyczyniać się do zharmonizowania smaku konserwy.

- Zalewa** a) zalewa winna być klarowna, o barwie jasno - słonkowej, o przyjemnym smaku i zapachu,
- b) zalewa nie może zawierać zanieczyszczeń mineralnych lub zwierzęcych,
- c) zalewa nie może zawierać związków szkodliwych dla zdrowia,
- d) ilość kwasów w zalewie stosowanej musi wynosić od 0,7 do 1,5% w przeliczeniu na kwas octowy lub 1,05 do 2,05% w przeliczeniu na kwas mlekowy,
- e) ilość soli w zalewie musi wynosić od 0,7 do 1,5%,
- f) ilość cukru w zalewie wynosić winna od 1 do 2%,
- g) ilość benzoesu sodu w zalewie nie może przekraczać 1 promille.

U w a g a :

1. Przyprawy korzenne — koper, estragon, liście i łodyga, czosnek, chrzan (liście i korzeń) cebula-szalotka, gorczyca, papryka, pieprz biały, pieprz czarny, liście bobkowe, angielskie ziele i inne przyprawy wpływające dodatnio na cechy smakowe.
2. Przyprawy korzenne muszą być odpowiedniej jakości o właściwym wyglądzie, smaku i zapachu.
3. Surowce pomocnicze (sól, cukier, kwasy)

muszą być jakości odpowiadającej przepisom dozoru nad żywnością.

Środki konserwujące winny odpowiadać przepisom rozporządzenia o środkach konserwujących (Rozp. Min. Spr. Wewn. z dnia 24. 6. 1931 r. o konserwowaniu art. żywności Dz. U. Nr 68 poz. 559).

B — Opakowanie

1. Dopuszcza się do obrotu ogórki konserwowe w opakowaniu we wszelkich naczyniach her-

metrycznych jak: puszki o pojemności 3 l., 5 l. i 9 ltr. oraz słoje o pojemności od 1 do 5 ltr.

U w a g a:

Puszki winny odpowiadać wymaganiom ustalonym przez P. K. N. Puszki 1-litrowe dopuszcza się do czasu wyczerpania ich zapasu.

2. Napełnianie puszek i słoików.

- Opakowanie winno być całkowicie wypełnione ogórkami z tym, że przy słojach pozostawia się przestrzeń wolną, nieuniknioną ze względów technicznych,
- Ilość ogórków w opakowaniu winna być zadeklarowana na wieczku lub nalepce.
- Rozpiętość w ilości ogórków, określonej w naczyniu, nie powinna przekraczać:
 - w puszkach 9-cio litrowych 3 jednostki dla dużych ogórków i 5 jednostek dla małych.
 - w puszkach 5-cio litrowych 2 jednostki dla dużych ogórków i 3 jednostki dla małych.
- W opakowaniu 5-cio i 9-cio litrowym ogórki muszą być ułożone w pozycji poziomej. W opakowaniach 1 — 3 ltr. w pozycji poziomej względnie pionowej.
- Przyprawy winny być rozmieszczone w naczyniu w ten sposób, że koper i estragon muszą znajdować na dnie, w środku i pod wieczkiem naczynia (przystrojenie konserwy). Pozostałe przyprawy — na dnie opakowania.

Znakowanie

Znakowanie na naczyniu może być dokonane przy pomocy etykiety względnie litografii o następującej treści:

- Nazwa wytwórni,
- Nazwa produktu i jego wybór.
- Ilość ogórków w naczyniu.

- Data produkcji (rok).
- Nr wzgl. znak produkcji.
- Napisy: „Chronić przed mrozem” i „przechowywać w chłodnym miejscu”.

C — Kryteria zatrzymania

Nie dojeżdża się do obrotu ogórków konserwowych pod nazwą wybór I i II, o ile:

- Wahania w długości i grubości ogórków przekraczają ustalone normy w ilości 10%.
- W naczyniu znajdują się ogórki o kształcie nieprawidłowym w ilości przekraczającej ustalone normy.
- Ogórki wykazują znaczną bledość, wybitną wiotkość, znaczne uszkodzenia i liczne plamy.
- W naczyniu znajdują się ogórki o silnie wykształconych nasionach wewnątrz i są dotknięte wadami organicznymi (choroby, uszkodzenia) w ilości ponad 5%.
- Ogórki posiadają niewłaściwy zapach lub smak (np. gorycz, zapach fermentacji, pleśni, smak metaliczny itp.).
- Zalewa jest zanieczyszczona metalami ciężkimi lub kwasami nieorganicznymi.
- W opakowaniu znajdują się jekielowate zanieczyszczenia zwierzęce (larwy, owady itp.).
- Puszki są nienależycie wypełnione ogórkami lub zalewą.
- Pod wieczkami nie znajdują się przyprawy przepisane (przystrojenie konserw).
- Puszki wykazują zewnętrzne objawy bombazu, lub są zardzewiałe w znacznym stopniu.
- Puszki o wymiarach niezgodnych z normami P.K.N.
- Puszki nieprawidłowo etykietowane i znakowane.

Normy jakościowe dla ogórków kwaszonych (KISZONYCH)

na okres gospodarczy 1949/1950 r.

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 7 lipca 1949 r. L. dz. R. II. C — 45 — 3.

Ogórki kwaszone są to ogórki świeże, które zostały ukwaszone (ukiszone) z dodatkiem soli i przypraw aromatyczno — smakowych.

Ustala się 4 wybory:

Wybór I

Wybór II

Wybór III

Ogórki zupowe.

A — Jakość gotowego produktu.

1) Wymiary.

9 — 12 cm długości

1. 9 — 12 cm długości.

2. 12 — 15 cm długości.

U w a g a . Pożądanym jest, żeby grubość ogórków była dostosowana do ich długości. Jednostka opakowania winna zawierać ogórki jednego z wymiarów długości.

2) Kształt i powierzchnia ogórków.

Ogórki kształtu prawidłowego, tzn. proste i foremne. Nasady ogórków winny być całkowicie usunięte, tak jednak, by ogórki nie były zbyt uszkodzone nożem. Powierzchnia ogórków gładka lub lekko brodawkowata bez plam, miejsc nadpsutych i uszkodzeń.

Dopuszcza się do 10% ogórków lekko — skrzywionych.

Ogórki kształtu prawidłowego tzn. proste i foremne. Nasady ogórków winne być całkowicie usunięte, tak jednak, by ogórki nie były zbyt uszkodzone nożem. Powierzchnia ogórków gładka lub lekko brodawkowata, bez plam, miejsc nadpsutych i uszkodzeń.

Dopuszcza się do 20% ogórków skrzywionych i 10% lekko skrzywionych.

U w a g a : Określenie ogórków lekko skrzywionych, skrzywionych, krzywych, maczugowatych i przewężonych, oraz form zasadniczych ogórków, objaśnione są na załączonej tablicy.



3) Barwa.

zielona — osłabiona procesem kwaszenia.

zielona osłabiona procesem kwaszenia.

4) Jędrność.

Jędrne i chrupkie o miąższu soczystym. Dopuszcza się do 3% ogórków miękkich.

Jędrne i chrupkie o miąższu soczystym. Dopuszcza się do 5% ogórków miękkich.

5) Smak i zapach.

Smak słonawo — kwaśny z udziałem dodatków aromatyczno — smakowych charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych.

Zapach aromatyczny łagodnie kwaśny.

Smak słonawo — kwaśny z udziałem dodatków aromatyczno — smakowych charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych.

Zapach łagodnie kwaśny, aromatyczny.

6) *S o k.*

Zawartość soli do 3‰.

Kwasowość soku dla wszystkich wyborów od

Sok lekko — mętny.

W y b ó r III

W y m i a r y

- 1 9 — — cm długości
2. 12 — 15 cm długości
3. 15 — 18 cm długości

2) *Kształt i powierzchnia ogórków.*

Ogórki kształtu prawidłowego tzn. proste i foremne. Nasady ogórków winny być całkowicie usunięte, tak jednak, by ogórki nie były znacznie uszkodzone nożem. Powierzchnia ogórków gładka lub lekko brodawkowata, bez plam, miejsc nadsutych i uszkodzeń.

Dopuszcza się ogórki krzywe, maczugowate i przewężone do 10‰, lekko skrzywionych 10% i 20‰ skrzywionych.

3) *B a r w a.*

Zielona — osłabiona procesem kwaszenia.

Dopuszcza się do 25‰ ogórków białych do pół powierzchni.

4) *Jędrność.*

Jędrność i chrupkość obniżona w stosunku do wyb. I i II. Dopuszcza się zależnie od wymiaru długości, ogórków miękkich

- w długości 1-ej do 10‰ (9—12) cm
- „ 2-ej do 15‰ (12—15) cm
- „ 3-ej do 20‰ (15—18) cm

5) *Smak i zapach.*

Smak jak wyb. I i II, dopuszczalny bardziej słony.

Zapach bardziej ostry niż w wyb. I i II.

6) *S o k.*

Zawartość soli do 4‰.

sok mętny.

Przyprawy.

Z przypraw dopuszcza się: koper, chrzan, czosnek, liście: czarnej porzeczki, wiśni, dębu, pieprz turecki, estragon, majeranek, bazylia, kolender, liście pietruszki, seleru itp.

Poza tym pożądanym jest dodatek cukru do 1‰.

B — Opakowanie.

- I. Beczki 1) Za opakowanie przyjmuje się beczki wg. wzoru P. K. N

Zawartość soli do 4‰.

0,7‰ w przeliczeniu na kwas mlekowy.

Sok wyraźnie mętny.

Zupowe

9 — 22 cm długości.

Dopuszcza się ogórki z różnymi nieforemnościami pod warunkiem, że są zdrowe.

Zielona i żółtawa.

Ogórki miękkie, powgniatane, nawet popękane, lecz nie rozpadające się.

Smak i zapach jak w wyb. III.

Zawartość soli 4‰.

2) Dopuszcza się beczki z drzewa iglastego aż do odwołania.

3) W beczce 100 litr. musi być co najmniej 70 kg ukwaszonych ogórków z odchyleniem w obie strony do 3 kg. ,

2) Znakowanie winno zawierać: Wys. lit.

a) nazwę lub znak wytwórni 3 cm

II. Znakowanie 1) Znakowanie winno być dokonane przez szablon na suchym wieku beczki, czarnym nierozlewnym tuszem do drewna.

b) nazwę towaru i wybór 3 cm

c) wagi: brutto (waga beczki, ogórków i soku) 2 cm
tara (beczka próżna) 2 cm
netto (waga ogórków z sokiem) 2 cm

d) nr beczki w sezonie produkcji 2 cm

e) data produkcji rok 2 cm

3) Napisy winny być umieszczone w porządku wg załączanego szkicu.

C — Kryteria zatrzymania.

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego ogórków kwaszonych pod nazwą wybór I, II, i III, o ile:

- 1) wahania długości w wyborze I, II i III przekraczają 1 cm od przewidzianych w normie ponad 10%,
- 2) wybór I i II zawiera ogórki maczugowate i przewężone,
- 3) wybór III zawiera ogórki maczugowate i przewężone w ilości ponad 15%,
- 4) wybór I zawiera ogórki o barwie żółtej, a wybór II i III zawiera ogórki żółte w ilości ponad 5%.

Normy jakościowe dla przetworów owocowych

na okres gospodarczy 1949/1950

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 7 lipca 1949 r. L.dz. R.II.C-45-3

I. Określenie.

Półprzetworami owocowymi nazywamy produkt otrzymany z odpowiednio przygotowanych owoców surowych jednego gatunku, utrwalonych do czasu przerobu na artykuł gotowy do spożycia.

II. Podział półprzetworów.

Za podstawę podziału półprzetworów przyjęto stopień rozdrobnienia owoców i stąd podzielono przetwory owocowe na:

- 1) Owoce utrwalone (w całości)
- 2) Pulpę owocową (miążgi) (częściowe rozdrobnienie)
- 3) Przeciery owocowe (rozdrobnienie dużego stopnia, przez przetarcie)
- 4) Moszcze i soki owocowe.

Owoce utrwalone

1. Owoce utrwalone są to całe, świeże, średnio dojrzałe owoce jednego gatunku (miękkie

lub twarde), odpowiednio oczyszczone i utrwalone wodnym roztworem kwasu siarkowego (H_2SO_4).

2. Poszczególne przetwory objęte nazwą grupową „owoce utrwalone” określa się nazwą gatunkową użytego owocu, np. maliny utrwalone, truskawki utrwalone itp.

Jakość półprzetworu

1. Jednostka opakowania winna zawierać jedynie owoce jednego gatunku i jednej odmiany.
2. Owoce winny być całe, o jędrności, barwie, smaku i zapachu charakterystycznym dla danego gatunku owoców, z właściwą jednak modyfikacją barwy, smaku i zapachu, powodowaną przez kwas siarkowy w zalewie.
3. Półprzetwór winien być wolny od pobocznych zanieczyszczeń roślinnych (liście, szypułki, kawałki łodyżek), zwierzęcych (gąsienice, owady itp.) i mineralnych (piasek).

4. Półprzetwór nie może zawierać owoców nadgniłych, spleśniałych, niedojrzałych, przejrzałych lub opanowanych przez grzybki.
5. Półprzetwór (zalewa) winien zawierać poniżej wymienione ilości kwasu siarkawego, obliczonego jako ogólny SO_2 :
truskawki, maliny, jeżyny, poziomki, czereśnie, porzeczki wszystkich odmian, morele, agrest do 2 promile
śliwki, czarne jagody do 1,5 „
wiśnie do 3 „
6. Półprzetwór winien zawierać tylko tyle zalewy, aby pokryć nią owoce na poziomie ich powierzchni (bez uciskania owoców w beczce).

U w a g a: Wiśnie i śliwki mogą być utrwalone po usunięciu z nich pestek, co jednak musi być zadeklarowane jak następuje:
„wiśnie utrwalone bez pestek“ lub „śliwki utrwalone bez pestek“.

II. Opakowanie i znakowanie

1. Jako opakowanie dla owoców utrwalonych dopuszcza się beczki 100 litrowe i 200 litr. według norm P.K.N. oraz beczki 185 litrowe, eksportowe, wymienione w okólniku Inspektoratu Standaryzacji Nr 1 z dn. 6.7.48 r.
2. Znakowanie beczki winno zawierać:
 - a) nazwę lub znak wytwórni,
 - b) nazwę przetworu,
 - c) wagę brutto, netto i tarę,
 - d) numer beczki,
 - e) datę produkcji (rok).

III. Kryteria zatrzymania

Nie dopuszcza się do obrotu w handlu krajowym owoców utrwalonych które:

1. Zawierają owoce częściowo rozbite: agrest i porzeczki w ilości ponad 30% wagowo, maliny, jeżyny, poziomki i truskawki — ponad 80%, inne owoce ponad 10% oraz owoce zielone lub porażone grzybkami w ilości ponad 5%.
2. Zawierają więcej niż 0,5% (wagowo) zanieczyszczeń roślinnych.
3. Zawierają piasku więcej niż 0,1 promille (owoce pestkowe) lub więcej niż 1 promille (owoce jagodowe miękkie).

4. Zawierają w 100 g półprzetworu 1 pseudogąsienicę (owoce pestkowe, jeżyny) lub ponad 10 gąsienic (maliny leśne), 5 — maliny ogrodowe.
5. Posiadają obcy smak lub zapach (gorycz, zapach fermentacji) z wyjątkiem smaku i zapachu kwasu siarkawego.
6. Zawierają ilość środka konserwującego wyższą niż poprzednio określone.
7. Po usunięciu środka konserwującego (próba gotowania) wykazują barwę, smak i zapach znacznie obniżony i zmienione.
8. Znajdują się w beczkach nieodpowiadających normom, lub w beczkach niewłaściwie oznakowanych.
9. Wykazują objawy czynnej fermentacji.

PULPY OWOCOWE - MIAZGI

Określenie.

1. Sa to częściowo rozdrobnione świeże owoce miękkie lub twarde jednego gatunku, surowe, parowane lub gotowane (umożliwiające rozpoznanie gatunku użytego owocu) i utrwalone chemicznie albo termicznie, jako półprzetwór.
2. Poszczególne pulpy owocowe - miazgi określa się nazwą gatunkową użytego owocu np. pulpa jabłkowa, pulpa gruszkowa, pulpa porzeczkowa itp.

I. Jakość produktu

1. Jednostka opakowania może zawierać pulpę tylko z jednego rodzaju owoców (np. porzeczki, czarne, białe, czerwone itp.).
2. Barwa, smak i zapach konsystencji pulpy winny być właściwe użytemu gatunkowi owoców, zmodyfikowane jedynie przez użyty środek konserwujący, gotowanie lub parowanie. Masa pulpy winna składać się z kawałków owoców umożliwiających rozpoznanie gatunku użytego owocu.
3. Badanie refraktometryczne wyciśniętego soku winno wykazywać ekstrakt jak następuje:

pulpa jagodowa (jagody czarne) najmniej	7%
„ truskawkowa	6%
„ wiśniowa	10%
„ śliwkowa	13%
„ gruszkowa	9%

- | | | | |
|---------------|---|----|---|
| „ jabłkowa | „ | 9‰ | 3. Wykazują ekstrakt o 1‰ poniżej ustalonych norm, |
| „ agrestowa | „ | 8‰ | 4. Pulpy z pigwy, agrestu, porzeczek nie wykazują przynajmniej wartości pektynowej 2-go stopnia, albo pulpy jabłkowe, truskawkowe, malinowe wykazują wartość pektynową poniżej 3-go stopnia, a pulpy z pozostałych gatunków owoców przy wartości pektynowej 4-go stopnia wykazują wyraźnie obniżenie ekstraktu. |
| „ porzeczkowa | „ | 9‰ | |
| „ malinowa | „ | 5‰ | |
4. Półprzetwór utrwalony chemicznie winien zawierać tylko jeden środek konserwujący, użyty w ilościach jak poniżej:
- a) pulpy z owoców surowych:
 truskawki, maliny, jeżyny, poziomki, czereśnie, porzeczek, wszystkich odmian, morele, agrest, jabłka, gruszki
 do 2 promille
 śliwki, czarne jagody „ 1,5 „ SO₂
 wiśnie „ 3 „
- b) pulpy z owoców parowanych lub gotowanych kwas siarkawy (pulpy chłodzone) jak powyżej dla pulp z owoców surowych,
 kwas benzoesowy lub jego sole (pulpy chłodzone i niechłodzone) w ilości do 1 promille zgodnie z przepisami.
5. Pulpy owocowe pasteryzowane nie mogą zawierać żadnych środków konserwujących.
6. Gotowy produkt winien być praktycznie wolny od zanieczyszczeń (liści, szypulek, kawałków łodyżek), zwierzęcych (gąsienic, muszek owocowych) i mineralnych (piasku).
7. Gotowy produkt nie może zawierać zgnilizny i pleśni.

II. Opakowanie i znakowanie

- Jako opakowanie dla pulp dopuszcza się beczki 100 i 200 litrowe wg norm P.K.N. lub beczki 185 litrowe eksportowe.
- Znakowanie beczek winno zawierać:
 - nazwę lub znak wytwórni,
 - nazwę produktu,
 - wagę brutto, netto i tarę,
 - nr beczki,
 - datę produkcji (rok).

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego pulp owocowych o ile:

 - Zostały sporządzone z dwóch lub więcej gatunków owoców,
 - Były sztucznie barwione lub aromatyzowane,
- Wykazują ekstrakt o 1‰ poniżej ustalonych norm,
- Pulpy z pigwy, agrestu, porzeczek nie wykazują przynajmniej wartości pektynowej 2-go stopnia, albo pulpy jabłkowe, truskawkowe, malinowe wykazują wartość pektynową poniżej 3-go stopnia, a pulpy z pozostałych gatunków owoców przy wartości pektynowej 4-go stopnia wykazują wyraźnie obniżenie ekstraktu.

U w a g a :

- Jeśli 50 cm³ alkoholu zmieszane z 50 cm³ moszczu wyciśniętego z owoców badanej pulpy po dokładnym wymieszaniu stwarza skrzep (galaretę) zwarty, nieodstający od ścian naczynia, to moszcz ba-

danej pulpy wykazuje wartość pektynową I stopnia.

- Jeśli 50 cm³ alkoholu zmieszane z 50 cm³ moszczu wyciśniętego z owoców badanej pulpy po dokładnym wymieszaniu wytwarza skrzep (galaretę) jeszcze zwarty lecz odstający od ścian naczynia, to moszcz badanej pulpy wykazuje wartość pektynową II stopnia.

- Jeśli 50 cm³ alkoholu zmieszane z 50 cm³ moszczu wyciśniętego z owoców badanej pulpy po dokładnym wymieszaniu nie wytwarza zwartego skrzepu, ale doprowadza do wytrącenia pektyny w formie grudek opadających na dno kolby, to moszcz badanej pulpy wykazuje wartość pektynową III stopnia.

Jeśli zaś na dnie kolbki tworzą się ledwie widoczne delikatne kłaczkowate wytrącenia pektyny, to moszcz badanej pulpy wykazuje wartość pektynową IV stopnia.

- Wykazują cechy fermentacji lub obcy smak i zapach (zwłaszcza pleśniowy i gnilny).
- Wykazują objawy czynnej fermentacji.
- Nie wykazują kawałków owocowych charakteryzujących pulpe.
- Zawierają więcej niż 2 promille (wagowo) zanieczyszczeń roślinnych.
- Zawierają więcej niż 0,1 promille (owoce pestkowe) lub 1 promille (owoce jagodowe) piasku.

10. Jako pulpy jabłkowe lub gruszkowe zawierają więcej niż 2 gąsienice na każdy kilogram ich masy, albo jako pulpy śliwkowe zawierają więcej niż 2 larwy w 100 g. produktu, albo jako pulpy malinowe zawierają więcej niż 10 gąsienic na 100 g. produktu.
11. Są przebarwione pod wpływem metali lub przez inne czynniki np. garbnik, utlenienie itp.
12. Są niewłaściwie opakowane lub wadliwie oznaczone.
4. Moszcz wyciśnięty z przecieru winien wykazywać wartość pektynową (próba alkoholowa) co najmniej jak poniżej:
 - a) moszcz z pigwy, agrestu, porzeczek co najmniej 2-go stopnia,
 - b) moszcz jabłkowy, truskawkowy, malinowy co najmniej 3-go stopnia,
 - c) pozostałe moszcze co najmniej 4-go stopnia.
5. Przecier winien być utrwalony tylko jednym środkiem konserwującym, użytym w ilościach poniżej wymienionych:
 - a) przeciery z owoców surowych w ilościach jak dla owoców utrwalonych,
 - b) przeciery z owoców parowanych lub gotowanych i wychłodzonych jak przy owocach utrwalonych lub 1 promille kwasu benzoowego,
 - c) przeciery z owoców gotowanych lub parowanych niewychłodzonych 1 promille kwasu benzoowego.

PRZECIERY OWOCOWE

Określenie.

1. Są to produkty przetarcia (na przecieraczkach) pulp owocowych lub świeżych owoców jednego gatunku, surowych, parowanych lub gotowanych; ze zbiorowych pestczaków i czarnych jagód z ziarnkami, z pozostałych owoców pozbawionych niejadalnych części owocowych (ziarna, pestki, szypułki, gniazda nasienne) charakteryzujące się konstytucją mniej lub więcej papkowatą i utrwalone chemicznie lub termicznie.
 2. Poszczególne przetwory przetarcia owoców jednego rodzaju określa się nazwą gatunkową przetartego owocu np. przecier jabłkowy, przecier porzeczkowy itp.
- I. *Jakość produktu.*
1. Jednostka opakowania może zawierać przecier (przetarta miazga owocowa) tylko jednego gatunku owoców.
 2. Wygląd masy przecieru winien być jednolity (bez kawałków owocowych) przebarwień przyściennych od beczki, o smaku, zapachu i barwie charakterystycznej dla miazgi przetartego owocu, zmienionej jedynie przez użyty środek konserwujący parowanie lub gotowanie.
 3. Moszcz wyciśnięty z przecieru winien wykazywać na refraktometrze co najmniej poniżej określony ekstrakt:

przecier jagodowy (jagody czarne)	7%
„ truskawkowy	6%
„ wiśniowy	10%
„ śliwkowy	13%
„ gruszkowy	9%
„ jabłkowy	9%
„ agrestowy	8%
„ porzeczkowy	9%
„ malinowy	5%

II. Opakowanie i znakowanie.

1. Jako opakowanie dla przecierów dopuszcza się beczki 100 i 200 ltr. wg. norm P.K.N. lub beczki 185 litrowe eksportowe.
2. Znakowanie beczek winno zawierać:
 - a) nazwę lub znak wytwórni,
 - b) nazwę produktu,
 - c) wagę brutto, netto i tarę,
 - d) nr beczki,
 - e) datę produkcji (rok).

III. Kryteria zatrzymania

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego przecierów o ile:

1. Zostały sporządzone z dwóch lub więcej gatunków owoców.
2. Były sztucznie barwione lub aromatyzowane.
3. Wykazują ekstrakt o 1% poniżej ustalonych norm.

4. Jako przeciery z pigwy, agrestu, porzeczek nie wykazują wartości pektynowej przynajmniej 2-go stopnia, albo jako przeciery jabłkowe, truskawkowe, malinowe wykazują wartość pektynową poniżej 3-go stopnia, a przeciery z pozostałych gatunków owoców przy wartości pektynowej 4-go stopnia wykazują wyraźne obniżenie ekstraktu.
- U w a g a : Określanie stopnia wartości pektynowej jak przy pulpach.
5. Wykazują cechy fermentacji lub obcy smak i zapach (zwłaszcza pleśniowy i gnilny).
6. Wykazują objawy czynnej fermentacji.
7. Zawierają więcej niż 2 promille (wagowo) zanieczyszczeń roślinnych.
8. Zawierają więcej niż 0,1 promille (owoce pestkowe) lub 1 promille (owoce jagodowe) piasku.
9. Jako przeciery jabłkowe lub gruszkowe zawierają więcej niż 2 gąsienice na każdy kilogram ich masy, albo jako przeciery śliwkowe zawierają więcej niż 2 gąsienice w 100 g. przecieru, albo jako przeciery malinowe, zawierają więcej niż 10 gąsienic na 100 g. przecieru.
10. Są przebarwione pod wpływem metali lub przez inne czynniki (np. garbnik, utlenienie itp.).
11. Są niewłaściwie opakowane lub wadliwie oznaczone.

Sprawy warzyw i owoców

Sprawa warzyw i owoców wysuwa się dziś na czoło z wielu względów. Przede wszystkim ze względu na konieczność racjonalnego odżywiania się świata pracy. Wprawdzie nauka już dawno podkreślała konieczność racjonalizacji w odżywianiu m. in. przez zwiększone spożywanie różnorodnych jarzyn i owoców. Ale w gospodarce kapitalistycznej zasady racjonalnego odżywiania stosowała jedynie klasa posiadająca. Obecnie wszędzie tam, w tych państwach, gdzie lud doszedł do głosu i dźwierz ster rządów, czynniki mirodajne zdobywcze nauki przenoszą na masy.

Wiemy np. ze statystyk, że w ciągu roku jedna osoba w Polsce spożywa 50 kg warzyw i owoców, w Czechosłowacji — 80 kg, w ZSRR — 120 kg.

Gdyby wziąć tylko te cyfry pod rozwagę, to łatwo dojść do wniosku, że spożywamy warzyw i owoców trzy razy mniej, niż powinniśmy spożywać. A jeżeli tak, to i uprawa warzyw i owoców musi się u nas potroić. Dotychczasowa bowiem produkcja zaspokajała tylko potrzeby tej części społeczeństwa, która zdawała sobie sprawę z wartości odżywczej warzyw i owoców i którą stać było na kupowanie tych produktów po stosunkowo wysokich cenach. Znaczna większość narodu i to przeważnie robotnicy i chłopci — zadowalała się spożywaniem kapusty i ziemniaków, gdy tymczasem do racjonalnego odżywiania potrzebna jest

rozmaitość, bo każda niemal jarzyna zawiera inne składniki i inne posiada własności odżywcze.

Stąd też staje przed nami problem poważnego zwiększenia uprawy warzyw i owoców, a w związku z tym zwiększenie produkcji, zniżenie ich ceny i udostępnienia najszerszym masom pracujących. Stanie się to wtedy, jeśli uprawa warzyw i owoców przestanie być domeną podmiejskich badyłarzy i jeśli ich uprawą zajmą się całe rzesze małe i średniorolnych chłopów. Już dziś należy przewidzieć, że zabieg ten nie wystarczy na dłuższą metę, że trzeba będzie pomyśleć o organizowaniu spółdzielni produkcyjnych owocarsko-warzywniczych i to w takiej ilości i tak rozmieszczonych, by mogły zaspokoić najbardziej chłonne rynki, jakimi są większe ośrodki miejskie. Zanim się to stanie, musimy już obecnie wciągnąć masy chłopów małe i średniorolnych do uprawy warzyw i owoców. To właśnie miało na celu wprowadzenie po raz pierwszy w tym roku kontraktacji uprawy warzyw i owoców. Kontraktacja w roku bieżącym obejmuje wprawdzie zaledwie 15% całości produkcji warzywno-owocowej w kraju, ale stanowi poważny krok na przód w kierunku uporządkowania stosunków, jakie panowały dotychczas na rynku warzywno-owocowym.

Według danych statystycznych mamy następujące ilości drzew i krzewów oraz przypuszczalne zbiory — jabłoni ca 10 milionów sztuk, co licząc po 15 kg z drzewa powinno dać 165.000

ton owoców; śliw mamy ponad 3 mil. sztuk, spodziewać się należy, licząc tylko po 10 kg z drzewa, 30.000 ton owoców; grusz mamy ponad 2.700.000 sztuk, co licząc po 10 kg, da 27.000 ton owoców; wiśni i czereśni mamy ponad 4.500.000, co powinno dać, licząc również po 10 kg z drzewa, 45.000 ton; truskawkami obsadzono ca 2.700 ha, co przy zbiorze 450 kg z 1 ha da 560 ton; z 3.000 ha porzeczek powinniśmy zebrać, licząc po 400 kg z 1 ha, 1200 ton; agrestu mamy ponad 1.700 ha, co przy zbiorze 300 kg z 1 ha da 510 ton owoców. Ogółem przewiduje się zbiór wyżej wyszczególnionych owoców w ilości 270.350 ton.

Zapotrzebowanie, jakie otrzymała Centrala Spółdzielni Ogrodniczych na owoce, sięgają poważnej cyfry — 74.031 ton. Z tego Państwowy Przemysł Fermentacyjny zapotrzebował 8.914,5 t., Państwowy Przemysł Konserwowy — 11.304,59 t., CSO — 8.468,2 t., RSO — 8.060,45 t., Państw. Monopol Spirytusowy — 2.330 t., Centrala Spółdzielni Spożywców — 32.722 t., na eksport pójdzie 2.231,1 t. Brak dotychczas danych co do zapotrzebowań PDT, PCH, Funduszu Wczasów, nie wiadomo również ile owoców pójdzie na zaopatrzenie statków oraz dla konsumentów zbiorowych. Trzeba tu zwrócić uwagę, że podane wyżej zapotrzebowania dotyczą przetwórstwa owocowego. Na przechowanie i na bezpośrednią konsumpcję pozostanie więc przeszło 250 tysięcy ton.

I tu właśnie powstaje nowe zagadnienie — zagadnienie przechowalnictwa. Na przetwórstwo bowiem idą owoce letnie, które szybko ulegają psuciu. Zresztą wartość owocu jest znacznie większa, jeśli go się spożywa w stanie surowym. To też największą troską czynników miarodajnych i Centrali Spółdzielni Ogrodniczych jest zdobycie potrzebnej ilości przechowalni. Długo posiadamy ca 250 przechowalni o powierzchni przeszło 100.000 m. kw., gdzie można będzie pomieścić

około 37.000 ton. Z tego jednak spółdzielczość ogrodnicza posiada tylko 66 przechowalni o pow. około 23.000 m. kw., a reszta należy do PCH, Zw. Sam. Chł., wojska, szkół i inicjatywy prywatnej. Oczywiście, że w tych warunkach spółdzielczość ogrodnicza nie mogłaby zmagazynować takiej ilości warzyw i owoców, by zaspokoić potrzeby świata pracy w zimie i na wiosnę, do nowych zbiorów. I dlatego stwierdzić trzeba, że sprawa przechowalni to sprawa nie tylko Centrali Spółdzielni Ogrodniczych, ale sprawa wszystkich czynników, przede wszystkim zaś czynników samorządowych, które w swoim ręku mają gospodarkę lokalami. Czas najwyższy, by samorządy naszych miast, szczególnie miast większych, zatroszczyły się łatwo przerobić na przechowalnie.

I trzecie zagadnienie chcielibyśmy jeszcze tu omówić, a mianowicie — sprawę handlu owocami. I ten odcinek ulega poważnym przeobrażeniom. Bo w większych skupiskach ludzkich organizuje się specjalne spółdzielcze sklepy warzywno-owocowe. Poza tym wszystkie sklepy spółdzielni spożywców zaprowadzają dział owocarsko-warzywny. To samo czynią i sklepy PCH oraz PDT. W ten sposób detaliczna sprzedaż warzyw i owoców przestanie być domeną prywatnej inicjatywy, jak to było dotychczas. Sądzić trzeba, że nie będzie to tylko zmianą zewnętrzną, ale że w płynie ona na cenę i jakość towaru. Podobnie rzecz się ma z hurtowym handlem tymi produktami. Obecnie jedynym hurtowym dostawcą warzyw i owoców dla wszystkich przetwórci państwowych i uspołeczniionych jak również dla sklepów detalicznych spółdzielczych czy państwowych jest wyłącznie Centrala Spółdzielni Ogrodniczych. Hurtownicy prywatni będą mogli dostarczać towar tylko do przetwórci i sklepów prywatnych. To również będzie miało wpływ na uporządkowanie rynku warzywno-owocowego.

J. B.

Z I A R N O

Magazynowanie ziarna

Zagadnienie składowania i konserwacji ziarna powstało z momentem, jak mówi Gide, zmiany trybu bytowania człowieka. Człowiek bowiem w zamierzonych czasach, prowadząc tryb koczowniczy, zasadniczo nie gromadził żywności. Kwestia gromadzenia żywności wypłynęła z rozwojem osiedlania się człowieka i uprawą roli. Wyprodukowane przez człowieka ziarno musiało być składowane i konserwowane dla dostarczenia mu przez cały rok pożywienia.

Powtarzając za innymi, postawilibyśmy zagadnienie uprawy zbóż, składowanie i konserwację ziarna w roli czynników, które w sposób zasadniczy wpłynęły na kształtowanie kultury człowieka.

Przeznaczając do druku ten pierwszy artykuł, autorzy zagadnienie składowania i konserwacji ziarna chcą możliwie spopularyzować, zwracając na to zagadnienie szczególną uwagę w obecnej polskiej rzeczywistości.

Z i a r n o

Chcąc poznać sposoby magazynowania ziarna, trzeba wpieryw poznać przedmiot magazynowania tj. ziarno. Ziarno jako owoc życia rośliny jest śpichlerzem, do którego roślina odłożyła najprzedszy pokarm i swoje przedłużenie życia. Te nagromadzone pokarmy mają służyć nowej roślinie, w jej początkowym stadium rozwojowym. Pokarm ten człowiek zabiera dla siebie. W ziarnie jako istocie żywej zachodzi szereg procesów, przemian biologicznych, które winno się poznać i na które w trakcie magazynowania trzeba umiejętnie oddziaływać.

Budowa zewnętrzna ziarna

Oglądając ziarno z zewnątrz, widzimy u pszenicy i żyta zewnętrzną powłokę stwardniałą zwaną łuską. Na jednym końcu ziarna widać wyraźnie pomarszczony odgraniczający się zarodek, czyli przyszłą roślinę, dla której zapasy w ziarnie zostały nagromadzone, na drugim końcu ziarna drobniutkie włoski zwane bródką. Bródka w początkowym stadium rozwojowym ziarna służy do odparowania wody, później jest raczej siedliskiem kurzów i pleśni. Przez całą długość ziarna po jednej i drugiej stronie biegnie wgłębienie (rowek) zwany bruzdką. Ziarno jęczmienia i owsa jest otoczone plewką, która do ziarna jęczmienia

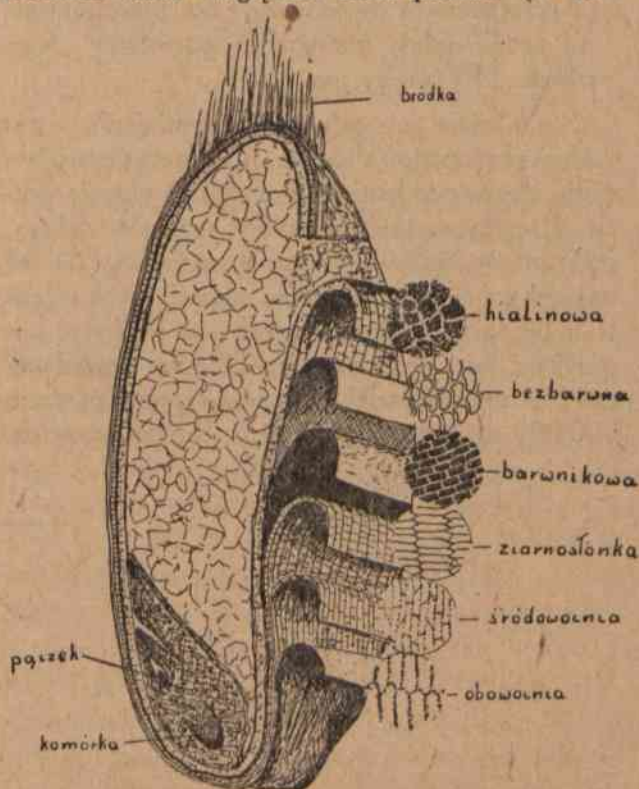
jest przyrośnięta, a ziarno owsa ściśle otacza nie będąc z nim zrośniętą. Po kształcie ziarna jęczmienia widzimy jego przynależność do grupy:

- a) jęczmion wielorzędowych, nadających się na produkcję kaszy i na pasze o plewce grubej,
- b) jęczmion dworzędowych browarnianych o zawartości białka 9 — 11%, cienkiej delikatnej plewce i podstawie ziarna prosto ściętej.

Charakterystyczne poprzeczne zmarszczki jęczmion browarnianych świadczą o ich szlachetności i niskiej zawartości białka.

Podługne zmarszczki plewki u jęczmion świadczą o jego niewykształceniu i niedorodności. Barwa zaś plewki wskazuje na jakość i porę sprzętu jęczmienia. Sprzęt jęczmienia dokonany w porze deszczów odbija się na wyglądzie plewki (ciemna, bez połysku) i mniejszej wartości ziarna zwłaszcza w browarnictwie.

Wygląd plewki owsa, która jak już uprzednio powiedziano nie jest przyrośnięta do ziarna, świadczy o dorodności ziarna i porze sprzętu. Dorodna biała względnie żółta plewka (w za-



rys. 1.

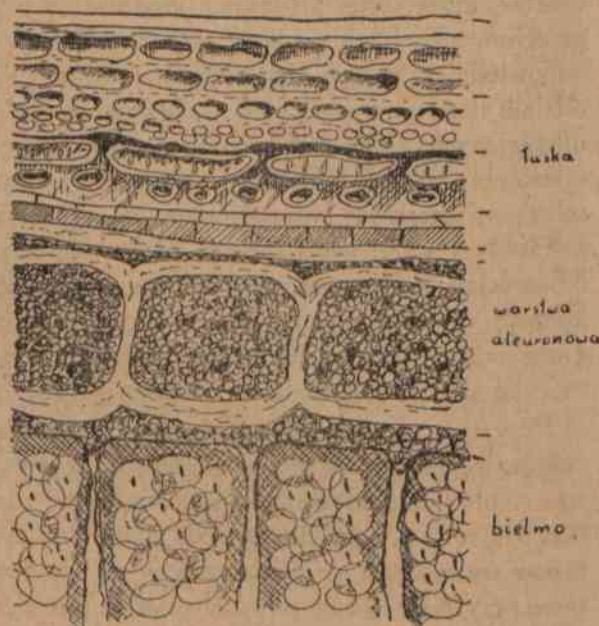
leżności od odmiany owsa) z połyskiem wskazuje na dorodność ziarna, szlachetność odmiany i pogodną porę sprzętu, czyli świadczy o wartości produkcyjnej owsa.

Budowa wewnętrzna ziarna

Gdybyśmy przekroili ziarno tak jak widzimy na rysunku nr 1 odróżnilibyśmy nawet gołym okiem kilka zasadniczych jego części:

1. łuskę, czyli pokrywę zewnętrzną,
2. warstwę aleuronową,
3. jądro mączne, czyli bielmo.
4. zarodek.

Łuska stanowi około 8% całości ziarna, jest pozostałością załazni słupka składającą się z martwych zdrewniałych komórek, dachówkowato na siebie zachodzących — rysunek nr 2. Łuska sta-



rys. 2.

nowi naturalną ochronę ziarna przed jego mechanicznym uszkodzeniem. Komórki łuski o ścianach grubych zbudowane z celulozy, drewnieją na skutek zamierania i osadzania się różnych ciał, jak barwników, pektyn, garbników i soli mineralnych, przede wszystkim związków fosforu i potasu. Fosfor występuje w łusce przede wszystkim w formie kwasu fitynowego, tworząc w organizmie z wapnem i magnezem sole nierozpuszczalne w sokach trawiennych.

Zagranicą do mąk razowych i wysoko procentowych dodaje się na skutek tego wapno.

Łuskę podczas obróbki i przemiatu ziarna odłączamy w formie otrąb.

Warstwa aleuronowa stanowi około 7% całości ziarna. Warstwa ta stanowi komórki bezskrobio-we zawierające związki białkowe i kropelki tłuszczowe widoczne pod mikroskopem.

Łuska składa się z dwu zasadniczych powłok tj. nasiennika (Pericarpium) i ziarnoskóry (Testa).

1) Nasiennik możemy podzielić na trzy warstwy komórek różniących się kształtem i budową:

- a) zewnętrzną podłużno tkankową bezbarwną zwaną *obowocnią*, albo *naowocnią* (Epidermis albo Epicarpium) o podłużnej budowie tkanek, przebiegających wzdłuż ziarna,
- b) środkowej także o podłużnej nieco mniejszej budowie tkanek zwanej *śródownocnią* albo *podowocnią* (Meso - Sarcocarpium),
- c) trzeciej wewnętrznej o poprzecznej budowie tkanek zwaną *ziarnostonką* albo *wowocnią* (Endocarpium).

2) Ziarnoskóra (Testa) dzieli się zasadniczo na dwie błonki z których:

- a) pierwszą wierzchnią dzieli się na dwie błonki ściśle ze sobą zrosnięte, krzyżujące się układem komórkowym, prawie pod kątem prostym, zwane *bezbarwną* i *barwnikową* (Episperm). Błonna barwnikowa nadaje ziarnu charakterystyczną barwę, w niej bowiem osadzają się barwniki jak karotyna i inne,
- b) druga błonna ziarnoskóry zwana *czklistą*, albo *pialinową* (Embriomembrane) jest przezroczysta i bezbarwna.

Przedstawiając pobieżnie budowę łuski, musimy zaznaczyć, że poszczególne błonki łuski są wzajemnie zrosnięte, zaś łuska ściśle łączy się z następną warstwą ziarna zwaną aleuronową, ta skolei z bielmem czyli jądrem. Znając ten układ budowy ziarna musimy zdać sobie sprawę jak trudne ma do spełnienia zadanie młynarstwo, dążące do możliwie dokładnego wydzielenia cząstek zewnętrznych ziarna z samego jądra mącznego.

Łuska przez swą charakterystyczną budowę poszczególnych błonek i krzyżowanie się nawarstwowień komórek, tym szczelniej otacza ziarno, chroniąc go przed uszkodzeniem naturalnym. Łuska ulega uszkodzeniu podczas omłotu i zabiegów konserwacyjnych przez pękanie względnie obłuskiwanie, otwierając w ten sposób wnętrze ziarna. Obłuskująca się łuska stanowi ubytek wagowy ziarna, wchodząc w skład tzw. użytków magazy-

nowych, z którymi musimy się liczyć w czasie przechowania. Obluskiwana przez zabiegi konserwacyjne łuska ziarna powiększa tzw. kurze zanieczyszczające ziarno. Kurze ziarnowe jako hydroskopijne łatwo chłoną wilgoć otoczenia i udzielają składowanemu ziarnu. Kurze również są siedliskiem wszelkiego rodzaju drobnoustrojów. Podstawową budową białka są te same składniki co przy budowie skrobi tj. węgiel (C) wodór (H) i tlen (O), tylko z dodatkiem azotu (N) pobieranego przez roślinę korzeniami z ziemi w formie soli. Białko w ziarnie występuje w formie tzw. aminokwasów tj. grupy koboksylowej COOH dochodzi azot w tzw. grupie aminowej NH_2 tworząc kwasy aminowe. Jednym z najprostrzych aminokwasów jest glikokol ($\text{CH}_2 \text{NH}_2 \text{COOH}$). Aminokwasy tworzą w roślinności związki bardziej złożone jak peptydy, peptony, albuminy i wreszcie białka.

Tłuszcze w większości występujące w warstwie aleuronowej są to tworzywa gliceryny z kwasami tłuszczowymi, tworzące związki organiczne tłuszczowe np. fosfotydy. W ciałach tłuszczowych znajdujemy rozpuszczone barwniki karoteny nadające np. pszenicy charakterystyczną barwę kremową. Tłuszcze rozkładają się pod wpływem enzymów na glicerynę i kwasy tłuszczowe. Kwasy tłuszczowe pod działaniem tlenu tworzą dalsze przemiany, jęlczej nabierając nieprzyjemnego smaku i zapachu. Wszelkiego rodzaju maki poślednie (np. przy produkcji maki pszennej 50%, mąka poślednia 22%, odłapywana na końcowych pasażach) zawierają znaczne ilości warstw aleuronowych ziarna i tym samym tłuszczów i szybko psują się, jęlczejac.

Jądro mączne czyli bielmo Sudo-sperm stanowi około 82% całości ziarna i jest zasadniczym magazynem, do którego odłożyła roślina w ziarnie najistotniejszy pokarm jakim jest skrobia.

Skrobia tworzy się w ziarnie od samego początku po okwitnieniu zbóż. Początkowo komórki bielma jak każde komórki wypełniane są plazmą, ciałem białkowym, które w miarę rozwoju ziarna zostają wypełnione cukrami. Cukry te tworzą się przez łączenie się wody (H_2O) pobieranej korzeniami z ziemi wraz z solami mineralnymi z dwu tlenkiem węgla (CO_2) z powietrza. To łączenie następuje w ilościach przy obecności zielonych ciałek rośliny zwanych chlorofilami. Chlorofil działa katalitycznie, łącząc wodę i węgiel przy działaniu energii słonecznej. To zjawisko tworzenia się węglowodanów, a więc związków organicznych nazywamy przyswajaniem, albo asymi-

lacją. Asymilację możemy przedstawić w uproszczonym wzorze chemicznym, który nie uwzględniając całego szeregu faz pośrednich tworzenia się cukru przedstawia się:

$$6 \text{CO}_2 + 6 \text{H}_2\text{O} = \text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 + 12 \text{O} - 674 \text{ kal.}$$

Przy tym procesie tworzenia się węglowodanów roślina wydziela tlen jako wolny. Roślina tworząc węglowodany tworzy najpierw cukry proste, jak cukier gronowy (glukoza) i cukier owocowy (fruktoza), zwane również monosacharydami. Z cukrów prostych tworzą się wyższe węglowodany: maltoza złożona z dwóch części glukozy. Dalej powstają bardziej złożone węglowodany, które są zawsze wielokrotnością cukrów prostych ($\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$), czego końcową fazą będzie skrobia i celuloza.

Ten proces tworzenia się węglowodanów od cukrów pojedynczych do skrobi i celulozy wielocukrów, może ulec procesowi odwrotnemu przy przechowaniu. Przy pewnych warunkach tj. przy odpowiedniej wilgotności i temperaturze przy udziale tlenu powietrza pod wpływem enzymów utleniających (oksydazy) może nastąpić proces utlenienia się czyli oddychania powodujący straty substancji ziarnowej (węglowodanów) wg wzoru: $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 + 12 \text{O} = 6 \text{CO}_2 + 6 \text{H}_2\text{O} + 674 \text{ kal.}$ Mianowicie kolejno enzymy ukryte w zarodku ziarna i warstwie aleuronowej, diastaza, maltaza i inne mogą rozkładać skrobię na maltozę i sacharozę, tę skrobi rozkładają na glukozę i fruktozę.

Przy tym procesie odwracalnym utlenienia się cukrów wyższych na cukry niższe itd. wyzwala się ciepło akumulowane (przyswojone) przy uprzednim tworzeniu się węglowodanów. Ten proces wyzwala się ciepła i wody jest procesem samo przyspieszającym powodującym b. duże kłopoty przy przechowaniu zboża w razie niepodjęcia stosownych zabiegów konserwacyjnych. Proces samoprzyspieszający powoduje potencjalne samoczynne zwiększenie się temperatury, ilości wody i dalszego wzmożonego postępu procesu.

Również przy przechowaniu ziarna wilgotnego, którego temperatura zwiększa się, zwłaszcza w komorach zamkniętych (silosach) przy braku pełnego dostępu powietrza następują procesy rozkładu skrobi, tworząc alkohol. Proces ten nazywamy procesem fermentacyjnym podczas którego ziarno nabiera zapachu ostrego, zwanego zapachem fermentacyjnym.

Ten cały zasadniczy proces asymilacji węgla jest procesem biologiczno-chemicznym i charakteryzuje życie świata roślinnego.

Gluten. Wspomniano na wstępie, że początkowo komórki bielma były wypełnione plazmą tj. ciałem białkowym. W miarę tworzenia przez roślinę węglowodanów, komórki zapełniają się skrobią, zaś ciała białkowe zostają jak gdyby ścieśnione. Na białko to, które również roślina odkłada w czasie wegetacji w części bielmowej ziarna należy zwrócić uwagę. Ono bowiem w mące pszennej, jako gluten ma zasadnicze znaczenie przy wypieku. Gluten białka pszennego, jako koloid, przez zdolność chłonięcia i organicznego wiązania wody powiększa znacznie swoją objętość tworząc pęcherzyki dokoła ziaren skrobi. Zatrzymując gazy fermentacyjne (CO_2) gluten powoduje naturalny przyrost pieczywa i tym samym jego objętość. Dlatego ilość i jakość glutenu w ziarnie i mące pszennej nie jest obojętna. Gluten daje się z mąki pszennej łatwo oddzielić przez wypłukanie skrobi i poddać badaniu fizycznemu. Jakość glutenu w mące pszennej, jego działanie w cieście i później w pieczywie badamy na farinografie, eksensografie itp.

Gluten żytni nie ma tych własności co gluten pszenny nie da się wymywać, na wzrost pieczywa żytniego wpływa znacznie słabiej. Rolę zatrzymania gazów fermentacyjnych w cieście żytnim spełnia przede wszystkim skrobia.

Skrobia nie rozpuszcza się w zimnej wodzie, natomiast w gorącej pęcznieje i pękają gałeczki skrobi. Zjawiska te zwiemy kleikowaniem skrobi, gdyż zmiany jakie wówczas zachodzą przypominają własności kleju. Skrobia o stanie kleikowatym

jest kalciofitem. Skrobia żytnia ze świeżo zmielonego ziarna kleikuje normalnie, w miarę jednakże dłuższego przechowania mąki na skutek wzrostu kwasowości zmienia się stopień kleikowania powodując również zmiany wyników wypiekowych.

W każdym razie na wypełnienie ziarna skrobią i białkiem ma zasadniczy wpływ klimat, uprawa, nawożenie i odmiana rośliny. Pobieranie bowiem z gleby azotu i budowa ciał białkowych u roślin zbożowych nie postępuje równomiernie. Roślina zbożowa pobiera azot najenergiczniej w początkowym stadium rozwoju tj. do okresu kłoszenia się. Z tą chwilą zaczyna słabnąć tempo pobierania azotu i tworzenia się białka, a przyspiesza się natomiast proces wytwarzania suchej substancji, tak że pod koniec rozwoju wegetacyjnego roślina odkłada niemal wyłącznie węglowodany. Pobieranie pokarmów i wzrost rośliny najszybciej następuje w ciepłym i wilgotnym klimacie. Do czasu kłoszenia roślina z zapasów zimowych znajduje w ziemi dostateczny zapas wilgoci, tworzenie się więc białka następuje bez przeszkód. Natomiast odmiennie przedstawia się sprawa z węglowodanami. Jeżeli w czasie kłoszenia i później nastąpi okres suszy, wówczas wytwarzanie węglowodanów jest upośledzone, wobec czego końcowy produkt rośliny jest procentowo bogatszy w białko. Klimat kontynentalny — pszenice rosyjskie i kanadyjskie, zawierają większe ilości białka sięgające 17%, klimat oceaniczny — pszenice niemieckie, zawierają od 9 — 13% białka, pszenice polskie zawierają od 10 — 14% białka.

Odmiana	Miejsce uprawy	% białka		Autor
		N x 6.7	N x 6.225	
Armanitka	Bawaria	11.0	12.1	Pranisznikow
"	Okr. Twier	12.3	13.4	"
"	Okr. Charków	22.7	24.9	"
N o e	Saksonia	8.5	9.3	Schindler
"	Pol. Morawy	17.2	18.9	"
Kolben Heinego	Saksonia	11.6	12.8	"
"	Morawy	12.4	13.6	"
"	Pol. Morawy	14.4	16.8	"
Crinoeau	Kalifornia	10.2	11.2	Le Clare
"	Texas	15.8	17.4	"
"	Kansas	20.4	22.4	"
Granitka	Sielec	9.2	10.1	Lewicki
"	Oreżki	13.3	14.6	"
Złotka	Sielec	9.8	11.1	"
"	Kisielnica	14.9	16.3	"
Wysokolitowska	Dublany	9.4	10.3	"
"	Przeclaw	14.1	15.4	"
Ostka Grubokłosa	Sielec	10.0	10.9	"
"	Kisielnica	16.4	18.1	"

Intensywniejsze nawożenie zwłaszcza ziem z natury ubogich np. ziem piaszczystych — azotem, wybitnie powiększa zawartość białka.

Wcześniejszy siew i intensywniejsza uprawa powiększa plon, ale obniża % zawartości białka na korzyść węglowodanów. Również odmiany poszczególnych pszenic mają bardzo charakterystyczne zawartości białka.

Zarodek i tarczka (Embrio) stanowi około 3% całości ziarna, graniczy bezpośrednio z bielmem i kryje w wgłębieniu bielma miniaturę przyszłej rośliny, otoczonej z zewnątrz łuską (nasiennikiem i ziarnoskórem). Zarodek różni się znacznie od bielma tak pod względem kształtów, jak i zawartości komórek. Mianowicie zawiera on w sobie w dolnej swej części *korzonek główny* (Radicula) z pewną ilością korzonek bocznych. W górnej części zarodka zwrócony do środka ziarna mieści się *pączek główny* (Plumula), zwykle z pewną ilością pączków bocznych. Komórki tych zasadniczych dwu części zarodka są zróżniczkowane i dostosowane do możliwości ssania pokarmu wraz z pobudzenia kielka do wzrostu.

Przyswojenie nagromadzonego w bielmie pokarmu (skrobi) ułatwiają, budzącej się nowej roślince, znajdującej się w zarodku *enzymy* czyli *fermenty*. One to powodują rozkład substancji organicznych złożonych, na prostsze, przyswajalne bezpośrednio przez roślinę. Przy tym procesie rozkładania enzymy same nie ulegają zmianie.

Te określone przemiany i reakcje chemiczne powodowane przez enzymy zwiemy czynnościami katalitycznymi, enzymy zaś katalizatorami. Najczęściej spotykanymi enzymami w ziarnie zbóż są: *diastaza* lub *amylaza* rozkładająca skrobię na rozpuszczalną w wodzie dekstrynę i maltozę,

enzymy proteolityczne przekształcają białka na kwasy aminowe i polipeptydy,

lipaza rozpuszcza tłuszcze na kwasy tłuszczowe i glicerynę.

Enzymy są ciałami azotoorganicznymi, które w odpowiednich warunkach działają, uprzystępniając młodej roślinie pokarm zawarty w bielmie ziarna. Tak pożyteczne enzymy w czasie wzrostu rośliny, mogą przysporzyć dużo kłopotu w czasie składowania ziarna względnie maki. Enzymy bowiem zasadniczo mogą zmienić charakter substancji ziarnowej i w konsekwencji zdolności wypiekowe maki.

Tłuszcze w zarodku są nagromadzone w większej ilości. Zarodek zawiera więcej tłuszczów ani-

żeli warstwa aleuronowa, przy opisie której wy-czerpująco omówiliśmy budowę i skład chemiczny tłuszczów.

Witaminy czyli *życiany* mieści w sobie zarodek. Są to skomplikowane związki organiczne, powstające w świecie roślinnym pod wpływem promieni ultrafioletowych. Witaminy albo *życiany* występują również w świecie zwierzęcym, do którego przedostały się przez spożywanie roślin (np. mleko). Substancje te ulegają rozkładowi w temperaturze około 100° C, a niektóre również pod wpływem zasad. Wykrycie ich i poznanie zawdzięczamy między innymi Polakowi K. Funkowi. Działanie witamin na organizm żywy nie jest jeszcze dokładnie zbadane, w każdym razie wiemy, że brak witamin wywołuje szereg chorób organizmu, a w razie całkowitego braku śmierć organizmu.

Nauka dzieli witaminy na:

- właściwe* rozpuszczalne w wodzie, zawierające w swojej budowie azot i rozkładające się pod wpływem zasad. Do tej grupy należą : witamina B przeciw beriberyczna i witamina C przeciw skorbutowa. Brak tej witaminy objawia się owrzodzeniem dziąseł. Choroba ta tzw. gnilec znana była od dawien dawna i spotykana przy dalekich podróżach,
- mitasteryny*, witaminy nie zawierające azotu i rozpuszczające się w tłuszczach. Do tej grupy zaliczamy witaminę A, zwaną przeciwkseroftalmiczną występującą w ziarnie pod postacią karotyny. Brak witaminy A, powoduje zanik wzrostu i często chorobę oczu zwaną „kurzą ślepotą”,
- Witaminę D* zwaną przeciwkrzywicową. Zadaniem tej witaminy jest regulowanie ilości wapnia i fosforu w organizmie. Brak tej witaminy powoduje krzywienie i łamliwość kości.
- Witamina E* zwana rozrodczą występuje szczególnie obficie w zarodku zbóż. Brak tej witaminy powoduje zanik zdolności rozrodczych.

Zarodek znajdując pomieszczenie we wgłębieniu bielma, nie jest od niego odgradzony warstwą aleuronową, a wskutek tego przenikanie przez zarodek wody (wilgoci) do wnętrza ziarna jest najenergiczniejsze.

Tarczka złożona z komórek cylindrycznych oddziela zarodek od bielma. Ona powoduje z jednej strony przenikanie wody do bielma, z drugiej

strony pobieranie pokarmów przyswojonych przez enzymy z bielma dla budzącego się do życia zarodka. Enzymy przede wszystkim są ukryte w tarczce zarodka.

Kończąc omawianie składników organicznych ziarna nie możemy pominąć faktu, że kielek i warstwa aleuronowa zawierają najbardziej odżywcze substancje, jak witaminy, białka, enzymy i tłuszcze.

Wszystkie wymienione te substancje organiczne są pożądane w pieczywie dla właściwego odżywiania organizmu. Ale tak magazynier jak też młynarz, z enzymami i tłuszczami zwłaszcza zarodka ma dużo kłopotu przy przechowywaniu ziarna, bądź mąki.

Wiemy bowiem, że enzymy powodują rozkład substancji ziarnowych zwłaszcza przy wzmożonym procesie oddychania i gorzknięcia mąki zwłaszcza ciemnej przy dłuższym przechowywaniu.

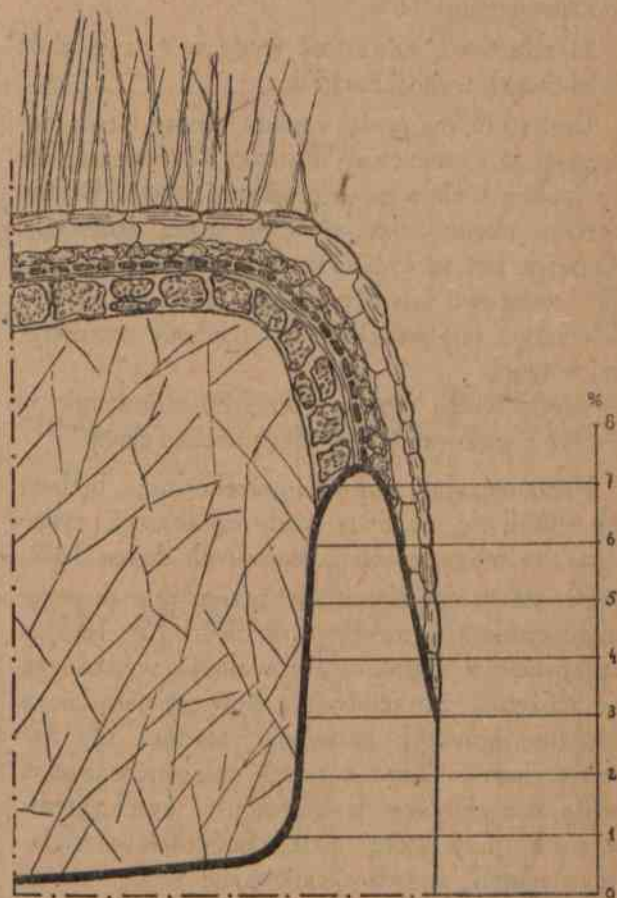
Tłuszcze rozkładające się jęlczej i zakwaszają (przez powstawanie wolnych kwasów tłuszczowych) z natury wykazującą reakcją kwaśną mąkę, skracając jej zdolność przechowania.

Składniki mineralne. Prócz wymienionych składników organicznych roślina w ziarnie odkłada składniki mineralne występujące w różnych związkach. Zasadniczymi składnikami mineralnymi wykrywalnymi w popiele spalonego ziarna są: fosfor, potas, magnez, w mniejszych ilościach siarka i chlor. Popiół spalonego ziarna nie wykazuje węgla, który występuje w związkach organicznych. Związki mineralne występują najobficiej w warstwie aleuronowej, której zawartość popiołu wynosi ca 7%, w łusce ziarnowej 3 — 4%, bielmo zawiera go znacznie mniej, bo zaledwie 0,3 — 0,4%. Spalając mąki i oznaczając zawartość popiołu oceniamy ich jakość czyli stopień zanieczyszczenia łuską. Sposób ten jest wygodny i łatwy, przyjął się w całym świecie dla oznaczenia prawidłowości przemiału tj. właściwego odłączenia łuski od bielma (mąki).

Jak przebiega linia rozmieszczenia popiołu w ziarnie ilustruje rys. 3, przedstawiający podłużny przekrój ziarna (wycinek), z którego widzimy, że popiół w części bielmowej ziarna przebiega równomiernie na wysokości ca 0,3 — 0,6%, w warstwie aleuronowej, raptownie się wznosi do ca 7—7,5%, w łusce ziarnowej stopniowo opada do ca 3—4%.

Przez spopielenie mąki tj. odparowanie wody, spalenie substancji organicznej (węglowodanów, tłuszczów, białek itd.) otrzymujemy sole mineral-

ne. Ilość soli mineralnych popiołu świadczy o jakości (dobroci) mąki, uzyskanej z przemiału. Oznaczenie przemiału dokonujemy przez oznaczenie zawartości popiołu w mące. Jakkolwiek obec-



rys. 3.

nie są inne metody oznaczania jakości mąki uzyskanej z przemiału, to nie mniej, metoda spopielania mąki jest jeszcze w powszechnym użyciu.

Woda.

Woda w ziarnie występuje pod dwoma postaciami:

- wody związanej chemicznie w ziarnie,
 - wody wolnej, której ilość możemy regulować przez podgrzewanie względnie suszenie i wietrzenie.
- Woda chemiczna jest związana chemicznie ze związkami organicznymi w grupach węglowodanowych i usunięcie jej przez podgrzewanie jest niemożliwe.
 - Woda wolna wypełnia ziarno albo jest przez absorpcję niektórych związków organicznych, np. gluten ma zdolność chłonięcia wody i jęcnienia, albo przez absorpcję tj. przeczepność do ścian, np. ziarenek skrobi. Wodę wolną możemy dowolnie w ziarnie regulować.

Ziarna dojrzewające tracą wodę. W chwili koszenia ziarno zawiera około 30% wody, z postępującym dojrzewaniem w snopie, woda spada do 18%. Przeciętna wilgotność naszych zbóż na magazynie wynosi 16%.

Standardowa zawartość wody w ziarnie zbóż chlebowych wynosi ca 15%.

Łuska i łupina nasiąka wodą bardzo łatwo, zabierając ją z otoczenia. Warstwa aleuronowa jakby izoluje bielmo od przenikania wody. Bielmo bowiem chętnie chłonie wodę przez absorpcję. Zarodek jest tą częścią ziarna, przez którą woda stosunkowo łatwo przenika do bielma. Zarodek zatem jest wrażliwy na działanie zewnętrznej wilgoci.

Wodę wolną możemy względnie dowolnie w ziarnie regulować na drodze mechanicznej.

Przeznaczając ziarno do przechowania, będziemy starali się możliwie wodę ograniczyć, zwłaszcza na magazynach komorowych do ca 14%.

Przeznaczając ziarno zbyt przesuszone do prze-miału musimy je nawilżyć do ilości 15—16,5%. Całkowicie z ziarna wody wolnej wyparować nie możemy, zatrąciłibyśmy bowiem zasadniczą strukturę komórki, tracąc również siłę żywotną ziarna. Chcąc z ziarna całkowicie usunąć wodę musielibyśmy traktować je wysoką temperaturą, przy której ciała białkowe, a zwłaszcza gluten, straciłby całkowicie wodę, nastąpiłoby ścięcie białka.

Białko pszenne, (gluten) ścina się przy 52° C, białko żytnie przy 63 do 65° C. O tych temperaturach musimy pamiętać przy sztucznym suszeniu ziarna na suszarniach. Przy omawianiu temperatury suszenia sztucznego (na suszarkach) musimy pamiętać o enzymach (fermentach), które zostają w wyższych temperaturach uszkodzone. Optymalna temperatura, ziarna przy maksymalnym nagrzaniu na suszarkach jest 45—55° C, którą zależnie od gatunku zboża i wilgotności, bez obawy możemy traktować ziarno. W każdym razie woda jest potrzebna do utrzymania ziar-

na w stanie żywotnym. Nadmiar wody w ziarnie w czasie przechowania jest powodem szybszych procesów i przemian życia ziarna, które to procesy i przemiany mogą nam na magazynie przysporzyć bardzo dużo kłopotu i strat. O właściwym regulowaniu ilości wilgotności w składowanym ziarnie będziemy mówili w następnych rozdziałach.

W każdym razie rozeznając przydatność ziarna dla wartości odżywczych organizmu, widzimy, że zarodek i warstwa aleuronowa zawiera najbardziej odżywcze składniki, jak: białka, odżywcze witaminy, enzymy (fermenty), tłuszcze itd. Dla tych przyczyn robi się próby dla dołączenia tych części ziarna do mąk wyciąganych.

Rozpatrując te zagadnienia pod kątem przechowania otrzymanego z ziarna produktu (mąki), przekonujemy się, że tak tłuszcze jak i enzymy oraz częściowo białka powodują szereg przemian chemiczno-biologicznych w składowanej mące, obniżając jej wartość konsumcyjną.

Oczywiście składniki powodujące ten ujemny wpływ na przechowanie mąki mają tym większe znaczenie, im dłuższy jest czasokres przechowania.

Skład chemiczny ziarna

Po omówieniu budowy zewnętrznej i wewnętrznej ziarna, winniśmy się z kolei zapoznać ze składem chemicznym ziarna typowym dla żyta i pszenicy. Wiemy bowiem, że wodę, która w zależności od klimatu stanowi od 14 do 18% zawartości, możemy usunąć z ziarna na suszarce, otrzymując resztę tzw. suchą masę ziarna. Poddając suchą masę spopieleniu, spalimy materię organiczną, jak węglowodany, tłuszcze, białka i błonnik, pozostaną zaś w postaci popiołu sole mineralne jak tlenki potasu, sodu, wapnia, magnezu, żelaza, fosforu i ślady siarki, krzem i chlor.

Załączona tablica przedstawia skład chemiczny ziarna.

Załączona tablica przedstawia skład chemiczny ziarna

	Węglowodany	Tłuszcze	Białka	Błonnik	Sole miner.	Woda
ŻYTO	65-73 %	1,4-1,9 %	7-13 %	1,9-2,2 %	1,9-2,2 %	13-18
PSZENICA	63-71 %	1,5-2,0 %	8-15 %	2,0-2,5 %	1,5-2,0 %	13-18 %
substancje organiczne					substan. nieorganiczne	woda

Ten skład chemiczny ziarna od—do poszczególnych składników zależy jest od klimatu, w którym roślina była uprawiana, warunków atmosferycznych podczas rozwoju, odmiany, nawożenia, gleby, pory zasiewu itd. Wiemy, że w klimacie oceanicznym ziarno będzie zawierało

więcej węglowodanów i wody, mniej białka i soli mineralnych, intensywna uprawa i nawożenie roli spowoduje zwiększenie węglowodanów na niekorzyść białek itd. Zawartość soli mineralnych w ziarnie kształtuje się w odsetkach wagowych wg. E. Wolffa:

RODZAJ ZIARNA	Stosunek popiołu do ziarna	Potas K_2O	Sód Na_2O	Wapno CaO	Magnez MgO	Żelazo Fe_2O_3	Fosfor P_2O_5	Siarka SO_3	Krzemionka SiO_2	Chlor Cl
Pszonica ozima	1,97	31,66	2,25	3,34	11,97	1,31	46,98	0,37	2,11	0,22
Pszonica jara	2,14	29,89	1,93	2,93	12,09	1,51	48,63	1,52	1,64	0,48
żyto	2,09	31,47	1,70	2,63	11,54	1,63	46,93	0,11	1,88	0,61

Jak widać z załączonej tabeli przeciętnej skład soli mineralnych ziarna wykazuje przeważnie zawartość potasu i fosforu, zaś małą ilość sodu, wapnia, żelaza i krzemionki, a ślady siarki i chloru.

Produkty przemiałowe wg. Neümanna mają następujący przeciętny % skład chemiczny suchej substancji:

Ziarno i produkty mielenia	Ciała białkowe	Węglowodany	Tłuszcze	Drzewnik	Sole mineralne (popiół)
1. Pszenica:					
Ziarno pełne	15,5	77,8	2,3	2,5	1,9
mąka 0—30 %	13,2	85,1	1,1	0,1	0,9
mąka 30—70 %	15,1	81,9	1,9	0,2	3,3
mąka 70—75 %	19,4	73,2	4,0	1,0	7,6
mąka 75—80 %	20,3	68,7	4,6	3,1	4,4
otręby drobne 80—89 %	18,3	60,8	5,4	8,7	1,9
otręby grube 89—93 %	17,4	58,6	5,1	11,3	0,9
otręby obłuskowe 93—98,5 %	17,4	60,2	5,2	9,7	2,1
obłuskowiny	14,6	59,1	3,5	18,4	4,3
zarodki	40,7	39,3	12,0	2,5	5,5
2. Żyto:					
Ziarno pełne	11,6	82,6	1,9	2,0	0,5
mąka 0—30 %	6,7	92,0	0,7	0,1	2,4
mąka 30—60 %	11,0	86,3	1,4	0,4	5,8
mąka 60—65 %	14,5	86,6	2,3	0,9	7,5
mąka 65—70 %	16,6	77,4	2,7	1,2	5,5
otręby 70—95 %	17,6	68,2	3,2	5,8	0,5
obłuskowiny I	21,0	57,9	6,2	10,8	4,7
obłuskowiny II	11,1	68,4	2,9	14,4	4,8
zarodek	44,1	55,4	11,9	3,9	3,2

Z tablicy procentowego układu substancji suchej wynika, że wymiały nisko procentowe tj. od 0—60% zawierają stosunkowo małe ilości tłuszczów i soli mineralnych, wymiały wysoko procentowe od 60% wzwyż, zawierają większe ilości tłuszczów i soli mineralnych na niekorzyść węglowodanów. Dlatego też mąki wysoko procentowe i poślednie ulegają stosunkowo szybko zepsuciu na skutek jęczenia tłuszczów.

Z układu tablic przytoczonych widzimy, że wymiały wysoko procentowe zawierają znacznie

więcej składników odżywczych. Ogólna zatem tendencja jest poddawanie ziarn zbożowych większemu procentowemu wymiałowi dla racjonalnego, lepszego zużytkowania najpożyteczniejszych części składowych ziarna, zawartych w zarodku i warstwie aleuronowej. Jakkolwiek tendencja ta napotyka na szereg trudności przy magazynowaniu produktów zbożowych, to nie mniej w założeniu ogólnym, należy uważać ją za bardzo celową.

Włodzimierz Miśniakiewicz
Stanisław Woroch

O najważniejszych chwastach naszych zbóż

Jedną z najgorszych wad naszych zbóż to zanieczyszczenia chwastami. Z powodu wojny i związanych z tym brakiem sprzężaju i maszyn czyszczących oraz ruchów ludności rolniczej, uprawa roli przez szereg lat nie mogła być należyście przeprowadzona, a ziarno siewne odpowiednio doczyszczane. Dlatego też zachwaszczenie naszych zbóż na szereg lat ogromnie wzrosło. Pomijając względy rolnicze jak to, że: chwasty wysuszają glebę, zagłuszają rośliny uprawne, a tym samym zmniejszają ich plony, często utrudniają zbiór planów i uprawę roli oraz niejednokrotnie sprzyjają rozmnażaniu się szkodników, owadów i chorób roślin uprawnych, zboża zanieczyszczone chwastami posiadają niższą wartość odżywczą, a często są po spożyciu szkodliwe dla ludzi i zwierząt. Silnie zanieczyszczone chwastami ziarno zbóż nie nadaje się do siewu, a mąka z niego ma zwykle podejrzaną barwę, często posiada nieprzyjemny zapach i smak, łatwo ulega zawilgoceniu i zepsuciu.

Opierając się na literaturze (w języku polskim niezmiernie ubogiej) bardzo niejednolicie traktującej zagadnienie szkodliwości chwastów, usiłowałem usystematyzować poniżej szereg najważniejszych chwastów, dzieląc je na 4 następujące grupy:

A. Chwasty trujące: kąkol, pszeniec polny, szelężnik włochaty i życica odurzająca.

B. Chwasty, których szkodliwość dla zdrowia ludzi nie jest jeszcze dokładnie zbadana: rdest plamisty, miłek letni, powój polny, łopucha, stokłosa żytnia, wyka kosmatostrąkowa.

C. Chwasty szkodliwe dla zwierząt: owies głuchy, jaskier pstry, gorczyca polna, lnianka.

D. Chwasty psujące smak i zapach względnie znacznie zmniejszające trwałość przetworów zbożowych. Tu zaliczone zostały następujące chwasty: kąkol, pszeniec, rdest plamisty, łopucha, wyka kosmatostrąkowa, owies głuchy, jaskier polny, gorczyca polna, lnianka, czosnek dziki (winnicowy i węzowy), wyka kosmata i ptasia, mak polny, szczaw polny i zwyczajny.

Charakterystyka chwastów wyżej wymienionych przedstawia się następująco:

1) Kąkol — *Agrostema githago* — znajduje się przeważnie w zbożach ozimych, jako bardzo plenny i pospolity chwast. Nasiona kąkolu są

kształtu nieforemnie kanciasto kulistego o średnicy do 4 mm, mające kolczastą czarną skórę (nasiona niedojrzałe, często spotykane mają skórę czerwono-brązową). Nasiona kąkolu zawierają tzw. saponinę i nawet w mniejszych ilościach mogą być z tego powodu szkodliwe dla zdrowia. Trujące własności saponiny znikają w czarnym chlebie razowym, natomiast w innych wyrobach mącznych (biały chleb, bułki itp.) saponina jest w dalszym ciągu szkodliwa.

2. Pszeniec polny — *Melampyrum arvense* — występuje głównie na ziemiach cięższych, jest chwastem typowym dla ozimin. Nasiona pszenca są podobne do pszenicy, lecz nieco mniejsze, barwy brązowej do brunatnej. W nasionach pszenca występuje glukozyd rynantyna, dająca podczas wypieku chleba ze zboża z domieszką pszenca zabarwienie fioletowe lub niebieskawe aż do czarnego. Zabarwienie to jest wywołane działaniem kwasów na rynantynę. Chleb taki posiada gorzki smak i nieprzyjemny zapach oraz powoduje nieraz bardzo niebezpieczne zatrucia żołądka.

3. Szelężnik włochaty: — *Alectrolophus hirsutus* (*Fiscularia*). Jest to roślina rzadziej spotykana. Nasiona około 4 mm długości, 1 mm grubości barwy brązowej. Nasiona szelężnika posiadają podobnie jak pszeniec rynantynę i są tak samo trujące.

4. Życica odurzająca — *Lolium temulentum* — występuje raczej na glebach cięższych, najczęściej w jęczmieniu. Nasiona życicy są ościste, krótkie i szerokie, jakby nieco spłaszczone w górnej części, zamknięte w plewki do 6 mm długie, barwy jasno-szaro-brązowej.

Ziarna życicy odurzającej są trujące, mogące powodować przy spożyciu bóle głowy, łamanie w kościach, szum w uszach oraz ogólne osłabienie. Przypuszczalnie trujące własności życicy odurzającej są spowodowane przez grzybka, znajdującego się między skórą nasienia, a komórkami z glutenem. Chwast ten jest rzadziej w mące spotykany, dostaje się bowiem podczas przemiału do odpadków młynarskich. Chleb upieczony z domieszką życicy odurzającej często nazywają „Pijanym chlebem”.

5. Rdest plamisty — *Polygonum persicaria* — występuje pospolicie na wszystkich glebach i wśród wszystkich roślin uprawnych. Nasienie

(owoc) okrągłe, płaskie, soczewkowate z cienkim spiczastym końcem, około 2 mm długie i 0,8 mm grube. Nasiona rdestu plamistego są zaliczane przez niektórych autorów do chwastów szkodliwych dla zdrowia oraz wybitnie psujących jakość mąki.

6. Miłek letni — *Adonis aestivalis* — rzadziej spotykany. Owoc miłka letniego jest nagi, nieforemny, z prostym dzióbkiem i zaopatrzony ząbkami. Dochodzi do 3,5 mm długości i 2,5 mm grubości, jest barwy jasno-szarej. Nasiona miłka letniego są uważane za szkodliwe dla zdrowia.

7. Powój polny — *Convolvulus arvensis* — występuje raczej na glebach gliniastych. Nasiona powoju trójkątno-kuliste, brodawkowate dochodzą do 4 mm wielkości, barwy brunatnej. Z punktu widzenia rolniczego są jednym z najgorszych chwastów, szkodliwe dla zdrowia.

8. Łopucha — *Raphanus raphanistrum* — występuje głównie w zbożach jarych, na glebach lżejszych. Nasiona łopuchy barwą i wielkością przypominają nasiona rzodkiewki, zamknięte są w trudno otwierającej się, przewężastej, twardej łuszczyńce, łamiącej się w poprzek na kawałki. Poszczególne części łuszczyńki, zawierającej po jednym ziarnie, mają kształt walca 3 — 7 mm wysokiego, 2 — 4 mm średnicy. Nasiona łopuchy psują smak i wpływają ujemnie na trwałość przetworów zbożowych. Przez niektórych autorów są zaliczane do szkodliwych dla zdrowia.

9. Stokłosa żytnia — *Bromus secalinus* — typowy chwast żytni. Nasiona podobne do małego ziarna żyta (trudno żyto oczyścić ze stokłosa) zamknięte w plewkach bezostnych lub rzadziej z małą ością, barwy zielonej. Nasiona stokłosa spożywane w większej ilości jako domieszka mogą być szkodliwe dla zdrowia. Pozatym wygląd i jakość mąki.

10. Wyka kosmato-strąkowa — *Vicia hirsuta* — uciążliwy i bardzo pospolity chwast. Nasiona jakgdyby złożone z dwóch półkul, o średnicy 2,5 mm, barwy szaro-zielonkawej, marmurkowate (stare nasiona brązowieją).

Nasiona wyki kosmato-strąkowej są przypuszczalnie szkodliwe dla zdrowia. Pozatym psują wygląd i jakość mąki.

11. Owies głuchy — *Avena fatua* — spotykany głównie w owsie i łatwo się z nim krzyżujący. Psuje jakość i wygląd ziarna. Nasiona owsa głuchego są wielkości dużego ziarna owsa, z plewką brunatną, u nasady silnie owłosioną i z długą skręconą ząbkowaną ością. Ostre ości

ziarn owsa głuchego powodują przy spasaniu zranienie błony śluzowej przewodu pokarmowego u zwierząt.

12. Jaskier pstry — *Ranunculus acer* — chwast pospolity. Nasiona nieforemne, trójkątne, zaokrąglone z licznymi kolczastymi wyrostkami, do 6 mm długie i 4 mm szerokie a około 1 mm grube, barwy jasno do ciemno-brązowej. Nasiona jaskra przez swoje wyrostki kolczaste działają prawdopodobnie szkodliwie na przewód pokarmowy zwierząt. Wpływają również bardzo ujemnie na wygląd mąki.

13. Gorczyca polna — *Sinapis arvensis* — występuje pospolicie i masowo w zbożach jarych, na glebach cięższych. Nasiona w łuszczyńce łatwo pękającej, zupełnie podobne do nasion rzepaku. Nasiona gorczycy polnej spożyte przez zwierzęta w większych ilościach mogą być dla nich szkodliwe. Ze względu na zawartość tłuszczów nasiona gorczycy pogarszają smak i zapach mąki.

14. Lnianka — *Camelina sativa* — pospolita na ziemiach lżejszych. Nasiona podługne do 2 mm długości i 1/2 mm szerokości, barwy pomarańczowej. Czasami uprawiana jako roślina oleista. Nasiona lnianki są szkodliwe dla zwierząt. Obecność tłuszczów w nasionach lnianki powoduje podobnie jak u gorczycy polnej zmianę smaku i zapachu przetworów zbożowych.

15. Czosnek dziki (winnicowy i węzowy) — *Alium vineale* i *Scorodoprasum*. Cebulki czosnku niejednolitego kształtu, czasem podobne do małej pestki pomarańczy, barwy żółtawej, błyszczące. Cebulki te roztarte w młynie nadają mące przykry smak i zapach.

16. Wyka kosmata — *Vicia villosa* — pospolity chwast występujący najczęściej w życie. Nasiona kuliste do 4 mm średnicy, matowe, barwy brunatnej do czarnej.

17. Wyka ptasia — *Vicia cracca* — występuje raczej na ziemiach cięższych, pospolity chwast pszenicy. Nasiona kuliste do 3,5 mm średnicy, marmurkowate, barwy brązowej. Ponieważ nasiona wyki kosmatej i ptasiej występują bardzo często w większych ilościach jako zanieczyszczenie zbóż, zalicza się je przeto do bardzo uciążliwych chwastów wpływających na jakość i przechowanie mąki.

18. Mak polny — *Papaver rhoeas*. Występuje na ziemiach cięższych wilgotnych. Nasiona około 1 mm średnicy okrągło-nerkowate. Nasienie maku polnego wpływa ujemnie na smak i zapach mąki.

19. Rdest powojowy — *Polygonum convolvulus* — chwast raczej gleb gliniastych, występuje głównie w zbożach jarych. Owoc trójkanciasty, dochodzący do 3,5 mm długości, podobny do nasienia gryki, tylko o połowę mniejszy. Osłonka szaro-zielona, barwa owocu raczej czarna, bez połysku.

20. Rdest ptasi — *Polygonum aviculare*. Owoc podobny do owocu rdestu powojowego, około 3 mm długi. Dolna część owocu nieco bardziej zaokrąglona, górna więcej spiczasta.

21. Rdest kolankowy — *Polygonum nodosum* lub *lapatifolium* — występuje na polach podmokłych. Owoc w zasłonce zielonkawo-szarej, płaski, prawie okrągły z małym spiczastym końcem, długości do 2 mm, z obu stron nieco wgłębiony, barwy brązowej do czarnej.

Nasiona rdestów są zaliczane do chwastów działających wybitnie ujemnie na jakość przetworów zbożowych.

22. Sporek polny — *Spergula arvensis* — występuje raczej na ziemiach lekkich. Nasiono soczewkowato-kuliste około 1 mm średnicy czarne z białą obwódką. Nasienie sporku nadaje mące gorzkawy smak.

23. Szczaw polny i zwyczajny — *Rumex acetosella* i *Rumex acetosa* — występują na ziemiach uboższych, piaszczystych. Nasiona trójkanciaste do 2 mm długości (nasiona szczawiu zwyczajnego są nieco większe) barwy brązowej. Nasiona szczawiu obniżają wartość produktów zbożowych. Spożywane przez krowy wpływają ujemnie na jakość mleka i przetworów mlecznych.

inż. Tadeusz Perzanowski

Uwagi na temat stosowania sztucznych nawozów

Każdy plon zebrany z pola pozbawia glebę pewnej ilości składników odżywczych. Choć część pobranych przez roślinę składników pokarmowych wraca do gleby wraz z obornikiem, kompostem itd., to jednak większa ich część pozostaje w produktach uprawnych przeznaczonych do konsumpcji.

Poza tym, choć ilość składników pokarmowych w glebie jest wystarczająca do wyżywienia rośliny uprawnej, to jednak może być za mała w celu osiągnięcia możliwie największych plonów.

Obydwa te wymienione N E A N N N N

Obydwa te wymienione wypadki, a to: by gleba nie została pozbawiona środków pokarmowych, oraz chęć uzyskania możliwie największych plonów powodują, że rolnik zmuszony jest do zasilania gleby nawozami sztucznymi.

Z wielu pierwiastków chemicznych koniecznych do życia rośliny do najważniejszych zaliczyć należy: azot, potas i fosfor. Gdy zaś rośliny mają w gruncie do rozpodządzenia ilość bardzo małą któregośkolwiek z tych pierwiastków, to urodzaj ziemiopłodu zależy w zupełności od ilości tego składnika pokarmowego, który znajduje się w glebie w ilości najmniejszej. Wszelki nadmiar innych składników znajdujących się w ziemi, lub w powietrzu pozostaje wtedy niewyzyskany, bez pożytku.

Weźmy dla jasności następujący przykład:

Przypuśćmy, że pewien obszar zasiany żytem powinien zawierać dla osiągnięcia dobrego rozwoju zboża, 40 kg azotu, 30 kg kwasu fosforowego, 60 kg potasu itd. Co się stanie z urodzajem żyta, gdy w ziemi znajdzie się tylko 20 kg azotu, a innych pierwiastków będzie pod dostatkiem? Czy w takich warunkach osiągniemy całkowity spodziewany plon z pola, czy do wzrostu żyta zostaną zużyte owe 30 kg kwasu fosforowego i 60 kg potasu?

A więc nie. Gdy którykolwiek ze składników pokarmowych (w danym wypadku azot) znajduje się w ziemi tylko w ilości połowicznej w porównaniu do potrzeby danej rośliny, to i plon z pola będzie o połowę mniejszy od normalnego i tylko połowa innych składników pokarmowych (kwas fosforowy, potas etc.) będzie użytkowana.

Wysokość zbiorów zależna jest od tego składnika pokarmowego, który znajduje się w glebie w ilości najmniejszej.

To ważne spostrzeżenie nazwano „prawem minimum“, znane też jest w chemii rolnej pod mianem „prawa Liebiga“, gdyż prawo to zostało odkryte przez chemika Justusa Liebiga, z końcem ubiegłego stulecia.

Prawo to ma zastosowanie powszechne, ma wielkie znaczenie w kwestii osiągnięcia wyższych zbiorów oraz wyższego czystego dochodu z uprawy roślin, a niestety przy nawożeniu ziemi

nie bywa przestrzegane w tym stopniu, jak na to zasługuje. Rozumie się, że podnoszenia plonów przez umiejętne i proporcjonalne stosowanie nawozów sztucznych zawierających wszystkie składniki potrzebne do życia rośliny, nie można stosować, aż do nieskończoności. Przeprowadzone bowiem na ten temat doświadczenia dowiodły, że bardzo prędko dochodzimy do punktu kulminacyjnego, poza który urodzaj nie zwiększy się już więcej, pomimo dostarczania pokarmu w coraz to większych ilościach.

Poza tym punktem kulminacyjnym, dodawanie zwiększonej porcji składników pokarmowych pozostaje bez najmniejszego wpływu na wyprodukowanie większej ilości plonu, bo rośliny są już, że tak powiemy, nasycone pokarmami i niezdolne do dalszego reagowania na zwiększone dawki.

Poruszone zagadnienie nabrało specjalnej aktualności w obecnej naszej planowej gospodarce w związku z planowym systemem oszczędzania, mającym na celu zlikwidowanie wszelkiego marnotrawstwa i rozrzutności materiałowej.

Wiemy bardzo dobrze, że rolnik nasz wyrosły w ustroju kapitalistycznym cierpiał na chroniczny brak gotówki i prowadził, zresztą niejednokrotnie bez swojej winy, jak najbardziej defenzywny sposób gospodarki rolnej. Stosowanie przez niego nawozów sztucznych należało do wyjątków, a sposób stosowania, częstokroć pozostawiał wiele do życzenia. Pomijając już samą kwestię nefachowego mieszania i wysiewania różnych nawozów sztucznych, co powoduje szereg szkodliwych reakcji chemicznych, to rolnik zdobywszy się na wysiłek kupna nawozu sztucznego, był skazany bardzo często na kwestię przypadku, czy dany nawóz sztuczny był dla jego pola i rośliny uprawnej szczęśliwie dobrany.

W dzisiejszym stanie rzeczy, gdy Państwo nasze otoczyło troskliwą opieką sprawę produkcji rolnej, tak w kierunku zwiększenia plonów, jak i w celu zapewnienia producentowi rentowności jego warsztatu pracy, baczna uwaga należy zwrócić na odpowiednie fachowe uświadomienie rolnika w sprawie właściwego stosowania nawozów sztucznych.

Uświadomienie to powinno również dotyczyć stosowania wapniowania gleby. Jak wiadomo wapń neutralizujący kwasowość gleby jest nieodzownie potrzebny dla dobrego rozwoju roślin uprawnych, a większość naszych gleb jest w wybitnym stopniu zakwaszona. Dostateczna ilość wapna w glebie powoduje, oprócz najodpowiedniejszej dla rozwoju roślin budowy gruzelkowej tej ziemi, także lepsze wykorzystanie fosforu zawartego w glebie oraz przyspiesza rozkład próchnicy glebowej, wyzwalaając przez to azot, fosfor i potas w formie przyswajalnej przez rośliny.

Wielkie pole do popisu na tym odcinku mają Powiatowe Związki Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” i Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”, jako placówki bezpośredniej dystrybucji nawozów sztucznych.

Informacje zaczerpnięte z terenu wykazują, że rolnik obecnie naogół orientuje się, co do konieczności stosowania wszystkich trzech nawozów sztucznych (azotowych, fosforowych i potasowych).

Plan 6-cioletni zapewnia zwiększoną produkcję nawozów sztucznych co niewątpliwie wzmoże w wysokim stopniu cyfrę produkcji rolnej, jak również i jej jakości.

Uczmy więc rolnika prawidłowo gospodarować nawozami sztucznymi!

Inż. Andrzej Jaworowski

Dwa zbiory ziemniaka

Ziemniak to przybysz z gorącej Południowej Ameryki. Został on przywieziony do Europy w połowie 16 wieku przez Hiszpanów. Z Hiszpanii przedostał się do Włoch. Dzięki podobieństwu bulw z wyglądu do trufli nazywają go Włosi tartufollo, od czego następnie ustaliła się nazwa tej rośliny „kartofel”.

Przez długi czas był on jeszcze rośliną wymyślną, przeznaczoną na potrawę dla smakoszy i hodowany jedynie w pańskich ogrodach.

Losy ziemniaka zmieniają się dopiero w 18 wieku. Staje się on na skutek nieurodzajów zbóż rośliną powszechnie uprawianą. Od tego czasu ziemniak w wyżywieniu ludności Europy jest obojętnie najważniejszą rośliną uprawną, zwłaszcza, że służy także jako pasza dla bydła.

W uprawach ziemniaka dążymy jak wiadomo do stałego zwiększenia plonowania tej rośliny. Niezmiernie interesujące doświadczenia na odcinku zwiększenia plonów ziemniaków osiągnięte

zostały w ZSRR przez sowchoz Suchanowo w rejonie lenińskim, moskiewskiej obłasti. Tu właśnie zastosowano przez szereg lat metodę uprawy, w wyniku której otrzymano dwa zbiory ziemniaka z tego samego pola, z tych samych roślin, w warunkach normalnych, dostępnych w każdym gospodarstwie wiejskim.

Suchanowo w ciągu ostatnich 8-miu lat, co roku dokonuje zbioru ziemniaków w pierwszej połowie czerwca. Zbiór z krzaka w tym terminie wynosi 100 — 300 gramów, to znaczy od 4-ch do 12-tu ton z ha.

Następnie czynione są przygotowania do drugiego zbioru. Nać, którą my zwykle wyrzucamy zostaje starannie zebrana i posadzona na tym samym polu lub też na specjalnie przygotowanym terenie. Dzięki temu osiąga się we wrześniu drugi zbiór ziemniaka. Jest on znacznie większy niż zbiór pierwszy i wynosi od 250 — 1000 gramów z krzaka, co w sumie daje od 10 do 40 ton z hektara. Technika prac związanych z otrzymaniem dwóch zbiorów ziemniaków obejmuje:

- 1) przygotowanie gleby i nawożenie,
- 2) przygotowanie bulw do sadzenia,
- 3) pędzenie bulw,
- 4) wybór gatunków ziemniaków,
- 5) pierwsze zbiory,
- 6) drugie zbiory.

Na plonowanie ziemniaków poważnie wpływa w pierwszym rzędzie właściwa uprawa ziemi. Podajemy więc, opierając się na opisie A. Anaszy — na sposoby uprawy stosowane na polach ziemniaczanych sowchozu Suchanowo.

Uprawa gleby

Nawożenie pola przeznaczonego pod ziemniaki odbywa się jesienią przed zimową orką. Jeżeli pole nie mogło być wynawożone na jesieni dajemy dobrze przemacerowany obornik na wiosnę w ilości 30 — 40 ton na jeden hektar. Jesienią orzemy pole conajmniej na głębokość 20 cm przyorywając nawóz. Wczesną wiosną bronuje się ziemię, aby zachować w niej wilgoć, następnie po pewnym czasie orzemy ziemię do głębokości 13 — 15 cm i bronujemy ją powtórnie. Przy dużych opadach wiosennych zdarza się, że zaorana i zabronowana ziemia jest tak zbita, że należy ją przed sadzeniem jeszcze raz zaorać. Głębokość orki musi zawsze być taka, ażeby położony nawóz użyźniający ziemię nie został wyorany na powierzchnię. Zastosowanie pogłębienia warstwy gleby do 30 — 35 cm a nawet więcej daje w

efekcie nie tylko to, że nie wyrzuca się skib żywej ziemi na zewnątrz, lecz podnosi się równocześnie stan nawilgocenia i przewodności gleby.

W tak przygotowaną ziemię sadzi się ziemniaki. Rośliny otrzymują nawóz poza tym jeszcze trzy razy w okresie wegetacji, przy czym dwa razy otrzymują one nawóz nieorganiczny, a raz organiczny. Pierwszy raz zasilamy ziemniaki wówczas, gdy zaczynają wschodzieć. Następne dawki nawozu otrzymują one w okresie powstawania bulw.

Równie wielki wpływ na plonowanie ma dobór odpowiednich sadzeniaków, to też o ziemniakach do sadzenia należy pomyśleć już jesienią, przy kopaniu ziemniaków. Najmocniejsze i najlepiej plonujące ziemniaki dostarczają nam sadzeniaków. Po obsuszeniu przechowujemy wyselekcjonowane bulwy przez zimę. Zwykle są to bulwy średniej wielkości, których waga wynosi 50 — 70 gramów. Jeżeli chce się przyspieszyć plonowanie ziemniaków i wzmoczyć wydajność poddaje się bulwy jarowizacji metodą Łysenki. Chcąc otrzymać bardzo wczesne ziemniaki jarowizuje się bulwy w pierwszych dniach marca. Jarowizacja trwa do 15 kwietnia (daty dotyczą okolic Moskwy), to znaczy 35 — 45 dni trzymają się bulwy w temperaturze 12 — 14 stopni w widnym, przewiewnym pomieszczeniu. Około 15 kwietnia jarowizowane bulwy wysadza się do pół ciepłego lub zimnego inspektu po 150 — 200 bulw pod jedno okno. W okolicach cieplejszych wysuniętych na południe kraju przeprowadzanie bulw przez inspekt nie jest potrzebne. Okna inspektu do czasu ukazania się pierwszych roślin na powierzchni ziemi zakrywamy matami. Następnie na dzień zdejmujemy się maty aby rośliny miały pod dostatkiem światła. W dni słoneczne i ciepłe usuwa się także i okna. Na noc inspekt zakrywa się oknami, chroniąc w ten sposób rośliny przed wymarznięciem. Wreszcie około 8 — 15 maja pozostawiamy na 5 — 7 dni inspekt odkryty na całą dobę, jeżeli nie ma podczas nocy przymrozków. Pamiętajmy bowiem, że ziemniak pochodzi z ciepłych krajów i łatwo mogą go zwarzyć nasze wiosenne chłody.

Około 15 maja ziemniaki mają już nać wysokości 15 — 20 cm. Wtedy sadzimy je łopatą, podobnie jak pomidory w grunt, podlewamy po sadzeniu, tając około litr wody pod każdy krzak. Ziemniaki sadzi się głębiej niż rosły one poprzednio, a ponadto każdy krzak podsypuje się ziemią. W ten sposób na jeden hektar wysadza się 4000 — 5000 krzów ziemniaka. Zakorzenie nastę-

puje po 3 — 4 dniach i wtedy po raz pierwszy wzruszamy dokoła roślin ziemię. W końcu maja zasilamy pole azotniakiem, superfosfatem i wapniem, biorąc po czterech na hektar. Jeżeli ziemniaki mają nać dobrze wykształconą można nie dawać azotniaku. Przykrywamy sztuczny nawóz redląc konno rzędy ziemniaków. Pozostające między rzędami chwasty należy usunąć ręcznie. W wypadku posuchy polewa się pole przynajmniej jeden raz. W pierwszej połowie czerwca mamy już młode ziemniaki. Przystępujemy do kopania po stwierdzeniu, że pod krzem jest nie mniej, niż 100 — 150 gramów bulw. Zdrową nać po oberwaniu z niej bulw sadi się z powrotem na tym samym lub też na specjalnie przygotowanym polu.

Pamiętać należy, że sadzenie musi się odbywać niezwłocznie, żeby nać nie zwiędła i korzenie nie zeschły. Technika sadzenia naci jest następująca: wykopujemy łopatą dołek na dno którego sypujemy jedną, dwie garści ziemi kompostowej, lub też dobrze rozłożonego nawozu. Następnie konieczne jest dokładne przemieszanie nawozu z glebą oraz zwilżenie ziemi w dołku 1 — 2 litrami wody. Nać sadzimy umieszczając ją o 3 — 5 cm głębiej niż przed wykopaniem. Rozprostowuje się starannie korzenie i zasypuje się je pulchną ziemią. Po posadzeniu podsypujemy krzew lekko ziemią. Przy dużych uprawach sadi się nać pod pług w bruzdy głębokości 8 — 10 cm. Rozkłada się wtedy nać wciskając ją zlekka w ziemię, a następnie pługiem zakrywa się korzenie i dolną część naci. Jeżeli sadzenie odbywa się podczas suszy stosuje się polewanie. W ten sposób posadzone rośliny doskonale się przyjmują. Dosłownie po paru dniach zaczynają się na krzakach tworzyć nowe bulwy przy czym nać prawie nie rozrasta się i dlatego sadi się ją dwa razy głębiej niż roślą poprzednio. W dobrych warunkach można sadzić krzaki jeden przy drugim, co oczywiście pod-

nosi plonowanie w stosunku do zajętej pod uprawę powierzchni. Dalsza opieka nad ziemniakami sprowadza się do zasilania nawozami sztucznymi i podlania jeden raz płynnym nawozem, splchniania ziemi, usuwania chwastów i podsypywania. Szczególne znaczenie ma tu podsypywanie ziemią krzaków. Z okrytej ziemi naci wyrastają białe boczne pędy. Każdy pęd rozgałęzia się pod ziemią i posiada na końcu zgrubienia, z których tworzą się bulwy ziemniaczane. Pędy podziemne ziemniaka odchodzą od rośliny macierzystej na boki i ukorzeniają się w ziemi. Pozostają one jednak jedynie na pędach, które są okryte ziemią. Dlatego to przy uprawach ziemniaka stosuje się okrywanie naci ziemią i usypywanie dokoła każdego krzaka wysokich kopczyków. Wiemy przy tym, że podsypuje się ziemniaki dwa lub trzy razy przed kwitnieniem, dzięki czemu odcinek naci znajdującej się pod ziemią zwiększa się, a za tym zwiększa się liczba pędów podziemnych, z których kształtują się bulwy.

Drugie kopanie ziemniaków następuje we wrześniu, przy czym spod krzaka wykopuje się 20—40 bulw wagi 250—1000 gramów co daje z hektara od 10 do 40 ton ziemniaków. Nie są to osiągnięcia maksymalne. W wyniku współzawodnictwa pracy podnoszono plonowanie w pierwszym zbiorze do 32 — 40 ton, a w drugim zbiorze od 800 — 1.200 ton z hektara. Prowadzenie upraw ziemniaka metodą sowchozu Suchanowo, przyspiesza plonowanie i podnosi wydajność ziemniaków z hektara.

Doświadczenia z sadzeniem naci ziemniaczanej znalazły ponadto zastosowanie w wypadku słabych wschodów. Na polu ziemniaczanym wypełnia się puste miejsca sadząc nać wyjętą przy pierwszym kopaniu ziemniaków. W zależności od gatunku były też różne wyniki plonowania. Wagi narastanie plonów w pierwszym zbiorze ilustruje następująca tabela:

NARASTANIE PIERWSZEGO ZBIORU ZIEMNIAKÓW

Nazwa gatunku ziemniaków	W roku 1946 z jednego krzewu zebrano bulw w gramach				
	3. VI.	5. VI.	20. VI.	25. VI.	30. VII.
Sybirak	98 — 150	105 — 210	136 — 300	250 — 500	300 — 670
Epron	30 — 100	60 — 220	128 — 250	170 — 300	200 — 450
Lorch	48 — 65	53 — 100	70 — 160	110 — 200	120 — 230
Berlichingen	80 — 115	83 — 150	— —	130 — 500	200 — 570
Wczesna róża	85 — 100	88 — 105	126 — 200	236 — 360	350 — 500

Dane dotyczą okolic Moskwy.

Poza tym bulwy z drugiego zbioru są doskonałym materiałem do sadzenia wiosennego.

W oparciu o doświadczenia sowchozu Suchanowo przeprowadzono próby dwurazowych zbiorów ziemniaka w różnych gospodarstwach na terenie Rosji a także w Bułgarii. Bez wątpienia sprawa ta zainteresuje zarówno kierownictwa naszych majątków państwowych, jak również i rolników gospodarujących na niewielkim obszarze

ziemi. W pierwszym rzędzie zainteresowane są przyśpieszeniem otrzymania wczesnych ziemniaków nasze gospodarstwa warzywnicze, znajdujące się w pobliżu dużych miast. Oczywiście dwurazowy zbiór ziemniaka połączony jest z dodatkowym wkładem pracy, nie mniej jednak dokładna kalkulacja dni roboczych dokonana w sowchozie „Suchanowo” wykazuje w zestawieniu ze zbiorem ziemniaków z hektara, bezwzględną opłacalność tego rodzaju upraw.

Z. G.

Na marginesie kontraktacji rzepaku

Na wniosek Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych Komitet Ekonomiczny Rady Ministrów uchwalił plan kontraktacji rzepaku ozimego w kampanii 1949 — 1950. Obszar kontraktowanego rzepaku wyniesie 75000 ha i będzie prawie dwukrotnie większy niż w roku ubiegłym. Uchwalała ma na celu dalsze podniesienie produkcji surowców tłuszczowych.

Liczba 75000 ha jest przybliżonym wyrazem ilości produkcji. Obliczenie ściśle ilości surowca jaki zostanie zebrany z tego obszaru nie jest możliwe, zależy to od gleby, umiejętności uprawy i warunków klimatycznych w danym roku. Gdybyśmy jednak obliczyli nawet dokładnie ilość używanego surowca, to i tak nie dałoby to nam podstawy do obliczenia zupełnie ścisłej ilości tłuszczu w ziarnie, o czym decyduje nie tylko gatunek rośliny, ale i warunki klimatyczne w jakich ziarno dojrzewało, odpowiedni czas zbioru i odpowiednie obchodzenie się z ziarnem po zbiorze. To też w trosce o maksimum produkcji tłuszczów, równoległe do akcji kontraktacji winna biec akcja szkoleniowa. Nie wystarczy zakontraktować i skupić, ale trzeba roztoczyć troskę nad zastosowaniem odpowiedniego ziarna do siewu i trzeba instruować plantatora o sposobie uprawy i zbioru. Szczególnie ważnym jest dokonanie zbioru we właściwym czasie. Ilość tłuszczu w ziarnie wzrasta w początkowym okresie rozwoju powoli, w okresie dojrzewania bardzo szybko, po czym po osiągnięciu pewnego stopnia dojrzałości przyrost tłuszczu zaczyna coraz bardziej maleć. To też zbiór przedwczesny jest poważną stratą w produkcji tłuszczu. Z drugiej strony nie wskazane jest zbyt długie przetrzymywanie roślin na pniu, gdyż na-

siona przestałe, podobnie jak i przedwcześnie zebrane, źle się przechowują i źle przerabiają.

Instruowaniem plantatora odnośnie przebiegu uprawy i zbioru zajmują się powołane do tego czynniki. Nas natomiast z punktu widzenia obrotu interesuje los ziarna po zbiorze. Od momentu zbioru, do momentu przeróbki w olejarni upływa krótszy lub dłuższy okres czasu i od tego w jaki sposób ziarno w ciągu tego czasokresu będzie przechowywane, w jaki sposób będziemy obchodzić się z nim w czasie transportu zależą wyniki produkcji tłuszczu i to nie tylko w sensie jakościowym, ale i ilościowym. Tłuszcz bowiem znajduje się w komórkach ziarna w postaci drobnych kropelek, pływających w protoplazmie komórki. Jeżeli na skutek nieumiejętnej manipulacji w czasie składowania lub transportu ziarno ulegnie uszkodzeniu, zagrzaniu lub porośnięciu, ilość tłuszczu zmniejszy się i to w znacznym stopniu, zwłaszcza przy porośnięciu. Ubytek może dojść nawet do 50%. Ziarno takie traci nie tylko na wartości produkcyjnej, ale i na wartości siewnej, gdyż tłuszcz stanowi energię, z której czerpie kielek w okresie rozwoju.

Na tle tych faktów uwidacznia się ważność produkcji, magazynowania i transportu. Na funkcje te należy zwrócić specjalną uwagę w okresie zwiększonych obrotów, jakie są naturalną konsekwencją zwiększenia obszaru uprawy w wyniku akcji kontraktacyjnej.

Zakup

Pierwszym warunkiem racjonalnego magazynowania jest otrzymanie na magazyn dobrego ziarna, nie pomogą bowiem najlepsze metody magazynowania, gdy na magazyn przychodzi ziarno

„aż z wadami. Jakim warunkom odpowiadać winno dobre ziarno określają szczegółowo normy jakościowe dla nasion oleistych zatwierdzone przez Ministerstwo P. H. Dep. Obr. Art. Rol. i umieszczone w Nr 2 „Wiadomości Giełdowych” z 30. XI. 1948 r.

Ażeby stwierdzić, czy ziarno opowiada tym warunkom, należy je zbadać. W tym celu z dostarczonej partii pobiera się próbki. Próbkę pobiera się albo specjalną sondą (rurką), siegającą w głąb worka, albo szufelką przy napełnianiu worków, lub po wysypaniu ziarna. Najczęściej postępuje się w ten sposób, że z kilku próbek usypuje się stożek, następnie spłaszcza się go, tworząc koło równej grubości, po czym wydziela się $\frac{1}{4}$ część. Z tej $\frac{1}{4}$ części usypuje się znowu stożek i tak postępuje się aż do zmniejszenia ilości nasion poniżej 1 kilograma. Z tego dopiero pobiera się próbkę o wadze conajmniej 250 gr. Tak pobraną próbkę bada się na wygląd, zapach, zanieczyszczenie oraz zawartość wilgoci i tłuszczu. Wszelkie odchylenia w tym względzie od cech określonych w wymienionych wyżej normach stanowią w mniejszym lub większym stopniu dyskwalifikację nasion. Stosunkowo łatwe jest zbadanie wyglądu, zapachu i zanieczyszczenia. Specjalnie należy zwrócić uwagę na pleśń i stęchły zapach, gdyż wpływa to ujemnie na jakość tłuszczu. Stopień zanieczyszczenia określa się w procentach, ważąc wydzielone ziarna obce, uszkodzone, spleśniałe i inne ciała obce. Natomiast zawartość wilgoci i tłuszczu określona może być jedynie w drodze badania laboratoryjnego. Wilgoć przesuszenie w temperaturze 105°, a zawartość tłuszczu przez ekstrakcję starannie rozdrobnionych nasion eterem etylowym lub naftowym.

Magazynowanie

Najprymitywniejsze magazynowanie nasion oleistych to magazynowanie w workach. Do takiego składowania nadaje się jednak tylko ziarno suche. Należy przytem zwrócić uwagę, by worki nie były wilgotne, lub zatłuszczone, gdyż może to być powodem zagrzenia. Nie należy też spietrzać worków wyżej, jak na wysokość 5 m. Jeżeli nasiona są wilgotne, należy je magazynować w śpichrzu, rozsypując warstwą 5 — 20 cm i poddając częstemu szufłowaniu aż do wyschnięcia. Nasiona suche można utrzymywać w śpichrzu w zaleźności od temperatury powietrza w warstwach od 20 — 100 cm. W lecie, zwłaszcza w czasie

upału należy usypywać warstwy cienkie, a zimą warstwa może dochodzić do metrowej grubości.

Najlepiej magazynuje się ziarno w silosach, gdzie ziarno odcięte od światła i powietrza nie ma warunków „do oddychania”, a zatem nie ulega przemianom. W każdym razie funkcje te zredukowane są do minimum. W silosach jednak składowane może być jedynie ziarno suche.

Jak z zestawienia tych trzech sposobów magazynowania wynika, we wszystkich wypadkach do magazynowania nadaje się przede wszystkim ziarno suche. Na tę cechę należy zwrócić uwagę przy przyjmowaniu ziarna. Wilgoć sprzyja kiełkowaniu. Poza tym ziarno „oddycha”, pochłaniając tlen, a wydzielając dwutlenek węgla.

Proces ten jest procesem cieplnym i stąd powoduje zagrzenie się, a nawet nastąpić może samozapłon, zwłaszcza przy składowaniu w workach. Dlatego też nasiona mokre poddaje się suszeniu. Różne rodzaje suszarek polegają na pośrednim podgrzaniu parą ziarna przesuszane go w bębnie lub przebiegającego rurami przy równoczesnej wentylacji. W braku suszarek można suszyć przez szufłowanie. Nie należy jednak szufłować w dnie słotne, gdy powietrze przesiąknięte jest wilgocią, a ziarno wchłania wilgoć. Przez osuszanie ziarna wstrzymać możemy również proces pleśnienia. Ważne jest także usunięcie przed składowaniem zanieczyszczeń, które również sprzyjają grzaniu się. Charakterystyczne jest, że ziarno oczyszczone zachowuje przy składowaniu temperaturę niższą niż to samo ziarno nieczyszczone.

Te same zasady jakie obowiązują przy składowaniu stosować należy przy transporcie i to z jeszcze większą skrupulatnością, gdyż w czasie wstrząsów ziarno łatwiej i szybciej ulega zagrzeniu. Z tych względów należy dążyć do skrócenia czasu transportu, a po dokonaniu transportu ziarno skontrolować i zapewnić mu należyte warunki dalszego składowania.

Reasumując podkreślić należy, że wobec szeroko zakrojonej akcji kontraktacji nasion oleistych i zaangażowaniem w związku z tym w pracy dużej liczby plantatorów i personelu „Samopomocy Chłopskiej” należy zaznajomić wszystkie te zainteresowane osoby z zasadami obchodzenia się z ziarnem. Brak fachowości w tym względzie może w znacznym stopniu zniweczyć wysiłki w kierunku podniesienia produkcji tłuszczów roślinnych.

Mgr. Józef Dorożyński

Z doświadczeń rolników radzieckich

Rok 1948 przyniósł poważne osiągnięcia rolnictwu radzieckiemu. Pomimo niesprzyjających warunków atmosferycznych w okęgach nadwołżańskich, plon zbóż wyniósł ponad 7 miliardów pudów, osiągając bez mała poziom przedwojenny. Zawdzięczać to należy w dużym stopniu zwiększonym dostawom sprzętu technicznego, a przede wszystkim traktorów, których dostarczono na wieś 3 razy więcej, niż przed wojną. Poza tym zwiększona została wydajność pracy traktorów przeciętnie o 13% w porównaniu z poziomem roku 1940.

Do zwiększenia produkcji rolnej przyczyniła się poważnie dalszy wzrost uświadomienia obywatelskiego chłopów radzieckich, który znalazł swój wyraz między innymi w socjalistycznym wyścigu pracy o lepszy plon i o większą wydajność z hektara. W wyścigu tym tysiące chłopów zdobyły zaszczytny tytuł Bohaterów Pracy Socjalistycznej, dziesiątki tysięcy chłopów ozdobiło swe piersi orderami i medalami, nie mniej cenionymi niż odznaczenia zdobyte na polu walki.

Skuteczną bronią o większe i lepsze plony chłopów radzieckich była agrobiologia radziecka oparta na zdobyczach wielkich uczonych radzieckich Miczuryna, Williamsa i Łysenki, którzy opracowali i wypróbowali wszechstronnie konkretne sposoby podporządkowania przyrody woli człowieka w celu podniesienia wydajności pracy i zwiększenia dochodu narodowego.

W roku bieżącym chłopci radzieccy kontynuują rozpoczęte w roku ubiegłym dzieło wykorzystywania wszelkich istniejących możliwości w celu podniesienia produkcji rolniczej we wszystkich jej gałęziach. Przybiera ciągle na sile współzawodnictwo pracy, znajdujące między innymi swój wyraz w przesyłanych masowo na ręce generalissimusa Stalina listach, w których kolektywy chłopskie donoszą o swych osiągnięciach i o podjętych nowych zobowiązaniach podniesienia oraz uszlachetnienia produkcji na powierzonych im odcinkach pracy.

Opinia publiczna w ZSRR z uwagą śledzi osiągnięcia zespołów pracowników różnych kolchozów. Osiągnięcia takie bowiem służą zachętą dla innych w kierunku podejmowania prób i wyeliminowania dotychczas popełnianych błędów. Dla chłopów radzieckich reprezentują one nie mniejszą wartość, niż zwycięstwo zespołowe w

zawodach sportowych, przynoszące zaszczyt jej uczestnikom.

Soja i kukurydza w okęgu Mołotowskim

Do niedawna jeszcze uważano za rzecz zupełnie niemożliwą, aby w okęgu Mołotowskim, który odznacza się dość surowym klimatem, można było uprawiać kukurydzę i soję. Tymczasem, jak wykazało doświadczenie kolchozników z kolchozu „Proswieszczeniec“, te niezbyt sprzyjające warunki klimatyczne bynajmniej nie stanowią przeszkody dla uprawy, jeśli ją wykonać umiejętnie w myśl zasad ustalonych przez radzieckich agrobiologów.

W wymienionym kolchozie zasiano soję i kukurydzę w dniu 21 i 22 maja roku ubiegłego. W dniu 30 tegoż miesiąca wyszły z ziemi pierwsze pędy soi, a 2 czerwca kukurydzy. Pomimo dość ostrych przymrozków w połowie czerwca i w pierwszej połowie lipca, zarówno soja, jak i kukurydza zakwitły, a w połowie września zaczęły już dojrzewać. Na dzień 1 października były już dojrzałe soja AŻ 42, a 4 października AC 87. W dniu 10 października rozpoczęto zbiór kukurydzy, której plon wyniósł 50 centnarów z hektara. Jeśli chodzi o soję, to zbiór wyniósł przeciętnie 12 centnarów z hektara.

Na podstawie zeszłorocznego doświadczenia w tym roku obszar zasiewów soi i kukurydzy został znacznie rozszerzony, przy czym podjęte zostały próby również z innymi dotychczas w tych okolicach niestosowanymi odmianami, aby je uczynić odpornymi na surowe warunki klimatyczne. W walce z przyrodą o lepsze plony chłop radziecki odniósł więc nowe ważne zwycięstwo.

Pszenica, która się nie boi mrozów syberyjskich

W jesieni roku ubiegłego na kolchozie „Zawiety Lenina“ okęgu Kurgańskim na Syberii podjęte zostały próby celem wyhodowania zimotrwałej odmiany pszenicy przez przerobienie pszenicy jarej na ozimą. Około 10 października zasiano pszenicę jarą „milturum 553“ na obszarze 2 ha. Do zamarznięcia ziemi nasiona pszenicy zdążyły już podrosnąć i częściowo pokazały się kielki pod powierzchnią ziemi.

Opierając się na doświadczeniach Miczuryna i Łysenki, chłopci syberyjscy postanowili nie tylko zmusić pszenicę, aby stała się odporna na mrozy, ale, by również „polubiła“ tamtejszy grunt mocno

przesycony solą. W tym celu postanowili oni stopniowo przyzwyczajać tę pszenicę do zmienionych warunków, w których ulec musi przeobrażeniu podstawa dziedziczności, a cechy pszenicy muszą być ukształtowane zgodnie z wolą człowieka, którego potrzebom ma ona służyć.

Rekordzistka radziecka w uprawie ziemniaków

Kołchoźnicy na terenie całego Związku Radzieckiego z podziwem wspominają osiągnięcia w zakresie produkcji ziemniaków Anny Kartawoj, do niedawna jeszcze skromnej pracownicy kołchozu „Droga nowego życia“, a obecnie nagrodzonej najwyższymi odznaczeniami państwowymi posłanki do Rady Najwyższej Z.S.S.R.

Jeszcze w roku 1936, stosując zasady nowoczesnej agrotechniki i uwzględniając wszechstronnie wszystkie warunki racjonalnej uprawy ziemniaków, A. Kartawaja uzyskała na obszarze 5 ha przeciętny plon 427 centnarów z ha. Taki plon, jak stwierdza „Kołchoznoje Proizwodstwo“, stanowił wówczas swojego rodzaju rekord, tymbardziej, że osiągnięty on został w surowych warunkach klimatycznych Syberii, gdzie panują mrozy, a opady atmosferyczne są bardzo nierówne, co w dużym stopniu utrudnia wegetację.

W roku 1937 po ulepszeniu metod uprawy i dokonaniu selekcji sadzeniaków oraz zasileniu gleby nawozami sztucznymi A. Kartawaja pobiła swój dotychczasowy rekord, osiągając plon 904 centnarów z hektara. Był to rekord ogólnokrajowy w uprawie ziemniaka, rekord, któremu A. Kartawaja zawdzięcza swą sławę oraz najwyższe zaufanie, jakim obdarzył ją naród radziecki, mandat do Rady Najwyższej państwa.

W ciągu lat następnych rekordzistka radziecka wytrwale rozwijała i ulepszała metody uprawy, kierując się wskazówkami uczonych radzieckich oraz doświadczeniami uzyskanymi przez inne kołchozy. W roku 1945 ustanowiła ona nowy rekord — 1139 centnarów, a w roku 1946 poprawiła go do 1277 centnarów z hektara, przechodząc jednocześnie do stosowania nowych metod uprawy na dużych obszarach, zamiast dokonywania doświadczeń na wybranych polkach. W roku 1947 nowym rekordem było uzyskanie przeciętnego plonu 585 centnarów z ha, ale już na obszarze 7,9 hektarów, co stanowi poważne osiągnięcie w skali ogólnokrajowej.

Stopudowy urodzaj gryki

Rekordzistką w uprawie gryki jest pracownica Szatilowskiej Stacji Hodowli Nasion, tow. A. Kozłowa. W roku 1948 w swym liście do generalissimusa Stalina zobowiązała się ona uzyskać na swym odcinku wynoszącym 4 hektary przeciętny plon 13 centnarów z hektara. Zobowiązanie swoje A. Kozłowa wypełniła z nadwyżką, osiągając plon po 16,8 centnarów z hektara.

Odcinek pod grykę był oddany w roku 1948 po jęczmieniu. Orka była przeprowadzona pługiem traktorowym z przedpługiem na głębokość 20 do 22 centymetrów. Podczas zimy dwukrotnie przeprowadzono nagromadzenie śniegu dla zachowania na przyszłość dostatecznej ilości wilgoci w gruncie. Śniegu tego nagromadzono od 60 do 70 centymetrów, przy czym w pierwszych dniach wiosny, gdy można było już wyjechać w pole, śnieg został zabronowany. Pierwsza kultywacja przeprowadzona została w pierwszych dniach maja, a przed nią wysiane zostały nawozy sztuczne: superfosfat 4 centnary na ha, azotniak 0,7 centnarów na hektar, a przy dodatkowym zasilaniu wiosennym jeszcze popiół drzewny w ilości po 4 centnary na ha. Należy nadmienić, że powtórna kultywacja odbyła się tuż przed zasiewami.

Zasiewu dokonano 25 maja przy pomocy siewnika konnego sposobem szerokorzędowym w odstępach 40 centymetrów i przy normie wysiewu 60 kilogramów materiału siewnego na hektar. Za siewnikiem puszczono walec dla umocnienia górnej warstwy gleby i stworzenia lepszych warunków dla kiełkowania ziarna.

W dniu 4 czerwca spadł silny grad, który uszkodził znaczną ilość roślin, zasiewy jednak uratowano dzięki ofiarnej pracy A. Kozłowej i jej koleżanek, które obrobiły ziemię między rzędami ręcznie trzykrotnie.

W celu lepszego opylenia kwiatków gryki przeprowadzone zostało trzykrotne sztuczne dodatkowe opylenie, co było ułatwione ponieważ w pobliżu znajdowała się pasieka pszczół. Łącznie zebrano z 4 hektarów 67,3 centnarów gryki, to jest po 16,8 centnarów na hektar. W roku bieżącym, sądząc ze starannych przygotowań oraz jeszcze dokładniejszego przeprowadzenia wszystkich robót w sezonie jesiennym, cyfra ta będzie niewątpliwie przekroczona. Ambicją bowiem kołchoźników radzieckich jest dać państwu jaknajwięcej produktów rolnych, aby zwiększyć konsumpcję i ogólny dobrobyt całej ludności kraju.

B. Zaw.

Przegląd zagadnień handlu wewnętrznego

Poważne wyniki Krajowych Narad Gospodarczych

W poprzedniej kronice zwróciliśmy uwagę czytelników na podjętą wśród pracowników aparatu handlu państwowego akcję Krajowych Narad Gospodarczych.

Dziś zanotujemy niektóre konkretne osiągnięcia.

W wyniku obrad pracowników Centrali Handlowej Przemysłu Chemicznego postanowiono rozbudować jeszcze w br. aparat Centrali powiększając go o 7 nowych placówek oraz obniżyć ogólne koszty Centrali Handlowej o 0,13%, co przy równoczesnym preliminowanym wzroście rocznego obrotu o 7 miliardów złotych stanowić będzie poważną pozycję w planie oszczędnościowym.

Pracownicy Centrali Handlowej Przemysłu Elektrotechnicznego uchwaili m. in. ustalić wskaźnik kosztów handlowych na 2,75% i zwiększyć wysokość planowanych oszczędności do sumy przeszło 180 milionów złotych.

Podobne zobowiązania przyjęli pracownicy szeregu innych organizacji handlu państwowego.

Cytując powyższe przykłady pragniemy podkreślić, iż tego rodzaju metoda pracy, polegająca na przeprowadzaniu wszechstronnej i twórczej dyskusji oraz na podejmowaniu konkretnych zobowiązań — kryje w sobie źródła wielu organizacyjnych, finansowych i technicznych usprawnień i jest jednym z bardzo istotnych czynników, decydujących o rozwoju uspołecznionego odcinka handlu wewnętrznego.

Osiągnięcia i perspektywy rozwoju handlu wewnętrznego

W ogólnym planie uspołecznienia handlu wewnętrznego — spółdzielczości wyznaczone zostały, obok handlu państwowego, ważne zadania, które zarysowują się szczególnie dobitnie na odcinku wiejskim.

Decydującym okresem dla rozwoju handlu spółdzielczego był rok 1948, kiedy to dokonana została reorganizacja spółdzielczości celem usunięcia z niej tych wszystkich elementów, które utrudniały pełne jej włączenie w ramy ogólnej działalności sektora uspołecznionego.

W ślad za powyższą reorganizacją poszła intensywna rozbudowa sieci spółdzielczych placówek handlowych, która z końcem ub. roku wyraziła się ogólną liczbą 664 hurtowni oraz przeszło 26.000 sklepów detalicznych — z tego przeszło 14.000 na terenie wsi.

Nie ulega wątpliwości, że sieć sklepów spółdzielczych, a w szczególności spółdzielni gminnych, odegrała już poważną rolę w usprawnieniu obrotu towarowego między wsią a miastem i przyczyniła się do ustabilizowania się obrotów oraz cen tak na artykuły produkcji rolnej jak i przemysłowej.

Rola ta będzie musiała być w przyszłości nie tylko utrzymana ale wydatnie zwiększona.

Celem sprostania nowym zadaniom, wpływającym z planowego zwiększenia obrotu sektora uspołecznionego w ogólnym obrocie detalicznym z 35% w roku 1948 na 52% w roku bieżącym — sieć spółdzielczych placówek handlu detalicznego ulegnie poważnemu zwiększeniu bo o przeszło 7000 jednostek.

Będzie to stanowiło dalszy poważny krok w kierunku usprawnienia zarówno w dziedzinie zdejmowania produkcji rolnej i hodowlanej wsi jak i zaopatrzenia tej ostatniej w niezbędne wytwory przemysłu, a zwłaszcza maszyny i narzędzia rolnicze, nawozy sztuczne itd.

Dodatkowe kredyty inwestycyjne w zakresie handlu wewnętrznego

Rada Ministrów zatwierdziła dodatkowe kredyty inwestycyjne w ogólnej wysokości 30 miliardów 152,5 tysięcy złotych.

Z sumy tej na handel wewnętrzny przypada kwota 1,6 miliarda złotych, która zostanie zużyta na rozbudowę urządzeń Centrali Mięsnej oraz Centrali Rybnej, a w szczególności na uruchomienie nowych tuczarni drobiu i trzody chlewnej oraz na budowę nowych rybnych sklepów wzorcowych i probierni ryb.

Sprawną organizacją skupu zbóż — jednym z najsłabszych zagadnień handlu wewnętrznego

Dobry stan zbóż ozimych oraz wykonanie w 100% planu siewów wiosennych uzasadniają nadzieję, iż tegoroczne zbiory będą obfite.

Ponieważ przy obecnym ustabilizowaniu cen na poziomie opłacalnym dla producenta rolnik nie ma potrzeby — jak to było w warunkach ustroju kapitalistycznego — wyczekiwać okresu korzystniejszego ukształtowania się ceny i wstrzymać się do tego czasu z podażą zboża, przeto należy przewidywać, iż podaż ziarna ze świeżych zbiorów rozpocznie się stosunkowo prędko po ich ukończeniu. Ta ocena sytuacji na rynku zbożowym zmusza Spółdzielnie Gminne, będące dziś jedynym aparatem skupu w powyższym zakresie — do podjęcia kampanii przygotowawczej celem usunięcia wszelkich dotychczasowych wad organizacyjnych i technicznych, które hamowały sprawne przeprowadzenie akcji skupu ziemioplodów w latach poprzednich.

Celem usprawnienia obsługi producentów, przewiduje się zwiększenie do połowy sierpnia r. b. ilości punktów skupu z przeszło 2.000 do 2.600.

Poza rozrostem liczbowym oraz usprawnieniem pracy wewnętrznej Gminne Spółdzielnie mają jeszcze do odegrania poważną rolę na odcinku właściwego zorganizowania podaży zbóż.

W powyższym zakresie — w porozumieniu ze Związkiem Samopomocy Chłopskiej — Gminne Spółdzielnie winny opracować terminarz planowych obrotów zbóż, co w dużym stopniu ułatwi pracę zarówno personelowi punktów skupu jak i samym rolnikom oraz pozwoli na zaprojektowanie jak najbardziej planowych przerzutów masy towarowej z punktów skupu do młynów i elektorów.

Właściwe wykorzystanie wszystkich dotychczasowych doświadczeń dla usprawnienia działalności Spółdzielni Gminnych na odcinku skupu zbóż z nowych urodzajów jest w tej chwili jednym z podstawowych zagadnień w dziedzinie organizacji i techniki naszego handlu zbożowego.

Nowa taryfa dla plantatorów tytoniu

Uprawa tytoniu staje się coraz poważniejszą pozycją w dziale produkcji surowców pochodzenia rolniczego.

Ponieważ opłacalność plantacji tytoniowych zależy jest w decydującym stopniu od gatunku uprawianej rośliny i od stosowania właściwych zabiegów przy pielęgnowaniu jej oraz przy suszeniu liści — organy przeprowadzające kontraktowanie będą płaciły plantatorom za najbardziej opłacalne gatunki tytoniu — ceny w następujących granicach:

1. „Hercegowina“ za 1 kg od 190 zł do 620 zł.
2. „Virginia“ za 1 kg od 180 zł do 540 zł.
3. „Kentucky“ za 1 kg od 50 zł do 200 zł.

Jednocześnie celem podniesienia kultury upraw tytoniu, delegowani będą w teren specjaliści inspektorzy, którzy będą udzielać plantatorom fachowych wskazówek i porad.

Ogólnokrajowy plan kontraktacji tytoniu został już w r. b. wykonany z nadwyżką, wyrażając się ogólną cyfrą 15.000 ha, przyczem jedna trzecia tej całej sumy przypada na województwo lubelskie.

K R O N I K A K R A J O W A

Rozwój spółdzielczości

Z okazji „Dnia Spółdzielczości“ prof. Lange prezes Centralnego Związku Spółdzielczego, stwierdził na konferencji prasowej dalszy, imponujący rozwój spółdzielczości polskiej na wszystkich odcinkach.

Spółdzielczość polska jednocy obecnie 4,8 miliona członków. W pierwszym półroczu br. liczba ta wzrosła o pół miliona, w dużym stopniu dzięki akcji upowszechniania, prowadzonej wśród członków związków zawodowych.

Spółdzielnie spóżywców liczą dziś ok. 1.750 tys. członków, spółdzielnie gminne zaś — ok. 1.800 tys. Liczba detalicznych sklepów spółdzielczych sięga 30 tys., czyli o 5 tys. więcej niż pod koniec r. ub. W miastach liczba sklepów przekroczyła już 10 tys., na wsi wzrosła w br. z 8 do 10 tysięcy.

W pierwszym kwartale br. cała spółdzielczość polska dokonała obrotu na sumę 400 miliardów zł., co stanowi jedną trzecią planu rocznego, blisko dwukrotnie wyższego niż przed rokiem. Plan tegoroczny będzie zatem niewątpliwie znacznie przekroczony.

Nowy statut Spółdzielni Gminnej

Zarząd Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” realizując uchwały Kongresu ZSCh, uchwalił nowy wzorcowy statut dla najważniejszej podstawowej komórki spółdzielczości rolniczej — gminnej spółdzielni „Samopomoc Chłopska”.

Nowy statut powołuje dla „wykonania kontroli społecznej nad działalnością spółdzielni i jej zakładów w interesie chłopów małorolnych i średniorolnych oraz robotników rolnych” — Komitety Członkowskie i Gminne Rady Kontroli.

Komitety Członkowskie wybierać mogą i z kolei mogą być do nich wybrani tylko członkowie ZSCh i związków zawodowych.

O tym komu ma służyć spółdzielnia decydować będą tylko sami małorolni i średniorolni chłopcy, zorganizowani w ZSCh, wraz z zorganizowanymi w związkach zawodowych robotnikami rolnymi i robotnikami fabrycznymi, zamieszkującymi na wsi, wraz z inteligencją wiejską.

Gminne spółdzielnie posiadają już kilkanaście tysięcy Komitetów Członkowskich, powołanych na podstawie obowiązującego dotąd tymczasowego regulaminu.

Obecnie komitety członkowskie mając statutowe zatwierdzenie swych praw, otrzymują silne oparcie w organizacjach gromadzkich i gminnych ZSCh.

Chłopi małorolni i średniorolni, wsparci przez robotników rolnych i przemysłowych, będą w Komitetach Członkowskich jeszcze skuteczniej walczyć o właściwą działalność spółdzielni, jeszcze skuteczniej walczyć będą z wyzyskiem na wsi.

Gminne spółdzielnie na swoich Walnych Zgromadzeniach w dniach 3 i 10 lipca br. przyjęły nowy statut i na jego podstawie dokonały wyboru nowych władz.

Kursy szkoleniowe dla pracowników spółdzielczości

Centrala Rolnicza „Samopomoc Chłopska” przeszkoliła, na różnego rodzaju kursach i specjalnych konferencjach ok. 21 tys. pracowników, zatrudnionych w spółdzielczości wiejskiej.

Plan szkoleniowy CRS przewiduje przeszkolenie do końca br. ok. 30 tys. dalszych pracowników w tym ponad 16.000 pracowników sku-

pu, ok. 3.500 pracowników zatrudnionych w produkcji i przemyśle rolnym, ok. 6 tys. księgowych, kontrolerów i bilansistów, ponad 2 tys. traktorzystów, kierowników ośrodków maszynowych oraz 2600 kierowników punktów zsypu i magazynów zatrudnionych przy skupie zbóż.

Ogółem więc w roku bież. przeszkolonych będzie ponad 50 tys. pracowników spółdzielczości wiejskiej.

Konferencja instruktorów szkoleniowych Giełd Zbożowo-Towarowych

(W gmachu Giełdy Poznańskiej odbył się zjazd instruktorów szkoleniowych Giełd Zbożowo-Towarowych z całej Polski. Konferencji przewodniczył prezes Giełdy Urzędującej, dyr. W. Rościszewski z Warszawy.

Głównym tematem obrad było omówienie sposobu wprowadzenia w życie zarządzenia Min. Handlu Wewnętrznego z dnia 13 bm. o powołaniu zaprzysiężonych wagowych działających przy instytucjach biorących udział w obrocie towarami giełdowymi.

Żniwa.

W całym kraju trwają już żniwa, które w wielu okolicach rozpoczęły się w pierwszej połowie lipca maszyny żniwne i młocarnie z ośrodków maszynowych są wypożyczane mało i średniorolnym na tych samych warunkach jak w roku zeszłym. Po udzieleniu pomocy drobnym rolnikom, z maszyn korzystać będą mogli także i inni rolnicy.

Do sprawnego i terminowego wykonania prac żniwnych, poza pomocą spółdzielczych ośrodków maszynowych, przyczyni się również dobrze zorganizowana pomoc sąsiedzka. Powstały wojewódzkie, powiatowe i gminne komisje żniwne, których zadaniem jest opracować plan pomocy sąsiedzkiej, sporządzić listy najbardziej potrzebujących tej pomocy i dopilnować sprawiedliwego rozdziału maszyn i zapłaty za wypożyczenie narzędzi i maszyn żniwnych. W skład tych komisji weszli przedstawiciele Samopomocy Chłopskiej, partii politycznych, państwowej służby agronomicznej oraz organizacji społecznych i młodzieżowych.

Sianokosy w majątkach PGR

Jak wynika z dotychczasowych meldunków z poszczególnych majątków PGR zbiory siana w roku bież. są wyższe niż w roku ub. Obszary łąkowe PGR mogą zgodnie z planem dostarczyć odpowiednią ilość siana dla pełnego pokrycia zapotrzebowania.

Pomysł oszczędnościowy robotników rolnych

We wszystkich pracach polnych i gospodarskich robotnicy rolni majątku PUR zaprowadzają duże oszczędności, dzięki czemu zaoszczędzają znaczne ilości ziarna siewnego, paliwa do traktorów itp.

Ostatnio robotnicy rolni, pragnąc obniżyć koszty kupna sznurka używanego przy snopowiązałkach, postanowili zbierać zużyty sznur i po odpowiedniej przeróbce stosować go powtórnie. Tym sposobem obniżą się o 50% koszty kupna sznura.

Przed zakończeniem kampanii gorzelniczej

Tegoroczna kampania gorzelnicza zmierza ku ku końcowi. Obecnie z 1.000 gorzelnii podległych Zjednoczeniu Gorzeln Rolniczych pracuje już tylko ok. 200 zakładów. Reszta wykonała zaplanowany na rok bież. przerób.

Do końca maja zlew spirytusu surowego wyniósł ok. 50 mln. litrów, co pozwala na przypuszczenie, iż do końca kampanii gorzelnie wyprodukują łącznie ok. 54 mln. litrów spirytusu.

Produkcja korzelnii rolniczych opiera się na kontraktowaniu ziemniaka przemysłowego. Akcja ta w roku bież. została ukończona.

Za mało przechowalni woców za mało inicjatywy spółdzielczej

Plon owocujących w Polsce 21 milionów drzew owocowych łącznie z jagodami leśnymi wynosi 381.000 ton. Warzywa uprawiane są na 134.000 hektarach. Spółdzielczość ogrodnicza objęła w roku ubiegłym zaledwie 25% obrotów tymi plonami i nie może jeszcze decydująco wpływać na kształtowanie cen na które poważny

wpływ mają kupcy prywatni. Najbardziej palącym problemem jest sprawa przechowalni warzyw i owoców. W tej chwili posiadamy zaledwie 23.000 mtr.² przechowalni, a potrzeba ich 100.000 mtr.². Dopóki to zagadnienie nie zostanie rozwiązane nie można mówić o zmagazynowaniu odpowiednich zapasów, które miałyby regulujący wpływ na kształtowanie cen.

Eksport cebuli

Centrala Spółdzielni Ogrodniczych wyeksportowała w I kwartale bieżącego roku 691 ton cebuli. W ostatnich miesiącach ub. roku eksport cebuli wyniósł około 1.427.000 kg cebuli. Ogółem więc z plantacjami 1948 r. wyeksportowano ponad 2.000.000 kg cebuli.

Specjaliści w przemyśle roszarniczym

W ośrodku szkoleniowym przemysłu roszarniczego w Mieroszowie zakończył się pierwszy kurs klasyfikatorów słomy lnianej. Kurs ukończyły 83 osoby. Program kursu obejmował 54 godziny wykładów oraz 280 godzin ćwiczeń praktycznych.

Ruchoma Wystawa Gospodarcza

Ruchoma Wystawa Gospodarcza, zorganizowana z inicjatywy Min. Rolnictwa i Rol. oraz Min. Handlu Wewnętrznego, przybyła własną, zmotoryzowaną kolumną transportową do Skarżyska. Następnym jej etapem będzie Radom, a potem miasta i miasteczka województwa kieleckiego i lubelskiego.

Celem Ruchomej Wystwy Gospodarczej, która odwiedziła ostatnio Jędrzejów, Pińczów i Staszów jest pokaz małorolnej ludności wsi i mieszkańców miast dorobku Polski Ludowej, a zwłaszcza osiągnięć planu trzyletniego, jako też założeń planu 6-letniego oraz wszelkich aktualnych problemów gospodarczych i politycznych.

Wystawa posiada bogaty dział rolniczo-hodowlany, który dla ludności wiejskiej stanowi pierwszorzędną elementarną nowocześniejszą gospodarkę.

CEDULY GIELD

T O W A R	Warszawa 8. VII. 1949	Poznań 8. VII. 1949	Gdańsk 8. VII. 1949	Lublin 8. VII. 1949
Pszenica	3.550	3.500	3.550	3.450
Żyto	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
Proso	3.600	3.600	3.600	3.600
Mąka żytnia 97%	2.900	2.900	3.000	3.000
" " 82%	3.150	3.200	3.350	3.300
" " 80%	—	—	—	3.400
" " 65%	3.840	3.840	3.990	3.940
" " wyciągowa 28%	5.700	5.600	5.800	5.800
pszenna 97%	4.600	4.650	4.700	4.650
" " 80%	—	5.400	—	5.400
" " 72%	5.700	5.600	5.800	5.600
" " 67%	—	6.000	6.100	6.050
" " 50%	6.650	6.650	6.800	6.700
" " poślednia	3.150	3.200	3.350	3.300
Mąka jęczmienna poślednia	1.500	—	—	1.650
Kasza jęczmienna 63%	4.100	4.100	4.100	4.100
" perłowa 46%	5.300	5.300	5.300	5.300
" gryczana palona	9.300	9.300	9.300	9.300
" " surowa	—	—	—	—
" jaglana	6.300	6.600	6.300	6.600
Pęczak	4.100	4.100	4.100	4.100
Płatki owsiane	6.100	6.100	6.100	6.100
Kasza manna	7.900	7.900	7.900	7.900
Otręby pszenne	1.350	1.350	1.350	1.350
" żytnie	950	950	950	950
" jęczmienne	850	850	850	850
" kukurydziane	850	—	850	850
" owsiane	—	550	550	—
" specjalne „H“	—	—	1.670	1.670
franco wagon stacja odbiorcza				
Ziemniaki jadalne dla prod.	600	—	600	600
" " " apar. handl.	680	—	680	680
" przem. past. dla prod.	550	—	550	550
" " " apar. handl.	630	—	630	630
" sadzeniaki niekwal. dla prod.	—	—	750	—
" " " " apar. handl.	—	—	830	—
Mąka ziemniaczana	—	8.000—8.400	—	—
Groch Victoria	6.700—7.000	6.000—6.300	6.200—6.900	5.800—6.000
" zielony	6.000—6.200	5.100—5.600	5.500—5.800	—
" polny	—	4.200—4.600	—	4.400—4.600
Fasola biała	6.000—6.300	5.900—6.100	6.000—6.300	5.600—6.000
" kolorowa	4.600—5.000	4.200—4.500	4.600—5.100	4.800—5.000
Rzepak ozimy	—	6.600	6.600	6.600
" jary	—	5.900	5.900	5.900
Rzepak jary	—	—	—	—
Siemie lniane	—	11.000—12.000	12.000	11.500—12.000
" konopne	—	6.590	6.590	6.400—6.590
Gorczyca	—	—	—	—
Mak niebieski	—	15.000—15.500	14.000—15.500	—
Linanka	—	—	4.540	—
Makuchy rzepakowe	—	2.000—2.100	—	1.800—2.000
" lniane	—	4.200—4.300	—	3.700—3.900
Siano	—	—	700—780	—
Słoma	500—525	—	425—500	600—700
Kiełki słodowe	—	—	—	—
Cebula	—	—	—	—
Marchew	—	—	—	—
Buraki	—	—	—	—
Kapusta	—	—	—	—
Selery	—	—	—	—
Pietruszka	—	—	—	—
Pory	—	—	—	—
Ogórki kiszane	—	—	—	—
Czosnek	—	—	—	—
Kapusta kiszona	—	—	—	—
Olej rzepakowy	23.000—25.000	25.000—27.000	—	—
" lniany	49.000—52.000	50.000—55.000	57.500	—
Pokost	—	—	66.000—70.000	—

ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Bydgoszcz 8. VII. 1949	Wrocław 8. VII. 1949	Katowice 8. VII. 1949	Kraków 8. VII. 1949	Łódź 5. VII. 1949	Szczecin 8. VII. 1949
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 3.600	3.900 3.600	3.800 3.600	3.800 3.600	3.900 3.500
2.900 3.200	2.950 3.250	2.950 3.250	2.950 3.350	2.900 3.150	3.000 3.350
— 3.840 5.600 4.650 5.400 5.600 6.000 6.650 3.200	— 3.890 5.700 4.650 — 5.700 6.050 6.700 3.250	— 3.890 5.600 4.650 — 5.600 6.050 6.700 3.250	— 3.940 5.700 4.700 5.450 5.700 6.100 6.800 3.350	— 3.840 — 4.600 5.450 5.700 6.000 6.650 3.150	— 3.990 5.700 4.700 — 5.700 6.100 6.800 —
— 4.100 5.300 — — — — 4.100 — — 1.350 950 850 — — 1.670	— 4.100 5.300 9.300 — 6.600 — 6.100 7.900 1.350 950 850 — — 1.670	— 4.100 5.300 9.300 — 6.600 4.100 6.100 7.900 1.350 950 850 — — 1.670	— 4.100 5.300 9.300 — 6.600 4.100 6.100 7.900 1.350 950 850 — — —	— 4.100 5.300 9.300 — 6.600 4.100 6.100 7.900 1.350 950 850 850 550 1.670	— 4.100 5.300 9.300 — 6.600 4.100 6.100 7.900 1.350 950 850 850 550 1.670
600 680 550 630 — — —	— — — — — — —	— — — — — — —	— — — — — — —	600 680 550 630 — — 8.000—8.500	600 680 550 630 750 830 —
6.300—6.600 5.400—5.600 4.500—4.800 5.600—5.800 4.200—4.500	6.000—6.800 — — 5.700—6.200 4.400—4.700	6.500—7.000 — — 6.000—6.700 4.600—5.000	6.800—7.300 — — 6.000—6.500 4.500—5.000	6.400—6.600 — — 5.500—6.300 —	6.000—6.300 4.500—4.800 4.200—4.700 5.000—5.300 4.200—4.400
6.400—6.600 5.700—5.900 — 11.000—12.000 — 5.900—6.200 13.000—14.000 4.540	6.000—6.600 — 5.000—5.300 12.000 6.590 — 11.500—12.500 4.540	6.600 5.900 — 12.000 6.590 — 13.500—14.500 4.540	6.300—6.600 5.700—5.900 — 12.000 6.590 — 13.000—13.500 4.540	6.400—6.600 — — 11.000—12.000 — — — —	6.600 5.900 — 12.000 6.590 4.200—4.400 12.800—13.800 4.540
1.800—1.900 4.200—4.450 — 450—550 —	— — — 500—575 —	— 4.400—4.800 — 525—575 1.000—1.100	— 3.700—3.900 — 550—590 —	2.200—2.400 4.100—4.300 700—750 450—550 —	1.800—2.000 4.300—4.500 640—670 470—530 —
— — — — — — — — —	— — — — — — — — —	— — — — — — — — —	— — — — — — — — —	— — — — — — — — —	— — — — — — — — —
— — —	26.000—27.000 57.000—58.000 50.000—69.000	— — 60.000—67.000	— — —	27.000—28.000 51.000—53.000 60.000—67.000	26.000—29.000 55.000—58.000 —

**LISTA
ZAPRZYSIĘŻONYCH PRÓBOBIORCÓW GIELDY ZBOŻOWO-TOWAROWEJ W GDAŃSKU**

L. p.	Nazwisko i imię	Miejsce zatrudnienia	telefon
G D A Ń S K			
1.	Deresiewicz Henryk	Wrzeszcz, Pileckiego 7	
2.	Inż. Ihnatowicz Janusz	Oddział Morski P. Z. Z.	
3.	Inż. Pająk Jan	Woj. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	310-65
4.	Siciński Janusz	P.Z.Z. Młyn Oliwa	526-12
5.	Scherwentke Aleksander	Wrzeszcz, Morska 5	418-38
6.	Wiśniewski Bronisław	Sopot, Rokossowskiego 48	521-80
7.	Kuśnierz Henryk	Woj. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	310-65
G D Y N I A			
8.	Jankowski Józef	Oddział Morski P.Z.Z.	35-09
9.	Sołński Heliodor	" " "	32-89
POW. E L B Ł A G			
10.	Matz Ignacy	P.Z.G.S.	34
11.	Stankiewicz Mikołaj	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
NOWY STAW, POW. GDAŃSKI			
12.	Urbaniak Stanisław	Gm. Spółdz. Samopomoc Chłopska	
M A L B O R K			
13.	Janikowski Alojzy	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
14.	Różyński Józef	P.Z.G.S.	
K W I D Z Y Ń			
15.	Serafin Stefan	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
16.	Weryk Antoni	„Społem“	17
L Ę B O R K			
17.	Drawent Paweł	P.Z.G.S.	
18.	Zapaśnik Władysław	P.Z.G.S.	
S Z T U M			
19.	Karbowski Władysław	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
20.	Sobota Stefan	„Społem“	51
POW. M O R S K I			
21.	Schmidtka Jan	P.Z.G.S. Wejherowo	
22.	Zywicki Władysław	P.C.H.	
K O S C I E R Z Y N A			
23.	Bunik Jan	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
24.	Donaj Julian	P.Z.G.S.	61
K A R T U Z Y			
25.	Dąbrowski Bolesław	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
26.	Muszyński Władysław	pryw. kupiec	
POW. T C Z E W			
27.	Pruszek Jan	P.Z.G.S.	
28.	Went Bernard	„Społem“, Stalina 7	12-33
29.	Nagórski Cyryl	P.C.H. Gniew	
S T A R O G A R D			
30.	Biskup Leon	pryw. kupiec	
31.	Wallński Leon	P.Z.G.S.	

REDAGUJE KOMITET REDAKCYJNY

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI, W-wa, Krak. Przedm. 16/18, tel. 8-78-15. Konto P.K.O. I 48-46.

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.

R. S. W. „PRASA”, W-wa, Smólna 10. Z. 933. B-81737.

L. p.	Nazwisko i imię	Miejsce zatrudnienia	telefon
S Z C Z Y T N O, WOJ. OLSZTYN			
32.	Pepiński Zdzisław	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
B R A N I E W O			
33.	Stempliński Eugeniusz	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
M R A G O W O			
34.	Szawkowski Henryk	P.Z.G.S.	
K Ę T R Z Y N			
35.	Horbaczewski Janusz	P.Z.G.S.	
36.	Zawadzki Franciszek	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
W Ę G O R Z E W O			
37.	Bereznowski Stanisław	P.Z.G.S.	
G I Ż Y C K O			
38.	Krasowski Henryk	Insp. Pow. P.Z.Z.	
39.	Łuczko Edmund	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	
O L S Z T Y N			
39.	Wiwart Zenon	Oddział P.Z.Z. Olsztyn	
O S T R Ó D A			
41.	Daranowski Antoni	P.Z.G.S.	
S U S Z			
42.	Horak Mikołaj	P.Z.G.S.	
43.	Dmitruk Paweł	P.Z.G.S.	
L I D Z B A R K W A R M.			
44.	Grzechnik Piotr	P.Z.G.S. Bieruta 2	
45.	Montwiłł Jan	Insp. Pow. P.Z.Z., Dobrze Miasto, pow. lidzbarski	
46.	Olędowski Zygmunt	P.Z.G.S.	
M O R A G			
47.	Kamiński Feliks	P.Z.G.S.	
P A S Ł Ę K			
48.	Żółtowski Roman	Pow. Insp. P.Z.Z.	
N I D Z I C A			
49.	Zembrzycki Jan	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	

ERRATA:

Na stronie 17 pierwszy wiersz od góry w drugiej szpalcie zamiast 4% powinno być 3%. W tej samej szpalcie w jedenastym wierszu od dołu winno być: „sok wyraźnie mętny”.

