

# WIADOMOŚCI GIEŁDOWE



Rok II

DWUTYGODNIK

Nr 21

## TREŚĆ NUMERU:

1. W 32 ROCZNICĘ REWOLUCJI PAŹ-  
DZIERNIKOWEJ.
2. Wacław Jachecki: UWAGI O OCENIE  
SKŁADOWANEGO ZIARNA.
3. Zygmunt Strzelecki: WOLEK ZBOŻOWY  
I PRÓBOBRANIE.
4. B. Zawistowski: O PRZECHOWANIU WA-  
RZYW.
5. St. Kn.: ROCZNIK STATYSTYCZNY 1948.
6. Zarządzenia: NORMY JAKOŚCIOWE DLA  
CHMIELU,  
NORMY JAKOŚCIOWE DLA MARMOLA-  
DY,  
NORMY JAKOŚCIOWE GRZYBÓW SU-  
SZONYCH, ŁOMU I MĄCZKI GRZYBO-  
WEJ,  
NORMY JAKOŚCIOWE DLA OWOCÓW  
SUSZONYCH.
7. PRZEGLĄD ZAGADNIEŃ HANDLU WE-  
WNĘTRZNEGO.
8. Z PRASY ZAGRANICZNEJ.
9. CEDUŁY GIEŁD ZBOŻOWO-TOWARO-  
WYCH.
10. KRONIKA KRAJOWA.

---

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, 1 listopada 1949 roku

Nr 21

## W 32 rocznicę Rewolucji Październikowej

Dnia 7 listopada (a według dawnego kalendarza rosyjskiego 25 października) mija 32 rocznica Wielkiej Rewolucji Socjalistycznej. Lata ubiegłe wykazały zdecydowanie wyższość ustroju Socjalistycznego nad ustrojem kapitalistyczno-imperialistycznym. Zbrojne powstanie robotników i chłopów dowodzonych przez Partię Bolszewicką pod kierownictwem Lenina i Stalina obaliło carat i burżuazję rosyjską. 32 lata wykazały, że państwo Socjalistyczne to bastion kultury i wolności Europy.

W rewolucji październikowej proletariats pokazał całemu światu swą siłę, pokonując reakcję i wprowadzając ustrój socjalistyczny. Celem Rewolucji Październikowej było zniesienie władzy kapitalistów-obszarników i wprowadzenie ustroju wolnego od wyzysku człowieka przez człowieka, ustroju socjalistycznego.

W wojnie imperialistycznej w 1914 r. Rosja stanęła w szeregach koalicji po stronie Anglii i Francji. Wybuch wojny imperialistycznej w 1914 r. zastał genialnego twórcę kierunku rewolucyjnego w socjalizmie Włodzimierza Lenina na emigracji. Lenin pierwszy rzuca hasło „wojna wojnie”. Lenin uczył, że wojna ta jest wojną imperialistyczną i prowadzoną w interesie imperialistów i należy jej przeciwstawić wojnę klasy robotniczej z ustrojem kapitalistycznym o nowy ustrój społeczny. Lenin uczył, że zwycięstwo rewolucji proletariatu przyniesie dla ludu pracującego pokój, chleb i pracę. Nauka Lenina szybko rozprzestrzeniła się po całej Rosji, w której działali jego wypróbowani współpracownicy, gdzie przede wszystkim działał Józef Stalin, budząc przez długie lata świadomość rewolucyjną mas rosyjskich.

W wojnie 1914 r. armia rosyjska ponosiła raz za razem klęskę. Wśród ludu pracującego zapanowała nędza, a towarzyszył jej głód w armii niezaopatrzonej, głodzonej i okradanej przez wyższych oficerów.

W tym stanie szybko zwyciężyły nastroje przerwania walki i zawarcia pokoju.

W marcu 1917 r. wybuchła w Rosji rewolucja burżuazyjno-demokratyczna, jednocześnie w Petersburgu nastąpiły rozruchy spowodowane głodem. Do demonstracji przyłączyły się oddziały armii. Car Mikołaj II został zdekononizowany. Rząd jednak został utworzony przez elementy kapitalistyczne które chciały sprowadzić rewolucję tylko do zmiany ustroju z monarchistycznego na demokratyczno-burżuazyjny i na tym skończyć. Chciały jednocześnie, za wszelką cenę kontynuować wojnę nadal. Z drugiej strony powstały Rady Delegatów Robotniczych i Chłopskich stanowiące wielką siłę i w ten sposób na krótki okres czasu powstał stan dwuwładzy. W Radach większość początkowo mieli mieniszewicy i eserzy, dlatego też Rząd Tymczasowy wyłoniony z burżuazji mieniszewików i eserów przejął władzę.

Rząd Tymczasowy z Kiereńskim jako premierem na czele zastosował system terroru do Partii Bolszewickiej, zmuszając szereg przywódców do ukrycia.

Jednak fala rewolucji proletariackiej narastała szybko, ośrodkami jej stały się Rady Delegatów, w których większość w międzyczasie zdobyła Partia Bolszewicka.

Kiereński nie zdołał wstrzymać potężnej fali rewolucji.

Dnia 7 listopada 1917 roku wybuchło powstanie. Pierwsze salwy na Pałac Zimowy, siedzibę Rządu Tymczasowego, oddali wierni partii bolszewickiej, marynarze z pancernika „Aurora”.

Tak rozpoczęła się największa w dziejach świata rewolucja socjalistyczna, wybuchem swoim rozpoczynająca nową erę w dziejach ludzkości.

Przez 10 dni trwały walki na ulicach Piotrogradu i Moskwy. Przez 10 dni niszczył robotnik i chłop ro-

syjski w walce z przeważającymi siłami, resztki imperializmu rosyjskiego, własnymi rękami rozwałił bramy więzień, dając upragnioną wolność milionom ludzi.

A kiedy umocnił władzę stolicy, długo jeszcze musiał walczyć z kontrrewolucyjnymi bandami carskich generałów Denikina, Kołozaka, czy Judenicza, popieranymi przez zagraniczny kapitał. Długo musiał odpychać ataki wojsk interwencyjnych. Dzięki geniuszowi Lenina i Stalina, dzięki niesłychanemu bohaterstwu rosyjskiego robotnika i chłopu walczącego w szeregach Armii Czerwonej, rewolucja socjalistyczna zwyciężyła. Na niezmierzonych obszarach Rosji zapanował nowy ustrój, robotnicy i chłopci zdobyli władzę i utrzymali ją w swych rękach po raz pierwszy w dziejach ludzkości. Kraj wszedł w fazę nowego socjalistycznego budownictwa. Rewolucja socjalistyczna zwyciężyła dlatego, że potrafiła uniknąć błędów poprzednich rewolucji 1848 r. czy Komuny Paryskiej, zwyciężyła, bo nie zatrzymała się w pół drogi, bo nie dzieliła władzy z burżuazją, bo raz zdobytej władzy nie dała sobie wydrzeć, bo wreszcie wokół swych haseł potrafiła skupić olbrzymią większość narodu, której dała wolność, pracę, chleb i pokój.

Związek Radziecki dokonał w krótkim czasie olbrzymiej przebudowy swojej gospodarki. Dzięki stalnym pięciolatkom Stalinowskim Rosja z kraju ekonomicznie najbardziej zacojanego w Europie, w krótkim czasie stała się państwem o wysoko rozwiniętym przemysle.

Związek Radziecki wyszedł zwycięsko z następnej ogniowej próby wojennej. Dzięki bohaterstwu i wysiłkowi ludu Radzieckiego pod wodzą Stalina pobił i zmiażdżył hitlerowsko-faszystowską gadzinę, czyhającą na jego egzystencję.

Obecnie buduje i odbudowuje swą gospodarkę i dobrobyt swych obywateli, stanowiąc najpotężniejszą siłę w Europie, będącą gwarancją suwerenności i niepodległości państw związanych z nim więzami sojuszu i przyjaźni.

W rewolucji rosyjskiej 1917 r. nie brakło również Polaków. Znaleźć ich można na najdalej wysuniętych pozycjach. Dzierżyński, Marchlewski i inni byli tymi, którzy zapoczątkowali przyjaźń Polski z proletariatem rosyjskim. I właśnie rewolucja socjalistyczna stworzyła możliwość uzyskania niepodległości przez Polskę. Już w kwietniu 1917 r., Piotrogradzka Rada Delegatów Robotniczych i Żołnierskich proklamowała prawo do niepodległości narodu polskiego. Jednym z pierwszych dekretów Rady Komisarzy Ludowych było unieważnienie wszystkich układów zawartych przez carską Rosję na niekorzyść Polski, a przede wszystkim unieważnienie wszystkich układów rozbiorów. W następnych latach niejednokrotnie Rząd Radziecki wyciągał do Polski przyjazną rękę. Ale niestety, dzieje Polski okresu międzywojennego potoczyły się odmiennymi drogami. Zaciążyły na nich antyradzieckie nastroje piłsudczyzny i sanacji, ujawniające się w wyprawie kijowskiej czy później w koncepcji bloku antyradzieckiego. Trzeba było dopiero klęski wrześniowej, lat straszliwej faszystowskiej okupacji i obecnego czasu wyzwolenia, aby przeorać psychikę narodu polskiego, aby oprzeć się na sojuszu i przyjaźni ze Związkiem Radzieckim.

Zwycięstwo socjalizmu z ZSRR, potęga gospodarcza i militarna tego państwa, umożliwiły po drugiej wojnie światowej szeregom krajów pokojowe wejście na drogę do socjalizmu bez krwawych ofiar, które lud rosyjski musiał ponieść w latach rewolucji i wojny domowej.

Uptynęło 32 lata nowej ery socjalistycznej.

Przeszłe lata są zawsze lekcją dla ludzkości. Dzieje rewolucji społecznych uczą nas, że słabość, rozbiecie i niezrozumienie właściwej drogi rozwojowej przy przeciwdziałaniu wstecznych sił reakcyjnych, oznaczają zawsze klęskę postępu. Lata te uczą nas, że jedyną drogą i gwarancją zwycięstwa postępu jest świadoma konsekwentna jedność działania, jest bezkompromisowa i nieubłagana walka z reakcją.

WACŁAW JACHECKI

# UWAGI O CENIE SKŁADOWANEGO ZIARNA

Zagadnienie dobrego przechowania zboża jest tak ważne, że nigdy nie będzie za dużo stałego przypominania o tym co wpływa na psucie zboża i jak te przyczyny rozpoznać. Dlatego też w ślad za „Instrukcją techniczną dla skupu i zsypu ziarna” Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” ogłoszonej w Nr 14/15 z dnia 15.VIII.1949 „Wiadomości Giełdowych”, podaję poniżej co wpływa na psucie się ziarna i jak to rozpoznać.

Rozecznamy cztery rodzaje psucia zboża:

- 1) zatęchnięcie
- 2) skielkowanie
- 3) zagrzenie
- 4) zaparzenie

Powodem tych czterech stopni zepsucia jest:

- a) niedojrzałość ziarna,
- b) niedostateczne dosuszenie przed zmagazynowaniem,
- c) zanieczyszczenie,
- d) niqumiejtne przechowywanie bez przewietrzania, choćby przez przesufłowanie,
- e) nieprzewiewne, ciemne, za szczupłe i wilgotne pomieszczenie magazynu.

Warunkiem dobrego przechowania, nawet przy złych warunkach atmosferycznych jest, ażeby zboże zebrane było z pola dojrzałe. Zboże przechodzi na pniu cztery fazy dojrzewania:

- I. stan mleczny
- II. „ woskowatości
- III. „ rogowatości
- IV. „ pełnej dojrzałości.

Po ścięciu następuje proces uzupełniający, a po złożeniu w sterty czy do stodoły — pocienie się.

Dobrze przygotowane do przechowania zboże winno być zebrane w stanie IV — tj. pełnej dojrzałości i po wypoceniu się. Rolnik nie zawsze ma jednak możliwość sprzątnięcia zboża w pełnej dojrzałości. Szczególne warunki atmosferyczne w okresie tegorocznych żniw nie pozwalały na to. Nie tylko, że warunki te nie wszędzie pozwalały, by zboże w kopcach doszło i doszło, lecz w wielu wypadkach nie pozwoliły na suche zebranie zżętego zboża z pola. Dlatego też, mniej niż w innych latach, można mówić o przechowywaniu zboża dojrzałego i wypoconego. W normalnych warunkach dojrzewania zboża i zbioru żniw z pola, nie zawsze rolnik trzyma

zboże dostatecznie długo w stertach czy w stodołach. Niedociągnięcia te powstają prawie zawsze, dlatego też rozpoznanie istotnego stanu rzeczy jest bardzo ważne.

Ziarna niezupełnie dojrzałe są źle wykształcone i mają kolor niewłaściwy (żyta — zielonkawo-zielone, nie seledynowy). Ziarna żyta i pszenicy zebrane w stanie mlecznym ulegają silnemu pomarszczeniu. Zebrane w stanie woskowatości i rogowatości są drobniejsze i nie mają normalnego koloru. Jeżeli ziarno pomarszczone łatwo jest rozpoznać, to zebrane w stanie woskowatości trudniej jest poznać po zewnętrznym wyglądzie. Ziarno zboża w pełni dojrzałe ma dopiero kształt i kolor właściwy. Jest ono pełne, o odpowiedniej wielkości, o właściwym dla danego gatunku i odmiany kolorze — jednym słowem jest dorodne.

Zbyt wczesne zwieźienie zboża w sterty lub do stodoł, albo zwożenie go w czasie złej pogody, uniemożliwia to wszystko, by zboże w polu doszło i doszło. Skutkiem tego podlega ono jednemu z podanych na wstępie czterech rodzajów zepsucia. Deszcze psują kolor ziarna w całej masie lub jego części.

Długotrwałe deszcze przy zimnie powodują ubytek w ziarnie części jego zapasów, natomiast deszcze przy cieple wywołują skielkowanie ziarna. Skielkowanie to może wystąpić w mniejszym lub większym stopniu. W mniejszym stopniu rozpoznanie gołym okiem ziarna skielkowanego jest bardzo trudne, gdyż najczęściej kielek jest jeszcze niewidoczny. W większym stopniu skielkowane ziarno jest łatwo rozpoznawalne, gdyż kielek całkiem jest widoczny, a niejednokrotnie występuje w tak silnym stopniu, że mówimy wówczas, że ziarno ma wąsy. Każdy magazynier spółdzielni znając przebieg pogody w najbliższej okolicy z której rolnicy przywożą zboże, może się zorientować, jak przebiegały żniwa, w jakiej pogodzie odbywała się zwózka zboża do stodoł czy stert i jakie zboże będzie do punktu skupu przez rolnika dowiezione. Spostrzeżenia swoje i uwagi winien niezwłocznie przekazać swojej placówce centralnej, gdyż materiał taki jest bardzo cenny dla różnych do tego celu powołanych instytucji do wyrobienia swojej opinii, jakiej jakości może być ziarno.

Zboże zwiezione zawczasie w sterty i do stół ulega najczęściej zagrzeniu i zaparzeniu. Dojrzałe i dosuszone na pniu i w koplech zboże wymaga 4 — 6 tygodni na wypocenie się w stercie lub stodole. Niedostatecznie wypoczone ziarno ulega najpierw zagrzeniu, czego następstwem jest skielkowanie i zatechnięcie. Wynika z tego, że zbyt wcześnie omlócone ziarno nie nadaje się do magazynowania bez dodatkowego przewietrzania i dosuszania go.

Tak samo jak u żywych istot niektóre choroby odbijają się: u ludzi na cerze, u zwierząt na wypadaniu sierści, tak i choroba ziarna pozostawia ślady przede wszystkim na kolorze naskórka.

**Żyto** niedojrzałe ma wyraźny kolor zielonkawy do zielonego. Pleśnienie powoduje, że kolor matowieje i pozostawia na husce ziarna szare plamki. Kolor brunatny, żółknięty, wskazuje na żyto zagrane, a ziarno stare kilkuletnie również żółknie i matowieje.

**Pszenica** zbyt wcześnie zebrana, niedojrzała, wykazuje raczej odchylenia w kształcie i wypełnianiu ziarna. Zadeszczenie powoduje ściemnienie ziarn w kłosach. Pszenica zagrana i zaparzona ma kolor zbrunatniały bez połysku. Pleśnienie pozostawia na husce plamki.

**Jęczmień** zbyt wcześnie zebrany i przypalony w dni upalne na słońcu ma kolor jasny z odcieniem nienaturalnie białym. Jęczmień dojrzewający na pniu w czasie deszczu, nabiera koloru ciemniejszego — szarego, lecz jednolicie na wszystkich ziarnach. Jeżeli natomiast leży podczas deszczu na pokosie (już ścięty) wówczas ten kolor szarawy nie jest jednolity na wszystkich ziarnach, gdyż ziarna w kłosie leżące na zewnątrz tracą kolor od deszczu, a ziarna w kłosie leżące wewnątrz pokosów zagrzewają się, końce jego stają się ciemniejsze i brunatnieją.

**Owies** niedojrzały ma kolor zielonkawy. Kolor matowy, szarawy, ziarno o ciemnych niejednokrotnie ciemniejszych końcach występuje w owsie zadeszczonym. Owies zaparzony i zagrany nabiera koloru ciemno - żółtego, brunatnawego, a nieraz prawie zupełnie brunatnego.

Zanieczyszczenia w ziarnie mogą być różnego rodzaju. A więc takie, które nazwać można obojętnymi, w sensie nieszkodliwości przez swoją obecność w ziarnie, szkodliwymi, które przez swoją obecność wpływają szkodliwie na ziarno, a w następstwie i na przetwory (makę i otręby) oraz niebezpiecznymi, zagrażającymi zdrowiu ludzi i zwierząt.

Nim omówię poszczególne rodzaje zanieczyszczeń podkreślam, że każde zanieczyszczenie w ilości ponad pewną określoną normę przyczynia się do psucia zboża, a w każdym razie ułatwia rozwój tego procesu. Dlatego też, obok względów innych kładziony jest tak wielki nacisk w ustalonych warunkach jakościowych na czystość ziarna.

Do zanieczyszczeń obojętnych zaliczamy takie jak: plewy, kawałki słomy, resztki kłosa, piasek, obce uprawne (np. w owsie jęczmień, w życie jęczmień itp.). Obecność ich ponad ustaloną dopuszczalną normę, nie może być tolerowana, gdyż spółdzielnia placąc rolnikowi godziwą cenę, płaci za zboże czyste. Nie może więc płacić za słomę, plewy, czy piasek, bo to wszystko wpływa na wagę kupowanego zboża.

Do zanieczyszczeń szkodliwych zaliczamy takie chwasty jak: stokłosa, blawatek, łopucha, dmuchawiec, wyczka, powój, oset, mak dziki, mleczyk, perz, gorczyca polna, dziki czosnek i specjalnie w owsie owsik głuchy. Zadaniem rolnika jest oczyścić zboże z tych chwastów. Jeżeli nie ma własnej wialni, to winien dokonać tego na punktach skupu, które są dostatecznie wyposażone w niezbędne maszyny czyszczące. Spółdzielnia ma prawo i obowiązek żądania od rolnika dostawy czystego zboża, tak ze względu na trwałość przechowania jak również i z uwagi na to, że z ziarna tego ma być chleb dla ludzi. Tępieniem chwastów podnosi się wreszcie i kulturę rolną.

Najczęściej spotykane zanieczyszczenia niebezpieczne to takie jak: śnieć, sporysz, kaskol, życica odurzająca i pleśń. Samo określenie ich jako „niebezpieczne“ mówi, że obecność tych zanieczyszczeń w ziarnie nie powinna mieć miejsca.

Podkreślając ważność zagadnienia umiejętnego przechowywania, nie będę jednak tego tematu omawiał, gdyż został on dość szeroko potraktowany w nr 16-17-18 „Wiadomości Gieldowych“. Przejdę natomiast do sprawy samego magazynu.

Zdaje sobie sprawę z tego, że wiele Gminnych Spółdzielni nie ma jeszcze magazynów specjalnie przeznaczonych do przechowywania zboża. Niemniej jednak sprawa ta jest tak ważna, że nie może być obojętna w jakim budynku magazynowane jest zboże. A więc magazyn musi być na tyle duży, ażeby bez trudności mógł pomieścić różnego rodzaju zboża, oddzielone od

siebie dostateczną wolną przestrzenią. Pamiętać należy również i o tym, że ziarno zboża nie może być usypane wyżej niż półtora metra, że potrzebne jest poza tym odpowiednie wolne miejsce na przerabianie. Podłoga magazynu nie powinna mieć żadnych dziur i szpar, w których gromadzi się brud, kurz i inne zanieczyszczenia, a które najczęściej są najlepszym siedliskiem rozmnażania takich szkodników jak wołek zbożowy. Z uwagi na to, że zboże rozłożone jest w magazynie na dość znacznej powierzchni, narażone jest tym samym na działanie zmian atmosferycznych na większą masę jednocześnie. Z tego też względu magazyn winien być dostatecznie szczelny, ale jednocześnie musi posiadać odpowiednią ilość dobrze oszklonych okien.

W zależności od temperatury i pogody należy przez te okna wpuszczać powietrze suche, a przez szczelnie zamykanie chronić zboże przed działaniem powietrza wilgotnego. Oczywiście jest, że budynek przeznaczony na magazyn zbożowy musi być suchy, o szczelnym dachu i suchych, bez niepotrzebnych dziur ścianach. Od czasu do czasu należy ściany i sufit omiać z kurzu i pajęczyny i bielić je wapnem z dodaniem środka odkażającego. W samym magazynie zbożowym nie mogą być przechowywane artykuły takie jak: nawozy, nafta, karbid itp., które swoim specyficznym zapachem zakażają zboże.

Pamiętajmy, że zdrowe zboże przechowamy tylko w czystym magazynie.

ZYGMUNT STRZELECKI

Gm. Sp. „Samopomoc Chłopska“

## WOŁEK ZBOŻOWY I PRÓBOBRANIE

Artykuł dyskusyjny

Podjmując dyskusję, zainicjowaną przez Ob. Rossmanna na łamach „Wiadomości Giełdowych“ zaczął od próby wyjaśnienia wypadku, opisanego przez Niego w N-rze 16 — 17. Przy dniu chłodnym i pochmurnym znajduje On na ścianach wagonu w ciągu przepisanych regulaminem 10-ciu minut, 32 żywe wołki. Pobrane natomiast zgodnie z regulaminem próby, nie wykazują przy badaniu laboratoryjnym zawolczenia. Zdaniem moim wyjaśnienie tego faktu jest dość proste, a mianowicie zawolczony był przede wszystkim wagon, a nie zboże. Fakty zawolczenia wagonów (z poprzedniej lub poprzednich przesyłek zbożowych) przy minimalnym zawolczeniu towaru spotyka się niejednokrotnie. Ponieważ dzień, a może i poprzednie dni, w czasie których wagon pozostawał w drodze, były chłodne i pochmurne, wołki pozostawały w stanie nieruchomości, wskutek czego wystąpiło zjawisko niezawolczenia partii towaru, z których pobrano próby. Zdaniem moim orzeczenie Komisji Rzeczoznawców odnośnie ustalenia sporadycznego zawolczenia, opierają się na analizie laboratoryjnej z uwzględnieniem zauważenia przez próbobiorecę wołków na ścianach wagonu, było w tym wypadku słuszne. Zadaniem odbiorcy towaru będzie następnie separatywne zmagazynowanie towaru, poddanie dezynfekcji, jednym

słowem zapobieżenie zawolczeniu składów i zniszczeniu zboża. Nieprzyznanie odbiorcy mniejwarteści towaru i podniesienie przez niego związanych z tym kosztów, nie ma moim zdaniem znaczenia w stosunku do korzyści jakie daje kierownikowi magazynu komisyjne orzeczenie stopnia zawolczenia. Ma to miejsce w każdym razie na odcinku handlu uspołecznionego.

Opisany fakt nasuwa nam jednak dalsze wnioski, a mianowicie dowodzi, że wdzięcznym polem dla walki ze szkodnikami zbożowymi, będzie skoordynowanie akcji dezynfekcji z Władzami P.K.P. Dalej, że akcja dezynfekcji wagonów kolejowych nie stoi jeszcze na wysokości zadania, być może z uwagi na niezupełne docenienie wagi tych czynności i wskutek braku zdefiniowania o zauważeniu szkodnika, ale przede wszystkim obowiązek przeprowadzenia, względnie dopilnowania, należytego przeprowadzenia dezynfekcji wagonu.

Trudno wprowadzić wymagać od pracowników P.K.P. znajomości szkodników zbożowych i badania każdego wagonu podstawionego pod załadunek zboża, nie wolno nam jednak bagatelizować faktu, że jeden zawolczony wagon, będący przy obecnych, dość rygorystycznych, przepisach kolejowych w ciągłej rotacji, może stać się

rozsadnikiem szkodnika na cały szereg placówek i magazynów.

Wracając jednak do sprawy próbobrania, sądzę, że niesprecyzowane dotychczas (poza ogólnymi, zdaniem moim, przepisami § 10 Regulaminu Pobierania Prób) wskazówki odnośnie próbobrania zawołanego towaru, należałoby uzupełnić następującymi wiążącymi uwagami:

- 1) Aby znalezione żywe i martwe wołki czy to na ścianach wagonu, czy w towarze umieszczać w oddzielnych dołączonych do próby flaszkach, opatrując notatką gdzie i w jakiej ilości zostały znalezione. W tym wypadku okres czasu w jakim je znaleziono nie grałby większej roli, ponieważ i ilość i czas objęte regulaminem próbobrania ujęte są protokółarnie, a dołączone „próby” wołków stanowiłyby jedynie materiał orientacyjny - pomocniczy dla Komisji Rzeczoznawców. Zresztą „kanon” odnośnie 10-ciu minut, jest aczkolwiek prawdopodobnie naukowo, ale zdaniem moim zbyt rygorystycznie sprecyzowany z uwagi na to, że mamy do czynienia ze szkodnikiem żywym, który zależnie od warunków otoczenia, atmosferycznych itp. zachowuje się bardzo rozmaicie.
- 2) Aby określone wagowo ilości zboża pobranego z różnych części wagonu i zmieszanego w podobny sposób jak przy próbobraniu poddawać w ciągu określonego czasu i w określonej temperaturze ogrzania i stwierdzać protokółarnie ilości wołków wykryte przy takiej swego rodzaju „próbie” cieplnej” zwiększającej ruchliwość wołków

i możliwość ich zauważenia. Zaznaczam, że podobne badanie dawało mi niezłą orientację odnośnie stopnia zawołczenia, przy operacji słonecznej. Przy bezsłonecznym dniu znalazłby być może zastosowanie sposób ogrzania ziarna, podany przez Inż. Daniela w N-rze 9 „Wiadomości Giełdowych”.

Ujęcie protokółarnie ilości żywych wołków, stwierdzonych w zbożu jednym lub drugim sposobem, usprawnić może w dużym stopniu decyzję Komisji Rzeczoznawców. Pobranie prób bowiem nawet z kilkudziesięciu miejsc wagonu, może w praktyce nie wykazać zawołczenia, wtedy gdy partie zawołczenia zostaną dzięki przypadkowi ominięte, co może mieć łatwo miejsce zwłaszcza przy niskim stopniu zawołczenia towaru.

Wkońcu uważam za konieczne podkreślić, że sposób przeprowadzenia próbobrania zbóż i przetworów zawołczonych lub podejrzanych o zawołczenie, powinien zostać jak najrychlej opracowany zarówno ze strony naukowej jak i praktycznej i ujęty w oddzielne rygorystyczne przepisy. Stwierdzam bowiem, że nawet doświadczeni zdawaloby się próbobiorcy popełniają w tym kierunku kardynalne nieraz błędy, powodując tym błędne mimowoli i krzywdzące kontrahentów decyzje Komisji Rzeczoznawców.

Być może, że uwagi moje niezgodne są z praktyką próbobiorczą, sądzę jednak, że podtrzymają one dalszą dyskusję, która spowoduje ostateczne uregulowanie tego tak ważnego zagadnienia, słusznie podniesionego przez Ob. Rossmanna.

B. ZAWISTOWSKI

## O PRZECHOWANIU WARZYN

W związku z rozwojem nauki o witaminach w ciągu ostatnich dwudziestu lat coraz większą rolę w żywieniu człowieka odgrywają warzywa. W Związku Radzieckim, gdzie na racjonalne żywienie człowieka zwraca się dużą uwagę, poczynione zostały w tym czasie duże postępy w kierunku należytego wykorzystania substancji odżywczych, witamin i soli mineralnych, znajdujących się w warzywach. Jednocześnie rozszerzono przeszło trzykrotnie obszar upraw wa-

rzyw, które stały się obecnie jedną z najważniejszych gałęzi produkcji rolniczej.

Na skutek ciągłego wzrostu produkcji warzyw oraz pojawiania się nowych, dotychczas nieznanych gatunków, dzięki wprowadzeniu w życie nowoczesnych metod agrobiologii radzieckiej, ulec musiały gruntownej rewizji dawne metody przechowywania. Budowano nowego typu przechowalnie, przystosowane do warunków klimatycznych w poszczególnych okręgach

kraju. Przeprowadzono wszechstronne badania nad procesami biochemicznymi, zachodzącymi w warzywach w różnych warunkach przechowania oraz nad odpornością poszczególnych gatunków warzyw na działanie mikroorganizmów.

Niedawno ukazała się książka L. B. Mietlickiego p. t. „Chranienje i prostiejszaja piererabotka owoszczej“, w której omówione zostały wyniki badań uczonych radzieckich w zakresie przechowywania i przetwórstwa warzyw. Książka ta może być źródłem cennych informacji dla wszystkich pracowników, mających do czynienia z handlem, magazynowaniem i przetwórstwem warzyw. Poniżej podajemy w streszczeniu niektóre ważniejsze informacje, mogące znaleźć zastosowanie również w naszych warunkach.

Skład chemiczny warzyw jest bardzo różnorodny, stwierdza L. B. Mietlickij. W warzywach oraz w innych roślinach spotkać można przeszło połowę wszystkich znanych obecnie elementów chemicznych, tworzących różne związki chemiczne. Wartość odżywcza warzyw jest oceniana według zawartości węglowodanów, witamin, soli mineralnych, kwasów organicznych, białka oraz innych substancji odżywczych. I dla tego podczas przechowania warzyw jest rzeczą pierwszorzędnej wagi nie tylko zabezpieczyć je od szkodliwego działania mikroorganizmów, ale i zachować znajdujące się w warzywach cenne substancje odżywcze, jak również ich cechy technologiczne niezbędne dla celów przetwórstwa.

Największą częścią składową warzyw jest woda, która stanowi 90% wagi ich w stanie surowym. Około 10% stanowią natomiast tak zwane suche substancje, w których ilościowo najwięcej jest związków organicznych, a około 0,5% stanowią sole mineralne i popiół. Większość substancji znajduje się w postaci rozтворów i dlatego jest przyswajalna w organizmie ludzkim. Zaliczyć tu wypadnie cukier, kwasy organiczne, niektóre witaminy itp. Obecność dużych ilości wody jest jednym z najważniejszych powodów atakowania przez mikroorganizmy tkanek roślinnych podczas przechowania warzyw. Woda bowiem podtrzymuje aktywność biochemicznych procesów, rozwijających się w tkankach rośliny.

Procesy zachodzące w warzywach podczas przechowania ich w magazynie stanowią dalszy ciąg tych procesów, które rozwijały się w roślinie w okresie wegetacji. Można je podzielić na dwie zasadnicze grupy, z których pierwsza obej-

muje normalne procesy, wywołane działalnością mikroorganizmów w postaci grzybków i bakterii. Procesy pierwszej grupy można nazwać biochemicznymi, a drugiej mikrobiologicznymi.

Najważniejszym z procesów biochemicznych jest oddychanie przechowywanych roślin, znajdujące swój wyraz w wydzielaniu kwasu węglowego, wody i ciepła, które skolei stanowi źródło energii dla wszystkich procesów biologicznych, rozwijających się w roślinie. Np. jedna tona marchwi przechowywana w temperaturze  $+1^{\circ}\text{C}$ , wydzieliła w ciągu doby 130 gr kwasu węglowego, 53 gr wody i 330 kalorii ciepła. Ciepło to pochodzi z samozagrzewania się marchwi, co w konsekwencji doprowadzić może do psucia się jej podczas przechowania.

Dla należytego przechowania warzyw jest rzeczą konieczną zabezpieczyć odbywanie się w tkankach normalnego procesu oddychania. Organizm rośliny, podobnie jak organizm istoty żyjącej, żyje bowiem dotąd, dopóki oddycha. Podczas przechowania równocześnie z procesami rozkładu i zakwaszenia odbywa się proces parowania wody przez znajdujące się na powierzchni tkanki warzyw. To parowanie jest jedną z głównych przyczyn ubytku wagi warzyw podczas przechowania. Np. marchew przechowywana w ciągu 6 miesięcy wykazała podczas przeprowadzonego doświadczenia ubytek wagi 7,3%, z czego 5,2% przypada na wyparowanie wody, a 2,1% na ubytek substancji organicznych.

Znajdujące się na przechowaniu warzywa są narażone na różne choroby, powstające na skutek działania grzybków i stosunkowo rzadkie zarażenia bakteriami. Aby walczyć z tymi chorobami, należy je dokładnie poznać, ponieważ nie do wszystkich można zastosować jednakowe środki zaradcze. Należy nadmienić, że dla każdego rodzaju warzywa istnieją specyficzne choroby. Np. niebezpieczną chorobą dla marchwi, pietruszki i rzepy jest biała zgnilizna, wywołana działaniem specjalnego grzybka.

Zdarza się również, że marchew jest dotknięta chorobą zgnilizny koloru szarego, ale ta choroba jest najczęściej spotykana w kapuście i w cebuli. Choroba ta jest zaraźliwa, ponieważ grzybek z łatwością przedostaje się na zdrowe warzywa np. przy przebieganiu warzyw w magazynie. Psucie się cebuli może być również wywołane działaniem owada koloru białoszklatego wielkości zaledwie 0,7 mm. Popularną chorobą kapusty białej jest czarna zgnilizna, wy-

wołująca żółknięcie i wysychanie główki. Zdarza się również zgnilizna miękka, wywołująca rozmiękczenie i nieprzyjemny zapach kapusty.

Najważniejszym środkiem zaradczym przy stwierdzeniu chorób na warzywach jest staranne oczyszczenie przechowalni oraz jej dezynfekcja. Podczas lata po usunięciu z magazynu warzyw, pomieszczenia składowe winny być dokładnie oczyszczone z pozostałości po warzywach, a wszystkie otwory szeroko otwarte dla gruntownego przewietrzenia składu. Po przesuszeniu magazynu i remoncie, na miesiąc przed załadunkiem warzyw do magazynu należy go dokładnie przedyzienfekować przy pomocy dymnego odkażania siarką, której bierze się na każdy metr

sześcienne pomieszczenia 30 gr. Dodać należy, że w czasie przeprowadzania dezynfekcji wszystkie otwory winny być dokładnie uszczelnione.

Drugim środkiem dezynfekcyjnym do opryskiwania wewnętrznych ścian pomieszczenia składowego jest 1% roztwór formaliny w stosunku 1 część 40% formaliny na 40 części wody. Po opryskaniu pomieszczenia należy go zamknąć szczelnie na całą dobę, a później dokładnie przewietrzyć. Niezależnie od dezynfekcji pomieszczenie przeznaczone do przechowania warzyw winno być na 15 dni przed przywiezieniem warzyw dokładnie wybielone wapnem, którego bierze się 2,5 kg na 12 litrów wody, przy czym wapno winno być nielasowane.

ST. KN.

## ROCZNIK STATYSTYCZNY 1948

Niewątpliwie jednym z fundamentów, na których opiera się gospodarka planowa, są obrazujące wszystkie dziedziny życia, dokładne, wyczerpujące dane statystyczne.

Dlatego też powitać należy z uznaniem ukazanie się drugiego już po wojnie „Rocznika Statystycznego”, wydawanego staraniem i nakładem Głównego Urzędu Statystycznego R.P.

„Rocznik Statystyczny” jest pasjonującą lekturą nie tylko dla fachowców, czy ekonomistów.

Cennym uzupełnieniem „Rocznika” jest wydawnictwo G.U.S. pt. „Dochód Narodowy Polski w r. 1947”, pozwalające na analizę dokonywających się w Polsce Ludowej procesów gospodarczych, oraz zmian, będących wynikiem dokonanych reform ustrojowych, społecznych i gospodarczych. Zapewnie będzie rzeczą pożyteczną przytoczenie na łamach „Wiadomości Giełdowych” bardziej charakterystycznych danych, mogących zainteresować czytelników pisma. Być może, że zachęci to nie jednego z nich do bezpośredniego zapoznania się ze wspomnianymi wydawnictwami.

Według obliczeń G.U.S. dochód narodowy Polski, obliczony w cenach 1937 roku, wyniósł ogółem w r. 1947 — 14.727,7 mil. zł. Udział najbardziej nas interesującego rolnictwa (łącznie z leśnictwem) wynosił 3.441,1 mil. zł. czyli 23,3% całości. Należy dodać, że dochód narodowy Polski już wówczas sięgał niemal 95% przedwojennego dochodu z r. 1938, przy czym na jednego mieszkańca Polski wypadło 619 zł. przedwojennych, czyli 140% tego, co przed wojną.

Wymieniony stosunkowo niski udział rolnictwa

ulega korzystnej zmianie, o ile za podstawę obliczenia weźmiemy ceny bieżące, a mianowicie podniósł się z 21% do 36%. Świadczy to niewątpliwie o korzystnym dla wsi kształtowaniu się cen artykułów przemysłowych i rolnych, kształtowaniu pozwalającym na odbudowę i podniesienie stopy życiowej mieszkańców wsi, odwrotnie niż to miało miejsce przed wojną. Dowodem tego są zresztą mnożniki cen: na artykuły rolne mnożnik wynosił 144, natomiast na artykuły przemysłowe produkcji państwowej kształtował się na poziomie 56. Mnożnik kosztów produkcji rolniczej nie przekroczył 121.

Wartość globalna produkcji rolniczej i leśnictwa wyniosła w cenach z 1937 r. — 6.556,2 mil. zł., z czego na gospodarkę uspołecznioną: państwową i samorządową przypadło 680,6 mil. zł., czyli 14,9% na drobno-towarową i kapitalistyczną 5.875,6 mil. zł. czyli 85,1%.

Wartość właściwej produkcji rolniczej osiągnęła 5.934,2 mil. zł. przedwojennych, w tym udział produkcji roślinnej oszacowano kwotą 4.064,6 mil. zł., zwierzęcej na 1.869,6 mil. zł., biorąc za podstawę ceny płacone producentowi.

Jeśli chodzi o produkcję roślinną — to wartość produkcji polowej wyniosła 3.569 zł. przedwojennych czyli 87,8%. Odsetki dla poszczególnych upraw wyniosły: pszenica 6,7%, żyto 23,2%, jęczmień 5,2%, owies 8%, ziemniaki 25%, buraki cukrowe 3,4%. Dochód z łąk i pastwisk wyniósł 4,6%, z ogrodnictwa 6,3%.

Przy produkcji roślinnej koszt materialne, wynoszące ogółem 1.779 mil. zł. przedwojennych,

stanowiły 44,7%. Jednak skoro weźmiemy za podstawę ceny bieżące, koszty te ulegają obniżeniu do ledwie 33,7%, czyli, że na produkcję czystą pozostaje 66,3%.

Jak podaje „Rocznik Statystyczny”, obszar zasiewów w r. 1947 wyniósł 12.910,6 tys. ha na ogólną ilość użytkowanych gruntów ornych, w obecnych granicach Polski 20.864,2 tys. ha. Ugory i nieużytki stanowiły jeszcze 21,6% ogółu gruntów ornych. Ale już w roku następnym 1948 odsetek ten spada do 13,4%, zmierzając szybko do całkowitego zaniku.

Ze zbóż jadalnych obsiano żytem 4.632,1 tys. ha, pszenicą 1.111,6 tys. ha, jęczmieniem 930,2 tys. ha. Owsem obsiano 1.562,9 tys. ha. Powierzchnia uprawy ziemniaków wynosiła 2.302,8 tys. ha, buraka cukrowego 209,8 tys. ha.

Rok 1947, jak wiadomo rok wyraźnie nieurodzajny, dał stosunkowo słabą wydajność z ha. Wynosiła ona dla pszenicy 8,9 q, dla żyta 10,4 q, dla jęczmienia 9,3 q, dla owsa 11,3 q, dla ziemniaków 134 q. Zbiory trzech podstawowych zbóż jadalnych, wynoszące ogółem 63,267,4 tys. q nie zdołały pokryć zapotrzebowania Kraju. Byliśmy jeszcze wówczas krajem importującym zboże. Ogółem przywieźliśmy do Polski 180.305 ton pszenicy, 184.135 ton żyta, 55.938 ton jęczmienia, 39.578 ton kukurydzy, 112.614 ton mąki pszennej. Wśród krajów eksportujących do nas ziemniaki i przetwory figurują: Związek Radziecki, Stany Zjednoczone, Węgry i Dania. Ponadto otrzymaliśmy w tym roku ostatnie dostawy U.N.R.R.A.

Zwraca uwagę szybko wzrastające zużycie nawozów sztucznych. Przyjmując zużycie to w roku 1937/38 za 100, odpowiednie liczby dla roku 1947/1948 wyniosą: dla azotowych 241,2, fosforowych 100,0, potasowych 213,0 na jeden hektar.

Występujące na rynku braki, oraz brak należytej jego organizacji, powodowały dość wysokie ceny zboża. I tak cena 100 kg pszenicy, która w roku 1945 wynosiła 1779 zł. przeciętnie, w r. 1947 kształtowała się na poziomie 4.803 zł., a w grudniu doszła do 5.532 zł. Odpowiednie kwoty dla żyta wynoszą 983 zł., 3.051 zł. i 3.432 zł., dla jęczmienia 907 zł., 3.030 zł. i 3.262 zł., dla ziemniaków 191 zł., 699 zł. i 630 zł. Równolegle uderza rozpiętość cen płaconych rolnikom w różnych okęgach Kraju. I tak cena pszenicy wahała się od 4.001 zł. za 100 kg w woj. poznańskim, do 6.801 zł. w woj. warszawskim, cena żyta od 2.622 zł. w woj. szczecińskim do 4.052 zł. w woj. warszawskim, jęczmienia od 2.591 zł. w woj. wrocławskim do 3.968 zł. w woj. lubelskim.

Ceny giełdowe odznaczały się większą stabilizacją, trzymając się na przeciętnym poziomie 3.400 — 3.600 zł. dla pszenicy, 2.200 — 2.400 zł. dla żyta, 2.200 — 2.400 zł. dla jęczmienia przemiałowego.

Obroty giełdowe wyniosły w r. 1947 ogółem 1.619,4 tys. ton, ogólnej wartości 31.416 mil. zł. Największymi obrotami wykazała się giełda poznańska (665,6 tys. ton wartości 12.286 mil. zł.), bydgoska (303,1 tys. ton wartości 4.772 mil. zł.), warszawska (204,6 tys. ton wartości 3.042 mil. zł.), wrocławska (120,8 tys. ton wartości 3.295,9 mil. zł.) i katowicka (100,1 tys. ton wartości 2.461 mil. zł.). Obroty pozostałych giełd: gdańskiej, krakowskiej, lubelskiej i łódzkiej nie przekroczyły 100 tys. ton. Ogółem obrotami giełdowymi zostało objęte 490,7 tys. ton zbóż, 151,4 tys. ton przetworów zbożowych, 687,1 tys. ton ziemniaków i ich przetworów, 180 tys. ton pasz, 43,8 tys. ton strączkowych, 3,7 tys. ton olejnych itd.

Należy przypomnieć, że w roku 1947 działał Fundusz Aprowizacyjny, zakupujący produkty rolne na rynku krajowym na potrzeby oprowizacji reglamentowanej, wojska, na cele akcji siewnej, oraz na potrzeby wolnego rynku (akcje interwencyjne). Zakupy Funduszu w ciągu roku wyniosły ogółem 621.220 ton zbóż, oraz 220 tys. ton ziemniaków. W drugim półroczu 1947 r., z nowych zbiorów, zakupiono 445.470 ton zbóż, z czego za pośrednictwem aparatu państwowego 71.275 ton, spółdzielczego 311.829 ton, prywatnego 62.366 ton.

Tych kilka danych, zaczerpniętych z „Rocznika” pozwala nam zdać sobie sprawę z trudności, jakie nam jeszcze dwa lata temu przyszło pokonywać, aby zapewnić minimum egzystencji ludności pracującej miast, oraz zrozumieć olbrzymie postępy, dokonane w tym, stosunkowo krótkim czasie przez gospodarkę polską, zarówno jeśli chodzi o produkcję artykułów rolnych, jak i w zakresie uregulowania rynku, uspołecznienia obrotów ziemiopłodami. Niewątpliwie uspołecznienie to, gwarantujące rolnikowi-producentowi opłacalność produkcji, pozwoliło równolegle na zgromadzenie w rękach Państwa odpowiednich rezerw zbożowych, a tym samym zapewniło stabilizację cen, odbijając się dobroczynnie na sytuacji człowieka pracy w mieście, uniezależnionego od kaprysów wolnego rynku, od dającej się jeszcze w roku 1947 dotkliwie odczuwać spekulacji.

Dane z 1947 roku mówią, że jedyną drogą, jaka istniała przed zniszczoną wojną gospodarką polską, była droga gospodarki planowej, droga konsekwentnie wiodąca do socjalizmu.

# NORMY JAKOŚCIOWE DLA CHMIELU

NA OKRES GOSPODARCZY 1949/50.

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wew. nętrznego  
w porozumieniu z Ministerstwem Rolnictwa i Reform Rolnych,  
oraz Ministerstwem Przemysłu Rolniczego i Sp. żywego,

Do obrotu giełdowego dopuszcza się suszone  
szyszki chmielowe o następujących cechach.  
Szyszki chmielowe winny być zdrowe, równo-  
miernie wyrośnięte, zwarte, niepoprzerastane,  
technicznie dojrzałe o delikatnej strukturze  
wrzecionek i odpowiednio wysuszone.

I. W obrocie giełdowym rozróżnia się nastę-  
pujące wybory (klasy):

- 1) wybór I,
- 2) „ II,
- 3) „ III,
- 4) „ IV,
- 5) „ V (bark).

| I wybór                                                                                                                 | II wybór                                                                                 | III wybór                                                         | IV wybór                                                                        | V (bark) wybór                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>II. Barwa.</b>                                                                                                       |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| Z właściwym poły-<br>kiem, zielona, zie-<br>lonkawo - żółta,<br>żółto - zielonka-<br>wa.                                | Z właściwym poły-<br>kiem, zielona, zie-<br>lonkawo - żółta,<br>żółto - zielonka-<br>wa. | zielona, zielonka-<br>wo - żółte, żółto<br>- zielonkawa.          | zielona, zielonka-<br>wo - żółte, żółto<br>- zielonkawa.                        | zielona, zielonka-<br>wo - żółte, żółto<br>- zielonkawa.          |
| <b>III. Zapach.</b>                                                                                                     |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| delikatny, przy-<br>jemny, właściwy<br>szlachetnym chmie-<br>lom.                                                       | delikatny, przy-<br>jemny, właściwy<br>szlachetnym chmie-<br>lom.                        | delikatny, przy-<br>jemny, właściwy<br>szlachetnym chmie-<br>lom. | delikatny, przy-<br>jemny, właściwy<br>szlachetnym chmie-<br>lom.               | delikatny, przy-<br>jemny, właściwy<br>szlachetnym chmie-<br>lom. |
| <b>IV. Długość szyszek.</b>                                                                                             |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| od 2 — 3,5 cm.                                                                                                          | do 4 cm.                                                                                 | do 4 cm.                                                          | różnej wielkości z<br>przerostami po o-<br>berwaniu liści.                      | dowolna                                                           |
| <b>V. Długość szypulek.</b>                                                                                             |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| do 1,5 cm.                                                                                                              | do 1,5 cm.                                                                               | do 1,5 cm.                                                        | 1,5 cm.                                                                         | 1,5 cm.                                                           |
| <b>VI.</b>                                                                                                              |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| Zasobność w mą-<br>czkę chmielową o<br>Zasobność w mą-<br>czkę chmielową o<br>barwie jasno - żół-<br>tej do sytrynowej. | Zasobność w mą-<br>czkę chmielową o<br>barwie jasno - żół-<br>tej do cytrynowej.         | barwie jasno - żół-<br>tej do ciemno -<br>żółtej.                 | Zasobność w mą-<br>czkę chmielową o<br>barwie jasno - żół-<br>tej do brunatnej. | dowolna                                                           |
| <b>VII. Wilgotność.</b>                                                                                                 |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| 11 — 15%                                                                                                                | 11 — 15%                                                                                 | 11 — 15%                                                          | 11 — 15%                                                                        | 11 — 15%                                                          |
| <b>VIII.</b>                                                                                                            |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| Płóć szyszek z ma-<br>łymi plamami od<br>uszkodzenia mecha-<br>nicznych do 10%.                                         | 20%                                                                                      | 50%                                                               | 70%                                                                             | 100%                                                              |
| <b>IX.</b>                                                                                                              |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| Płóć szyszek za-<br>płodnionych do<br>5%.                                                                               | 10%                                                                                      | 15%                                                               | 25%                                                                             | 50%                                                               |
| <b>X.</b>                                                                                                               |                                                                                          |                                                                   |                                                                                 |                                                                   |
| Zanieczyszczenie<br>częściami chmielo-<br>wymi do 1%.                                                                   | 1%                                                                                       | 2%                                                                | 2%                                                                              | 5%                                                                |

## II. Kryteria zatrzymania.

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego szyszek chmielowych o ile:

- 1) Wykazują zanieczyszczenia mineralne.
- 2) Wykazują zanieczyszczenia przez pleśń, czern chmielową, jak również przez zaparzenie lub spalanie na suszarni.

W wypadkach sporu na tle jakości dostarczonego chmielu obowiązuje obie strony orzeczenie Komisji Rzeczoznawców właściwej terenowo Giełdy Zbożowo-Towarowej.

**U w a g a :** Instrukcja odbioru chmielu jest integralną częścią norm jakościowych.

### INSTRUKCJA ODBIORU CHMIELU.

1. Przed rozpoczęciem wykupu chmielu, zostaną pobrane przez pracowników Państwowej Administracji Rolnej i Centralnego Zarządu Przemysłu Fermentacyjnego, komisyjnie próby wzorcowe z różnych rejonów i plantacji, celem dostarczenia do miejsca wykupu.

Próby powyższe będą podstawą ustalenia wzorców wykupowych chmielu przez Komisję Bonitacyjną, w skład której wejdą przedstawiciele: Urzędu Wojewódzkiego Działu Rolnictwa i Reform Rolnych w Lublinie, Związku Samopomocy Chłopskiej, Zakładu Doświadczalnego Chmielarstwa P. I. N. G. W. w Puławach, Centralnego Zarządu Przemysłu Fermentacyjnego oraz Giełdy Zbożowo-Towarowej w Lublinie.

2. Klasyfikacja chmielu na punkcie wykupowym będzie odbywała się na podstawie ustalonych wzorców wykupowych, zgodnie z ustalonymi normami jakościowymi dla chmielu.

3. Chmiel po wysuszeniu a przed dostarczeniem go do siarkowni, powinien przejść w magazynie plantatora 10 do 14 dniowy okres pocenia.
4. Dostawa chmielu musi odbywać się w terminie określonym umową.
5. Przy klasyfikacji i wykupie chmielu od indywidualnych rolników, może być jego pełnomocnik względnie przedstawiciel Związku Samopomocy chłopskiej, a przy wykupie od gospodarstw państwowych i gospodarstw władania publicznego — przedstawiciel Państwowej Administracji Rolnej. Reklamacje mogą być zgłaszane jedynie przy odbiorze chmielu.
6. Dostarczony chmiel winien być ważony z dokładnością do 0,5 kg. Końcówki powyżej 0,25 kg będą zaokrąglone wzwyż, a końcówki poniżej 0,25 będą skreślane.
7. Wilgotność dostarczonego chmielu winna wynosić od 11 do 15%.
8. O ile dostarczony chmiel zawierać będzie ponad 15% wilgoci, należy potrącić plantatorowi za każdy procent ponad normę wilgoci:
  - a) 1/85 część wartości dostarczonego chmielu na pokrycie jego zmniejszonej wartości,
  - b) 1/85 część wartości dostarczonego chmielu na koszty dodatkowego suszenia.
9. W wypadkach spornych co do jakości dostarczonego chmielu, miarodajnym będzie orzeczenie Komisji Rzeczoznawców właściwej terenowej Giełdy Zbożowo-Towarowej.

## NORMY JAKOŚCIOWE DLA MARMOLADY

NA OKRES GOSPODARCZY 1949/50

zatwierdzone pismem Min. Handlu Wewnętrznego

Dep. Obrotu Artykułami Rolnymi

z dnia 12 października 1949 r. za L. dz.

Marmelada jest to przecier owocowy, ugotowany, odpowiednio zagęszczony, zawierający od 40 — 55% cukru dodanego (sacharozy) oraz od 51 do 62% ekstraktu ogółem, wytrzymujący przechowywanie w magazynach chłodnych, suchych i przewiewnych co najmniej trzy miesiące.

### I. DO OBROTU GIEŁDOWEGO DOPUSZCZA SIĘ MARMOLADY:

- 1) jednoowocowe,
- 2) dwuowocowe,
- 3) wielowocowe,

Które w obrocie giełdowym są znane jako marmelada:

- a) luksusowa,
- b) wyborowa twarda,
- c) wyborowa miękka,
- d) popularna miękka.

## II. CECHY MARMOLAD:

- 1) Marmolada luksusowa, musi zawierać mniej niż 55% cukru dodanego, wyrażonego jako sacharoza oraz nie mniej niż 62% ekstraktu. W użytym przecierze musi być, co najmniej 25% owoców szlachetnych. Może być dwu i wieloowocowa.
- 2) Marmolada wyborowa twarda, musi zawierać nie mniej niż 50% cukru dodanego, wyrażonego jako sacharoza oraz nie mniej niż 61% ekstraktu. W użytym przecierze musi być, co najmniej 10% owoców szlachetnych. Może być dwu i wieloowocowa.
- 3) Marmolada wyborowa miękka, musi zawierać nie mniej niż 50% cukru dodanego, wyrażonego jako sacharoza oraz nie mniej niż 58% ekstraktu. W użytym przecierze musi być, co najmniej 10% owoców szlachetnych. Może być dwu i wieloowocowa.
- 4) Marmolada popularna miękka, musi zawierać nie mniej niż 40% cukru dodanego, wyrażonego jako sacharoza oraz nie mniej niż 51% ekstraktu, przy dowolnym składzie owocowym.

**U w a g a:** 1) Do owoców szlachetnych zalicza się truskawki, maliny, agrest, porzeczki czarne, morele, brzoskwinie, wiśnie, czereśnie, borówki, żurawiny i jeżyny.

2) Do owoców podstawowych zalicza się jabłka, gruszki, wszystkie śliwkowe, porzeczki czerwone i białe, czarne jagody.

3) Dopuszcza się do marmolad wieloowocowych, luksusowych, wyborowych twardych i miękkich, dodatek czarnych jagód do 5%, zaś do marmolad popularnych do 15%.

- 5) Użycie pektyny jest dozwolone w takiej ilości, aby obliczona w gotowej marmoladzie jednoowocowej, nieprzekraczała 0,3% jako peltynian wapnia, a w marmoladzie wieloowocowej 0,5% jako pektynia wapnia.
- 6) Dodatek kwasów winowego, cytrynowego lub mlekowego, odpowiadając wymogom Polskiej Farmakopei II, może być taki, aby ogólna kwasowość produktu w przeliczeniu na kwas jabłkowy, nie przekraczała 1%.

- 7) Marmolady utrwalone przy pomocy benzoenu sodu, mogą zawierać w gotowym produkcie do 1 promille, wymienionego środka konserwującego.
- 8) Dobarwianie marmolad środkami chemicznymi jest dozwolone na okres przejściowy w roku gospodarczym 1949/50, musi być jednak deklarowane na etykiecie w pełnym brzmieniu „BARWIONA“, umieszczonym pod nazwą marmolady w sposób czytelny. Przy użyciu do produkcji czarnych jagód barwienie chemiczne niedozwolone.
- 9) Sztuczne aromatyzowanie marmolad jest niedozwolone.

## III. CECHY ORGANOLEPTYCZNE MARMOLAD.

Zależnie od rodzaju, każda marmolada winna charakteryzować się właściwą konsystencją a mianowicie:

- 1) Marmolada luksusowa, musi wykazywać konsystencję umiarkowanie twardą tj. winna zachowywać swój kształt w grudkach, wielkości włoskiego orzecha i posiadać bardzo słabą tendencję rozpylania się, (cechuje ją stan miękkiej galarety z dobrą słabością).
- 2) Marmolada wyborowa twarda, musi wykazywać konsystencję galarety, a po pokrojeniu jej w kawałki, zachowuje kształt nadany jej przez krojenie.
- 3) Marmolada wyborowa miękka, musi wykazywać konsystencję gęstej mazi, skłonnej do rozpylania się.
- 4) Marmolada popularna miękka, winna wykazywać konsystencję mazistą.
- 5) Barwa marmolady musi być jednorodna, charakterystyczna dla owocu użytego do produkcji lub barwienia, zmieniona procesem gotowania lub użytym sztucznym barwnikiem.
- 6) Czystość marmolady. Masa marmolady z wyjątkiem marmolad, do których używa się malin, jeżyn, truskawek i czarnych jagód nie powinna zawierać cząstek stałych, takich jak skórki owocowe, pestki, jąderka, kawałki szypulek lub okwiatu. Marmolada musi być wolna, od jakichkolwiek zanieczyszczeń.
- 7) Marmolada do produkcji której użyto malin, jeżyn, truskawek i czarnych jagód nie może zawierać więcej, niż 6% pestek w gotowym produkcie.

8) Smak marmolady musi być właściwy, dla rodzaju użytego owocu do produkcji, bez posmaku metali, karmelu itp.

9) Zapach marmolady musi być charakterystyczny, dla gatunków deklarowanego owocu, bez zapachu przypalenia, pleśni i zapachów obcych.

#### IV. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE.

1. Jako opakowanie dla marmolad dopuszcza się beczki drewniane 100 l faski 50 kg, wiadra emaliowane 10 l o pojemności 1 l, oraz skrzynki drewniane 5 i 10 kg.

2. Znakowanie beczek, fasek, wiader i skrzynek winno zawierać:

- a) nazwę i znak wytwórni,
- b) pełną nazwę produktu (przy marmoladach jedno i dwuowocowych wyszczególnić rodzaj owoców użytych do produkcji),
- c) wagę brutto, tarę netto,
- d) Nr beczki, faski, wiadra, skrzynki,
- e) datę produkcji,
- f) oznaczenie konserwacji chemicznej i barwienia (o ile te były stosowane).

#### V. KRYTERIA ZATRZYMANIA.

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego marmolad o ile:

- 1) wykazują mniejszy procent owoców szlachetnych, od ustalonych norm dla poszczególnych rodzajów,
- 2) wykazują mniejszy procent, zawartości cukru i ekstraktu od ustalonych norm dla poszczególnych rodzajów,
- 3) wykazują więcej niż 1 promille benzoenu sodu, w gotowym produkcie,

4) wykazują więcej niż 1% ogólnej kwasowości, przeliczonej na kwas jabłkowy w gotowym produkcie,

5) wykazują więcej niż 0,5% pektyny (pektynianu wapnia), przy marmoladach jednoowocowych, a 0,5% przy marmeladach wielowocowych,

6) były sztucznie aromatyzowane,

7) były barwione barwnikami wbrew obowiązującym przepisom,

8) nie wykazują konsystencji, w/g ustalonych norm dla poszczególnych rodzajów,

9) wykazują zanieczyszczenia,

10) wykazują więcej aniżeli 6% pestek w gotowym produkcie, przy użyciu do produkcji: malin, jeżyn, truskawek i czarnych jagód,

11) wykazują dodatek jarzyn, nie wyłączając rabarbaru,

12) wykazują dodatek syropu skrobiowego,

13) wykazują smak obcy, jak metali, karmelu, gnilny, pleśni, przypalenia itp.,

14) wykazują zapach obcy jak przypalenia, gnilny, pleśni itp.,

15) wykazują objawy fermentacji,

16) wykazują więcej niż 0,03% bezwodnika kwasu siarkowego, w gotowym produkcie,

17) wykazują obecność związków metali ciężkich (cynku, ołowiu, arsenu, antymonu),

18) wykazują cyny więcej niż 100 miligramów na 1 kg, miedzi więcej niż 10 miligramów na 1 kg,

19) nie posiadają oznaczenia chemicznej konserwacji lub barwienia, gdy te były stosowane,

20) są niewłaściwie opakowane lub znakowane.

## NORMY JAKOŚCIOWE GRZYBÓW SUSZONYCH ŁOMU I MACZKI GRZYBOWEJ

NA OKRES GOSPODARCZY 1949/50

zatwierdzone pismem Min. Handlu Wewnętrznego, Dep. Obrotu Artykułami Rolnymi  
z dnia 12 października 1949 r. za L. dz. R-II-C-45 9.

Do obrotu giełdowego dopuszcza się następujące rodzaje suszu grzybowego:

- 1) grzyby suszone całe,
- 2) grzyby krajane,
- 3) łom grzybowy,
- 4) maczkę grzybową.

#### I. BOROWIKI SUSZONE CAŁE

Do obrotu giełdowego dopuszcza się następujące wyroby borowika suszonego całego:

- 1) wybór ekstra „W”
- 2) wybór I
- 3) wybór II
- 4) wybór żółtaki „Z”
- 5) wybór popularny „P”

## II. CECHY BOROWIKA SUSZONEGO CAŁEGO

| Wybór ekstra (W)                                                                                                          | W y b ó r I                                                                                                                                  | W y b ó r II                                                                                                          | W y b ó r<br>żółtaki (Z)                                                                                            | W y b ó r<br>popularny (P)                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kapelusze z trzonami do 1 cm długości.                                                                                    | Kapelusze z trzonami do 3 cm długości.                                                                                                       | Kapelusze z całym trzonami.                                                                                           | Kapelusze z całym trzonami.                                                                                         | Kapelusze całe, średnie i duże z trzonami, oraz z łomieszką samych trzonów do 25%.                                    |
| a) Wielkość.                                                                                                              |                                                                                                                                              |                                                                                                                       |                                                                                                                     |                                                                                                                       |
| b) Barwa.<br>Wierzchy kapeluszy o barwie żółtej, jasno-brązowej do brunatnej. Część rurkowa kapeluszy oraz trzonów biała. | Wierzchy kapeluszy o barwie brązowej do ciemno-brunatnej, część rurkowa kapeluszy oraz trzonów biała z odcieniem szaro-białym, lub kremowym. | Wierzchy kapeluszy o barwie brązowej do ciemno-brunatnej. Część rurkowa kapeluszy oraz trzonów szara lub biała-żółta. | Wierzchy kapeluszy o barwie brązowej lub ciemno-brunatnej. Część rurkowa kapeluszy oraz trzonów zielonkawa i żółta. | Wierzchy kapeluszy o barwie ciemno-brunatnej. Część rurkowa kapeluszy oraz trzonów o barwie szarej lub ciemno-szarej. |
| c) Odchylenia.                                                                                                            |                                                                                                                                              |                                                                                                                       |                                                                                                                     |                                                                                                                       |
| 1) Ilość grzybów połamanych do 5%.                                                                                        | 5%                                                                                                                                           | 10%                                                                                                                   | 10%                                                                                                                 | 30%                                                                                                                   |
| 2) Ilość grzybów pokruszonych do 1%.                                                                                      | 2%                                                                                                                                           | 2%                                                                                                                    | 2%                                                                                                                  | 8%                                                                                                                    |
| 3) Ilość grzybów ze śladami piasku, popiołu itd. do 2%.                                                                   | 5%                                                                                                                                           | 5%                                                                                                                    | 5%                                                                                                                  | 10%                                                                                                                   |
| 4) Ilość grzybów niedosuszonych do 0,5%.                                                                                  | 10%                                                                                                                                          | 10%                                                                                                                   | 10%                                                                                                                 | 15%                                                                                                                   |
| 5) Ilość grzybów ze śladami zarobaczewienia pierwotnego do 2%.                                                            | 0,5%                                                                                                                                         | 0,5%                                                                                                                  | 0,5%                                                                                                                | 0,5%                                                                                                                  |
|                                                                                                                           | 4%                                                                                                                                           | 6%                                                                                                                    | 6%                                                                                                                  | 8%                                                                                                                    |
| 7) Ilość suszu grzybowego ze śladami zarobaczewienia wtórnego przez mole do 0,2%.                                         | 0,5%                                                                                                                                         | 0,5%                                                                                                                  | 0,5%                                                                                                                | 0,5%                                                                                                                  |

## III. BOROWIKI SUSZONE KRAJANE

Pod nazwą krajanki borowika suszonego rozumie się grzyby pokrajane w plasterki i wysuszone, grubości 2 do 4 mm po wysuszeniu.

1) do obrotu giełdowego dopuszcza się 3 wybory krajanki grzyba borowika:

a) wybór ekstra

b) „ I

c) „ II

## IV. CECHY KRAJANKI BOROWIKA

| W y b ó r ekstra                                                                                                                                     | W y b ó r I                                                                                                                                                                      | W y b ó r II                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) Wielkość.<br>Kapelusze borowika pokrajane na plasterki o grubości 2 do 4 mm, po wysuszeniu.                                                       | Kapelusze z trzonami pokrajano na plasterki grubości 2 do 4 mm, po wysuszeniu. Stosunek kapeluszy do trzonów jak 1 : 3.                                                          | jak w wyborze I.                                                                                                                                           |
| b) Barwa.<br>Wierzchy skrawków kapeluszy o barwie żółtej, jasno-brązowej do brunatnej. Część rurkowa i boczne powierzchnie skrawków kapeluszy biała. | Wierzchy skrawków kapeluszy o barwie brązowej do ciemno-brunatnej. Część rurkowa i boczne powierzchnie skrawków kapeluszy i trzonów biała z odcieniem szaro-białym lub kremowym. | Wierzchy skrawków kapeluszy o barwie brązowej do ciemno-brunatnej. Część rurkowa i boczne powierzchnie skrawków kapeluszy i trzonów szare lub białe-żółte. |

## IV. CECHY KRAJANKI BOROWIKA

## c) Odchylenia.

|                                                                                                                |      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 1) Ilość części drobnych suszu (okruchów) przechodzących przez sito o oczkach okrągłych średnicy 0,8 cm do 2%. | 4%   | 4%   |
| 2) Ilość krajanki ze śladami piasku, popiołu do 1%.                                                            | 3%   | 3%   |
| 3) Ilość krajanki przypalanej do 5%.                                                                           | 7%   | 7%   |
| 4) Ilość krajanki niedosuszonej do 0,5%.                                                                       | 0,5% | 0,5% |
| 5) Ilość krajanki ze ślad. zarob. pierw. do 2%.                                                                | 3%   | 4%   |
| 6) Ilość krajanki ze ślad. zarob. wtórn. do 0,2%.                                                              | 0,5% | 0,5% |

## V. LOM GRZYBOWY

Pod nazwą łomu grzybowego należy rozumieć grzyby pokruszone i połamane oraz trzony grzybowe, odpowiadające co najmniej wyborowi popularnemu („P”) grzybów suszonych całych lub wyborowi II krajanki grzybowej.

## VI. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

- 1) Jako opakowanie hurtowe dla suszu grzybowego dopuszcza się torby papierowe impregnowane (środkiem bezwonnym) o wymiarach 70 x 112 cm i zalepione klejem (bezwonnym). Każda torba po zaklejeniu winna być umieszczona w skrzyni z drzewa miękkiego.
- 2) Jako opakowanie detaliczne dla suszu grzybowego luzem lub prasowanego w cegielki, dopuszcza się torebki celofanowe (celofan bezbarwny). Celofan winien być klejony wodą (nie klejem).
- 3) Znakowanie torebek winno zawierać:
  - a) nazwę lub znak wytwórni,
  - b) nazwę towaru i wybór,
  - c) wagę brutto, netto i tarę,
  - d) datę produkcji.

## VII. MĄCZKA GRZYBOWA

Pod nazwą mączki grzybowej należy rozumieć grzyby suszone, borowiki, maślaki, koźlaki, sitaki i inne grzyby jadalne. Grzyby te muszą być zdrowe i niezarobaczywione.

- 1) Do obrotu giełdowego dopuszcza się 2 wybory mączki grzybowej:
  - a) wybór I (tylko z borowika suszonego)
  - b) wybór II (z borowika i innych grzybów jadalnych, o stosunku borowika do innych grzybów jadalnych jak 1 : 3 wagowo).

**Uwaga:** produkcję mączki grzybowej wyboru II mogą prowadzić tylko Zakłady upoważnione przez Ministerstwo Zdrowia.

## 2) Stopień rozdrobnienia.

Mączka grzybowa musi być mialko zmielona niewykazując drobnej śruty.

## 3) Barwa brązowa z odcieniem szarym.

## 4) Smak i zapach czysto grzybowy, charakterystyczny dla suszu grzybowego, bez smaku i zapachu obcego np. stęchlizny, przypalenia itp.

## 5) Stopień wysuszenia. Mączka winna wykazywać wilgoci nie więcej niż 10%.

## 6) Zanieczyszczenie. Mączka grzybowa może zawierać zanieczyszczenia organiczne, mineralne do 1% łącznie.

## VIII. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

1. Jako opakowanie hurtowe dla mączki grzybowej dopuszcza się torby papierowe trzywarstwowe o pojemności 20 i 50 kg netto.
2. Jako opakowanie detaliczne dla mączki grzybowej dopuszcza się torebki papierowe 100 i 200 gram., dodatkowo z zewnątrz zabezpieczone celofanem przed wilgocią.
3. Znakowanie torebek winno zawierać:
  - a) nazwę lub znak wytwórni,
  - b) nazwę towaru i wybór,
  - c) wagę brutto, netto i tarę,
  - d) datę produkcji (rok).

## IX. KRYTERIA ZATRZYMANIA

Do obrotu giełdowego nie dopuszcza się b. rowików suszonych całych, krajanych. Łon grzybowego i mączki grzybowej o ile:

- 1) wykazują odchylenia wielkości od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
- 2) wykazują barwę inną od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
- 3) wykazują zjełczenie,
- 4) wykazują odchylenia większe od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
- 5) wykazują obecność więcej niż 2 szt. żywych lub martwych larw w 100 g produktu,

- 6) wykazują smak i zapach obcy dla suszu grzybowego borowika np. przypalenia, gorzkości, pleśni, zgnilizny, stęchlizny itp.
- 7) wykazują niewłaściwy stosunek kapeluszy do trzonów w wyborze popularnym borowika całego i w wyborze II i III krajanki borowika od ustalonych norm,
- 8) wykazują niewłaściwy stosunek borowika do innych grzybów jadalnych w mączce grzybowej wyboru II-go,
- 9) wykazują większą wilgotność niż 12% w suszu grzybowym całym, krajance i łomie, a 10% w mączce grzybowej,
- 10) mączka grzybowa wykazuje drobną śrutę,
- 11) mączka grzybowa wyboru I-go zawiera domieszkę innych grzybów,
- 12) są niewłaściwie opakowane i znakowane.

## NORMY JAKOŚCIOWE DLA OWOCÓW SUSZONYCH

na okres gospodarczy 1949/50

zatwierdzone pismem Min. Handlu Wewnętrznego Dep. Obrotu Artykułami Rolnymi z dnia 18 października 1949 r. za L. dz. R-II-C-45/49.

Pod nazwą owoce suszone należy rozumieć owoce całe lub pokrajane i utrwalone przez wysuszenie, sporządzone z jednego gatunku owoców lub mieszankę z dwu lub kilku gatunków owoców suszonych.

### A. JABŁKA

#### I. Jabłka suszone.

1) Do obrotu giełdowego dopuszcza się następujące rodzaje jabłek suszonych:

- a) jabłka suszone — krążki,
- b) jabłka suszone — ćwiartki.

II. Jabłka suszone krążki — są produktem powstałym przez wysuszenie jabłek pokrajanych w plasterki prostopadłe do osi jabłka. Grubość poszczególnych plasterków winna wynosić od 3—1,5 mm.

2) W obrocie giełdowym rozróżnia się cztery wybory jabłek suszonych — krążków:

- a) wybór I,
- b) wybór II,
- c) wybór III,
- d) wybór IV (może być przemysłowy).

3) Cechy poszczególnych wyborów:

a) wybór I.

1. wielkość krążków — możliwie równa o średnicy plasterków nie mniejszej niż 5 cm,

2. barwa krążków — jednolita, białokremowa,

3. konsystencja — elastyczna, bez stwardniałej i kruszącej się skorupki zewnętrznej,

4. smak i zapach — charakterystyczny dla jabłek suszonych bez zapachów obcych,

5. czystość — krążki muszą być pozbawione wszelkich pozostałości skórki, gniazd nasiennych, ogonków itp.,

6. uszkodzenia — owoce użyte na susz muszą być zdrowe, bez odgniecenia, nadpsucia i zarobaczywienia. Dopuszcza się do 15% wagowo krążków uszkodzonych mechanicznie,

7. nie dopuszcza się krążków spalonych, przypalonych, ściemniałych oraz ze śladami zarobaczywienia wtórnego.

b) wybór II.

1. wielkość krążków — możliwie równe o średnicy plasterków nie mniejszej niż 4 cm,

2. barwa krążków — białokremowa lub kremowa,

3. konsystencja — elastyczna, bez stwardniałej i kruszącej się skorupki zewnętrznej,

4. smak i zapach — charakterystyczny dla jabłek suszonych, bez zapachów obcych,

5. czystość — krążki muszą być pozbawione wszelkich pozostałości skórki, gniazd nasiennych, ogonków itp.,

6. uszkodzenia — owoce użyte na susz muszą być zdrowe, bez odgniecenia, nadpsucia, zarobaczywienia itp. Dopuszcza się do 20% wagowo krążków uszkodzonych mechanicznie,

7. nie dopuszcza się krążków spalonych, przypalonych, ściemniałych oraz ze śladami zarobaczywienia wtórnego.

c) wybór III.

1. wielkość krążków — dowolna,

2. barwa krążków — białą-kremową do jasno-brązowej,

3. konsystencja — elastyczna,

4. smak i zapach — charakterystyczny dla jabłek suszonych, bez zapachów obcych,

5. czystość — krążki muszą być pozbawione skórek, gniazd nasiennych, ogonków itp. Dopuszcza się krążki z pozostałościami po skórcie i gniazdach nasiennych do 15% wagowo,

6. uszkodzenia — owoce użyte do produkcji muszą być zdrowe, bez nadpsucia i zarobaczywienia. Dopuszcza się do 50% wagowo krążków uszkodzonych mechanicznie,

7. dopuszcza się do 15% wagowo krążków ze śladami przypalenia i ściemniałych łącznie. Nie dopuszcza się krążków ze śladami zarobaczywienia wtórnego.

d) wybór IV. (może być przemysłowy).

1. wielkość krążków — dowolna,

2. barwa krążków — białą-kremową do brązowej,

3. konsystencja — elastyczna,

4. smak i zapach — charakterystyczny dla jabłek suszonych, bez zapachów obcych,

5. czystość — krążki nieobierane ze skórki i niewydrążone komory nasienne,

6. uszkodzenia — dopuszcza się do 75% wagowo krążków uszkodzonych mechanicznie,

7. dopuszcza się do 25% wagowo krążków ze śladami przypalenia. Nie dopuszcza się krążków ze śladami zarobaczywienia wtórnego.

### III. Jabłka suszone „ćwiartki“.

1. Jest to produkt powstały przez wysuszenie jabłek pokrajanych w ćwiartki, szóstki lub ósemki całego owocu.

2. Do obrotu giełdowego dopuszcza się cztery wybory jabłek suszonych, „ćwiartek“:

a) wybór I,

b) wybór II,

c) wybór III,

d) wybór IV (może być przemysłowy).

3. Zależnie od wielkości, barwy, czystości — obrania i wydrążenia owocu, susz tego rodzaju posiada cechy analogiczne do jabłek suszonych w krążkach. (Cechy

poszczególnych wyborów jabłek suszonych „ćwiartek“ odpowiadają cechom poszczególnych wyborów jabłek suszonych krążków).

### IV. Cechy ogólne.

1. Wybory jabłek suszonych tak w krążkach jak i w ćwiartkach nie mogą wykazywać wyższej zawartości wody niż 22%.

2. Owoce mogą być bielone przy pomocy bezwodnika kwasu siarkowego ( $\text{SO}_2$ ) z tym, że zawartość tego kwasu w gotowym produkcie nie może przekraczać 0,125 g w 100 g suszu.

3. Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych niedopuszczalna.

4. Obecność obcych związków jak stęchlizny, pleśni, dymu itp. — niedopuszczalna.

### V. Opakowanie i znakowanie.

1. Jako opakowanie hurtowe dla jabłek suszonych dopuszcza się:

a) beczki bukowe 50 ltr., wewnątrz parafinowane i wyłożone papierem,

b) torby papierowe parafinowane — trzywarstwowe o wym. 70 × 112 cm.

2. Jako opakowanie detaliczne dla jabłek suszonych dopuszcza się:

a) torebki celofanowe o pojemności 100 i 250 g,

b) dla cegiełek suszu prasowanego —

b) dla cegiełek suszu prasowanego — a 100, 200 i 500 g celofan.

**Uwaga:** celofan winien być bezbarwny i klejony wodą.

c) pudełka tekturowe wyłożone papierem pakowym i pergaminowym o pojemności 0,5 i 1 kg wagi netto, oraz skrzynki drewniane o pojemności 5 kg wagi netto.

3. Znakiowanie opakowań winno zawierać:

a) nazwę lub znak wytwórni,

b) nazwę towaru i wybór,

c) wagę brutto, netto i tarę,

d) datę produkcji (rok).

### IV. Kryteria zatrzymania.

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego jabłek suszonych krążków i „ćwiartek“ o ile:

1. wykazują odchylenia wielkości od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,

2. wykazują barwę od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
3. wykazują konsystencję inną od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
4. wykazują smak i zapach obcy dla jabłek suszonych, np. pleśni, zbutwienia, dymu itp.,
5. wykazują zanieczyszczenia wyższe od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
7. wykazują większą zawartość owoców przypalonych od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,

8. wykazują wyższą ilość krążków lub ćwiartek uszkodzonych od ustalonych norm dla poszczególnych wyborów,
9. wykazują wyższą zawartość wody niż 22%,
10. wykazują wyższą zawartość kwasu siarkowego ( $\text{SO}_2$ ) niż 0,125 g w 100 g suszu,
11. wykazują zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne,
12. są niewłaściwie opakowane i znakowane.

# PRZEGLĄD//ZAGADNIENI *handlu wewnętrznego*

## PROBLEMY TRANSPORTU

Corocznie w okresie jesiennym obserwujemy wzrost nasilenia przewozów kolejowych, co pozostaje w związku z rozpoczynającymi się w tym czasie masowymi przerzutami zebranych płodów rolnych jak zboże, warzywa, owoce itd.

Jest jasne, że szybkie i sprawne przerzucenie masy towarowej w pożądanym kierunku stanowi integralną część ogólnego zagadnienia obrotu towarowego i w tym znaczeniu problemy transportu w ogóle, a transportu kolejowego w szczególności, wiążą się bardzo ściśle z interesującym nas odcinkiem handlu wewnętrznego.

Ponieważ działalność aparatu handlowego oraz kolejnictwa podporządkowane są organizacyjnie różnym resortom — dlatego pomyślnie rozwiązanie całego kompleksu tych spraw wysuwa na pierwszy plan momenty właściwej koordynacji działania obu zainteresowanych stron.

Tegoroczne obfite zbiory z jednej strony, z drugiej zaś stale pogłębianie się elementów planowania w naszej gospodarce narodowej — stawiają obecnie szczególnie poważne i odpowiedzialne zadania zarówno przed kolejnictwem jak i aparatem handlu uspołecznionego w zakresie zorganizowania jaknajbardziej terminowego i ekonomicznego przebiegu masowych towarów w obrocie wewnętrznym.

Kolej, jak już zapewne wiadomo naszym czytelnikom, przedsięwzięła szereg środków zmierzających zarówno do ułatwienia zainteresowanym korzystania z jej usług jak i obostrzenia odpowiedzialności finansowej tych klientów,

którzy z niedostateczną sprężystością będą przeprowadzali załadunek lub rozładunek.

W niniejszych uwagach pragniemy zatrzymać się na kluczowym problemie, warunkującym pomyślny przebieg całej akcji, a mianowicie na koordynacji działań między transportem a aparatem handlowym. Jasną jest bowiem rzeczą, że najdalej nawet idące usprawnienie pracy kolei nie da właściwych rezultatów, jeżeli równocześnie i równolegle nie zostaną usunięte niedociągnięcia w pracy tych, którzy z usług kolei korzystają; chodzi tu w szczególności o kapitalny problem skrócenia postoju wagonów kolejowych, co pozwoli przy tej samej liczbie taboru dokonać przewozu większej ilości towarów.

Istnieje szereg odcinków pracy aparatu handlowego, które w chwili obecnej będą musiały być skontrolowane pod kątem widzenia wymogów usprawnienia transportu.

Na tym miejscu zwrócimy uwagę jedynie na dwa z nich, mające, naszym zdaniem, znaczenie decydujące.

Są to: — po pierwsze należyte wewnętrzno-organizacyjne przygotowanie aparatu skupu i dystrybucji, po drugie zaś — nawiązanie należytej współpracy na zewnątrz z organami administracji kolejowej.

Pierwszy z tych odcinków obejmuje tego rodzaju zagadnienia jak: ustalenie realnego planu przewozów, zmobilizowanie środków osobowych i technicznych w ilości zapewniającej sprawne wykonanie czynności organizacyjno-technicznych, związanych z przeładunkiem towarów, wreszcie dostosowania trybu pracy per-

sonelu placówek handlowych do potrzeb chwili przez wprowadzenie dyżurów, zapewniających ciągłość w funkcjonowaniu danej organizacji handlowej.

Te wszystkie elementy, które można określić w sumie jako organizacyjną mobilizację przedsiębiorstwa, winny być uzupełnione przez postawienie na należyty poziom współpracy z administracją kolejową, co powinno wyrazić się przede wszystkim w informowaniu placówek tej administracji (zawiadawca stacji itd.) o przewidywanym czasie trwania czynności załadunkowych lub wyładunkowych jak również w zorganizowaniu odpowiedniej łączności z najbliższą stacją kolejową celem umożliwienia tej ostatniej wcześniejszego awizowania przesyłek będących jeszcze w drodze lub jaknajszybszego informowania o przesyłkach już przybyłych.

Reasumując powyższe uwagi trzeba stwierdzić, iż normalne o tej porze roku nasilenie obrotu ziemiopłodami stawia przed aparatem handlu uspołecznionego bojowe zadanie zmobilizowania wszystkich swych sił i środków celem nie dopuszczenia do tego, by odcinek transportu stał się „wąskim gardłem”, które przy obfitości tegorocznych plonów — mogłoby wywołać zakłócenia w planowym i szybkim zaopatrzeniu mas pracujących miast w artykuły produkcji rolnej oraz w ich przetwory.

## NOWE OBLCZYE HANDLU WEWNĘTRZNEGO W POLSCE

Wielu ludziom, nie dość wnikliwie obserwującym dokonywujące się obecnie w naszym życiu gospodarczym przemiany, forma tych przemian zasłania często istotne zagadnienia funkcjonalne.

Idąc po tej linii — rozrost sektora uspołecznionego w handlu wewnętrznym i obejmowanie przez niego coraz to nowych placówek — ocenia się często tylko formalnie z punktu widzenia wkraczania na rynek nowego podmiotu gospodarującego, zapomina się natomiast, że wraz z tym zjawiskiem następuje całkowite przewartościowanie dotychczasowej, kapitalistycznej funkcji handlu.

Handel w nowym układzie systemu gospodarki planowej powołany jest do planowego realizowania funkcji społecznej, która polega na właściwym zaspokojeniu potrzeb klasy pracującej przez doprowadzenie do poszczególnego konsumenta towarów produkcji przemysłowej i rolnej. Nie rezygnując bynajmniej z rozrachunku gospodarczego i dążąc do osiągnięcia właściwych norm zyskowności — handel uspołeczniony odrywa się jednak od kapitalistycznej ideologii pogoni wyłącznie za jak największym zyskiem i włącza się w nowe formy życia gospodarczego jako jedno z podstawowych ogniw służby publicznej na tym odcinku.

Praktyczną ilustracją powyższych teoretycznych założeń może służyć wydane ostatnio przez

Ministra Handlu Wewnętrznego zarządzenie, przedłużające wydatnie czas otwarcia sklepów w dniach powszednich oraz przewidujące również pracę przedsiębiorstw handlowych w dniach świątecznych.

Jest jasne, że zarządzenie to, ze względu na swój ograniczony zasięg, posiada znaczenie wybitnie lokalne.

Byłoby jednakże niesłusznym przeoczyć przy tej sposobności szerokie i zasadnicze podstawy ideologiczne, których właśnie jest ono wyrazem, a które można streścić w krótkim zdaniu: „handel — w służbie interesów świata pracy”.

## POMYŚLNY PRZEBIEG AKCJI SKUPU ZIEMNIAKÓW

Sprawa zaopatrzenia ludności miejskiej w tak podstawowy artykuł powszechnego spożycia, jakim są ziemniaki, jest obecnie jednym z bardzo ważnych i pilnych zagadnień stojących przed naszym aparatem dystrybucyjnym.

Wstępnym warunkiem dla zrealizowania zadań w tym zakresie jest, oczywiście, pomyślny przebieg prowadzonej przez Spółdzielnię Gminne akcji skupu tego artykułu.

Jak wynika z opublikowanych ostatnio danych — skup ziemniaków kształtuje się nadal pomyślnie osiągając cyfrę przeszło 300.000 ton skupionych przez G. S. do połowy października r. b.

Ogółem tegoroczne zbiory ziemniaków są szacowane na przeszło 1 milion ton wyżej niż w roku ubiegłym, co oczywiście powinno odbić się na odpowiednio zwiększonej ich puli skupu.

## RACJONALIZACJA W OBROcie MĄKĄ

W jednym z poprzednich przeglądów zwróciliśmy uwagę naszych czytelników na zagadnienie ruchu racjonalizatorskiego w aparacie uspołecznionym handlu wewnętrznego.

Obecnie możemy zanotować na tym odcinku jedno z drobnych pozornie osiągnięć, które jednak przy stałym i powszechnym zastosowaniu przyczyni się zarówno do znacznego odciążenia aparatu detalicznej sprzedaży jak i zaoszczędzi czas klienteli.

Mowa tu o zorganizowaniu przez Państwową Centralę Handlową sprzedaży detalicznej mąki w gotowych, znormalizowanych opakowaniach.

Narazie inowacja powyższa wprowadzona została w ograniczonym zakresie, przewidywać jednak należy, że wkrótce powszechne zastosowanie zarówno w sektorze uspołecznionym jak i prywatnym; realizacja jej zależy jedynie od technicznej gotowości hurtowni do wykonywania czynności paczkowania.

Przykład powyższy raz jeszcze wskazuje na niewyżytkane jeszcze w pełni korzyści, których źródłem może być racjonalizacja form i metod pracy aparatu handlowego.

# Z PRASY ZAGRANICZNEJ

## ELEKTRYCZNOŚĆ PODNOSI WYDAJNOŚĆ PRACY W KOLCHOZACH

Czasopismo „Kolchoznoje Proizwodstwo” zamieszcza ciekawe informacje o gospodarce nasiennej w kolchozie im. Woroszyłowa. Kolchoz ten dostarcza kwalifikowane ziarno siewne dla gospodarstw kolektywnych swojego okręgu. Przy oczyszczaniu ziarna pracują dwie zelektryfikowane maszyny oczyszczające i dwie wialnie. Maszyny te oczyszczają podczas sezonu 10.000 centnarów ziarna siewnego. Przed zelektryfikowaniem urządzeń oczyszczających ziarno operacja ta była wykonywana ręcznie. Odbываła się ona z konieczności bardzo wolno, ponieważ robotnik oczyszczał ręcznie około 1,5 centnara dziennie. Obecnie w ciągu 8 godzin oczyszcza się mechanicznie 70 centnarów ziarna.

## DOSWIADCZENIE Z UPRAWĄ POMIDORÓW BEZ ROZSADY

To samo czasopismo zamieszcza artykuł, omawiający doświadczenia z uprawą pomidorów wysiewanych do gruntu. W różnych okręgach kraju, stwierdza autor, jest szeroko rozpowszechnione stosowanie rozsady przy hodowaniu pomidorów. Sposób ten jest dość skomplikowany i kosztowny. I dlatego zasługuje na uwagę przeprowadzany od szeregu lat przez Instytut Rolnictwa im. prof. Dokuczajewa w Okręgu Woroneżskim eksperyment z uprawą pomidorów bez rozsady, przy pomocy zasiewu do gruntu.

Pomidory zasiewane są po burakach pastewnych. Ziemię pod pomidory orze się pługiem traktorowym z przedłużeniem przy głębokości skiby 22 centymetry. Ziemię użyźnia się nawozami sztucznymi w stosunku po 3 centnary superfosfatu i 1 centnarze soli potasowej na hektar. Podczas zimy przeprowadza się zatrzymanie śniegu na działce. Na wiosnę znów wysiewa się nawozy sztuczne w stosunku 1 centnar superfosfatu, 0,5 centnara soli potasowej i saletry amoniakalnej 70 do 80 kg na hektar.

Gdy gleba odtaje na wiosnę, broni się ją w zygzak i kultywuje na głębokość 8 centymetrów, jednocześnie bronując w jeden ślad. Przed wysiewem broni się powtórnie i kultywuje na głębokość 5 centymetrów. Nasiona są wysiewane od razu po przygotowaniu gleby konnym siewnikiem rzędami po 70 centymetrów przy normie wysiewu 2 kilogramy na hektar. Głębokość przykrycia nasienia nie większa, niż 2 do 2,5 centymetra. Zasiew przeprowadza się prostolinijnie i w tym celu pierwsze przejście jest wyrównane przy pomocy sznura. Prawidłowe rzędy nasion i międzyrzędów zapewniają równomierność powierzchni oraz mechanizację robót przy późniejszym pieleniu.

## OBOWIĄZEK SAMOWYSTARCZALNOŚCI W MATERIALE SIEWNYM WYPEŁNIAJĄ RADZIECKIE GOSPODARSTWA KOLEKTYWNE

Czasopismo „Sielekaja i siemienowodstwo” stwierdza, że większość kolchozów w r. 1948 poszczycić się może poważnymi osiągnięciami w zakresie realizacji uchwały Rady Ministrów ZSRR z 28.VII. 1947, nakazującej kolchozom tworzenie własnych rezerw wyborowego materiału siewnego dla jesiennych i wiosennych zasiewów. Np. w Czebulińskim rejonie Komerowskiego okręgu zorganizowano ponad 1000 brygad nasiennych oraz 715 brygad wysokich urodzajów.

W celu podnoszenia jakości nasion, przeznaczonych do wysiewu na polach nasiennych, selekcję ziarna siewnego przeprowadzano ręcznie. Zebrano w ten sposób 5503 centnarów nasion, w tym 4508 centnarów pszenicy i 507 centnarów owsa. Kolchozy okręgu Gorkowskiego w wyniku zastosowania ulepszonej agrotechniki radzieckiej otrzymały plony od 25 do 30% większe, niż na ogólnych polach. Wysokie plony na polach nasiennych uzyskały brygady nasienne w kolchozie im. Kirowa Okręgu Górno Altajskiego, gdzie z obszaru pola nasiennego 12 ha zebrano plon 29,25 centnarów z hektara pszenicy Milturum 553.

W ostatnich latach na radzieckich stacjach nasiennych wyhodowano wiele nowych odmian zbóż chlebowych, roślin motylkowych i oleistych. Największą wartość dla wschodnich rejonów ZSRR mają odmiany pszenicy jarej „Milturum 553” i „Albidum 3700”, przewyższające stosowane dotychczas odmiany o 2 do 3 centnarów na hektarze. Dla centralnych okręgów natomiast najodpowiedniejszą odmianą jest „Mosthibrid 48”, przewyższająca rejonowane odmiany o 3 i więcej centnarów na hektarze. Dla Ukrainy najcenniejszymi okazały się odmiany pszenicy jarej „Artemowka” i „Odessa 13”.

Jeśli chodzi o nowe odmiany pszenicy ozimej, to dużą wartość przedstawia „Lutescens 116” dla północno wschodnich okręgów, „Ulianówka” dla szeregu okręgów centralnych, „Nowoukraińska 83” dla Kraju Krasnodarskiego i „Odessa 3” dla południowych obszarów Ukraińskiej S. S. R. Obecnie pracuje się nad dalszym ulepszeniem i rozszerzeniem zasięgu nowych odmian.

## PRZYSPIESZONE ROZMNOŻENIE ODMIAN W KRAJU KRASNODARSKIM

Według informacji czasopisma „Sielekaja siemienowodstwo” w Kraju Krasnodarskim w chwili obecnej są rejonowane dwa podstawowe

gatunki pszenicy ozimej: „Woroszyłowka“, wyhodowana przez grupę specjalistów na Kubańskiej Stacji Nasiennej i „Nowoukrainka 83“, wychodowana przez akademika Łukjanenko na Krasnodarskiej Stacji Nasiennej. Odmiana „Woroszyłowka“ jest rejonowana w północnej i centralnej części kraju. Przy wysokiej technice agrobiologicznej tej odmiany osiąga się plon 45 centnarów z hektara. Dodać należy, że ta odmiana jest odporna na suszę i dojrzewa o 2 do 3 dni wcześniej od innych odmian. Obszar zasiewu tej odmiany wynosi 48,9% całego obszaru pod pszenicą ozimą w kołchozach.

„Nowoukrainka 83“ jest rejonowana w przyazowskiej południowej i przedgórskiej strefie kraju. Odmiana ta odznacza się wysoką urodzajnością, dochodzącą do 46 centnarów z hektara oraz dużą odpornością na mrozy. Pod jej uprawą znajduje się przeciętnie 46,1% obszaru pszenicy ozimej całego kraju. Łącznie obie te odmiany zajmują 95% obszaru uprawy pszenicy ozimej, należące do kołchozów. Pozostałe 5%, stanowiące dawne odmiany, będą w roku bieżącym ostatecznie wyeliminowane z zasiewów kołchozowych i zastąpione nowymi rejonowanymi odmianami.

#### ZIEMIA W ANGLII NIE JEST NALEŻYCIE WYKORZYSTANA

Londyńskie czasopismo „Milling“ podaje, że na terytorium Wysp Brytyjskich lichej pastwisk jest około 17 milionów akrów. Są to właściwie ugory, stwierdza autor, które należałoby ponownie zaorać i obsiać trawą. Dopiero wówczas można by się spodziewać lepszych wyników w produkcji hodowlanej. Należy dodać, że oprócz tych pastwisk jest jeszcze około 5 milionów akrów pastwisk dla koni farmerskich.

A tymczasem ziemia nie jest należycie wykorzystana dla uprawy zbóż chlebowych. Przed 100 laty obszar uprawy zbóż chlebowych wynosił 4 miliony akrów, a plony z tego obszaru zebrane wystarczały w zupełności na zaspokojenie potrzeb aprowizacyjnych ludności. A obecnie trzeba duże ilości zboża importować z zagranicy. Nawet w r. 1952 produkcja własna

zbóż chlebowych nie będzie mogła pokryć więcej, niż połowę zapotrzebowania kraju. Zdaniem autora, sytuację poprawić będzie można tylko przez jaknajdalej idącą mechanizację uprawy i robót polnych, celem zwiększenia wydajności gleby i podniesienia urodzajów.

Jak donosi londyńskie czasopismo zbożowe „Milling“, dewaluacja funta szterlinga przybrała większe rozmiary, niż początkowo przypuszczano. Nawet najwięksi pesymiści z pośród brytyjskich businessmenów nie przypuszczali, że funt może spaść aż do \$ 2.80. Spodziewali się oni, że kurs funta będzie obniżony do \$ 3.25 lub w najgorszym przypadku do \$ 3.00.

Pierwszym skutkiem dewaluacji funta szterlinga w Anglii była podwyżka ceny chleba z dniem 1 października r. b. Mianowicie bochenek chleba wagi 1 3/4 funt. ang. podrożał z 4 1/2 do 6 pensów. W Kanadzie, gdzie dolar kanadyjski w stosunku do dolara amerykańskiego został zdewaluowany o 10%, podwyżka na bochenku chleba tej samej wagi wyniosła 1 pens. Australia obniżyła kurs swego funta w tym samym stosunku, co Anglia, będzie więc musiała również podnieść cenę swej pszenicy, oraz chleba. Według zapowiedzi australijskiego ministra handlu, Pollarda, cena pszenicy australijskiej będzie zrównana z ceną pszenicy kanadyjskiej 203 centy za buszel — to jest do ceny maksymalnej, wymienionej w Międzynarodowym Pakcie Pszenicznym.

Farmer kanadyjski będzie obecnie otrzymywał za swą pszenicę, przeznaczoną na konsumpcję wewnętrzną 155 centów, za pszenicę przeznaczoną na eksport do Anglii, zgodnie z istniejącą umową brytyjsko-kanadyjską, 205 centów, za pszenicę dostarczaną w ramach Międzynarodowego Paktu Pszenicznego — 203 centów oraz za pszenicę „wolnorynkową“: 230 centów. Cena pszenicy No1 Northern Manitoba wynosi 233 centów za buszel (według notowań z 1.X). Wypadnie dodać, że pszenica amerykańska No1 Hard American była w tym samym czasie notowana 234 centy za buszel f. o. b. porty Zatoki Meksykańskiej lub 189 za pszenicę sprzedawaną w ramach Międzynarodowego Paktu Pszenicznego.

s.†p.

## STEFAN WŁODARSKI

makler przysięgły Giełdy Zbożowo - Towarowej w Warszawie,  
zmarł po krótkich cierpieniach w dniu 27.X.1949.

CZĘŚĆ JEGO PAMIĘCI!

PREZYDIUM GIEŁDY  
ZBOŻOWO - TOWAROWEJ

# CEDULY GIELD

| T O W A R                        | Warszawa<br>4.XI.49 |           | Szczecin<br>4.XI.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%                  | —                   | 2.825     | —                   | 2.925     |
| " " 82%                          | —                   | 3.075     | —                   | 3.275     |
| " " 60%                          | —                   | 4.125     | —                   | 4.235     |
| " pszenna 97%                    | —                   | 4.600     | —                   | 4.700     |
| " " 72%                          | —                   | 5.800     | —                   | 5.800     |
| " " luksusowa                    | —                   | 8.400     | —                   | 8.400     |
| " " poślednia                    | —                   | 3.150     | —                   | 3.350     |
| " jęczmienna poślednia           | —                   | 1.500     | —                   | —         |
| Kasza jęczmienna 63%             | —                   | 4.100     | —                   | 4.100     |
| " perłowa 46%                    | —                   | —         | —                   | 5.300     |
| " gryczana palona                | —                   | 9.300     | —                   | 9.300     |
| " jaglana                        | —                   | 6.300     | —                   | 6.600     |
| Pęczak                           | —                   | 4.100     | —                   | 4.100     |
| Płatki owsiane                   | —                   | 6.100     | —                   | 6.100     |
| Kaszka 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                            | 700                 | 750       | 680                 | 720       |
| Słoma                            | 550                 | 600       | 440                 | 500       |
| Cebula                           | 2.700               | —         | 2.800               | 3.200     |
| Pomidory                         | —                   | —         | 6.000               | 9.000     |
| Buraki ćwikłowe                  | 850                 | —         | 1.200               | 1.400     |
| Kapusta biała                    | 800                 | —         | 900                 | 1.150     |
| Pory                             | 3.900               | —         | 2.700               | 3.000     |
| Selery                           | 6.000               | —         | 4.000               | 4.500     |
| Marchew                          | 3.200               | —         | 4.000               | 4.500     |
| Pietruszka                       | 1.100               | —         | 1.300               | 1.500     |
| Ogórki kiszane                   | —                   | —         | 12.000              | 13.000    |
| Kapusta kiszona                  | —                   | —         | 2.600               | 3.000     |
| Czosnek                          | 14.000              | —         | —                   | —         |
| Olej rzepakowy                   | 23.000              | 25.000    | 26.000              | 29.000    |
| " " lniany                       | 49.000              | 52.000    | 55.000              | 57.000    |
| Pokost                           | —                   | —         | —                   | —         |

# ZBOŻOWO - TOWAROWYCH

| Kraków<br>4.XI.49 |           | Poznań<br>4.XI.49 |           | Katowice<br>4.XI.49 |           |
|-------------------|-----------|-------------------|-----------|---------------------|-----------|
| Produc.           | Ap. skupu | Produc.           | Ap. skupu | Produc.             | Ap. skupu |
| 3.550             | 3.800     | 3.450             | 3.700     | 3.500               | 3.800     |
| 2.100             | 2.300     | 2.000             | 2.175     | 2.050               | 2.240     |
| 2.500             | 2.700     | 2.500             | 2.675     | 2.500               | 2.699     |
| 1.900             | 2.100     | 1.900             | 2.075     | 1.900               | 2.090     |
| 3.700             | 4.000     | 3.700             | 4.000     | —                   | —         |
| 3.000             | 3.300     | 3.000             | 3.300     | —                   | —         |
| —                 | 2.975     | —                 | 2.825     | —                   | 2.875     |
| —                 | 3.275     | —                 | 3.125     | —                   | 3.175     |
| —                 | 4.225     | —                 | 4.125     | —                   | 4.125     |
| —                 | 4.700     | —                 | 4.650     | —                   | 4.650     |
| —                 | 5.800     | —                 | 5.700     | —                   | 5.700     |
| —                 | 8.400     | —                 | 8.400     | —                   | 8.400     |
| —                 | 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     | —                   | 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     | —                   | —         |
| 3.650             | 3.700     | 4.100             | 4.200     | 4.400               | 4.800     |
| 850               | 950       | 750               | 800       | 850                 | 950       |
| 550               | 600       | 425               | 475       | 450                 | 550       |
| 2.000             | 2.500     | 2.400             | 2.600     | 2.500               | 2.900     |
| —                 | —         | —                 | —         | —                   | —         |
| 1.300             | 1.600     | 1.100             | 1.300     | 1.500               | 2.200     |
| 700               | 900       | 700               | 900       | 800                 | 1.000     |
| —                 | —         | —                 | —         | —                   | —         |
| —                 | —         | —                 | 1.100     | —                   | —         |
| —                 | —         | —                 | —         | —                   | —         |
| 1.200             | 1.400     | 1.000             | —         | 1.300               | 1.700     |
| —                 | —         | —                 | —         | —                   | 3.150     |
| —                 | —         | —                 | —         | 2.500               | —         |
| —                 | 3.200     | —                 | —         | 10.000              | 12.000    |
| —                 | 55.000    | 25.000            | 27.000    | —                   | —         |
| 52.000            | —         | 50.000            | 55.000    | —                   | —         |
| 62.000            | 75.000    | —                 | —         | 50.000              | 67.000    |

# KRONIKA KRAJOWA

## SKUP ZIEMNIAKÓW.

Kopanie ziemniaków kończy się we wszystkich województwach z wyjątkiem gdańskiego, szczecińskiego i olsztyńskiego. Dotychczas zebrano już o milion kwintali więcej, niż w roku ubiegłym. Przeciętna z jednego ha w całej Polsce szacuje się na 100 do 120 kwintali. Centrala Rolnicza, która za pośrednictwem spółdzielni gminnych prowadzi skup ziemniaków od rolników, uruchomiła ponad 2.500 punktów skupu i zakupi ponad pół miliona ton ziemniaków na zaopatrzenie miast. Dotychczas zakupiła już przeszło 300 tys. ton. Poza akcją skupu prowadzoną przez Centralę Rolniczą duże ilości ziemniaków napływają na rynki miejskie dostarczane przez chłopów lub przez pośredników prywatnych.

## KONTRAKTOWANIE JĘCZMIENIA.

Przemysł Fermentacyjny produkcję swą opiera na jęczmieniu, chmielu i owocach. Do chwili obecnej zaopatrzenie w jęczmień browarniany odbywało się na podstawie współpracy z Państwowymi Zakładami Zbożowymi oraz na kontraktach surowca w Państwowych Gospodarstwach Rolnych (rok 1948—1949 — 9.000 ha). W roku 1949/50 przemysł fermentacyjny projektuje wciągnąć do współpracy gospodarstwa mało- i średniorolne przez zawieranie umów plantacyjnych z daleko posuniętymi udogodnieniami dla rolników. W roku 1948 przerobiono 49.000 ton jęczmienia, w roku 1949 — 72.000 ton. Na rok 1950/51 planuje się przerób 91.000 ton i tym większe znaczenie posiadać będzie przystąpienie do kontraktacji gospodarstw mało- i średniorolnych. Do produkcji piwa poza jęczmieniem niezbędny jest chmiel. Dostarczany on jest ze skupu od plantatorów. Mimo, że produkcja krajowa chmielu stale wzrasta, ilości otrzymywane są jeszcze stale nie wystarczające, a braki pokrywać trzeba importem.

## URODZAJ KAPUSTY.

Tegoroczny zbiór kapusty szacowany jest ogółem na przeszło 700 tys. ton. Najlepiej wypadły zbiory w województwie warszawskim i poznańskim. Rynek miejski konsumuje około 200 tys. ton kapusty. Około 130 tys. ton dostarczają do odbiorcy chłopci i ogrodnicy, a resztę około 70 tys. ton spółdzielczość ogrodnicza. W chwili obecnej rejonowe placówki Centrali Ogrodniczej skupują kapustę, płacąc producentowi 6 do 7 zł za kg. Przeszło połowę zakupów 35 tys. ton otrzymują do przerobu kwaszarnie: w Katowicach, Miechowie, Zakroczymiu, Płocku i Legnicy.

## NOWE SZKOŁY PRZEMYSŁU TLUSZCZOWO-OLEJARSKIEGO.

Przy portowych Zakładach Przemysłu Tłuszczowo-Olejarskiego w Gdańsku otwarte zostało Gimnazjum Przemysłowe Tłuszczowo-Olejarskie. Większość przyjętej młodzieży, to dzieci robotnicze i chłopskie, które znalazły dobrą i fachową opiekę w znajdującym się przy gimnazjum internacie. Poza tym, otwarto dwie Szkoły Przemysłowe Tłuszczowo-Olejarskie — jedną przy Śląskich Zakładach w Szopienicach, drugą przy Zakładach „Schicht” w Warszawie.

## ZWIĘKSZENIE UPRAWY PSZENICY.

Jak informuje Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych, jesienna kampania siewna ma w całym kraju bardzo pomyślny przebieg. — W województwach centralnych i w wojew. olsztyńskim prace siewne są już zasadniczo ukończone, a w pozostałych województwach wykonane zostały w ponad 80%, czyli również dobiegają końca. Tegoroczna kampania siewna stała pod znakiem zwiększenia uprawy pszenicy we wszystkich rejonach kraju. Z dotychczasowych meldunków wynika, że zarówno Państwowe Gospodarstwa Rolne jak i chłopci ustosunkowali się do apelu ministra rolnictwa o zwiększenie obsiewu pszenicy, bardzo pozytywnie. Świadczy o tym przykład województw: białostockiego, warszawskiego i lubelskiego, gdzie obsiano pszenicą 109% planowanej powierzchni. Również charakterystyczne dla tegorocznej kampanii siewnej jest duże wykorzystanie siewników. Znaczną część siewu dokonano siewnikami. — W zależności od województwa, siew rzędowy stosowano na 70—90% ogólnej powierzchni zasiewów.

## NOTATKA.

Giełda Zbożowo-Towarowa w Krakowie zawiadamia, że decyzją Prezesa Rady Giełdowej Giełdy Zbożowo-Towarowej w Krakowie, został zwolniony ze stanowiska zaprzysiężonego próbobiorecy ob. NIEMCZYŃSKI ROMAN — pracownik P. Z. G. S. „Samopomoc Chłopska” w Nowym Sączu. Jak stwierdziła Komisja Rzeczników oraz Delegat Giełdy Zbożowo-Towarowej na miejscu w Nowym Sączu, ob. Niemczyński Roman dopuścił się szeregu nieformalności oraz zaniedbań, które dyskwalifikują go jako osobę zaufania publicznego.

Giełda Zbożowo-Towarowa w Warszawie zawiadamia, że decyzją Prezydium Rady Giełdowej Giełdy Zbożowo-Towarowej w Warszawie został zwolniony ze stanowiska zaprzysiężonego próbobiorecy ob. WOLKOWYSKI MICHAŁ — pracownik P. Z. G. S. „Samopomoc Chłopska” w Mińsku Mazowieckim za niewłaściwe pobieranie prób.



