

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE



Rok II

DWUTYGODNIK

Nr 20

TREŚĆ NUMERU:

LEON MACKIEWICZ — Ubytki zboża przy składowaniu	1
ST. WOROCH — Konserwowanie zboża przez oddychanie	2
Inż. B. BURDZIŃSKI — Zasady kwalifika- cji wikliny przemysłowej (artykuł dy- skusyjny)	4
JAN BRUZDA — Pozory nadmiaru pro- dukcji owoców	15
— Normy jakościowe dla grzybów solo- nych	17
KRONIKA — Nowe zadania spółdzielczo- ści	19
Przegląd zagadnień handlu wewnętrznego	20
Z prasy zagranicznej	24

Wydawca: PPW „Polskie Wydawnictwa Gospodarcze“

Organ Giełd Zbożowo-Towarowych.

Redaguje Komitet.

Adres Redakcji: Warszawa, Krakowskie Przedmieście 16/18, tel. 878-15.

Adres Administracji: Warszawa, ul. Mł. Jugosłowiańskiej 15, tel. 820-22.

Konto PKO: I-12826.

Cena egzemplarza 80 zł. Prenumerata kwartalna 480 zł.

Zakł. Graf. RSW „Prasa“, Warszawa, ul. Smolna 10. Zam. 2103. B-90261

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE

ORGAN GIEŁD ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Rok II.

Warszawa, 15 października 1949 roku

Nr 20

LEON MACKIEWICZ

UBYTKI ZBOŻA PRZY SKŁADOWANIU

Każda instytucja handlowa zajmująca się obrotem zboża i każdy pracownik magazynu zbożowego stoją wobec nadzwyczaj poważnego problemu ubytków (manco) masy zboża, objawiających się w zakończonych procesach obrotu, a przede wszystkim występujących na magazynach. Wobec częstokroć niejednorodnej wykładni normatywów w tym zakresie, magazynier wzgl. odpowiedzialni pracownicy instytucji handlowych byli bezradni w obliczu stwierdzonych poważnych ubytków masy towarowej, po upływie pewnego okresu składowania. Zagadnienie to jest zbyt poważnym problemem w całokształcie gospodarki narodowej, by można je było słusznie załatwić jednym tylko określeniem, tzw. określeniem % dopuszczalnego manca. Wpływ na wysokość ubytków ma bowiem szereg właściwości ziarna, sposób transportu, sposób magazynowania, czas magazynowania. Dlatego słusznym wydaje się przejrzeć te wszystkie elementy, które mają zasadniczy wpływ na wysokość ubytków ziarna.

W naszych warunkach produkcji zbiorów i obrotu, a tym samym magazynowania ziarna, dominującą rolę przy wysokości ubytków, odgrywa zawartość wody (wilgotność) w ziarnie. Jest rzeczą zrozumiałą, ogólnie stwierdzoną, iż ziarno suche będzie wykazywało małe ubytki, zaś ziarno wilgotne wskutek swego intensywniejszego oddychania będzie wykazywało bardzo znaczne ubytki. Podobnie można stwierdzić iż ziarno zdrowe nie opalone przez szkodniki wykazywać będzie znacznie mniej ubytków niż ziarno opalone przez szkodniki, specjalnie przez wołka zbo-

żowego. Straty te dochodzą do 5%. Oczywiście takie wypadki, zarówno co do nadmiernej wilgotności jak i silnego porażenia przez szkodniki zbożowe należy traktować jako nadzwyczajne i anormalne wielokrotnie nawet karygodne, wobec których zająć można stanowisko odrębne w każdym poszczególnym wypadku.

Przy zbożu normalnym liczyć się należy ze stratami na skutek procesów oddychania zboża oraz na skutek strat wynikłych przy przerobie zboża. Na straty przy przerobie zboża składają się ubytki na zdarcie łuski, części naskórka, oraz rozpylaniu zanieczyszczeń mineralnych (rozkurz) jak kurz, pył, piasek. Ubytki na skutek oddychania przy normalnym zbożu (tzn. przy odpowiednio czystym (do 3% zanieczyszczeń) i prawidłowo konserwowanym) można przyjąć na $\frac{1}{4}\%$ — $\frac{1}{2}\%$ w ciągu roku — oraz na skutek przeróbki zboża na $\frac{1}{4}\%$ — $\frac{3}{4}\%$. Jako przeciętny ubytek na skutek oddychania oraz przeróbki i rozkurzu ziarna przy magazynowaniu większej masy zbożowej (powyżej 100.000 ton) w ciągu jednego roku możemy przyjąć 0,75% — 1%. Ubytek nawet do 15% przy założeniu optymalnych warunków jest do tolerowania. Według Dr. K. Seidla ubytki mogą wynosić 1,2% w ciągu roku, zaś wg. v. Luers'a (Chemie des Brauesens) nawet do 2% w ciągu roku przy normalnej wilgotności ziarna (15%). Jak ważny wpływ ma nadmierna wilgotność ziarna na ubytki, oraz z drugiej strony jak ubytki te można ograniczyć dbałą i troskliwą konserwacją ziarna, ilustruje przykład przytoczony przez dr. K. Seidla.

Zmagazynowano 100 kg. ziarna o wilgotności 16,9%. Ziarno to następnie składowano przez 20 dni w temperaturze 24° i wykazało ono ubytku na skutek intensywnego oddychania 220,6 g. To samo ziarno składowano przez następne 10 dni przy temperaturze 18° — po dziesięciu dniach nastąpił ubytek dalszych 83,9 g. Następnie ziarno zostało doprowadzone do wilgotności 14,9% i przy tej wilgotności składowano 90 dni znów w temperaturze 24°. Ubytek, który miał miejsce w tych warunkach wynosił 22,5 g. Przez resztę roku (245 dni) składowano ziarno w temperaturze 18°, o wilgotności 14,5% i przez ten cały okres ubytek wyniósł 23,5 g. Całkowity więc ubytek w ciągu roku na skutek oddychania ziarna wynosił 340,5 g. co równa się 0,35%.

Na ogół magazynierzy nie są w stanie określić ubytków w suchej masie zboża, a nawet próby takiego określenia nie zawsze będą uwieńczone powodzeniem. Powszechnie określa się straty w zbożu na podstawie różnicy wagi przyjęcia i wydania zboża, dlatego też ubytki na skutek wysuszenia zboża zapisuje się na rachunek strat. Ażeby zapobiec takiemu stwierdzaniu strat (przy tym systemie mogą być stwierdzane bardzo poważne nadwyżki), a tym samym umożliwić właściwe określanie ubytków, wydaje się słusznym, ażeby zarówno w samym obrocie jak i w magazynowaniu przyjmować za podstawę wszelkich rozrachunków suchą masę zboża. Rozumieć przez to należy, iż zarówno przy kupnie, sprzedaży jak i magazynowaniu zboża, musi być dokładnie określona zawartość wody w ziarnie, którą eliminuje się jako przedmiot transakcji, a natomiast przedmiotem tym staje się sama sucha masa zboża. Przy zastosowaniu takiej metody uniknie się przede wszystkim, nieraz tragicznych sytuacji w jakich

znajduje się magazynier zboża, uzależniony częstokroć od kaprysów natury, na które nie ma wpływu i którym najczęściej nie może zapobiec, wprowadzi się czystość rachunku w obrocie i pozwoli bezspornie określać wysokość posiadanych rezerw zbożowych. Jest rzeczą wiadomą, iż zrealizowanie tego postulatu nie może nastąpić w ciągu jednej kampanii zbożowej, że z tym jest związane bogate wyposażenie punktów skupu, scalenie ogniw pośrednich handlu oraz magazynów, w aparaty określające wilgotność, że związane z tym jest żmudne szkolenie fachowców. Niemniej, tak jak w bieżącej kampanii zbożowej potrafiłmy wygrać walkę o jakość zboża, co wydawało się do niedawna zbyt śmiałym przedsięwzięciem, tak przy uspołecznionym dziś aparacie skupu i przy pomocy postępowych działaczy gospodarczych w terenie sprawa unowocześnienia metod pracy i obrotu w zbożu na pewno zakończy się pełnym sukcesem.

Wydaje się jednak całkowicie realnym i właściwym a nawet koniecznym, ażeby już w bieżącym okresie gospodarczym wszelkie operacje magazynowe przeprowadzane były przy stosowaniu pojęcia suchej masy zboża. Obojętnym jest czy podejmiemy do tego zagadnienia, przy rachunku magazynowym od strony wody tzn., że będziemy w osobnej rubryce prowadzili zawartość wody znajdującej się na naszym składzie, czy od strony masy zboża mniej woda. Użycie tego sposobu przy rachunku w magazynie stanowić może pierwszy etap w zastosowaniu przedstawionej metody w odniesieniu do całego obrotu zboża.

Należy oczekiwać, iż rzucone tutaj myśli wywołają żywy oddźwięk u czytelników, a nasi fachowcy zbożowi niewątpliwie wypowiedzą swoje krytyczne uwagi na ten ciekawy temat.

ST. WOROCH

KONSERWOWANIE ZBOŻA PRZEZ ODDYCHANIE

Badacz francuski Legendre rozpracował w szczegółach sposób konserwacji zboża przez alkalizowanie. Pismo „Forschungsdienst” zeszyt 3/4 str. 363 do 386, 1940 zawiera artykuł Dr F. D. Szmida, w którym podano co następuje:

Ziarna całe, niepołamane i nieuszkodzone nie podlegają zupełnie, albo tylko w nieznacznym stopniu szkodliwemu działaniu organizmów roślinnych. Legendre wykazał, że w masie zboża znaj-

duje się tylko nieznaczna ilość ziarn nie uszkodzonych. Bardzo duża część ziarna jest silnie uszkodzona lub połamana. Jeśli uszkodzone ziarna są mokre, lub gdy się zamoczą względnie gdy powierzchnia ich otoczy się filmem wodnym, tworzy się cukier.

Dzięki powstałemu roztworowi cukru zaczynają się rozmnażać grzybki pleśni, jak również następuje szybkie rozmnażanie się drożdży i bakterii.

Według Legendre'a, grzybki pleśni pojawiają się, gdy wilgotność względna powietrza osiąga 90%; bakterie rozwijają się w pobliżu punktu nasycenia. Woda więc zapewnia warunki żywotności diastazom i mikroorganizmom, które w rozpuszczalnych węglowodanach znajdują odpowiednią pożywkę. Przez zaatakowanie i rozkład węglowodanów, masa zbożowa się ogrzewa, wydzielą się woda i dwutlenek węgla, co przyspiesza dalsze uszkodzanie ziarna. Każda przeróbka zboża dostarcza nowych punktów stycznych diastazy ze skrobią. Wszystko to przyspiesza powstawanie nowych uszkodzeń i zapewnia dopływ nowych ilości cukru. Legendre twierdzi przy tym, że suszenie, a w jeszcze większym stopniu chłodzenie, jest zabiegiem bardzo kosztownym. Dlatego też sięga on do innych środków konserwacji. Na podstawie prac tego badacza można zapobiec zmianom zachodzącym w mokrym zbożu, względnie je w znacznym stopniu zahamować, jeśli się oddziaływa na koncentrację jonów wodorowych (pH) wody otaczającej ziarno. Legendre oparł się na pracach Sörensena o fermentacji przy pomocy drożdży piwnych i zaproponował, aby powierzchnię ziarna lekko alkalizować aż ponad pH 8. Wspomniał przy tym, że już Pasteur w swoich doświadczeniach uznał znaczenie reakcji otoczenia — powiedział on: „wierzę, że kwasowość ułatwia przenikanie wody do komórek kielka, natomiast alkaliczność je utrudnia”. Pasteur dalej pisał: „Słaba kwasowość szkodzi rozwojowi bakterii i infuzorii, przyspiesza natomiast pojawienie się grzybów pleśni. Obojętność i słaba alkaliczność działa natomiast odwrotnie”.

Legendre pogłębił te spostrzeżenia przez bardzo dokładne pomiary pH.

pH soków wyciśniętych z roślin leży w pobliżu 6, a pH wody otaczającej ziarna jest taka sama. Tak samo woda po myciu mąki bezpośrednio z przemiału ma pH = 6 albo nieznacznie wyżej, lecz powoli opada ze starzeniem się jej, a szybciej i silniej, gdy mąka się psuje.

Większość diastaz roślinnego pochodzenia ma optimum działania przy pH = 6. Wszystkie amylazy, obojętne czy pochodzą z komórek ziarnowych czy z mikroorganizmów, które opadły, są bardzo wrażliwe na zmianę koncentracji jonów wodorowych i przetwarzają skrobię na cukier najszybciej wtedy, gdy pH leży koło 5. Przy pH 6 szybkość przemiany spada do połowy, przy 7 jest bardzo silnie zredukowana, a przy 8 lub cokolwiek ponadto — spada do zera.

Jak wykazał Pasteur, grzybki pleśni rozwijają się w otoczeniu alkalicznym bardzo słabo. Kon-

centracja jonów wodorowych gleby, która powoduje największe ich rozrastanie się jest zawsze po kwaśnej stronie i to najwydatniej przy 5, z wahaniami, które leżą w granicach od 3,5 — 7.

Niektóre bakterie glebowe i zbożowe znoszą obojętność, jednakże ich żywotność maleje tym silniej, im wyżej wzrasta alkaliczność otoczenia.

Wszystkie znane fakty (wg Legendre) potwierdzają, że najkorzystniejsza koncentracja jonów wodorowych dla rozwoju mikroorganizmów zbożowych, leży w granicach tych samych, które są potrzebne dla działania amylazy na skrobię.

Gdyby nie chodziło o to, by zapobiec przemianie skrobi na cukier przez amylazę (z którą się styka w uszkodzonych ziarnach), można by ziarna albo zakwasić do pH 3, albo ponad pH 8 alkalizować. Zakwaszenie jednak wymaga dokładnego nastawienia pH. Przy zamalej pH, fermentacja cukrowa się nie zmniejsza, przy nadwyżce kwasowości znów następuje hydroliza. Natomiast umiarkowane alkalizowanie jest zawsze korzystne, nawet gdy jest źle utrafiłone, ponieważ zmniejsza szybkość tworzenia się cukru. To ułatwia jej praktyczne zastosowanie. Szybkość tworzenia się cukru zmniejsza się z wzrastaniem pH. Przy pH 8 maleje do zera i pozostaje tak, aż poza pH 10 tzn. do zasięgu, gdzie alkaliczność może jeszcze wzrastać od 1 do 100. To alkalizowanie działa tylko na powierzchni komórek diastazy uszkodzonych ziarn i nie wnika w komórki nieuszkodzone, znika podczas przemiału zupełnie i jest w mące niewykrywalne. Gdyby nawet (przez nieprawidłowe postępowanie) alkaliczność była za wysoka i gdyby nie oczyszczone ziarna zostały przemielone, własności wypiekowe mąki na tym nie ucierpiały.

Przy braku cukru rozwój mikroorganizmów jest hamowany. Poza granicą obojętności, a więc poza pH 7, grzybki pleśni się nie rozmnażają. Ziarna, które zalkalizowano poza pH 7 nie tracą na sile kiełkowania i mogą służyć jako ziarno siewne. Potwierdza to będące w zwyczaju wapnowanie ziarna. Poza tym potwierdziły to także liczne doświadczenia obejmujące serie prób kiełkowania. Badacz ten zapewnia, że konserwacja ziarna wilgotnego jest gwarantowana, a rozpoczęta fermentacja wstrzymana, jeśli ziarno nawilży się wodą alkaliczną, której koncentracja jonów wodorowych leży pomiędzy pH 7 a pH 10, a najlepiej, jeśli leży trochę powyżej pH 8.

Na tej zasadzie polega wymyślona przez Legendre metoda, która jest opatentowana w wielu krajach; metoda jest łatwa w operacji, a jeszcze łatwiejsza w kontroli. Spośród kalorymetrycznych

wskazników, fenoltaleina ma właśnie przy pH 8 punkt przerzutu; przy większej kwasowości jest bezbarwna, przy większej alkaliczności występuje zabarwienie czerwone zupełnie wyraźnie. Sprawdzenie więc stopnia alkaliczności traktowanego ziarna nie przedstawia trudności.

Alkalizowanie wody otaczającej ziarna można przeprowadzić w różnoraki sposób, przez opudrowanie, przez rozpylenie roztworu albo przez działanie pary. Najłatwiej i najdokładniej można wszystkie ziarna równomiernie potraktować gazem. Mimo to Legendre ten sposób wykluczył, ponieważ w tym wypadku trzeba używać amoniaku, którego pary drażnią oczy i drogi oddechowe, poza tym występuje silny zapach co uniemożliwia szersze stosowanie tego środka. Rozpylanie alkalicznych roztworów zapewnia również dobry rozdział substancji na poszczególne ziarna, ale za to podnosi i tak za wysoką wilgotność.

Zatym pozostaje jedyny sposób tj. opudrowanie. Wymaga to bardzo silnego rozdrobnienia preparatu, aby jego powierzchnia działania była możliwie największa. Zboże musi być z proszkiem dobrze wymieszane, aby wszystkie ziarna zostały opudrowane.

Alkalizować możnaby wielu środkami, jednakże ze względu na trujące właściwości, moc działania i cenę, do praktycznego zastosowania pozostaje ich niewiele. Legendre ograniczył się jedynie do środków chemicznych, których składniki znajdują się także w zbożu (mianowicie w popiele zbożowym).

Ilość dozowanych proszków zależy od wilgotności ziarna. Przy zbożu o 15 do 16% wilgotności, które nie uległo jeszcze żadnym procesom przemiany, osiąga się pożądaną skutek przy dozie 25 do 30 gr. preparatu na 100 kg. ziarna. Ponieważ ilości te są tego samego rzędu co spotykane

w naturalnym składzie ziarna, nie ma żadnej obawy co do możliwości ich szkodliwego działania na zdrowie. Jeśli, traktowane w ten sposób zboże, jest normalnie przed przemiałem oczyszczone czy prane, preparat zostaje zupełnie z ziarna usunięty. Woda, którą później ziarno płukano wykazuje normalną koncentrację jonów wodorowych, mianowicie w granicach pH 6. Nawet gdyby ziarno nie było normalnie czyszczone, mąka z niego otrzymywana nie wykazywałaby zwiększonej alkaliczności. Mąka posiadałaby tylko kilka tysięcznych części węglanu sodu (Natrium carbonat.) i wapnia, co wobec 1,5 do 3% soli mineralnych w ziarnie może być zlekceważone.

Okazało się, że zużycie jednej tylko zasady, a mianowicie wapnia, który jest mało rozpuszczalny i bardzo szybko pokrywa się otoczką z nierozpuszczalnego węglanu, jest niecelowe, ponieważ wapń traci zbyt szybko własności alkalizowania. Dlatego stosuje się kombinowane preparaty zasadowe, a mianowicie wapń i węglan sodu, z których jeden jest bardzo łatwo rozpuszczalny i reprezentuje część aktywną, podczas gdy drugi prawie nierozpuszczalny tworzy rezerwę alkaliczną. W tych warunkach skuteczność działania alkalicznego utrzymuje się dłużej.

Najodpowiedniej przeprowadza się dozowanie za pomocą różnego rodzaju dozowników fabrycznych lub improwizowanych, ustawionych nad ślimacznicą podającą zboże na komory śpichrzowe, która działa równocześnie jako mieszadło.

Gdy chodzi o zboże zdrowe i niezbyt wilgotne, a które ma być składane tylko kilka miesięcy, wystarczy jednorazowe preparowanie.

Opisana metoda Legendre'a jest używana od 10 lat, a mianowicie w samej Francji konserwuje się w ten sposób 50.000 do 100.000 ton zboża rocznie.

Inż. B. BURDZIŃSKI

ZASADY KWAŁIFIKACJI WIKLINY PRZEMYSŁOWEJ

(Artykuł dyskusyjny).

I. CEL KLASYFIKACJI.

W przeciwieństwie do szeregu innych artykułów przemysłowych wiklina koszykarska nie posiada dziś wyraźnie określonych i szczegółowo opisanych standartów jakościowych, które-

by umożliwiły dokonywanie transakcji bez potrzeby każdorazowego oglądania przez kupującego nabywanego towaru.

Jedynie standart wikliny I-ej klasy czyli eksportowej został sprecyzowany mniej więcej

ściśle i do klasy tej zalicza się pręty pozbawione całkowicie błędów i wad.

Jeśli jednak chodzi o towar tzw. „krajowy” dla potrzeb krajowego przemysłu koszykarskiego, to pod mianem tym spotykamy najrozmaitsze jakości, od najlepszych, graniczących już z towarem eksportowym, aż do braków.

Wyodrębnienie z materiału dotychczas określonego jako „towar krajowy” klas o różnej wartości przemysłowej, jest sprawą ogromnie ważną, która musi zostać rozwiązana według wzorów spotykanych w innych przemysłach.

Wprowadzenie standartów (klas) do wikliny przemysłowej krajowej przyczyni się z jednej strony do właściwej i sprawiedliwej oceny pręta wiklinowego w uzależnieniu od jego wartości dla przemysłu koszykarskiego, z drugiej zaś strony umożliwi nabywcy orientowanie się co do jakości (sortymentu) oferowanej partii towaru bez potrzeby oglądania tejże na miejscu u dostawcy.

II. JAKI RODZAJ TOWARU PODLEGA KLASYFIKACJI.

1. Klasyfikacji podlega tylko wartościowy towar koszykarski czyli taki, który może być przez przemysł koszykarski wykorzystany.
2. Towar bezwartościowy czyli nieprzydatny dla koszykarstwa, którego ilość w trakcie przeprowadzonej klasyfikacji musi być dokładnie ustalona (patrz § 3 punkt 9) nie podlega klasyfikacji i jest odliczany od partii badanej wikliny jako bezwartościowy, czyli balast.
3. Towar koszykarski wartościowy musi mieć drewno *zdrowe*, nie może ono wykazywać najslabszych objawów psucia się, butwienia, próchnienia itp.

Nalot pleśniowy biały oraz plamy siwe, żółto brązowe lub czarne na korze nieokorowanej) wikliny, względnie nalot siwoszary lub plamy ciemne na drewnie okorowanych prętów (białych lub czerwonych) i ciemny kolor rdzenia lub drewna wewnątrz prętów, są widocznymi znakami rozpoczętego procesu butwienia, próchnienia i psucia się drewna prętów, powodują jego kruchość i dyskwalifikują przez to całkowicie towar.

4. Pręty świeże, przeznaczone do korowania na białe, nie mogą wykazywać objawów przeschnięcia towaru (utrata połysku,

marszczenie się skóry, zwłaszcza na wierzchołkach itp.).

5. Pręty i części prętów krótsze niż 50 cm, a także posiadające na odcinkach 20 cm co najmniej jedno silne uszkodzenie osłabiające wytrzymałość pręta w stopniu znacznym, uznaje się za bezwartościowe i zalicza się do balastu.
6. Klasyfikacji podlegają następujące rodzaje towaru koszykarskiego:
 - a) Wiklina jednoroczna niekorowana na (świeża lub sucha).
 - b) Wiklina jednoroczna korowana (biała lub czerwona czyli gotowana).
 - c) Kije wiklinowe niekorowane i korowane (białe lub czerwone czyli gotowane).

III. SPOSÓB POBIERANIA PRÓBEK KLASYFIKACYJNYCH.

1. Klasyfikując każdy z powyższych rodzajów użytkowego towaru wiklinowego, opieramy się na wyniku klasyfikacji odpowiednio przygotowanej ostatecznej próbki danej partii towaru, z której próbka została pobrana.
2. Pobieranie próbki z dostawionej partii towaru powinno się odbywać na zasadach obowiązujących przy pobieraniu próbek w ogólności.

Próbka powinna ilustrować dokładnie jakość badanego towaru, a zatem musi się składać z prętów wiklinowych pobranych z wielu różnych miejsc badanej partii towaru, w sposób opisany niżej w punkcie 4-tym. Próbne wiązki wybierają wspólnie: dostawca i odbiorca, przy czym starają się wybrać wiązki przeciętne, ani zbyt dobre ani zbyt złe.

3. Mianem prętów wiklinowych określamy w klasyfikacji zarówno pędy jednoroczne wikliny jak i kije wiklinowe czyli pozbawione korony pędy 3—4-letniej wikliny.
4. Z większej partii wikliny przygotowanej do odbioru (w wagonie, ciężarówce lub sztaplu) pobiera się z trzech różnych warstw: górnej, środkowej i dolnej po trzy wiązki próbne. O ile wiklina została dostarczona na wozach wystarczy pobranie po jednej wiązce z górnej, środkowej i dolnej warstwy wozu.

Jeżeli wiklina dostarczona w większej

partii (w wagonie, ciężarówce lub sztupe) — okaże się jednolita, czyli że pochodzi z jednej plantacji — z pobranych 9-ciu wiązek wolno jest pozostawić 3 przeciętne dla sporządzenia próbki ostatecznej. Natomiast przy partii wozowej pomimo stwierdzonej jednolitości towaru, zatrzymuje się wszystkie 3 pobrane wiązki dla sporządzenia próbki ostatecznej.

W tym celu pobrane wiązki (9 wzgl. 3) rozwiązuje się i z każdej pobiera się pęk prętów (od 1/4 do 1/8 wiązki) bez przebijania — pęki układa się cienkimi warstwami jedna na drugą i po dokładnym przemieszaniu bierze się z całej ilości dobranych w ten sposób prętów ilość nie mniejszą niż 100 prętów.

Stanowią one próbkę ostateczną, która zostaje poddana analizie klasyfikacyjnej.

5. Analiza klasyfikacyjna próbki ostatecznej polega na indywidualnym zbadaniu każdego pręta oddzielnie i zaliczeniu go do właściwej klasy użytkowej.
6. Dopuszczalnym jest dzielenie pręta na części i klasyfikowanie każdej części oddzielnie.

Zachodzi to wówczas, gdy pręt posiada boczne odgałęzienia na tyle duże, że przy robocie koszykarskiej muszą być oddzielone, względnie gdy pręt z powodu mechanicznych silnych uszkodzeń (np. nagryzienie przez owady) jest na tyle osłabio-

ny, że nie może być w robocie koszykarskiej wykorzystany jako całość.

7. Pręt, który posiada mniej niż połowę części wartościowych, uznaje się za bezwartościowy.
8. Wszystkie pręty lub ich części, zaliczone do tej samej klasy, układa się na osobnych stosach w celu obliczenia wagi poszczególnych stosów po skończonej klasyfikacji próbki wikliny. Po sklasyfikowaniu wszystkich prętów z pobranej próbki — waży się każdy z otrzymanych stosów i oblicza się wagę każdego ze stosów czyli poszczególnych klas wikliny w próbce) procentowo do całej wagi próbki.
9. Części bezwartościowe próbki, a więc wszelkie zanieczyszczenia oraz balast, układa się na oddzielnym stosie w celu odrzucenia ich wagi od badanej próbki wikliny. Za powyższe domieszki towaru zapłata nie obowiązuje. Otrzymany procentowy stosunek wagi poszczególnych klas, wikliny w próbce obowiązuje dla całej partii wikliny.
10. Po sklasyfikowaniu próbki ostatecznej oblicza się cenę 1 q całej dostawionej partii towaru. Uzyskuje się to przez obliczenie wartości wikliny poszczególnych klas, które w sumie tworzą 1 q partii towaru, w oparciu o procentowy stosunek tych klas w próbce.

Przykład:

Próbka ostateczna o wadze 4 kg zawiera:

wikliny	I kl.	— 2,0 kg	= 50%
„	II kl.	— 0,8 „	= 20%
„	III kl.	— 0,8 „	= 20%
„	IV kl.	— 0,2 „	= 5%
zanieczyszczenie			
i balast	— 0,2 „	= 5%	
	4,0 kg	100%	

Cena wikliny danej klasy zł	Wartość wikliny w odniesieniu do 1 q zł
1.000.—	500.—
750.—	150.—
500.—	100.—
250.—	12,5
razem 762,5	

A zatem cenę całej partii dostawionego towaru wiklinowego uzyskuje się sumując wartości poszczególnych klas użytkowych, które składają się na 1 q dostawionego towaru.

11. W powyższy sposób otrzymana cena całej partii towaru, o ile jest nim wiklina jednoroczna, winna być jeszcze skorygowana przez zastosowanie specjalnego mnożnika, przewidzianego dla trzech różnych długości wikliny jednorocznej (patrz str. — Zastosow. mnożn. cen).

Mnożnik ten ustala corocznie Biuro Cen przy Ministerstwie Przemysłu i Handlu na podstawie wspólnego wniosku Zrzeszenia Plantatorów Wikliny i p. p. „Polska Wiklina“.

12. Strony zainteresowane dostawą i ceną wikliny, a więc dostawca i odbiorca, obowiązani są ze swych czynności wykonanych przy klasyfikacji danej partii towaru i po ustaleniu ceny towaru — sporządzić szczegółowy protokół zdawczo - odbiorczy.

Protokół powinien obejmować całą technikę postępowania przy zdawaniu i odbiorze towaru, a więc ilość wagową, dostawionego towaru z rozbiorem na rodzaj, jakość i gatunek (odmianę) wraz z krótkim opisem towaru i jego opakowania, sposób pobierania próbných wiązek, przygotowanie próbki ostatecznej, jej wagę, jak również wagę poszczególnych klas wikliny w próbce, oraz wagę zanieczyszczeń łącznie z balastem i wreszcie wypośrodkowaną na tej podstawie cenę 1 q dostarczonego towaru.

Protokół powinien nadto zawierać:

- a) Nazwisko (nazwę) i adres dostawcy i odbiorcy,
- b) Odległość miejsca dostawy od miejsca plantacji (pozyskania),
- c) Miejsce i datę sporządzenia protokołu,
- d) Podpisy dostawcy i odbiorcy.

IV. CECHY KLASYFIKACYJNE PRĘTÓW WIKLINOWYCH.

Pręt wiklinowy zostaje zaklasyfikowany do właściwej klasy użytkowej na podstawie szczegółowego zbadania jego cech klasyfikacyjnych.

Cechy te ująć się dadzą w osiem charakterystycznych grup.

1. Stan wierzchołka, czyli górnej części pręta o długości odpowiadającej $1/5$ całości pręta.
2. Uszkodzenia powodujące osłabienie wytrzymałości czyli lamliwości pręta. Są to wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne pręta.

Mogą one być:

- a) słabe, gdy powodują lamliwość pręta w stopniu słabym (łamanie się pręta przy silnym zgięciu),
 - b) silne, gdy powodują lamliwość pręta w stopniu znacznym (łamanie nie się pręta przy słabym zgięciu),
 - c) b. silne, gdy pręt jest tak silnie uszkodzony, że nie da się użyć w robocie koszykarskiej jako całość i musi być w miejscu uszkodzonym rozdzielony (patrz § 3 p. 6).
3. Do wad powierzchniowo szpecących pręt należą: zmiana barwy częściowa lub całkowita, plamy, zanieczyszczenie powierzchni pręta, uszkodzenia kory względnie niedokorowanie miejsca lub pozosta-

łości po nich, wszelkiego rodzaju zgrubienia, narośla lub wyłobienia, narosty nowego drewna przy wiklinie korowanej, także brak właściwej dla danego rodzaju towaru gładkości i jednolitości powierzchni pręta.

4. Odgałęzienia mogą być: 1) wierzchołkowe, gdy występują na górnej części pręta, wynoszącej $1/5$ jego długości i 2) boczne, gdy występują poniżej wierzchołka.

Ponadto odgałęzienia mogą być:

- a) słabe, gdy dają się łatwo usunąć, nie pozostawiając większego śladu. Odgałęzienia te nie powodują widocznego skrzywienia, zniekształcenia lub zmiany grubości pręta. Średnia gałązki mierzona 1 cm nasady nie może przekraczać $1/3$ grubości pręta, mierzonej na tym samym poziomie.
- b) silniejsze, gdy odgałęzienie nie daje się łatwo usunąć i pozostawia większy ślad. Odgałęzienie takie powoduje widoczne skrzywienie, lub zmianę grubości pręta, a także zniekształconą obłocność pręta w miejscu wystąpienia. Średnica gałązki przekracza $1/3$ grubości pręta.

5. Stan odziemka — spotykamy tu następujące wady:

- a) spękanie odziemka
- b) zmieniona barwa (przy wiklinie korowanej)
- c) długość rzazu (podeszwy) czyli płaszczyny cięcia — nie może być więcej niż trzykrotnie dłuższa od średnicy pręta.

6. Podstawa prosta, strzelista (brak skrzywień, kolanek)

7. Jakość rdzenia przy wiklinie jednorocznej:

- a) grubość (średnica) rdzenia powinna być jak najmniejsza zwłaszcza przy klasie I i II. Mierzona w połowie długości pręta średnica rdzenia powinna być mniejsza niż połowa średnicy całego pręta w tym miejscu.
- b) barwa rdzenia powinna być jasno-żółta lub zielonkawa względnie różowo-żółta.

Rdzeń nie może być ciemny.

Rdzeń badany jest w połowie długości pręta.

8. Gonność (zbieżystość), czyli równomierne zważanie się pręta od dołu ku górze, mierzona stosunkiem długości pręta do jego

średnicy w najniższym miejscu odziemka. Wartość pręta wzrasta ze wzrostem współczynnika gonności i maleje ze spadkiem tegoż.

Pierwsze sześć powyższych grup cech uwzględnia się przy każdym rodzaju przemysłowego towaru wiklinowego. Dwie ostatnie cechy dotyczą tylko towaru jednorocznego.

Dokładne zbadanie wszystkich wyżej wyszczególnionych grup cech pozwala na zaliczenie pręta do właściwej klasy użytkowej.

Wiklina przemysłowa jednoroczna niekorowana i korowana posiada ogółem 4 klasy użytkowe.

Kije wiklinowe posiadają trzy klasy użytkowe.

V — KLASYFIKACJA WIKLINY JEDNOROCZNEJ NIEKOROWANEJ ŚWIEŻEJ I SUCHEJ

Klasa I

Pręt klasy I nie może wykazywać żadnych błędów czyli wad

W klasie tej pręty winny być, całe, proste, gładkie, o korze odpowiadającej pod względem barwy danej wikliny, bez odgałęzień i uszkodzeń na całej swej długości, gonne, o wysokim współczynniku gonności. Powinny być niełamliwe, gięte przy świeżym, a elastyczne przy suchym towarze. Pręty świeże, przeznaczone do korowania na białe, nie mogą okazywać objawów przeschnięcia towaru (utrata połysku, marszczenie się kory zwłaszcza na wierzchołkach itp.).

W szczególności cechy pręta w tej klasie powinny być następujące:

1. Wierzchołek — musi być całkowicie zdrowy, nie może być ułamany, względnie uschnięty wskutek suszy, przymarznięcia lub innej przyczyny.

Nie może być uszkodzony przez owady, choroby bakteryjne itp. Nie może posiadać odgałęzień. Wyjątek stanowią widelki na czubku, których dopuszczalna długość jest do 10 cm.

2. Niedopuszczalne są najslabsze nawet uszkodzenia, powodujące łamliwość prętów, a spowodowane przez:
 - a) owady (ryjkowce, pryszczarki, pieniki) nakuwające i nagryzające pędy,
 - b) choroby grzybkowe i bakteryjne stru-

posz, rak, bact. tumefaciens powodujący oprócz łamliwości pręta także guzy),

3. Nie mogą zachodzić uszkodzenia powierzchniowe szpecące wygląd pręta jak:
 - a) obrączki spowodowane przez pieniki,
 - b) narośla na korze, spowodowane przez roztoce, bact. tumefaciens (guzy), pryszczarki, także ślady od mszyc i innych pasożytów,
 - c) ślady od chwastów: powoju, kianianki itp.
 - d) drobne nawet uszkodzenia kory, która powinna być gładka o charakterystycznym połysku przy świeżym stanie pręta. Barwa i wygląd kory musi odpowiadać danej odmianie wikliny.
4. Pręt nie może posiadać żadnych odgałęzień (wyjątek: widelki na wierzchołku — patrz wyżej).
5. Odiemek — bez spękań wskutek nieprawidłowej wycinki, podeszwa (rzaz) nie może być dłuższa od 3-krotnej grubości (średnicy) pręta.
6. Podstawa prosta bez skrzywień, kolanek.
7. Rdzeń barwy jasnej, o grubości mniejszej niż połowa średnicy pręta (pomiar wykonuje się w połowie grubości pręta).
8. Gonność pręta powinna wykazywać współczynnik powyżej 160.

Klasa II

Pręt może wykazywać pewne niezbyt wielkie wady i usterki, które nie wpływają zbyt ujemnie na jego wytrzymałość i wygląd zewnętrzny, a także nie powodują poważniejszych trudnień w pracy koszykarskiej.

Pręt powinien być na ogół niełamliwy, stosunkowo giętki, przy świeżym i dostatecznie elastycznym przy suchym towarze.

A zatem:

1. Wierzchołek może być uszkodzony, ułamany lub zeszpecony na długości nie przekraczającej 10% długości pręta. Jeżeli wierzchołek brak — średnica w miejscu ułamania nie może przekraczać $\frac{1}{3}$ średnicy odziemka w najgrubszym miejscu. Odgałęzienia wierzchołkowe są dopuszczalne.
2. Uszkodzenia powodują łamliwość prętów a wymienione w punkcie 2-im przy opisie klasy I-ej mogą sporadycznie zachodzić, jednakże rany przez te uszkodzenia wy-

wołane nie mogą być ani liczne, ani na tyle silne, aby mogły spowodować znaczne osłabienie wytrzymałości pręta w miejscach występowania. Pręt nie może zbyt łatwo łamać się lub pękać przy zginaniu.

3. Uszkodzenia powierzchniowe szpecące (vide opis przy kl. I) o ile występują w ilości niewielkiej i nie są zbyt łatwo dostrzegalne — mogą zachodzić.

Wyjątek stanowią guzy spowodowane przez bact. tumefaciens, które nie mogą w klasie tej występować i mogą być powodem zaliczenia pręta do klasy IV (braków), lub do całkowitego zdyskwalifikowania pręta.

U w a g a: Uszkodzenia i wady opisane w punktach 2 i 3 nie mogą być tak duże powierzchniowo, gdyż są z daleka widoczne i zniekształcają pręt w miejscu występowania.

4. Odgałęzienia boczne są niedopuszczalne. Odgałęzienia wierzchołkowe mogą występować.
5. Odziemek nie może wykazywać spękań na długości większej niż 5% długości pręta.
6. Dopuszczalne jest jedno niewielkie skrzywienie pręta (kolanko) nie wpływające poważnie na utrudnienie w robocie koszykarskiej.
7. Rdzeń barwy jasnej o grubości nie przekraczającej połowę średnicy pręta.
8. Gonność dopuszczalna jest mniejsza niż przy kl. I (współczynnik powyżej 140).

Klasa III

Pręty w klasie tej mogą wykazywać wady powodujące dość znaczne zmniejszenie wytrzymałości, zmianę i zszpecenie wyglądu zewnętrznego pręta (uszkodzenie szpecące, skrzywienia kolanka itp.) oraz utrudnienia w robocie koszykarskiej.

Pręt wykazywać może pewien procent łamliwości. Giętkość względnie elastyczność mniejsza niż przy klasie II.

A zatem:

1. Wierzchołek może być uszkodzony, rozgałęziony, ułamany lub zszpeczony na długości do 20% długości pręta.

Jeżeli wierzchołka brak, średnica w miejscu ulamania nie może przekraczać $\frac{1}{2}$ średnicy odziemka w najgrubszym miejscu.

2. Uszkodzenia powodujące łamliwość prętów wymienione w punkcie 2-im przy opi-

sie klasy I-ej, o ile są słabe mogą występować liczniej niż przy klasie drugiej. Względnie, o ile są silne i poważnie osłabiają wytrzymałość pręta w stopniu znacznym, nie mogą występować w większej ilości.

Uszkodzenia bardzo silne nie mogą występować. Jeżeli wypadek taki zaistnieje, stosuje się postępowanie opisane w § 3-im p. 6-ty.

3. Uszkodzenia powierzchniowe szpecące (także zdarcia kory) są dopuszczalne o ile występują w nieco większym stopniu niż przy kl. II, z wyjątkiem guzów, które powodują zaliczenie pręta do kl. IV lub nawet całkowite zdyskwalifikowanie go.
4. Dopuszczalne są odgałęzienia słabe oraz sporadycznie występujące odgałęzienia silniejsze. Odgałęzienia te nie mogą jednak powodować zniekształcenia linii kierunkowej, czyli strzały pręta głównego (pręt nie może przybierać wyglądu gałęzi).

U w a g a: Pomiędzy grupą wad ad 2 i ad 4 musi zachodzić współzależność o tyle, że im bardziej pręt jest rozgałęziony, tym mniej powinien wykazywać uszkodzeń powodujących łamliwość pręta i na odwrót.

O ile obie grupy wad występują w ilości większej — pręt może być zaliczony do klasy IV (braki) lub zdyskwalifikowany.

5. Odziemek nie może wykazywać spękań na długości przekraczającej 10% długości pręta.
6. Dopuszczalne są skrzywienia pręta większe, niż przy klasie II, jednakże skrzywienia te nie mogą zniekształcać linii kierunkowej pręta.
7. Rdzeń barwy względnie jasnej może wykazywać grubość większą niż przy klasie I i II-ej.
8. Gonność dopuszczalna jest mniejsza niż przy kl. II (współczynnik powyżej 120).

Klasa IV (braki)

Do klasy tej zalicza się wszystkie braki, które nie dadzą się zaliczyć do I, II lub III-ej klasy, ale przedstawiają dla przemysłu koszykarskiego jeszcze pewną wartość, a więc mogą być użyte do wyrobu najbardziej prymitywnych koszy gospodarskich (lub ich części) w zielonym stanie.

Pręty w tej klasie, o ile nie dadzą się użyć jako całość w robocie koszykarskiej, powinny się dać podzielić na odcinki przydatne do roboty koszykarskiej nie krótsze jednak niż 50 cm. Odcinki te powinny być dostatecznie wytrzymałe, a użyte do wyrobu koszykarskiego nie mogą nasuwać obaw, że pręt przelamie się pod wpływem większego ciężaru.

Ilość braków w partii dostawionej wikliny powinna być ograniczona i nie może przekraczać 5% całkowitej ilości wikliny.

A zatem pręty w klasie tej powinny wykazywać następujące cechy:

1. Wierzchołek może być uszkodzony lub ułamany na przestrzeni nieco dłuższej niż $\frac{1}{3}$ długości. O ile wierzchołek brak, średnica w miejscach uszkodzenia może być nieco grubsza niż $\frac{1}{2}$ średnicy odziemka.
2. Uszkodzenia słabe powodujące łamliwość pręta w stopniu słabym, mogą występować bez ograniczeń. Uszkodzenia silne powodujące łamliwość pręta w stopniu znacznym nie mogą występować gęściej niż jedno uszkodzenie na 20 cm bieżących pręta. Uszkodzenia bardzo silne nie mogą zachodzić. W wyniku takim postępują się jak przy klasie III, punkt 2.
3. Uszkodzenia szpecące wygląd pręta mogą występować bez ograniczeń.
4. Dopuszczalne są liczne, wszelkiego rodzaju odgałęzienia, jednakże charakter pręta musi być zachowany. (Pręt nie może przybierać wyglądu gałęzi).
5. Odziemek może być uszkodzony na przestrzeni dłuższej niż 10% długości pręta.
6. Dopuszczalne są nawet znaczne skrzywienia (kolanka) jednakże pręt musi być względnie prosty przynajmniej na odcinkach około 50 cm długości.
7. Rdzeń barwy względnie jasnej może wykazywać bardzo znaczną grubość.
8. Gonność dopuszczalna jest mniejsza niż przy klasie III-ej (współczynnik poniżej 120).

VI KLASYFIKACJA WIKLINY JEDNOROCZNEJ KOROWANEJ

Wiklinę korowaną klasyfikuje się tylko w stanie całkowitego wyschnięcia towaru (15% wilgotności).

Klasa I.

Pręt klasy I-ej nie może wykazywać żadnych błędów czyli wad. Pręty powinny być w klasie

tej całe, gładkie, o charakterystycznym połysku, proste, gonne (o wysokim współczynniku gonności) na całej swej długości od wierzchołka aż do odziemka całkowicie okorowane, bez odgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, barwy czysto - maślano - białej przy towarze korowanym na świeżo, względnie czysto - ceglasto - czerwone przy towarze gotowanym. Winny być elastyczne i niełamiwe.

Wykorzystanie pręta w klasie tej wynosi 100% jego masy.

W szczególności zatem pręty klasy I powinny wykazywać następujące cechy:

1. Wierzchołek pręta winien być cały, ostro iglasto zakończony, nieuszkodzony, całkowicie okorowany, barwy tej samej, co i reszta pręta.
2. Niedopuszczalne są uszkodzenia, powodujące łamliwość lub pękanie pręta, a więc:
 - a) nagryzienia, nakłucia i obrzmienia spowodowane przez owady (ryjkowce, przyszcarki, pieniki),
 - b) wszelkiego rodzaju uszkodzenia spowodowane przez choroby grzybkowe i bakteryjne (rak, guzy, struposz itd.),
 - c) uszkodzenia spowodowane przez grad,
 - d) wszelkie inne uszkodzenia mechaniczne jak np. spowodowane wadliwie wykonanym korowaniem (pęknięcia podłużne pręta, zgniecenie lub załamania względnie zadarcia drewna).
3. Niedopuszczalne są żadne uszkodzenia szpecące wygląd pręta, a więc: najlżejsze nawet słabo widoczne plamy i zmiana barwy pręta częściowa lub całkowita w stosunku do barwy wymaganej (białej lub ceglasto - czerwonej), także obrzmienia, obrączki względnie wyżłobienia, chropowatość, szorstkość powierzchni lub brak normalnego połysku, a także wszelkie nienależycie okorowane miejsca, względnie włókna pozostałe po korze lub będące wynikiem świeżo narastającego drewna, które nie może zachodzić.

Korowanie z pnia lub spóźnione korowanie przetrzymanej w moczarce wikliny jest niedopuszczalne.

4. Pręt nie może posiadać żadnych odgałęzień, tak wierzchołkowych jak i bocznych. Dopuszczalne są widelki długości do 10 cm na czubku pręta.
5. Odziemki powinny być całe, niespękane, o barwie odpowiadającej reszcie pręta.

Długość rzazu (podeszwy) nie może przekraczać trzykrotnej średnicy pręta.

6. Pręt powinien być całkowicie prosty, bez jakichkolwiek skrzywień.
7. Rdzeń barwy jasnej o grubości mniejszej niż połowa średnicy pręta (pomiar wykonuje się w połowie długości pręta).
8. Pręt musi być wysmukły, gonny (współczynnik gonności nie niżej 200).

Klasa II.

Pręty mogą wykazywać pewne niewielkie błędy lub usterki, które jednakże nie wpływają zbyt ujemnie na widok zewnętrzny prętów i nie powodują poważniejszych utrudnień dla roboty koszykarskiej.

Winny być elastyczne, na ogół niełamliwe.

Wykorzystanie pręta w klasie tej wynosi około 100% jego masy.

Pręty w klasie tej wykazywać winny następujące cechy:

1. Wierzchołek może być lekko ułamany, niedokorowany, pociemniały lub uszkodzony na przestrzeni najwyżej do 10% długości. Średnica pręta w miejscu rozpoczynającej się wady nie może przekraczać $\frac{1}{3}$ grubości odziemka.
2. Dopuszczalne są słabe uszkodzenia powodujące w pewnym stopniu łamliwość pręta przy silnym zgięciu (vide opis podany przy klasie I, pkt. 2).

Uszkodzenia te winny jednak występować sporadycznie.

3. Dopuszczalne są niewielkie, niezbyt rzucające się w oczy, uszkodzenia szpecące wygląd pręta (vide opis podany w klasie I, punkt 3).

Świeżo narastające drewno nie może zachodzić.

4. Dopuszczalne są tylko odgałęzienia wierzchołkowe, natomiast odgałęzienia boczne nie mogą występować.
5. Odziemek może być lekko uszkodzony, spękany i pociemniały na długości nie przekraczającej 5% długości pręta.
6. Dopuszczalne jest jedno bardzo niewielkie skrzywienie pręta (kolanko), nie utrudniające poważnie roboty koszykarskiej.
7. Rdzeń barwy jasnej o grubości nie przekraczającej połowę średnicy pręta.
8. Gonność pręta nie może być mniejsza niż przy kl. I (współczynnik nie niżej 180).

Klasa III.

Pręty w klasie tej mogą wykazywać znaczne nawet wady, uszkodzenia, odgałęzienia, jednakże pręt musi dać się zużytkować do wykonania różnych delikatniejszych części wyrobów koszykarskich jak: żebra, popłata (warstwa wyplotowa) itd.

Stopień wykorzystania w klasie tej wynosi powyżej 80% masy poszczególnego pręta.

A zatem cechy prętów powinny być następujące:

1. Wierzchołek może być ułamany, niedokorowany, pociemniały lub uszkodzony na przestrzeni do 20% długości pręta, a średnica pręta w miejscu rozpoczynającej się wady nie może przekraczać $\frac{1}{2}$ grubości odziemka.
2. Dopuszczalne są uszkodzenia powodujące łamliwość pręta (vide opis podany przy klasie I, punkt 2).

Uszkodzenia słabe mogą występować nieco gęściej niż w klasie II-ej. Uszkodzenia silne natomiast mogą występować tylko sporadycznie, nie gęściej niż najwyżej jedno uszkodzenie na 50 cm bieżącego pręta.

3. Dopuszczalne są dość znaczne i liczniej występujące uszkodzenia szpecące wygląd pręta (vide opis podany przy klasie I punkt 3). Jednakże ciemne plamy, o ile są zbyt widoczne (ponad 5 mm), nie mogą występować gęściej niż jedna na 50 cm bieżącego pręta.

Barwa pręta może dość znacznie odbiegać od normalnej dla danego rodzaju towaru. Nie może być jednak rażąca w stosunku do tej ostatniej.

4. Słabe odgałęzienia wierzchołkowe i boczne mogą występować. Odgałęzienia silniejsze mogą występować sporadycznie — nie mogą one jednak nadawać prętowi kształtu gałęzi.

U w a g a: Pomiedzy grupą wad ad 2 i ad 4 musi zachodzić współzależność o tyle, że im bardziej pręt jest rozgałęziony, tym mniej powinien wykazywać uszkodzeń powodujących łamliwość pręta i naodwrot.

O ile obie grupy wad występują w ilości znacznej — pręt może być zaliczony do klasy IV (braki), a nawet całkowicie zdyskwalifikowany (zaliczony do balastu).

5. Odziemek może być uszkodzony, spękany i pociemniały na długości nie przekraczającej 10% długości pręta.
6. Dopuszczalne są niezbyt wielkie skrzywienia (kolanka), jednakże skrzywienia te nie mogą zniekształcić linii kierunkowej pręta.
7. Rdzeń barwy względnie jasnej może wykazywać bardzo znaczną grubość.
8. Gonność pręta dopuszczalna mniejsza niż w klasie II-iej (współczynnik gonności nie niższej 160).

Klasa IV. (braki)

Do klasy tej zalicza się wszystkie pręty, które nie dadzą się zaliczyć do klasy I — III, ale przedstawiają jeszcze pewną wartość dla przemysłu koszykarskiego, bądź jako całe, bądź po wybraniu z nich niektórych odcinków, co najmniej 50-centymetrowych. Odcinki te powinny wykazywać dostateczną wytrzymałość.

Wykorzystanie pręta w klasie tej wynosić powinno powyżej 50% jego masy.

Ilość braków w partii dostawionej wikliny nie może przekraczać 5% całkowitej ilości wikliny.

A zatem pręty w klasie tej powinny wykazywać następujące cechy:

1. Wierzchołek może być uszkodzony, pociemniały lub ułamany na przestrzeni nieco ponad $\frac{1}{5}$ długości pręta. O ile wierzchołek brak, średnica w miejscu uszkodzenia może być nieco grubsza niż $\frac{1}{2}$ średnicy odziemka.
2. Uszkodzenia powodujące łamliwość pręta w stopniu słabym mogą występować bez ograniczeń — natomiast uszkodzenia powodujące łamliwość pręta w stopniu znacznym nie mogą występować gęściej, niż jedno uszkodzenie na 20 cm bieżących pręta.
3. Uszkodzenia szpecące mogą występować bez ograniczeń. Jednakże ciemne plamy, o ile są większe niż 5 mm nie mogą występować gęściej niż jedna na 20 cm bieżącego pręta.
4. Dopuszczalne są liczne, wszelkiego rodzaju odgałęzienia, jednakże charakter pręta musi być zachowany (pręt nie może przybierać wyglądu gałęzi).
5. Odziemek może być uszkodzony lub pociemniały na przestrzeni dłuższej niż 10% długości pręta.

6. Dopuszczalne są nawet znaczne skrzywienia (kolanka), jednakże pręt musi być względnie prosty przynajmniej na odcinkach ok. 50 cm długości.
7. Rdzeń barwy względnie jasnej może wykazywać bardzo znaczną grubość.
8. Gonność dopuszczalna mniejsza niż przy klasie III (współczynnik poniżej 160).

VII. KLASYFIKACJA KIJÓW WIKLINOWYCH NIEKOROWANYCH I KOROWANYCH

Klasa I.

Pręty winny być bez błędu, a zatem: długie, proste, wolne od uszkodzeń i odgałęzień, względnie śladów po nich, o barwie kory normalnej dla danej odmiany.

Korowane kije powinny być nadto gładkie, barwy czysto - maślano - białej, gdy były korowane na świeżo, względnie czysto - ceglano - czerwonej, o ile były gotowane (amerykanka).

Towar przeznaczony do korowania na białło, powinien być zupełnie świeży.

Normalna grubość kijów mierzona 20 cm powyżej dolnego końca, wynosi od 10 do 32 mm.

W szczególności pręty powinny wykazywać następujące cechy:

1. Wierzchołek równo ucięty bez uszkodzeń mechanicznych, nie może posiadać śladów od spękań lub odgałęzień bocznych. Winien być całkowicie okorowany, barwy tej samej co i reszta pręta.
2. Uszkodzenia powodujące łamliwość prętów, są niedopuszczalne.
3. Nie mogą występować uszkodzenia szpecące wygląd pręta jak:
 - a) uszkodzenia od owadów, chorób, albo wywołane przez chwasty a powodujące chropowatość, obrzmienia, wklęsnięcia itp.
 - b) zmiana barwy częściowa lub całkowita, plamy nawet najmniejsze na korowanym towarze są niedopuszczalne.
 - c) nienależycie okorowane miejsca względnie włókna pozostałe po okorowaniu.
4. Odgałęzienia większe powodujące wyraźne ślady po ucięciu i zniekształcające obłóść pręta, względnie powodujące wyraźną zmianę grubości pręta — są niedopuszczalne.

5. Odziemek równo ucięty, bez spękań, barwy tej samej co reszta pręta.
6. Pręt powinien być zupełnie prosty. Długość prętów nie mniejsza niż 170 cm.

Klasa II.

Pręty w tej klasie mogą wykazywać pewne niewielkie błędy lub usterki, które jednakże nie wpływają zbyt ujemnie na wygląd zewnętrzny prętów i nie powodują poważniejszych trudnień dla roboty koszykarskiej.

W szczególności pręty w klasie tej wykazywać powinny następujące cechy:

1. Wierzchołek bez poważniejszych uszkodzeń mechanicznych, bez większych plam, o barwie tej samej, co i reszta pręta. Spękania na długości do 5% długości są dopuszczalne. Ślady po odgałęzieniach, o ile nie zniekształcają pręta i nie powodują jego skrzywienia lub też wyraźnej różnicy grubości — są dopuszczalne.
2. Słabe uszkodzenia, powodujące łamliwość pręta w słabym stopniu mogą zachodzić, o ile występują sporadycznie.
3. Dopuszczalne są niewielkie, niezbyt rzucające się w oczy, uszkodzenia szpecące wygląd zewnętrzny pręta oraz pewna niewielka zmiana barwy, lub plamy, niedokorowane miejsca, o ile występują sporadycznie w niewielkiej ilości.
4. Dopuszczalne są dość znaczne ślady po

odgałęzieniach bocznych o ile nie powodują wyraźnego zniekształcenia pręta.

5. Odziemek może wykazywać spękania lub inne uszkodzenia na długości nie przekraczającej 5% długości pręta, względnie zmianę barwy na tej samej długości.
6. Pręt może wykazywać pewne niewielkie skrzywienia. Cechy szczególne prętów: Długość nie niżej 140 cm.

Klasa III.

Do klasy tej zalicza się towar, który przedstawia jeszcze wartość dla koszykarstwa, a nie daje się zaliczyć do I lub II klasy z powodu dużej ilości lub nasilenia wad, a więc towar krzywy, sękaty, lub poważnie uszkodzony, o powierzchni nierównej, chropowatej, wykazującej okaleczenia, plamy, wadliwe okorowanie itp.

Długość prętów nie niżej 120 cm.

VIII. Uwagi końcowe.

A. ZASTOSOWANIE MNOŻNIKA CEN:

Oprócz klasy wpływ na cenę wikliny jednorocznej amerykańki ma także długość. Cena wyznaczona dla danego rodzaju wikliny obowiązuje dla tej długości średniej, za którą przy wiklinie jednorocznej amerykance, przyjęto uważać długość 120 cm do 180 cm, przy konopiance 140 do 240 cm.

W celu obliczenia ceny towaru krótszego lub dłuższego od średniej, stosuje się odpowiedni mnożnik, przez który przemnaża się cenę określoną dla długości średnich:

DLUGOŚĆ WIKLINY

Amerykanka		Konopianka		mnożnik
do	120 cm.	do	140 cm.	
	120 — 180 „		140 — 240 „	1,00
ponad	180 „	ponad	240 „	0,70

Mnożnik jest ustalany corocznie i zatwierdzany przez Biuro Cen Ministerstwa Handlu Wewnętrznego.

W wypadku, gdy partia wikliny krótszej lub dłuższej od średniej zawiera pewną ilość prętów średniej długości, ustala się najpierw w próbce danej wikliny ilości wagowe: 1) prętów o długości średniej oraz 2) prętów o długości krótszej lub dłuższej od średnich.

Po ustaleniu stosunku procentowego wagi tych dwóch różnych długości prętów odnosi się ten stosunek do całej partii wikliny i oblicza się ilość wagową wikliny średniej długości po cenie normalnej, natomiast ilość wagową wikliny krótszej wzgl. dłuższej od średniej, po cenie skorygowanej przez zastosowanie odpowiedniego mnożnika.

PRZYKŁAD:

Partia wikliny jednorocznej niekorowanej waży 20 q. W próbce wikliny o wadze 5 kg obliczono:

Prętów o długości dłuższej niż średnia (ponad 180 cm) 4 kg = 80%, prętów o długości średniej 1 kg = 20%

80% od 20 q wynosi 16 q

20% od 20 q wynosi 4 q

Jeżeli cena całej partii wikliny po przeprowadzonej klasyfikacji została ustalona na 762,50 złotych (patrz § 3 punkt 10) to będzie ona obowiązywała tylko dla 4 q dostawionej wikliny. Dla pozostałych 16 q zostanie zastosowana cena skorygowana przez mnożnik 0,70:

$$762,5 \times 0,70 = 533,75 \text{ zł}$$

czyli po zaokrągleniu 534.— zł.

B. CENA TOWARU SUCHEGO — NIEKOROWANEGO

Towar niekorowany suchy, względnie poduszony, cenę się narówni z towarem świeżym, pomimo że zawartość suchej masy wzrasta w miarę wysychania towaru.

Zasadę tę stosuje się z następujących powodów:

1. Towar, który traci, względnie już utracił swą świeżość z powodu przeschnięcia, nasywa zawsze pewną obawę, że rozpoczyna się w nim już proces psucia się drewna, co zachodzi bardzo często w obumierających tkankach roślinnych przy niedostatecznym dopływie powietrza. Dla zrównoważenia tej ewentualnej utraty wartości przyjęło się szacować towar przeschnięty w cenie towaru świeżego a więc na podstawie wagi, którą w danej chwili wykazuje.
2. Towar niekorowany przeschnięty posiada bardziej ograniczone zastosowanie dla przetwórcy, który nie może go już użyć do korowania na biał.
3. Ustanowienie ceny dla towaru niekorowanego w uzależnieniu od zawartej w nim wody nastroczać by musiało bardzo wielkie trudności w praktyce i dlatego zaniechano tego sposobu, zmuszając tym samym producenta do sprzedawania towaru niekorowanego bądź w stanie całkowitej świeżości, bądź też jako towar suchy okorowany.

C. PROGRESJA I DYGRESJA W KLASYFIKACJI

Ustalono w niniejszej klasyfikacji zasady postępowania stosuje się, gdy pręty posiadają wady należące do niezbyt wielkiej ilości grup cech (dwóch do czterech). Zdarzyć się może jednak, że ten sam pręt posiada wady zaliczone do większej ilości grup cech (sześciu, siedmiu, a nawet ośmiu). W takim wypadku dozwolone jest bardziej surowe czyli progresywne obniżenie klasy pręta, przy czym wynik klasyfikacji będzie niższy od tego, który byłby normalnym następstwem przy zastosowaniu zwykłych norm klasyfikacyjnych. Duża bowiem ilość rozmaitych wad na pręcie uzasadnia całkowicie bardziej surową klasyfikację.

Odwrotnie, jeżeli pręt wykazuje tylko jedną, ale dość znaczną wadę, może być zaliczony do klasy wyższej niż pozwalają na to przepisy klasyfikacyjne.

Zmniejszona wartość pręta pod względem jednej cechy wyrównuje bowiem brak wszelkich innych wad na pręcie.

D. KLASYFIKACJA I WYCENA BEZ POBIERANIA PRÓBK

O ile obie strony: sprzedająca i kupująca dojdzie do porozumienia co do zakwalifikowania całej partii wikliny do odpowiedniej klasy i stwierdzą to protokółarnie — wówczas pobieranie próbek i ich analiza stają się zbędne.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Okręgowa Rada Związków Zawodowych w Szczecinie. Sprawy zawarte w Waszym liście niewątpliwie poruszają nader ważne zagadnienia i „Wiadomości Giełdowe” w zasadzie chętnie podejmą współpracę na tym odcinku. Ponieważ jednak zasięg spraw poruszonych przez Was w niewielkim tylko stopniu dotyczy bezpośrednio zainteresowań uspołecznionego aparatu Giełd, a raczej związany jest z instytucjami gospodarczymi handlu rolniczego, sprawę tę musimy przepracować i dać pod ocenę Prezydium Giełdy Urzędowej. Po zajęciu stanowiska przez Prezydium w tej sprawie przedstawimy Wam konkretne propozycje na piśmie.

JAN BRUZDA

POZORY NADMIARU PRODUKCJI OWOCÓW

Tegoroczny obfity urodzaj owoców stworzył pozory ich nadmiaru w naszym kraju. Przyczyn tego zjawiska jest wiele. Wskażemy tu niektóre. Przede wszystkim niskie spożycie. Ostatnio przeprowadzone badania wskazują, że przeciętne spożycie u nas owoców na jednego mieszkańca wsi wynosi około 15 kg. i 80 kg. warzyw, a w mieście — 9 kg. owoców i 60 kg. warzyw w ciągu roku, czyli biorąc ludność miejską spożywa 69 kg. owoców. Tymczasem ze statystycznych obliczeń wiemy, że spożycie owoców i warzyw na jedną osobę w ciągu roku wynosi w Związku Radzieckim 140 kg., w Bułgarii 100 kg., w Czechosłowacji 75 kg. itd.

Jakież są przyczyny takiego stanu rzeczy?

Odpowiedź jest prosta — gospodarka kapitalistyczna, opierająca się na burżuazji, miała na względzie jedynie potrzeby nielicznej warstwy uprzywilejowanych. Dla nich wystarczała ta ilość płodów ogrodnich, jaką produkowały dwory i podmiejscy ogrodnicy. Świat pracy, robotnicy źle wynagradzani i do tego nie znający wartości odżywczej warzyw i owoców, odżywał się na równi z masami chłopskimi ziemniakami i kapustą, które z powodu masowej produkcji były stosunkowo tanie. Co więcej — szerokie masy nie знаły również sposobów przyrządzania płodów ogrodnich do zimowego przechowania dla własnego użytku, np. kiszenia jabłek, suszenia ich itp. Toteż w rzadko którym domu robotniczym czy chłopskim można spotkać w zimie własnej produkcji kompoty, marmolady, serki owocowe, suszone owoce itp. I to właśnie jest jednym z powodów stwarzania pozorów nadmiaru owoców w Polsce: przywykliśmy do spożywania owoców tylko w stanie surowym, co przy dużym urodzaju, jaki ma miejsce w pewnych okresach czasu, np. w roku bieżącym, stwarza istotnie nadmiar owocu konsumcyjnego.

I tu dochodzimy do drugiej przyczyny owego nadmiaru — bezplanowa gospodarka kapitalistyczna doprowadziła do niesłychanego chaosu na odcinku ogrodnictwa: mamy w kraju wielokrotnie więcej owocu letniego, niż nam potrzeba, a o wiele za mało owocu zimowego, który daje się przechowywać przez czas dłuższy. Do tego owoc letni zjawia się na rynku wtedy, gdy mamy pod dostatkiem innych owoców — truskawek, malin, jagód, czereśni itp. To jest powodem owych zatorów,

z którymi boryka się spółdzielczość ogrodnicza. Brak odpowiedniej ilości magazynów i przechowalni, niedostateczna ilość przetwórní, w dodatku wadliwie rozmieszczonych, nadmiar owocu letniego, brak dostatecznej liczby wyszkolonego personelu itp. — oto skutki chaotycznej gospodarki kapitalistycznej w dziedzinie produkcji ogrodniczej, jaka ciąży jeszcze w sposób widoczny na dzisiejszej gospodarce ogrodniczej, która wymaga kilku lat, przynajmniej tylu, ile czasu upływa od posadzenia do owocowania drzewa, by ją móc w racjonalny sposób przeorganizować.

Skutki dawnej bezplanowej gospodarki odczuwa się jeszcze dziś i w dystrybucji. Handel w omawianej dziedzinie należał wyłącznie do inicjatywy prywatnej, mającej — jak wiadomo — na celu wyłącznie zysk osobisty. Nie zapewniało to oczywiście ani ciągłości produkcji ani tym bardziej równomierności zaopatrzenia konsumentów. Co więcej — handel prywatny dawał zawsze na tym odcinku wyniki przypadkowe, często wręcz szkodliwe. Np. niskie ceny, które nie pokrywały kosztów zbioru, jakie dawano producentowi za maliny, truskawki, porzeczki itp., dały ten efekt, że niektórzy plantatorzy zaorali swe plantacje i dlatego odczuwaliśmy w roku bieżącym brak tych owoców. Dopiero w Polsce Ludowej spółdzielczość ogrodnicza wprowadza zasadę, że zadaniem aparatu obrotu towarowego jest zaopatrzenie wszystkich ludzi pracy w tanie i zdrowe produkty ogrodnicze, a ich producentom — zapewnienie uczciwej opłacalności pracy.

I tu dochodzimy do zagadnienia cen płodów ogrodnich. Biuro Cen Min. Handlu Wewn. zatwierdziło opracowane przez Centr. Spółdz. Ogrodn. ceny minimalne na owoce, ustalono też wysokość kosztów stałych obrotu, wysokość marży hurtowej i detalicznej, opracowano określenia ubytku na wadze, zniszczenia i gnicia płodów ogrodnich w czasie transportu i przechowywania, czyli stworzono podstawy dla uspołecznionego handlu owocami i warzywami. Centrala Spółdzielni Ogrodnich podjęła następnie zadanie zorganizowania skupu płodów ogrodnich oraz hurtowego zaopatrywania rynku, natomiast detaliczne rozprowadzenie między konsumentów polecone zostało pow-

szechnymi spółdzielniom spożywców, PCH i PDT. Do wykonania zadania C.S.O. powołała 82 Rejonowe Spółdzielnie Ogrodnicze, które dokonują m. i. skupu owoców i warzyw przy współudziale na razie 460 gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. W ciągu pierwszych czterech miesięcy sezonu skupiono 150.000 ton owoców i warzyw, a do końca listopada spodziewane jest skupienie jeszcze dalszych 200.000 ton na przetwórstwo i na bezpośrednie spożycie. Zdawałoby się więc, że istnieją wszelkie warunki po temu, by ceny owoców i warzyw były niskie, no i w całym kraju mniej więcej jednakowe. Tymczasem obserwujemy dosyć dużą rozpiętość tych cen.

Obserwator, który stoi zdala od sprawy i styka się z nią tylko w momencie kupowania owoców, nie zawsze ma możliwość widzieć i znać wszystkie przyczyny. I my tu nie będziemy wyliczać wszystkich, postaramy się tylko wskazać te, których ogół najczęściej nie dostrzega. Zaczniemy od stwierdzenia, że mamy w Polsce okręgi o nadprodukcji warzyw i owoców. Jeśli chodzi o owoce, to nadwyżkowymi są województwa: lubelskie, rzeszowskie i kieleckie, nadwyżkę zaś warzyw posiada rejon Warszawy, Kalisza, Łęczycy, a twardych Lubelszczyzna. Mamy też i okręgi deficytowe zarówno pod względem warzyw jak i owoców. Do nich należą: rejon śląsko-dąbrowski, Gdańsk — Gdynia, województwo wrocławskie i tereny letniskowe przeznaczone na wczasy. By zaopatrzyć w płody ogrodnicze okręgi deficytowe, należało dokonać przerzutu warzyw i owoców na te ostatnie. A do tego potrzebne są dwa podstawowe warunki — transport i dobrze przygotowany aparat handlu detalicznego. Jasną jest przecież rzeczą, że koszty transportu wpływają na cenę towaru. I nie tylko to: jeśli chodzi o owoc tzw. miękki, jak truskawki, maliny, wiśnie, to jeden dzień opóźnienia w podstawieniu do załadunku czy wyładunku wagonu kolejowego powoduje duży procent psucia się owocu, co przecież musi podnieść cenę pozostałej reszty towaru. Tymczasem były przypadki, że wagony z owocami stały na stacjach po kilka dni. Dla ścisłości dodajemy, że dawne, a do niedawna jeszcze obowiązujące przepisy kolejowe nie pozwalały w pierwszych miesiącach sezonu owocowo-warzywnego na szybkie przerzuty, oraz że taryfa na przewóz owoców jest kilkakrotnie wyższa od taryfy na przewóz np. ziemniaków. Sądzić należy, że tegoroczne doświadczenia pozwolą na przepracowanie tych norm w taki sposób, by czynnik społeczny nie natrafiał na przeszkody ze strony kolejnictwa w zaopatrzeniu świata pracy w płody ogrodnicze po cenach racjonalnych.

Transport nie jest oczywiście jedyną i ostateczną przyczyną rozpiętości cen owoców w kraju. Nie mały wpływ ma tu m. i. duża odległość ośrodka produkcyjnego od ośrodka konsumpcyjnego np. maliny w Kaliszu, którego okolice słyną z dużej produkcji tego owocu, kosztowały ca 100 zł. za kg, gdy w Warszawie cena wahała się od 150 do 400 zł. Oczywiście tani transport wyrównałby częściowo tę różnicę. Ale całokowicie wahania cen owoców i warzyw nie usunie się, bo np. w jesieni cena jabłek będzie zawsze niższa, aniżeli na wiosnę, gdyż dochodzi wtedy koszt przechowywania ich przez zimę, straty z powodu ubytku na wadze, psucia się itp.

Tych kilka przykładów wystarczy, by się przekonać, że ogrodnictwo nastrocza specyficzne trudności i dlatego uporządkowanie rynku owocowo-warzywnego nie jest łatwe. Ale, że nie ma trudności do niepokonania, więc też dzięki planowemu, zorganizowanemu działaniu czynnika społecznego przy poparciu rządu doprowadzimy do tego, że robotnik i inteligent pracujący będą zaopatrywani dostatecznie w warzywa i owoce, których cena w miarę coraz ściślejszej koordynacji wszystkich czynników, biorących bezpośredni czy pośredni udział w produkcji i dystrybucji płodów ogrodniczych, musi stawać się coraz bardziej realną w stosunku do zarobków konsumenta, jakim jest człowiek pracy. W ten sposób wyjdziemy z zamkniętego koła: wysokie w niektórych przypadkach ceny zmniejszają liczbę nabywców, a mała ilość nabywców stwarza pozory nadprodukcji.

Zjawisko nadmiaru owoców będzie małe w miarę realizacji planu 6-letniego. By poprawić dotychczasowy sposób odżywiania się mas pracujących Polski, a przez to podnieść ich zdrowie, plan 6-letni i na odcinku ogrodniczym przewiduje daleko idące zmiany. I tak produkcja warzyw w roku 1955 planowana jest na 3.200.000 ton (w roku bieżącym — 2.400.000 ton), produkcja owoców w roku 1955 wyniesie 360.000 ton (w roku bieżącym — 280.000 ton) itd. W związku z tym wzrośnie i ilość drzew owocowych z 19.500.000 sztuk na 29.500.000 sztuk, wzrośnie też i areal ziemi przeznaczonej pod uprawę warzyw. Równoległe z tym zwiększy się i produkcja przetworów owocowych i warzywnych z 42.000 ton na 90.000 ton, w tym produkcja wina owocowego podniesie się z 3.000.000 na 17.000.000 litrów.

Oczywiście, i po zrealizowaniu planu 6-letniego nie będziemy mieli nadprodukcji, bo w miarę wzrastania ogólnego dobrobytu mas pracujących zwiększać się będzie i spożycie płodów ogrodniczych. A przecież o to tylko chodzi.

Normy jakościowe dla grzybów solonych

(borowików, rydzów i kurek)

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego
pismem z dnia 21 września 1949 r. za L. dz. R-II-C-45-3-49
na rok gospodarczy 1949/50.

Grzyby solone są to grzyby oczyszczone, posortowane w/g wielkości, zblanszowane (obgotowane), ochłodzone i zakonserwowane wodnym roztworem soli kuchennej.

I. GRZYBY DOPUSZCZONE DO OBROTU

Do obrotu giełdowego dopuszcza się grzyby solone, borowiki, rydze, kurki (lisiczki) w trzech wyborach:

- wyбір I — drobne,
- wyбір II — małe,
- wyбір III — średnie.

W każdym wyborze muszą być grzyby jednego gatunku, jednakowej wielkości, nieprzekraczające wymiarów przyjętych dla danego gatunku i wyboru.

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego grzybów zmieszanych z różnych gatunków, uszkodzonych przez szkodniki, pogniecionych albo połamanych, zanieczyszczonych igliwem, liśćmi, gałązkami, piaskiem itp., powyżej ustalonych dla każdego wyboru norm.

CECHY BOROWIKÓW SOLONYCH

Wyбір I

Wyбір II

Wyбір III

a) Wielkość

Średnica kapeluszy otwartych do 3 cm. z obciętych trzonami, na wysokości brzegów kapeluszy, wzgl. z kapeluszami zamkniętymi o średnicy kapelusza i wysokości trzona do 3 cm.

Dopuszcza się 15% wyboru II-go.

Średnica kapeluszy do 5 cm. z obciętych trzonami do 1 cm. (licząc od kapelusza) dopuszcza się łącznie do 15% grzybów wyboru I i III z wyjątkiem grzybów krajanych.

Średnica kapeluszy do 7 cm. z obciętych trzonami do 3 cm. (licząc od kapelusza) oraz grzyby krajane na 2 do 4 części.

Dopuszcza się do 5% grzybów wyboru II.

b) Barwa

Wierzchy kapeluszy o barwie żółtej, jasno-brązowej do brunatnej, część rurkowa (spodnia) i trzonu biała, wzgl. z odcieniem szaro-białym.

Jak w wyborze I-szym.

Wierzchy kapeluszy o barwie żółtej, oliwkowo-zielonej do ciemno-brunatnej, część rurkowa (spodnia) i trzony szaro-białe z odcieniem kremowym.

c) Uszkodzenia

Dopuszcza się do 3% wagowo grzybów połamanych i pogniecionych oraz do 2% wagowo, grzybów miękkich ze śladami zarobaczywienia.

Dopuszcza się do 5% wagowo grzybów połamanych i pogniecionych, oraz do 3% wagowo, grzybów miękkich ze śladami zarobaczywienia.

Dopuszcza się do 15% wagowo grzybów połamanych i pogniecionych, oraz do 10% wagowo, grzybów miękkich ze śladami zarobaczywienia.

d) Zanieczyszczenia

Organiczne (liście, igliwie, gałązki itp.) do 0,2%, mineralne (piasek) do 0,5%.

Organiczne (liście, igliwie, gałązki itp.) do 0,25%, mineralne (piasek) do 0,5%.

Jak w wyborze II-gim.

CECHY RYDZÓW SOLONYCH

W y b ó r I

W y b ó r II

W y b ó r III

a) *Wielkość*

Średnica kapeluszy do 3 cm. z obciętych trzonami na wysokość kapeluszy.

Dopuszcza się do 15% wyboru II.

Średnica kapeluszy do 5 cm. z obciętych trzonami do 2 cm.

Dopuszcza się łącznie wyboru I i III-go do 15%.

Średnica kapeluszy do 7 cm. z obciętych trzonami do 2 cm.

Dopuszcza się do 5% wyboru II-go.

b) *Barwa*

Wierzchy kapeluszy o barwie ceglastej, lub ceglastej z odcieniem zielonkawym, część blaszkowa (spodnia) jak wierzchy z odcieniem żywszym, jaśniej szym bez odcienia zielonkawego.

Jak w wyborze I.

Jak w wyborze I.

c) *Uszkodzenia*

Dopuszcza się do 3% wagowo, grzybów połamanych i pokruszonych, oraz do 3% wagowo, grzybów ze śladami zarobaczewienia.

Dopuszcza się do 5% wagowo, grzybów połamanych i pokruszonych, oraz do 5% wagowo, grzybów ze śladami zarobaczewienia.

Dopuszcza się do 15% wagowo grzybów, połamanych i pokruszonych, oraz do 10% wagowo grzybów ze śladami zarobaczewienia.

d) *Zanieczyszczenia*

Organiczne (liście, igliwie, gałązki itp.) do 0,2%, mineralne (piasek) do 0,5%.

Jak w wyborze I.

Organiczne (liście, igliwie, gałązki itp.) do 0,25%, mineralne (piasek) do 0,5%.

CECHY KUREK (LISICZEK) SOLONYCH

W y b ó r I

W y b ó r II

W y b ó r III

a) *Wielkość*

Średnica kapeluszy jak i wysokość w linii trzonu do 1,5% cm.

Dopuszcza się do 15% wyboru II-go.

Średnica kapeluszy jak i wysokość w linii trzonu do 3 cm.

Dopuszcza się do 5% łącznie wyboru I i III-go.

Średnica kapeluszy do 5 cm. z trzonami wolnymi od blaszek do 2 cm., lub krajane na dwie części po linii trzonu.

Dopuszcza się do 5% wyboru II-go i 20% grzybów o średnicy kapeluszy ponad 5 cm.

b) *Barwa*

Jasno-żółta z odcieniem brązowym.

Jak w wyborze I.

Jak w wyborze I.

c) *Uszkodzenia*

Dopuszcza się do 3% wagowo, grzybów połamanych i pogniecionych, oraz do 2% wagowo, grzybów miękkich.

Dopuszcza się do 5% wagowo, grzybów połamanych i pogniecionych oraz do 3% wagowo, grzybów miękkich.

Dopuszcza się do 10% wagowo, grzybów połamanych i pogniecionych, oraz do 5% wagowo grzybów miękkich.

d) *Zanieczyszczenia*

Organiczne (liście, igliwie, gałązki itp.) do 0,15%, mineralne (piasek) do 0,3%.

Jak w wyborze I.

Jak w wyborze I.

Cechy które muszą wykazywać wszystkie gatunki i wybory grzybów solonych:

- a) grzyby solone muszą być jędrne i chrupkie,
- b) zapach czysto grzybowy, właściwy dla danego gatunku grzybów,
- c) smak słony, właściwy grzybom solonym danego gatunku,
- d) zalewa lekko ściągliwa, bez obcych zapachów i smaków o zawartości soli kuchennej 8 do 15%. Zalewa musi pokrywać grzyby całkowicie.

II. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

1. Jako opakowanie dla grzybów solonych dopuszcza się 100 ltr. beczki drewniane, wykonane z drzewa świerkowego, dębowego lub bukowego, parafinowane, czyste bez zapachów obcych.
2. W beczce musi być co najmniej 80 do 82 kg. kurek, oraz 75 do 80 kg. borowików lub rydzów bez zalewy (netto).
3. Znakowanie beczek winno zawierać:
 - a) nazwę lub znak wytwórni,
 - b) nazwę towaru i wybór,
 - c) wagę brutto, tarę i netto,
 - d) Nr beczki (w sensie produkcji),
 - e) datę produkcji (rok).

III. KRYTERIA ZATRZYMANIA

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego grzybów solonych o ile:

1. wykazują przekroczenie wielkości od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
2. wykazują barwę inną od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
3. wykazują dodatek innych gatunków grzybów,
4. wykazują zjelczenie,
5. wykazują uszkodzenie i zarobaczywienie większe od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
6. wykazują smak lub zapach obcy dla danego gatunku grzybów np. gorzkości, pleśni, metaliczny itp.,
7. wykazują zanieczyszczenie organiczne lub mineralne wyższe od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
8. wykazują zawartość soli kuchennej w zalewie poniżej 8% lub powyżej 15%,
9. zalewa wykazuje nadmierne zmętnienie i obecność soli metali,
10. powierzchnia grzybów nie jest zalana zalewą,
11. wykazują inne dodatki poza solą kuchenną,
12. wykazują odchylenie wagi poniżej 80 kg. dla kurek i 75 kg. dla borowików i rydzów, netto w 100 ltr. beczce,
13. są nieprawidłowo opakowane lub znakowane.

NOWE ZADANIA SPÓŁDZIELCZOŚCI

W dniu 4 października br. odbyło się w Warszawie plenarne posiedzenie Naczelnej Rady Spółdzielczej na którym omówione zostały wyniki wykonania planu spółdzielczości w bieżącym roku oraz zadania stojące przed spółdzielczością w planie 6-letnim. Referat na temat przebiegu wykonania planu spółdzielczości w bieżącym roku wygłosił prezes Zarządu Centralnego Związku Spółdzielczego prof. Oskar Lange. Stwierdził on na wstępie, że rok 1949 jest rokiem przełomowym w działaniu spółdzielczości polskiej. W tym roku bowiem spółdzielczość włączona została do Narodowego Planu Gospodarczego, oraz poddana dyscyplinie systemu finansowego. Do dnia 1 września br. 9267 spółdzielni działających w całym kraju prowadziło 31.500 placówek detalicznych, około 6000 placówek hurtowych i około 8.000 zakładów wytwórczych. Liczba członków przekroczyła 4.900.000. Spółdzielnie gminne zrzeszają 1.900.000, a spółdzielnie miejskie (spożywców) 1.800.000 członków. Na wsi przeciętnie co druga gromada posiada obecnie sklep spółdzielczy. W miastach istnieje około 14.000 tysięcy sklepów spółdzielczych z czego 11.000 to sklepy spożywcze. Na wsi jest około 14.000 punktów skupu. Prezes Lange,

wyciągając wnioski z przebiegu wykonania planu, określił najpilniejsze zadania dla poszczególnych central. Tak więc Centrala Rolnicza powinna usprawnić i uporządkować skup, udoskonalić zaopatrzenie ludności wiejskiej i rozwinąć akcję szkoleniową kadr. CSS „Społem” musi zwiększyć i planowo rozmieścić sieć dystrybucyjną oraz rozbudować przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego, a zwłaszcza w ośrodkach robotniczych i większych skupiskach ludności. Do zadań „Społem” należeć będzie również zwiększenie produkcji piekarni i masarni. Pilnym zadaniem Centrali Spółdzielni Mleczarsko-Jajczarskich będzie rozbudowa i reorganizacja sieci skupu na zasadzie jak najściślej-szej współpracy z spółdzielniami gminnymi. Następnie prezes Lange omówił znaczenie oczyszczania aparatu spółdzielczego z elementów wrogich i klasowo obcych, zaznaczając, że obecnie odbywa się akcja powoływania organów kontroli społecznej spółdzielczości wiejskiej i spożywczej. Podkreślił również konieczność rozwinięcia ruchu współzawodnictwa pracy w spółdzielczości oraz konieczność zwiększenia wysiłku w kierunku rozbudowy usprawnienia sieci skupu i dystrybucji.

PRZEGLĄD ZAGADNIENÍ

handlu wewnętrznego

ROZBUDOWA FORM WSPÓŁZAWODNICTWA PRACY W USPOŁECZNIONYM HANDLU WEWNĘTRZNYM

Współzawodnictwo pracy przeniesione zostało na teren handlu uspołecznionego nieco później, niż to miało miejsce w dziedzinie produkcji przemysłowej; o pierwszych fazach jego rozwoju. poinformowaliśmy w swoim czasie czytelników — zatrzymując nadal ten problem w centrum naszej uwagi. Okres ostatnich kilku miesięcy przyniósł na tym odcinku wiele cennych doświadczeń. Przebieg współzawodnictwa pracy w poszczególnych przedsiębiorstwach i zakładach handlu państwowego i spółdzielczego dostarczył materiału dla szeregu krytycznych uwag w stosunku do dotychczasowych form i metod jego realizacji, co w konsekwencji oświeciło wszechstronnie ten problem i pozwoliło na sformułowanie szeregu uogólnień, składających się w sumie na system form współzawodnictwa na tym terenie.

Pierwotną formą współzawodnictwa pracy w handlu wewnętrznym była, jak wiemy, forma **dobrowolnego zobowiązania**. Polegała ona na tym, że pewna ilość najbardziej uświadomionych i aktywnych pracowników zawierała umowę o współzawodnictwo, typując w niej według swego uznania zakres czynności objętych współzawodnictwem oraz zasady obliczania wyników.

Tego rodzaju forma miała niewątpliwie charakter spontaniczny, a równocześnie odznaczała się pewną autonomnością, gdyż oparcie współzawodnictwa na takich czy innych zasadach zależało tu wyłącznie od woli zawierających układ partnerów.

Główną wadą realizowanego w tej formie współzawodnictwa było to, iż w szeregu wypadków mogło ono nosić charakter sztuczny i obejmowało stosunkowo niewielką część ogólnej liczby pracowników, którzy w przeważającej swej masie często stali na uboczu, i nie zawsze odnosił się z należyтым zrozumieniem do poczynañ nielicznego stosunkowo aktywu.

Jest jasne, że podobny stan rzeczy nie mógł stanowić odpowiednich warunków dla rozwoju i umasowienia idei współzawodnictwa i w ten sposób opóźniał ugruntowanie socjalistycznego stosunku do pracy wśród kadr pracowników uspołecznionego handlu wewnętrznego, a tym samym i rozwiązanie tych wszystkich zagadnień, jakie stawia przed tym działem gospodarki narodowej doba obecna.

Celem uniknięcia powyższych niedomagań opracowany został ostatnio typ **powszechnego współzawodnictwa indywidualnego**, które zmierzać będzie do zmożenia aktywności handlowej, dyscypliny pracy oraz stopnia uspołecznienia wszystkich pracowników aparatu państwowego i spółdzielczego handlu wewnętrznego.

Cechami charakterystycznymi tego typu współzawodnictwa jest jego **powszechność** przy równoczesnym odsunięciu na plan dalszy zarówno momentu dobrowolności jak i zobowiązań.

W ramach tego typu współzawodnictwa każdy pracownik organizacji handlowej będzie punktowany za swoją aktywność, dyscyplinę i uspołecznienie, a ci z pośród nich, którzy osiągną największą liczbę punktów, będą mogli być zakwalifikowani jako przodownicy pracy.

Forma powszechnego współzawodnictwa indywidualnego nie zmierza bynajmniej do wyeliminowania innych form w tej dziedzinie, lecz przeciwnie — stanowi podstawę i punkt wyjścia dla ich rozwoju.

Na płaszczyźnie powszechnego współzawodnictwa indywidualnego będą mogły rozwijać się inne typy jak umowne współzawodnictwo indywidualne, zadaniowe, międzyzakładowe i wreszcie między całymi przedsiębiorstwami.

Odnosnie współzawodnictwa indywidualnego umownego należy podkreślić, że powiązane ono zostanie ze współzawodnictwem powszechnym w ten sposób, że ujemna punktacja pracownika w tym ostatnim uniemożliwi mu osiągnięcie tytułu przodownika pracy w współzawodnictwie indywidualnym umownym.

Współzawodnictwo zadaniowe opiera się na konkretnych, określonych cyfrowo zobowiązaniach przyjętych przez poszczególnych pracowników lub ich zespoły w ramach pewnego czasokresu.

Wreszcie współzawodnictwo międzyzakładowe jednego przedsiębiorstwa oraz między wszystkimi przedsiębiorstwami handlu uspołecznionego będzie miało za swój przedmiot również konkretne zagadnienia (np. wykonanie i przekroczenie miesięcznego planu obrotu, utrzymanie i obniżenie wysokości kosztów handlowych itp.).

Tak rozbudowany system form współzawodnictwa pracy okaże się nie tylko pełnowartościowym środkiem wychowania kadry pracowników handlu uspołecznionego w duchu świadomości swych zadań i odpowiedzialności za pracę, ale stanie się niewątpliwie ręką do przodu.

szych realnych sukcesów gospodarczych w walce o rozwój i usprawienie handlu uspołecznionego.

Sztandarowe placówki, które powstaną w wyniku zakrojonego na tak szeroką skalę współzawodnictwa, staną się ośrodkami przodującej inicjatywy handlowej i racjonalizatorskiej, których przykład i doświadczenie pozwoli wyrównać front współzawodnictwa na terenie handlu wewnętrznego do innych odcinków naszej gospodarki narodowej.

RACJONALIZATORSTWO — NIEWYKORZYSTANYM DOSTATECZNIE ELEMENTEM WSPÓŁZAWODNICTWA PRACY

Nie ulega wątpliwości, że handel wewnętrzny nie jest tak klasycznym terenem dla ruchu racjonalizatorskiego, jaki stanowią nasze fabryki, huty i kopalnie.

Tym nie mniej byłoby niewłaściwym i szkodziwym nie doceniać możliwości racjonalizatorstwa na tym odcinku naszej gospodarki narodowej.

W rzeczywistości racjonalizatorstwo ma tu szerokie pole zastosowania — wystarczy wskazać na takie zagadnienia, jak techniczne rozwiązanie pomieszczeń sklepowych, biur, magazynów, organizację pracy personelu handlowego i biurowego itd., by ujawnić te odcinki, na których inicjatywa pracowników-racjonalizatorów ma jeszcze bardzo wiele do zrobienia.

Nie trzeba jednak zapominać, że sama tylko inicjatywa i pomysłowość nie zapewni osiągnięcia zamierzonego celu.

Konieczne jest ponadto stworzenie odpowiednich warunków dla szybkiego rozpatrywania i wprowadzania w życie wartościowych projektów w tej dziedzinie oraz nagradzania pracownika, nie bowiem nie zniechęca tak projektodawców, jak właśnie biurokratyczny, pozbawiony zainteresowania stosunek do jego racjonalizatorskich poczynąń.

Sprawa ta jest równie ważna dla wielkich zakładów handlowych w miastach jak i dla spółdzielczości wiejskiej, pracującej w znacznie skromniejszych warunkach — wszędzie bowiem ruch racjonalizatorski może wykryć źródła znacznych usprawnień i dlatego w ramach ogólnej akcji współzawodnictwa pracy musi on zająć bardziej eksponowane, niż dotychczas miejsce.

WSPÓŁPRACA HANDLU Z PRZEMYSŁEM NA TLE ZAGADNIENIA JAKOŚCI TOWARU

Cechą charakterystyczną rozwoju naszej gospodarki narodowej jest stały wzrost popytu ludności zarówno wiejskiej jak i miejskiej na towary produkcji rolnej i przemysłowej.

Fakt ten, łączący się z ogólnym wzrostem naszego dochodu narodowego, należy rozpatrywać nie tylko pod kątem widzenia zwiększenia puli towarowej, niezbędnej dla zaspokojenia

potrzeb konsumenta, ale również ze względu na wzrastające różniczkowanie się asortymentów towarów, będące wynikiem rozwoju potrzeb i gustów szerokich rzesz ludności pracującej.

O ile w pierwszym okresie po zakończeniu wojny aparat handlowy miał możliwość ulokowania na rynku każdej ilości towaru produkcji przemysłowej, o tyle obecnie, w wyniku poważnego rozwoju sił wytwórczych kraju, osiagających i przekraczających poziom przedwojenny, — zagadnienie to uległo radykalnej zmianie.

Dziś zagadnieniem kluczowym staje się wyprodukowanie oraz dostarczenie przez aparat dystrybucyjny konsumentowi takiego rodzaju i takiej jakości towarów, które odpowiadają jego zróżniczowanym potrzebom i gustom.

Wiemy, że wciąż jeszcze zdarzają się na tym odcinku niedociągnięcia, w wyniku których zalegają w magazynach poważne nieraz remanenty źle wykonanej konfekcji, niemodnych lub niesezonowych materiałów itp., co oczywiście oznacza nie tylko niezaspokojenie pewnej części potrzeb społecznych, ale również nieproduktywne uwięzienie kapitału obrotowego przedsiębiorstwa.

Z uwagi na powyższe — zagadnienie jakości towarów urasta dziś do rzędu jednego z kluczowych problemów, którego właściwe rozwiązanie może być uzyskane jedynie przy uwzględnieniu całej linii przebiegu towaru — poczynając od wytwórcy a kończąc na konsumencie.

Nie wchodząc w bliższe szczegóły tej sprawy — wypada w tym miejscu jedynie zaznaczyć dwa węzłowe punkty, które w decydującej mierze warunkują osiągnięcie pomyslnych wyników.

Są to: po pierwsze — wnikliwa analiza rynku dokonywana przez aparat dystrybucyjny celem uchwycenia potrzeb i upodobań konsumentów, po drugie zaś — przeniesienie tych materiałów na szczebel produkcji celem nastawienia jej na wytwarzanie takich asortymentów towarów, które w danym okresie najbardziej są poszukiwane na rynku wewnętrznym.

Drugą stroną medalu jest rozwinięcie przez aparat dystrybucyjny należytej propagandy celem „wychowania” konsumenta przez zaznajamianie go z nowymi artykułami i kształtowanie w ten sposób nowych jego gustów i przyzwyczajeń.

Realizacja wszystkich tych postulatów oznacza w praktyce nawiązanie nowych i pogłębienie dotychczasowych kierunków współpracy między uspołecznionym aparatem handlowym a organizacjami przemysłu państwowego.

Jakość towaru, jako problem graniczny między wytwórczością a dystrybucją, staje się na terenie handlu wewnętrznego jednym z tych podstawowych zagadnień, któremu należy w dobie obecnej poświęcić jak największą uwagę.

CEDULY GIELD

T O W A R	Warszawa 11. X. 49		Szczecin 11. X. 49	
	Produc.	ap. skupu	Produc.	ap. skupu
Pszenica I stand.	3.550	3.800	3.500	3.750
Zyto	2.050	2.225	2.050	2.240
Jęczmień I stand.	2.500	2.675	2.500	2.690
Owies	1.900	2.075	1.900	2.090
Gryka	3.700	4.000	3.700	4.000
Proso	3.000	3.300	3.000	3.300
franco wagon stacja załadowania				
Mąka żytnia 97%	—	2.900	—	3.000
" " 82%	—	3.150	—	3.350
" " 80%	—	—	—	—
" " 65%	—	3.840	—	3.990
" " 60%	—	4.200	—	4.300
" " wyciągowa 28%	—	5.700	—	5.700
pszenna 97%	—	4.600	—	4.700
" " 80%	—	—	—	—
" " 72%	—	5.700	—	5.700
" " 67%	—	—	—	6.100
" " 50%	—	6.650	—	6.800
" " poślednia	—	3.150	—	3.350
" jęczmienna poślednia	—	1.500	—	—
Kasza jęczmienna 63%	—	4.100	—	4.100
" perłowa 46%	—	5.300	—	5.300
" gryczana palona	—	9.300	—	9.300
" jaglana	—	6.300	—	6.600
Pęczak	—	4.100	—	4.100
Płatki owsiane	—	6.100	—	6.100
Kasza manna	—	7.900	—	7.900
Otręby pszenne I stand.	1.800	—	1.800	—
" " II "	1.650	—	1.650	—
" żytnie	1.250	—	1.250	—
" jęczmienne	1.150	—	1.150	—
" owsiane	—	—	550	—
franco wagon stacja odbiorcza				
Groch Victoria I stand.	6.200	—	6.200	—
" żółty I stand.	4.100	—	4.100	—
" Folger I stand.	5.100	—	5.100	—
Fasola biała jedn. bez odmiany	5.500	—	5.500	—
" " " Bomba	6.000	—	6.000	—
" " " Perłówka	6.500	—	6.500	—
" " " Piękny Jaś	8.000	—	8.000	—
" " mieszana	5.000	—	5.000	—
" kolorowa jednolita	4.300	—	4.300	—
" " siarkowa	5.000	—	5.000	—
" " mieszana	4.000	—	4.000	—
Soja	10.500	—	10.500	—
Rzepak ozimy	6.200	—	6.200	—
" jary	5.600	—	5.600	—
Rzepak ozimy	5.600	—	5.600	—
" jary	5.000	—	5.000	—
Nasiona lnu	10.500	—	10.500	—
" konopi	6.200	—	6.200	—
Mak niebieski	15.000	—	15.000	—
Gorczyca biała	6.000	—	6.000	—
" czarna	15.000	—	15.000	—
Ziemniaki jadalne	500	620	500	620
Ziemniaki przemysłowo - pastewne	450	570	450	570
	od	do	od	do
Makuchy rzepakowe	—	—	1.800	2.000
" " lniane	—	—	4.300	4.500
Siano	650	700	680	700
Słoma	550	600	440	500
Cebula	1.950	—	2.400	2.800
Pomidory	—	—	6.000	9.000
Buraki ćwikłowe	850	—	1.100	1.400
Kapusta biała	800	—	900	1.150
Pory	4.000	—	900	3.000
Czosnek	6.000	—	2.700	4.500
Selery	4.500	—	4.000	4.500
Marchew	1.200	—	1.200	—
Pietruszka	14.500	—	—	—
Olej rzepakowy	23.000	25.000	26.000	29.000
" lniany	49.000	52.000	55.000	57.000
Pokost	—	—	—	—

ZBOŻOWO – TOWAROWYCH

Kraków 11. X. 49		Poznań 11. X. 49		Wrocław 11. X. 49	
Produc.	Ap. skupu	Produc.	Ap. skupu	Produc.	Ap. skupu
3.550	3.800	3.450	3.700	3.450	3.700
2.100	2.300	2.000	2.175	2.000	2.175
2.500	2.700	2.500	2.675	2.500	2.675
1.900	2.100	1.900	2.075	1.900	2.075
3.700	4.000	3.700	4.000	3.700	4.000
3.000	3.300	3.000	3.300	3.000	3.300
—	2.950	—	2.900	—	2.950
—	3.350	—	3.200	—	3.250
—	—	—	—	—	—
—	3.940	—	—	—	3.890
—	4.300	—	4.200	—	4.200
—	5.700	—	—	—	5.700
—	4.700	—	4.650	—	4.650
—	5.450	—	—	—	—
—	5.700	—	5.600	—	5.700
—	6.100	—	—	—	6.050
—	6.800	—	6.650	—	6.700
—	3.350	—	3.200	—	3.250
—	—	—	—	—	—
—	4.100	—	4.100	—	4.100
—	5.300	—	5.300	—	5.300
—	9.300	—	9.300	—	9.300
—	6.600	—	6.600	—	6.600
—	4.100	—	4.100	—	—
—	6.100	—	6.100	—	6.100
—	7.900	—	7.900	—	7.900
1.800	—	1.800	—	1.800	—
1.650	—	1.650	—	1.650	—
1.250	—	1.250	—	1.250	—
1.150	—	1.150	—	1.150	—
—	—	—	—	—	—
6.200	—	6.200	—	6.200	—
4.100	—	4.100	—	4.100	—
5.100	—	5.100	—	5.100	—
5.500	—	5.500	—	5.500	—
6.000	—	6.000	—	6.000	—
6.500	—	6.500	—	6.500	—
8.000	—	8.000	—	8.000	—
5.000	—	5.000	—	5.000	—
4.300	—	4.300	—	4.300	—
5.000	—	5.000	—	5.000	—
4.000	—	4.000	—	4.000	—
10.500	—	10.500	—	10.500	—
6.200	—	6.200	—	6.200	—
5.600	—	5.600	—	5.600	—
5.600	—	5.600	—	5.600	—
5.000	—	5.000	—	5.000	—
10.500	—	10.500	—	10.500	—
6.200	—	6.200	—	6.200	—
15.000	—	15.000	—	15.000	—
6.000	—	6.000	—	6.000	—
15.000	—	15.000	—	15.000	—
530	620	500	620	530	620
480	570	450	570	480	570
Od	do	od	do	od	do
—	—	2.000	2.100	—	1.800
—	—	4.100	4.200	—	4.000
830	930	725	775	800	850
530	580	425	475	400	600
1.800	2.200	2.300	2.500	2.800	3.100
—	—	6.000	9.000	5.000	10.000
1.400	1.600	1.200	1.400	1.400	1.600
800	1.000	600	800	1.100	1.200
—	—	—	—	2.600	3.000
—	—	—	—	2.600	3.000
—	—	—	—	2.800	3.100
1.400	1.600	1.000	1.200	1.400	1.600
—	—	—	—	12.000	15.000
—	—	25.000	27.000	26.000	27.000
51.000	55.000	50.000	55.000	50.000	52.000
65.000	75.000	—	—	50.000	64.000

Z PRASY ZAGRANICZNEJ

ERITROSPERMUM 917 — PSZENICA RADZIECKA, ZAPEWNIAJĄCA WYSOKIE PLONY.

Czasopismo „Selekcja i Siemienowodztwo” zamieszcza artykuł pióra I. M. Ogniewa o dokonanych na Białorusi doświadczeniach z pszenicą ozimą „EritrospERMUM 917”.

Do roku 1933 w okęgach Połockim i Witebskim w ogóle nie zasiewano pszenicy ozimej, uważano bowiem, że zarówno gleba, jak i warunki klimatyczne są tam nieodpowiednie dla jej uprawy. Przeprowadzane przez szereg kolchozów doświadczenia od r. 1939 do wybuchu wojny światowej dowiodły jednak, że ta odmiana daje się doskonale zastosować na terenach białoruskich i przynosi wysokie plony.

Po zakończeniu wojny badania nad tą odmianą pszenicy zostały wznowione i dały pomyślne wyniki. Np. kolchoz im. Kalinina w rejonie Drissy okręgu Połockiego, zebrał w r. 1948 plon 20,9 centnarów za ha, co stanowi plon dwukrotnie większy, niż przy uprawie żyta.

Pszenica „EritrospERMUM 917” jest odmianą odporną na obsypywanie ziarna. Ma kłos ściśły, biały, mocny, a ziarno ciemnoczerwone, jajowatej formy o wadze absolutnej 30 — 35 gr.

Sioma ma wysokość około 100 cm.

Ta odmiana pszenicy przenosi łatwo surową zimę białoruską i jest dość odporna na różne choroby oraz działanie szkodników.

WYSOKIE PLONY PSZENICY OZIMEJ NA SYBERII

To samo czasopismo zamieściło artykuł pióra G. Lazura, omawiający pomyślne wyniki zastosowania przy uprawie pszenicy nowoczesnych metod agrobiologii radzieckiej. Autor stwierdza, że długo pracowano nad zagadnieniem aklimatyzacji pszenicy ozimej na Syberii. Do rozwiązania tego zagadnienia przyczyniło się dopiero wprowadzenie w życie metod, opartych na doświadczeniach T. D. Łysienki, który zaleca zasiewanie pszenicy ozimej na gruntach, gdzie rosły rośliny kłosowe. Pszenica ozima zasiana na ściernisku dawała w latach od 1941 do 1948 od 12 do 35% większe plony, niż dawniej. W roku obecnym plony pszenicy ozimej w wielu kolchozach syberyjskich były większe, niż plony żyta oraz zbóż jarych.

MISTRZOWIE WYSOKICH URODZAJÓW PISZĄ O SWYCH DOŚWIADCZENIACH

W książeczce pt. „32 centnary pszenicy jarej z hektara” Bohater Pracy Socjalistycznej, Aleksander Iljicz Rubcow omawia doświadczenia zdobyte w ciągu długoletniej pracy w rolnictwie. „Przebudowa gospodarstwa rolnego na nowych socjalistycznych podstawach, stwierdza autor zapewniła szybki wzrost urodzajów

dobrobytu i kultury wsi radzieckiej, wysunięcie naprzód wielu tysięcy mistrzów rolnictwa”. Jednym z najważniejszych zadań rolnika jest według słów Rubcewa, przygotowanie materiału nasiennego, które rozpoczyna się jeszcze przed zbiorami. W ciągu całego lata śledzić trzeba za stanem zasiewów, zasilając kilkakrotnie rośliny i niszcząc chwasty, zwracając przy tym jednocześnie uwagę na to, aby nie było w materiale siewnym innego gatunku pszenicy. Nasiona winny być, zdaniem Rubcewa, czyste, winny odznaczać się dużą siłą kiełkowania. Siła ta zależy w dużym stopniu od sortowania ziarna, od dokładnego oczyszczenia i starannego doboru według wielkości i ciężaru gatunkowego ziarna.

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ROLNICTWA RADZIECKIEGO JEST CORAZ LEPSZE

W czasopiśmie „Maszynno - traktornaja stanca” zamieszczony został artykuł pt. „Dwadzieścia lat budownictwa M. T. C.”, omawiający osiągnięcia radzieckich ośrodków traktorowo - maszynowych w ciągu 20 lat swego istnienia. W artykule tym czytamy o sytuacji rolnictwa przed Rewolucją Październikową m. in., co następuje: „16 milionów drobnych gospodarstw rolnych stosowało prymitywne narzędzia pracy: sochy, pługi drewniane, brony itp. Udział motorów w rolnictwie, jako źródło energii stanowił zaledwie 0,8%, a 99,2%, siły pociągowej dostarczał inwentarz żywy. Dzięki kolektywizacji rolnictwa radzieckiego stworzona została potężna baza, na której rozwijać się mogła mechanizacja, oparta o rozbudowujący się przemysł metalowy. W końcu roku 1948 park traktorowy M. T. C. po wyrównaniu strat poniesionych w czasie wojny odzyskał poziom przedwojenny.

ROZWÓJ ROLNICTWA W PLANIE 2-LETNIM ALBANII

„Wnieszniaja Torgowla”, omawiając 2-letni plan gospodarczy na okres 1949 — 1950, stwierdza, że na rozbudowę rolnictwa przeznaczają się w r. 1949 — 271,9 mil. lek, a w r. 1950 — 296,3 mil. lek. Stanowi to 13,7% nakładów inwestycyjnych. Plan przewiduje zwiększenie obszaru zasiewów w r. 1949 do 332.000 ha, a w r. 1950 do 357.000 ha. Z tej ilości przeznaczają się pod uprawę zbóż 245.800 ha, pod uprawę roślin oleistych 33.699 ha, pod uprawę pasz 63.300 ha oraz pod uprawę warzyw 14.900 ha. Stosownie do planu przewidziany jest wzrost produkcji zbóż w porównaniu z rokiem 1948 (w r. 1949) pszenicy 116%, kukurydzy 103%, owsa 159%, bawełny 231%, buraków cukrowych 109%, warzyw 109%, kartofli 121%, (w r. 1950) pszenicy 125%, kukurydzy 112%, owsa 161%, bawełny 257%, buraków cukrowych 122%, warzyw 129% i kartofli 150%.

