

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE



Rok II

DWUTYGODNIK

Nr 23

TREŚĆ NUMERU:

Dr Mieczysław MYSONA i Mgr. Jerzy WOJCIECHOWSKI — O poprawnym oznaczaniu mączystości względnie szklistości ziarna	1
Zofia OSUCHOWSKA — Rozkruszek — szkodnik zbożowy	3
Bronisław ZAWISTOWSKI — Owies i jęcz- mień goloziarnisty	5
Lechosław ŻURAŃSKI — O normy i in- strukcje techniczne przemysłu konser- wowego owocowo-warzywnego . . .	6
Prof. Dr Inż. Adolf SAJDEL — O chwa- stach w zbożu	10
III Polski Zjazd Naukowej Organizacji . .	13
Tymczasowe normy jakościowe dla soków pitnych i owocowych	14
Tymczasowe normy jakościowe dla soków owocowych słodzonych	16
Tymczasowe normy jakościowe dla śliwek suszonych	17
Tymczasowe normy jakościowe dla gruszek suszonych	18
Przegląd zagadnień handlu wewnętrznego	20
Z prasy zagranicznej	21
Cedula Giełd Zbożowo-towarowych . .	22
Kronika krajowa	24

Wydawca: PPW „Polskie Wydawnictwa Gospodarcze“

Organ Giełd Zbożowo-Towarowych.

Redaguje Komitet.

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

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

Konto PKO: I-12826.

Cena egzemplarza 80 zł. Prenumerata kwartalna 480 zł.

Skład otrzymano dn. 22.XI 49 r. Druk ukończono 16.XII 49 r. Pap. druk. sat. kl. VII. 70 gr. Nakł. 4.000.
Zakł. Graf. RSW „Prasa“, Warszawa, ul. Smolna 10. Zam. 2517. B-95578

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE

ORGAN GIEŁD ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Rok II.

Warszawa, 1 grudnia 1949 roku

Nr 23

DR MIECZYSLAW MYSONA

MGR. JERZY WOJCIECHOWSKI

O POPRAWNYM OZNACZANIU MĄCZYSTOŚCI WZGLĘDNE SZKLISTOŚCI ZIARNA

Przeglądając podręczniki towaroznawstwa spotkać można zawsze kryteria, które należy stosować przy ocenie zboża. W szczególności przy ocenie pszenicy i jęczmienia określić należy mączystość wzgl. szklistość. Zarówno jednak w podręcznikach szkolnych, jak również i w podręcznikach przeznaczonych dla praktyki sprawę traktuje się tak ogólnie, że czytelnik nie jest w stanie istoty rzeczy zrozumieć, a tym bardziej na podstawie ogólnych opisów takie oznaczenie mączystości przeprowadzić w praktyce. Ustalenie dokładnej metodyki postępowania jest konieczne, gdyż dowolność w wykonaniu oznaczenia doprowadzi zawsze do różnych wyników, a w następstwie tego mogą wyniknąć nieporozumienia.

Określenie mączystości wzgl. szklistości natrafia na trudności przede wszystkim dlatego, że po przecięciu ziarn stwierdzamy nie tylko przekroje pełnomączyste i pełnoszkliste, lecz ziarna wykazują też cechy przejściowe, pośred-

nie między mączystymi i szklistymi, które również należy wziąć pod uwagę przy badaniu.

W chwili obecnej stosuje się w tym celu tzw. „metodę ćwiartkową”. Przydziela się odpowiednie ziarna do odpowiednich grup, które się określa jako $\frac{1}{4}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ i 0 mączyste wzgl. szkliste.

Zagadnienie wyjaśni najlepiej przykład. Przypuśćmy, że przecięto za pomocą farinotomu ogółem 500 ziarn i klasyfikacja przekrojów wykazała:

stopień mączystości	Ilość ziarn
$\frac{1}{4}$	120
$\frac{3}{4}$	108
$\frac{1}{2}$	130
$\frac{1}{4}$	92
0 (całkowicie szklistych)	50
razem	500

Uzyskane wyniki należy obecnie przeliczyć na mączystość:

Wynik podaje się w procentach.

na 500 ziarn posiadamy ziarn całkowicie mączystych	120
108 ziarn $\frac{3}{4}$ mączystych da ziarn	mączystych $108 \times \frac{3}{4} = 81$
130 „ $\frac{1}{2}$ „ „ „	„ $130 \times \frac{1}{2} = 65$
92 „ $\frac{1}{4}$ „ „ „	„ $92 \times \frac{1}{4} = 23$
50 „ 0 „ „ „	„ $50 \times 0 = 0$
razem	299

Ponieważ 500 ziarn dało 299 ziarn mączystych, przeto

$$\begin{aligned} 500 : 299 &= 100 : x, \\ x &= \frac{299 \times 100}{500} = 59,8 \end{aligned}$$

Mączystość wynosi zatem 59,8%, okragło 60%.

Studiując literaturę, można stwierdzić, że zagadnieniem oznaczenia mączystości zajmowało się szereg autorów, którzy podają różne metody usunięcia trudności w klasyfikowaniu ziarn. Klasyfikacja ziarn niepełnomączystych i niepełnoszklistych związana jest zawsze z pewnymi trudnościami, spowodowanymi zanikiem granic między częścią powierzchni mączystej i szklistej. W celu mocniejszego i ostrego uwydatnienia tych granic stosuje się odpowiednie zaprawienie ziarna przed przecinaniem.

Jako metodę klasyczną, cytowaną w pracach zagranicznych należy uznać metodę E. Jalowetza. Według przepisu E. Jalowetza badane ziarna pszenicy, lub jęczmienia ogrzewa się przez $\frac{1}{2}$ godziny w 40% formalinie, obmywa kilkakrotnie zimną wodą, pozostawia do wyschnięcia na wolnym powietrzu i poddaje się przecinaniu najmniej 500 ziarn.

Powierzchnia przecięcia posiada przy wszystkich ziarnach wąską otoczkę, która przy ziarnach uszkodzonych, wzgl. bardzo cienkich sięga aż do środka przekroju. Wewnątrz tego obrębu na szerokości przekroju ukazuje się w wypadku ziarna mączystego bardzo piękna powierzchnia barwy wapienno-mączystej, względnie w wypadku ziarn szklistych powierzchnia szklisto - perłowa. Między tymi dwoma stanami skrajnymi można wyraźnie rozróżnić stany pośrednie, a więc te ziarna, których zawsze będzie najwięcej i których stopień mączystości, wzgl. szklistości nie powinien być pominięty.

Przy oznaczaniu szklistości jęczmienia Prior zaleca przed przecinaniem moczyć ziarno w wodzie wapiennej o 10° twardości niemieckiej przez 24 godz., po czym suszyć przez 24 — 48 godzin w suszarce próżniowej.

Sposób Priora jest kłopotliwy, gdyż wodę wapienną o przepisanej twardości trzeba często przygotowywać, a nadto do suszenia, które trwa od 24 — 48 godzin stosować trzeba suszarkę próżniową.

Stosowanie metady formalinowej jest również kłopotliwe ze względu na własności tego czynnika.

Wyłoniło się przeto zagadnienie wyszukania nowej metody postępowania, mającej na celu ominięcie trudności, związanych z dotychczasowymi sposobami zaprawiania ziarna.

Chodziło tu w szczególności o to, aby badane ziarno na powierzchni przekroju o charakterze mieszanym mączysto - szklistym, uczynić dobrze rozpoznawalnym w swoich częściach składowych, podobnie jak ma to miejsce przy metodzie formalinowej Jalowetza.

Ziarna pszenicy oraz jęczmienia poddawano działaniu różnych czynników chemicznych, jak odczynnik Millona (roztwór wodny $\text{Hg}_2(\text{NO}_3)_2$), 30% roztwór kwasu sulfosalicylowego, 10% roztwór kwasu azotowego, oraz kwas szczawiowy w stężeniach 20%, 10% i 5% (roztwory wodne). Najlepsze wyniki osiągnięto, ogrzewając badane ziarno przez 20 minut w 5% wodnym roztworze kwasu szczawiowego. Ziarna odsączone, przemyte wodą i wysuszone na powietrzu (24 godz.) przecinano za pomocą farinotomu Pohla i poddawano klasyfikacji. Na uzyskanych powierzchniach przecięć były dobrze widoczne części ziarn, wypełnione skrobią i glutenem, niczym nie różniące się od podobnych przekrojów, uzyskanych po uprzednim wygotowaniu ziarn w formalinie.

W celu wykazania różnicy, zachodzącej między oznaczeniem szklistości wzgl. mączystości na ziarnach zaprawionych i niezaprawionych, wykonano szereg pomiarów porównawczych, przecinając ziarna surowe oraz zaprawione formaliną i 5% roztworem kwasu szczawiowego.

Wyniki uzyskane zarówno przy użyciu formaliny, jak i 5% kwasu szczawiowego w zupełności ze sobą się pokrywały, natomiast przy badaniu ziarn niezaprawionych uzyskiwano wyniki mniejsze o 7 — 9% w przeliczeniu na mączystość.

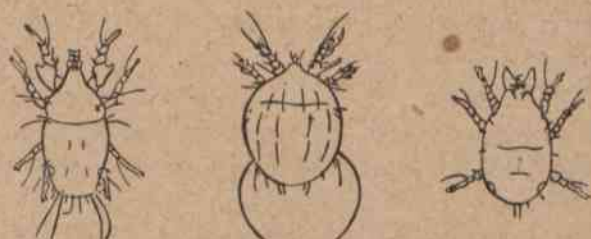
Reasumując powyższe badania należy stwierdzić, że posługiwanie się kwasem szczawiowym w miejsce formaliny pozwala na tanie i dokładne określenie stopnia mączystości, wzgl. szklistości pszenicy i jęczmienia.

ZOFIA OSUCHOWSKA

ROZKRUSZEK — SZKODNIK ZBOŻOWY

Szkodniki magazynowe zbóż i przetworów zbożowych wyrządzają w spichrzach i magazynach bardzo poważne szkody, zmuszając człowieka do mobilizacji środków na odcinku ich zwalczania. O pladze wołka zbożowego — *Calandra granaria* dużo w ostatnich czasach mówiło się w prasie fachowej, a pracownicy magazynów zbożowych zaznajomili się z metodami zwalczania z enuncjacji i zarządzeń komisarza rządowego do zwalczania szkodników magazynowych zbóż i przetworów zbożowych. Gromadzone przez człowieka zapasy żywności stwarzają w szeregu wypadków idealne warunki dla rozwoju szkodników, które jeśli nie będą właściwie zwalczane mogą powodować nieobliczalne straty.

W ciągu ubiegłego lata na terenie prawie całego kraju zanotowano pojawienie się w większym nasileniu powszechnie znanego szkodnika, z którym walka nastrocza dużo poważnych trudności. Szkodnikiem tym jest rozkruszek mączny *Thyroglyphus farinae* — którego opisowi należy w obecnej chwili poświęcić nieco miejsca.



samiec

Rozkruszek mączny
samica

larwa

Rozkruszek mączny — *Thyroglyphus* (*Aleurobius*) *farinae* należy do gromady pajęczaków — rzędu roztoczy (*Acarina*). Jest to roztocz mały — samica jego nie przekracza 0,5 mm długości, samiec jest jeszcze mniejszy, bo rzadko przekracza 0,3 mm długości. Są one białe-żółte o ośmiu czerwono-fioletowych odnóżkach i licznych szczecinowatych bezbarwnych włosach.

Samiec od samicy zewnętrznie poza wielkością różni się nieznacznie. Samica znosi 20 — 50 jej nie wiele większych niż 0,1 mm rozsianych po pożywieniu. Po 3 — 4 dniach z jaj wylęgają się larwy, podobne do osobników dojrzałych,

lecz dużo od nich mniejsze, o trzech parach odnóży. Po kilku, szybko po sobie następujących wylęgach, larwy przeobrażają się w osobniki dojrzałe, zdolne już w 24 godziny po wylęgnięciu do dalszego rozrodu. Normalnie samice po 3 dniach zaczynają znosić jaja. Cały cykl rozwojowy w pomyślnych warunkach trwa około 17 dni. W warunkach dla rozwoju niekorzystnych mogą powstawać specyficzne mało ruchliwe larwy zwane hypopus, odporne na wpływy zewnętrzne, nie wrażliwe na niską i wysoką temperaturę, na wysuszenie i nadmierną wilgotność. Zaopatrzone są one w cały szereg ząbków, chwytanych płytek itp., którymi mogą przyczepiać się do innych zwierząt i być przez nie przenoszone z miejsca na miejsce. Larwy takie mogą całymi miesiącami czekać na dogodny warunki życiowe, aby wtedy przejść przez normalny cykl rozwojowy.

Zarówno osobniki dorosłe jak i normalne larwy odznaczają się niezwykłą ruchliwością i zamiłowaniem do wędrówek, które ratują je przed brakiem pożywienia. Rozkruszki rozlażą się nawet po szkło i polerowanym metalu. Jedynie niska temperatura może zwolnić tempo ich wędrówek.

Rozkruszki atakują wszelkiego rodzaju ziarna zbóż i przetwory zbożowe jak mąkę, kaszę, otręby, płatki owsiane, dalej suszone wytloki buraczane, makuchy, wszelkiego rodzaju stare środki spożywcze, a nawet tapety klejone mącznym klejem. Ziarna atakują w ten sposób, że ostrymi narzędziami pyszczkowymi wiercą otwór ponad zarodkiem i tamtędy wnikają do wnętrza. Wyjadają systematycznie całe bielmo zostawiając tylko samą łupinę, powodując w ten sposób znaczny ubytek masy. Najsilniejszy rozwój rozkruszka następuje z końcem lata i początkiem jesieni, zwłaszcza w okresach dużych upałów. Wraz z rozwojem rozkruszka wzrasta wilgotność jego pożywienia, spowodowana działalnością bakterii i ich enzymów, pleśni oraz grzybków występujących razem z nim, poważnie na odchodach i pustych wylęgach. Równocześnie sprzyja to jego rozwojowi, gdyż rozwój jego jest zależny od stanu wilgotności i temperatury środowiska. Poniżej 14% wilgo-

tności rzadko kiedy można obserwować występowanie rozkruszka. Optymalny rozwój osiąga przy około 19% wilgotności. Na pszenicy obserwowano, że przy wilgotności 10,4 — 12,9% rozkruszki ginęły zupełnie, przy 13,4% rozwijały się wolno, przy 14 — 17% następowało silne rozmnażanie. Równocześnie zaobserwowano że najlepiej rozwijały się w temperaturze środowiska 14 — 24°C.

Maksymalną temperaturą przy jakiej jeszcze obserwowano rozwój była temperatura 40,5°C.

W mące, podobnie jak w zbożu, poniżej 11,5% wilgotności rozkruszki giną zupełnie, najsilniejszy ich rozwój następuje przy 13,6 — 16,6%.

Wszelkie środki spożywcze zaatakowane przez rozkruszkę są szkodliwe dla ludzi i dla zwierząt. Powodują one, skutkiem zawartych w nich równocześnie pleśniom, grzybkom i bakteriom schorzenia przewodu pokarmowego. Same zaś rozkruszki powodują u ludzi schorzenia skórne, podobne do chorób wywołanych świerzem. Poza tym dr A. Maurizio (die Nahrungsmittel aus Getreide) podaje, że zdarzają się zachorowania robotników pracujących przy produktach zakażonych rozkruszką. Roztocze te bowiem mogą wnikać do przewodu pokarmowego i płuc i żyć endoparazytycznie w tkankach ludzkich. Zauważono również, przy karmieniu zwierząt paszą zarażoną rozkruszką, że u koni występowała silna kolka, u świń następowało poronienie, a u bydła schorzenia skórne i przewodu pokarmowego.

Wykrycie rozkruszka w pierwszym stadium zaatakowania przez niego jest dość trudne ze względu na małą jego wielkość. Mąka zaatakowana przez niego, ma często widoczne pleśnie i grzybki, a silnie zarażona ma słodkawy zapach, przypominający zapach miodu. Dr Friedrich Taucher (Die Vorrats, Speicher — und Materialschädlinge und ihre Bekämpfung) podaje cały szereg sposobów wykrywania obecności rozkruszka. W mące stwierdza się w następujący sposób: próbkę podejrzanej mąki rozsypuje się na szklanej płytce, wyrównując dokładnie jej

powierzchnię nożem lub płaską łopatką. Roztocz poruszając się po powierzchni mąki, zostawia za sobą ślad w postaci rowków i bardzo drobnych brózd. Powierzchnia mąki przestaje być gładka. Dla produktów gruboziarnistych, grubszych niż mąka stosuje się metodę Köder'a: na suchą próbkę zaatakowanego materiału kładzie się w kilku miejscach np. świeżych wysterylizowanych otrębów i stawia się razem w ciemności. Roztocze znajdujące się w suchym materiale, wędrują do wilgotnego, gdzie larwy przetrwalnikowe w ciągu 2-ech dni zmieniają się w normalne larwy i wtedy są łatwe do zaobserwowania. Inna metoda wykorzystuje zdolność rozkruszka do wędrowania po szkle, zwłaszcza po wstrząśnięciu materiału zarażonego. Już po kwadransie można wtedy zaobserwować na ścianach próbówki ruchliwe rozkruszki wędrujące we wszystkich kierunkach. Metodę tę stosuje się do produktów grubo ziarnistych jak, ziarna zbóż, otręby, makuchy etc. Zwalczenie rozkruszka jest bardzo trudne, zwłaszcza, że nawet z mąki nie można go usunąć przez odsiewanie. Pojawieniu się i rozwojowi tego roztocza zapobiegają przede wszystkim suche, zimne i dobrze przewietrzone magazyny. Jak już wspomniałam mąka zawierająca mniej niż 11,5% wilgoci nie jest atakowana przez rozkruszkę. Małe ilości mąki zarażonej mogą być uratowane przez podgrzanie do 65°C. przez parę godzin, silnie zaatakowana mąka jednak nawet po takim zabiegu jest szkodliwa i nie nadaje się do konsumcji.

Taucher podaje że w Anglii do zwalczania rozkruszka w zbożu stosowano specjalne maszyny, które suszą zboże gorącym powietrzem a następnie silnie je oziębiają. Jakakolwiek pasza zarażona rozkruszką możliwa jest do użycia tylko po zaparzeniu jej gorącą wodą i zmieszaniu jej pół na pół z dobrą paszą.

W magazynach w zwalczaniu rozkruszka stosuje się gazowanie Zyklonem, a do dezynfekowania ścian, podłóg i urządzeń salmiak, naftę oraz różne środki zawierające kwas siarkowy.

BRONISŁAW ZAWISTOWSKI

OWIES I JĘCZMIEN GOŁOZIARNISTY

Przed wojną światową w różnych okręgach Związku Radzieckiego przeprowadzone zostały liczne doświadczenia z owsem i jęczmieniem gołozarnistym. Te odmiany owsa i jęczmienia można było spotkać zarówno w okręgach południowych, jak np. Woroneżskim i Oddeśkim, jak i na dalekiej Północy oraz na Syberii. Przynosiły one stosunkowo wysokie plony, wykazując jednocześnie dużą odporność na niesprzyjające warunki atmosferyczne.

Po wojnie doświadczenia te zostały wznowione, a zasięg ich poważnie się rozszerzył. Na specjalne podkreślenie zasługują doświadczenia, przeprowadzone w ciągu ostatnich pięciu lat w Krasnojarskim kraju na Syberii. Doświadczenia te omówił niedawno znany agronom radziecki P. Wołkow w artykule, zamieszczonym przez moskiewski dziennik „Izwestia“.

W ciągu ostatnich pięciu lat na polach doświadczalnych Aczyńskiego gospodarstwa pomocniczego No 4 w Kraju Krasnojarskim przeprowadzano wszechstronne doświadczenia w normalnych warunkach produkcyjnych z owsem gołozarnistym oraz z dwu i sześciorzędowym jęczmieniem. Urodzajność tych zbóż, stwierdza autor, była bardzo wysoka. W roku bieżącym np. przeciętny plon wyniósł 27 centnarów z hektara.

W sąsiednim sowchozie, należącym do Ministerstwa Budowy Maszyn Rolniczych, obsiano obszar 20 hektarów owsem gołozarnistym, wyhodowanym w Aczyńskim gospodarstwie pomocniczym. Również i tam plon był wysoki, wynosił bowiem od 25 do 27 centnarów z hektara. Dla porównania dodać należy, że wysiany w tym samym sowchozie owies zwykły plewiasty przyniósł przeciętny plon zaledwie 12 do 14 centnarów z hektara.

Jeśli chodzi o sposób uprawy, to jest on prawie jednakowy przy uprawie gołozarnistych odmian owsa lub jęczmienia. Okres wegetacyjny owsa gołozarnistego wynosi 87 dni, zaś jęczmienia gołozarnistego dwu i sześciorzędowego 84 dni. Ten stosunkowo krótki okres wegetacji umożliwia uprawę nawet na dalekiej północy, gdzie okres bez mrozów jest krótki, a zima jest surowa.

Szczególnie wysoką urodzajnością odznacza

się gołozarnisty dwurzędowy jęczmień, który jest wytrzymały na mrozy i posiada kłos odporny na obsypywanie. Waga absolutna tego jęczmienia (waga 1000 ziaren) wynosi 49,9 gramów, podczas gdy waga zwykłego jęczmienia plewiastego nie przekracza 32,8 grama.

Próby gołozarnistego owsa i jęczmienia, pochodzące z Aczyńskiego gospodarstwa pomocniczego, jak również sprawozdania z obserwacji i doświadczeń, były zbadane w tym roku przez Ministerstwo Rolnictwa ZSRR, Państwową Komisję do badania roślin kłosowych oraz przez prezesa Akademii Nauk Rolniczych, im. Lenina, tow. T. D. Lysienkę. W wyniku tych badań przyjęte zostały uchwały, stwierdzające doniosłe znaczenie tych zbóż dla radzieckiego gospodarstwa radzieckiego, a zwłaszcza dla przemysłu spożywczego.

Wysoka wartość odżywcza gołozarnistego owsa i jęczmienia została potwierdzona przez cały szereg instytucji naukowo badawczych Związku Radzieckiego, jak: Centralne Laboratorium Naukowo Badawcze Koncentratów Spożywczych, Wszechzwiązkowy Naukowo Badawczy Instytut Przemysłu Piekarnianego i Wszechzwiązkowy Instytut do Badań Ziarna. Badania chemiczne, technologiczne oraz inne badania ziarna tych odmian wykazały ich wyższość nad odmianami plewiastymi.

Owiec gołozarnisty jest pełnowartościowym surowcem dla produkcji kaszy owsianej oraz płatków owsianych. Wydajność kaszy z takiego ziarna jest od 25 do 31 procent wyższa, niż przy owsie plewiastym. Również dwurzędowy jęczmień gołozarnisty, wyhodowany w Aczyńskim gospodarstwie nasiennym, jest znacznie bogatszy w białko, niż jęczmień plewiasty.

Zastosowanie odmian gołozarnistych owsa i jęczmienia do produkcji kasz oraz koncentratów spożywczych pozwala uprościć proces technologiczny produkcji, zwiększyć ilość gotowego produktu, podnieść jego smak i zmniejszyć ilość odpadków przemysłowych.

Rozszerzenie powierzchni zasiewów owsa i jęczmienia gołozarnistego, zwiększyłoby rezerwy aprowizacyjne, zwłaszcza w okręgach północnych, która, jak doświadczenie wykazało, znakomicie się nadają do uprawy tych zbóż.

LECHOSŁAW ŻURAŃSKI

○ NORMY I INSTRUKCJE TECHNICZNE PRZEMYSŁU KONSERWOWEGO OWOCOWO – WARZYWNEGO

Analizując niedomagania przetwórstwa owocowo-warzywnego, dochodzi się do wniosku, że poważne czasem niedociągnięcia produkcyjne tej branży przemysłu konserwowego wypływają z dwóch przyczyn zasadniczych, które są skutkiem warunków w jakich znalazło się ono z przyczyny powojennych stosunków w przemyśle i w życiu społecznym.

Powyższe stwierdzenia znajdują podstawy w danych statystycznych, z których wynika bezsporny fakt bardzo szybkiego i poważnego rozwoju przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Rozwojowi temu sprzyja poważna ilość zakładów, które powróciły do Macierzy wraz z naszymi „Ziemiemi Zachodnimi”, jak również obfitość krajowych surowców, rozwijają się możliwości eksportowe, wzmagają potrzeby naszej planowej gospodarki społecznej.

Jednak w sytuacji tej, zwłaszcza gdy się myśli o dobrym wykonaniu planu 6-letniego, powstają jeszcze poważne obawy o właściwą, wysoką jakość produkowanych artykułów konserwowych i ujednolicenie produkcji na terenie wszystkich przetwórn krajowych.

Obawy te wypływają przede wszystkim z katastrofalnego wprost braku wykwalifikowanych inżynierów, technologów, techników, majstrów i robotników branży owocowo-warzywniej.

Wymieniony brak fachowców jest skutkiem przedwojennego zaniedbania w szkoleniu fachowego personelu przemysłu konserwowego, który był nieliczny, a który w czasie wojny został poważnie zmniejszony przez niemiecką dyskryminację polskiej inteligencji.

Skutkiem tego stanu jest obecnie zbyt duże przeciążenie pracą sił fachowych i wypływające stąd niedokładności w pracy, a co gorsze coraz częściej spotykana „dezereja” fachowców branży owocowo-warzywniej do innych zawodów.

Ta niewspółmierność sił fachowych wobec zadań nie może być usunięta w sposób szybki i w pełni zadawalający jedynie na drodze podjętego już szkolenia zawodowego, bo wykwalifikowani fachowcy, zwłaszcza w tak trudnym za-

wodzie, jak zawód inżyniera technologa przetwórstwa owocowo-warzywnego — nie wyrastają, jak przysłowiowe — grzyby po deszczu.

W tej rozległej i najbardziej odpowiedzialnej dziedzinie przemysłu, przerabiającego masowo różne surowce owocowe i warzywne, a więc surowce o wybitnej skłonności do procesów fermentacyjnych lub gnilnych, produkującego szeroki wachlarz artykułów, fachowiec — mimo ukończenia politechniki lub uniwersytetu — wyrasta dopiero po latach praktyki i bezpośredniej pracy z fartuchem roboczym na ramionach.

Szukając najkrótszych dróg wyjścia z tej trudnej sytuacji już w roku przyszłym — autor tych zdań doszedł do przekonania, że obok przyspieszonego i bardziej praktycznego szkolenia zawodowego, trudności w sposób szybki mogą być w 95% usunięte jedynie na drodze natychmiastowego opracowania nie tylko dokładnych norm jakościowych (standartowych — których brak), na artykuły gotowe do zbytu, ale przede wszystkim i głównie na opracowaniu do norm standartowych dokładnych instrukcji technicznych, które szczegółowo — punkt za punktem podawałyby kolejne czynności konieczne dla wyprodukowania artykułu o cechach określonych przez normy standartowe.

Nie dość na tym; — instrukcje tego rodzaju winny być tak opracowane, aby obejmowały normy zużycia surowców, normy pracy, procenty naturalnych ubytków itd., jednym słowem, aby każdy, nawet ledwo obyty z przemysłem technik — po wzięciu instrukcji do rąk, mógł bezbłędnie i zgodnie z normą wykonać określoną produkcję.

Jest przy tym zrozumiałe, że instrukcja techniczna, jeśli ma spełnić podwójne zadanie — tj. umożliwić bezbłędną produkcję artykułów znormalizowanych i jednocześnie pouczać, musi się składać z dwóch części.

Pierwsza część instrukcji, aby była w pełni zrozumiała i jasna w treści — winna podawać jedynie kolejne czynności, które są niezbędne dla wyprodukowania artykułu określonego rodzaju.

Z tego względu nie można opracowywać norm zbiorowych — np. „norm na marmolady“ lub „norm dla kompotów“, a należy opracować oddzielne normy na każdy rodzaj marmolady i każdy rodzaj kompotu, gdyż technika produkcji artykułów z grupy — „marmolady“ lub „kompoty“ jest często bardzo różna.

Druga część produkcji technicznej winna zawierać jedynie objaśnienia i naukowe uzasadnienie czynności oraz procesów technologicznych.

Pracownik przetwórci wyposażony w tego rodzaju „recepty czynności“ musi wykonać produkcję artykułu w sposób prawidłowy, a jeśli tego nie dokona, tak — jak „sztuka“ każe, to znaczy, że dany pracownik lekceważy sobie obowiązki a takich ludzi winno się z przemysłu usuwać.

Prócz tego, tak opracowana instrukcja, omawiająca surówiec, procesy, sposób przygotowania i opakowań, sprawdzenia maszyn — spełni poważne zadanie w szkoleniu praktyczno - teoretycznym, a przemysłowi umożliwi bezbłędne i tanie wykonanie produkcji dużej partii towaru o cenach jednolitych, co tak ważne jest szczególnie dla towarów eksportowych.

Przez tego rodzaju działanie uniknie się również poważnych nieraz strat, wynikających z nieuctwa, a czasem z braku fachowej inteligencji personelu przetwórci, niezbyt często korzystającego w nawale pracy z literatury fachowej.

Rozpatrując możliwości rozpracowania (do dnia 1.VI.50 roku — początek kampanii) koniecznych norm i instrukcji, należy być świadomym ogromu pracy, którą trzeba będzie wykonać.

W chwili obecnej w przemyśle konserwowym istnieje zaledwie kilka możliwie dobrze opracowanych norm standartowych na artykuły eksportowe i kilka norm na artykuły dla rynku krajowego.

Zaznaczyć przy tym należy, że z wyjątkiem norm eksportowych, które pracownicy ex — C. Z. P. K., a obecnie C. S. O. zaopatrzyli instrukcje techniczne, zresztą niedoskonałe, bo opracowywane zawsze w nawale pracy bieżącej, żadne normy na artykuły dla użytku krajowego (również niedoskonałe, bo obejmujące grupy artykułów — np. przeciery, marmolady, moszcze, soki, a więc nie zupełnie wypełniające zadania i charakter normy (z małymi wyjątkami nie posiadają indywidualnych instrukcji

technicznych, które, jak wyżej wspomniano są konieczne, jeśli nasz przemysł konserwowy ma produkować artykuły wysokiej jakości w sposób jednolity i tani.

Według obliczeń dla kompletnego ujęcia produkcji owocowo - warzywnej w prawidłowe, indywidualne normy jakościowe, należy opracować 161 norm dla artykułów owocowych i warzywnych rynku krajowego oraz 20 norm standartowych dla artykułów eksportowych — czyli łącznie należy rozpracować około 180 norm standartowych i około 180 instrukcji technicznych.

Jeżeli, przeciętnie licząc, jedna norma wymagać będzie 2-ch stron maszynopisu, a instrukcja techniczna 3-ch stron, to ogólnie na komplet norm i instrukcji zużyje się 900 stron maszynopisu.

Jest zrozumiałe, że pracy tej nie dokona 2-ch czy 3-ch fachowców, zwłaszcza obarczonych ciężarem codziennej pracy biurowej. Pracy tej nie wykona nawet trzech ludzi specjalnie powołanych do tych zadań, bo opracowanie normy, a szczególnie instrukcji technicznej — wymaga dużej inteligencji zawodowej, zdolności i potężnego bagażu wiedzy fachowej, wiadomości z zakresu praktyki i teorii oraz znajomości technicznych warunków i możliwości naszych przetwórców.

Jednak prace te nawet w ciągu 3 miesięcy może wykonać 10 fachowców pierwszej klasy, którzy zatrudnieni są w różnych instytucjach i zakładach przetwórczych, jeśli ich praca będzie odpowiednio opłacona, bo ich powołanie wyłącznie do opracowywania norm wydaje się niemożliwe.

Należy jednak z naciskiem zaznaczyć, że do prac normalizacyjnych nie można przystępować bez planu, bez ścisłej organizacji, a co ważniejsze bez skoordynowania prac normalizacyjnych. Prace Polskiego Komitetu Normalizacji w zakresie opakowań, Inspektoratu Standaryzacji w przedmiocie badań i wymagań stawianych towarom eksportowym, a również prace Komisji Normalizacyjnej przy Gieldzie Zbożowo-Towarowej w Warszawie i prace pracowników C.S.O. — winny być skoordynowane i ujęte w ścisły plan podziału prac, wynikających z ogólnego planu prac normatywnych.

Tylko w ten sposób prowadzona praca da pełne efekty i sprawi, że czyste karty Norm Międzynarodowego Komitetu Normalizacji (Fran-

cja), przewidziane dla polskich norm, będą wreszcie zapisane, a przemysł nasz, zbyt szybko wybujały zyska podstawy dla jego opłacalnej działalności.

Aby jednak prace normalizacyjne weszły wreszcie na odpowiednie tory poważnych poczynąń planowych i opartych na właściwych podstawach techniki normalizacji, jako zasadę naczelną należy przyjąć na przyszłość, że wszelkie normy jakościowe (standartowe) mogą być opracowywane jedynie w oparciu o dokładnie przebadany przedmiot normalizacji. Bowiem opracowywanie jakichkolwiek norm — np. norm na kompot czereśniowy bez dokładnie przebadanego słoika z tym kompotem, jest pracą, która mija się z celem, gdyż praca ta, jako oparta jedynie o omylną wyobraźnię i dane z literatury obcej, nie może ująć cech przedmiotu normalizacji w sposób ścisły; wszak cechy przedmiotu wypływają dopiero z dokładnego badania organoleptycznego i laboratoryjnego określonej marmolady, dżemu lub innego artykułu.

Jest za tym zrozumiałe, że podstawą opracowywanej normy może być jedynie artykuł, który normalizuje się wg. jego cech.

Prócz tego przy opracowywaniu norm standartowych należy mieć pewną skalę jakości przedmiotu normalizacji, produkowanego przez poszczególne zakłady przetwórcze.

Z tego względu, jeśli normalizacja ma być prowadzona w sposób budzący zaufanie do Komisji Normalizacyjnej, to komisja taka winna się oprzeć na dyżym materiale, gdyż normalizator musi „widzieć” przed sobą skalę barw, smaku, zapachu, konsystencji artykułów tego samego rodzaju, produkowanych przez różne zakłady. Prócz tego odpowiednie laboratorium winno mu dostarczyć dokładnych danych dotyczących ekstraktu, kwasowości, stopnia ocukrzenia, popiołu itp., gdyż wszelkie tego rodzaju pomiary charakteryzują przedmiot ujmowany w normę.

Jak już wspomiano, w ten sposób musi się znormalizować ca 180 artykułów, a jest to konieczne jeśli normalizator ma sobie urobić pogląd o przeciętnym poziomie krajowej produkcji — np. dżemu truskawkowego.

Prócz tego wśród setki słoików tego dżemu, zebranych z różnych przetwórn, znajdzie się jeden czy pięć słoików z dżemem wykonanym przez

„artystę” zawodu konserwiarza i te właśnie słoiki, zawierające dżem o najwyższych jakościach cech staną się podstawą do normy jakościowego standartu artykułu I klasy. Inne słoiki dadzą podstawę dla standartu artykułu II klasy lub określenia substandartu:

Przechodząc do omówienia kosztów tego rodzaju pracy, stwierdzić należy, że ogólne koszty wyniosą około 6 milionów złotych.

Na pierwszy sąd koszty te wydają się zbyt wielkie, aby za tę cenę można było przyjąć koncepcję szybkiego rozpracowania norm i instrukcji.

Poważniejsza analiza wymienionych kosztów i porównanie ich ze stratami, które rok rocznie powstają z przyczyny braku dokładnych norm i instrukcji technicznych — doprowadza jednak do wniosku, że wydatek na ten cel nawet 10 milionów złotych, jest małym ułamkiem strat, które powstają na terenie krajowej produkcji konserw. Wystarczy, aby wydarzył się bodaj jeden wypadek wady produkcyjnej w poważniejszej partii konserw (np. niedosterylizacja, nadużycie konserwantu), a straty mogą już wynosić 10 do 20 i więcej milionów złotych.

Ale nie te rzadkie, poważniejsze wypadki są miarą strat w przemyśle konserwowym, bowiem straty z braku norm i instrukcji technicznych idą w liczne dziesiątki milionów złotych. Straty te powstają na terenie kraju z przyczyny niewłaściwej jeszcze techniki produkcji, nieokreślonych ubytków i mank uznawanych z konieczności, bo nie były one gruntownie przebadane. Do tego należy doliczyć straty, które powstają przez niezupełne wykorzystywanie surowców, nadmierne użycie sił roboczych, marnowanie czasu na różne próby pokonania oporów dokonywane przez ludzi dobrej woli, ale ludzi bardzo często nieprzygotowanych do poważnych zagadnień przemysłu konserwowego, związane z chemią, bakteriologią, enzymatologią, z fizyką, technologią surowców roślinnych i surowców pomocniczych) itd., jak również poważne straty wynikające z przyczyny obniżenia jakości produkowanych artykułów.

Celem zrealizowania tak pomyślanej akcji normowania artykułów przemysłu konserwowego i opracowania do nich koniecznych instrukcji technicznych, należałoby powołać do działania specjalną Komisję Normalizacyjną, w której skład winni wejść:

1. przedstawiciel Polskiego Komitetu Normalizacji,
2. przedstawiciel Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Ministerstwa Zdrowia, oraz Ministerstwa Obrony Narodowej,
3. przedstawiciel Inspektoratu Standaryzacji,
4. przedstawiciel Giełdy Zbożowo-Towarowej,
5. przedstawiciel Dal-Społem,
6. przedstawiciele C.S.O., C.R.S. oraz Związku Producentów Prywatnych,
7. przedstawiciele P.C.H., W.S.S. i „Społem”,
8. przedstawiciele Przemysłu Opakowań (blaszanych, szklanych, drewnianych), a w razie potrzeby przedstawiciele innych instytucji — np. Centrali Rybnej przy opracowywaniu norm na przetwory z pomidorów.

Prócz tego wprost koniecznym jest udział przedstawicieli Wyższych Zakładów Naukowych (z Zakładów Technologii Żywności).

Tego rodzaju Rada Normalizacyjna — dysponująca odpowiednim funduszem, winna przede wszystkim rozpatrzyć istniejące już normy i w wypadku potrzeby nakazać ich korektę.

Z kolei winno się ustalić artykuły, które muszą być objęte normami. Do artykułów tych należy wytypować opakowania, które na przyszłość będą używane, jako opakowania znormalizowane i objęte normą określonego artykułu konserwowego. Jest to konieczne, gdyż sprawa opakowań — ze względów ekonomicznych, produkcyjnych i handlowych wymaga również poważnej interwencji normalizatorów.

Wybrane i ustalone rodzaje opakowań przekazać natychmiast do Polskiego Komitetu Normalizacji z prośbą o możliwie szybkie ujęcie ich w opracowane przepisy normowe.

W dalszych pracach Rady należałoby ustalić schemat normy, a po tym sporządzić listę normalizatorów, których Rada będzie powoływać dla opracowywania projektów norm.

Opracowywanie norm winno się odbywać w probierni artykułów nadsyłanych z poszczególnych przetwórn.

Projekty norm P.K.N-u — po ich zatwierdzeniu winny być bezzwłocznie przekazane do wiadomości centralnych komórek przemysłu opakowań z zaznaczeniem, że przemysł konserwowy

używać będzie jedynie opakowania spełniające wymagania norm. Tego rodzaju działanie jest konieczne, aby na przyszłość uniknąć nieporozumień i strat, które wynikają z nieznanomości wymagań przemysłu koserwowego, stawianych różnym opakowaniom.

Rada Normalizacyjna winna również ustalić sposób oceny i warunki odbioru opakowań z produkcyjnych zakładów, co konieczne jest, gdyż przemysł konserwowy musi mieć pewność, że odebrane opakowania są rzeczywiście przydatne dla jego potrzeb. Techniczny sposób odbioru opakowań określonego rodzaju winien być określony w normie P.K.N-u na opakowanie, które norma obejmuje.

Projekty norm na artykuły potwierdzone przez Radę winny być natychmiast podane do wiadomości zainteresowanym instytucjom, aby instytucje te mogły się przygotować do produkcji artykułów znormalizowanych (zamówienie opakowań, opracowanie nalepek, które również winny być znormalizowane).

Równolegle z pracami normalizacyjnymi w oddzielnej komórce roboczej, złożonej z praktyków I klasy, winny być rozpracowywane instrukcje techniczne do norm, które po zatwierdzeniu rozsyłane będą do zainteresowanych instytucji.

Opracowywanie instrukcji technicznych winno się oprzeć na wywiadzie (drogą pisma lub przez Inspektorów technologów C.S.O.) przeprowadzonym z kierownikiem produkcji tej przetwórci, której artykuł (jako wzorcowy) wzięto za podstawę do normy. Wykonanie tak trudnego zadania, jak opracowanie instrukcji technicznej należy zlecać wyłącznie fachowcom specjalnie biegłym w zawodzie konserwarskim.

Wydaje się, że sposób działania Rady Normalizacyjnej wyczerpuje główne zagadnienia, ważne dla usprawnienia przemysłu konserwowego, a jednocześnie tego rodzaju działanie Rady przez udział przedstawicieli zainteresowanych przemysłem instytucji wpłynie dodatnio i ożywiająco na planowość prac normalizacyjnych.

Głównym zaś efektem tego działania będą normy i instrukcje techniczne nie od razu tak doskonałe, jak Związkowe Osty (Obszczesajunyje standarty) ale w każdym razie radykalnie porządkujące produkcję przemysłu konserwowego branży owocowo-warzywnej.

PROF. DR INŻ. ADOLF SAJDEL

O CHWASTACH W ZBOŻU

III. OSET POLNY — *Cirsium arvense* (L.) Scop.

Oset polny (nazwa naukowo-botaniczna według Szafera — ostrożeń polny), zwany także ostrożniem, sierpikiem rolowym, sierpikiem ostowatym i sierpnikiem, jest rośliną trwałą (byliną). Łodyga wysokości od 50 do 150 cm, grubości u podstawy około 1 cm, okrągła, słabo owłosiona, zwykle silnie rozgałęziona. Liście posiadają rozmaity kształt, są niepodzielone lub mniej więcej falisto wcinane, ciernisto-kolczaste, siedzące lub nieco zbiegające wzdłuż łodyg. Oset należy do roślin dwupiennych, to znaczy, że część osobników wytwarza tylko kwiaty męskie, a część — wyłącznie żeńskie.

Kwiaty posiadające barwę jasno-purpurową lub różowo-lila, wyjątkowo białą, zebrane są w koszyczki, długości 15—20 mm, kształtu jajowato-walcowatego. W koszyczkach kwiatowych roślin męskich znajduje się ponad 100 kwiatów, których korony (8—12 mm długie) mają kształt rurek dzwonkowato u góry rozszerzających się i rozciętych na 5 łatek. Koszyczki kwiatowe roślin żeńskich są nieco mniejsze; długość płatków korony wynosi tylko 2—3 mm.

Ponieważ roślina jest dwupienna, wytwarzanie nasion zazwyczaj nie zachodzi tak obficie, jak możnaby przypuszczać, sądząc według liczebności kwiatostanów.

Kwitnie oset od lipca do października, dojrzewa zwykle równocześnie z rośliną uprawną, wśród której rośnie.

Nasienie podługne (długość 3 mm, szerokość 1,1 mm), lancetowate, lekko zakrzywione, bocznie nieco jakby ściśnięte, zwężające się ku okrągłej podstawie, jest najszersze powyżej połowy, a u góry otoczone krawędzią w kształcie kołnierzyka, wewnątrz której znajduje się pośrodku wąska, krótka szypułka. Powierzchnia nasion jest żółto-szara i podługnie kreskowana. Nasienie z łatwością jest unoszone przez wiatr dzięki temu, że zaopatrzone jest w (odpadający potem) pęczek puchowych włosków (tzw. puch

kielichowy), przekraczający długością (= 2—3 cm) wielokrotnie nasienie. 1000 nasion ostu waży około 1,15 grama. Jedna roślina tego chwastu może wytworzyć od 4600 do 40000 nasion, zależnie od stopnia jej rozgałęzienia. Nasiona ostu łatwo i dość dobrze kielkują: w doświadczeniach laboratoryjnych (Korsmo) bezpośrednio po dojrzewaniu wyklikowało w przeciągu 20 dni 90% nasion. Natomiast nasiona przechowywane w suchym miejscu przez 8 miesięcy, a następnie wysiane do gruntu na głębokość 1 cm, wyklikowały w ilości 10% po miesiącu, a po upływie 2 miesięcy — 45%. Nasiona wysiane jesienią o wiele lepiej kielkowały i dawały dorodniejsze rośliny, aniżeli nasiona tej samej próby wysiane w okresie wiosennym. Tak np., gdy wysiane jesienią (na głębokość 0,5 cm) wyklikowały w 52%, a rośliny z tych nasion osiągnęły po 4-miesięcznej wegetacji wysokość 30 cm, to wiosną zasiane — weszły tylko w 23% i wytworzyły rośliny tylko 7-centymetrowe.

Głębokość przykrycia odgrywa wybitną rolę przy kielkowaniu nasion chwastu i tak np. w pewnym doświadczeniu (Korsmo): z nasion wysianych

na głębokości:	0	0,5	1	2	3	4	5	6 cm
wyklikowało:	6	20	30	12	4	2	2	0%

Według doświadczeń Rostrup'a nasiona ostu wytrzymują nawet kilkumiesięczne moczenie; również zanurzone w płynie do bejcowania w ciągu 6 dni nie zostały zniszczone. Są one jednak mało odporne na działanie soków trawiennych: prawie wszystkie bowiem nasiona po przejściu przez przewód pokarmowy zwierząt domowych ulegały zniszczeniu. Nasiona omawianego chwastu dość długo zachowują siłę kielkowania, zwłaszcza przechowywane głęboko w glebie: nasiona po 4-letnim przechowywaniu w glebie na głębokości 20 cm kielkowały w ilości 38% (według Korsmo).

Młoda roślinka ostu, która weszła wiosną, osiąga w pierwszym roku rozwoju wysokość 20 — 25 cm, nie wytwarzając przy tym koszyczków kwiatowych. Z nadejściem mrozów nadziemne części jej giną, natomiast podziemne rozłogi i części łodyg, znajdujące się pod zie-

*) Ciąg dalszy artykułu z Nr 22 „Wiadomości Giełdowych“.

mią, zaopatrzone w liczne pączki, przezimowują i wytwarzają w następnym roku nowe pędy nadziemne, które już osadzają kwiaty.

Rozłogi podziemne, białe-żółte lub szaro-brunatne, okrągłe, — gęsto przenikają warstwę ziemi na głębokości 25 — 30 cm. Pączki na nich wyglądają jak zaokrąglone szyszkowate wzniesienia warstwy korowej. Według Amelin'a oset może wytwarzać nowe rośliny nie tylko z pączków, ale także z miejsc skaleczonych działaniem narzędzi rolniczych. Tak np. z kawałków rozlogów, bez pączków, długości 4,5 cm — trzecia część zdołała wydać nowe rośliny. Wymienione rozłogi podziemne służą do rozmnażania wegetatywnego oraz gromadzenia zapasów pokarmów; z nich wyrastają liczne włókniste korzenie sięgające w ziemię do głębokości 2 m, które wraz z korzeniami przybyszowymi, wyrastającymi z podziemnych części łodyg, mają za zadanie dostarczać roślinie pożywienia i wody. Ten obficie rozwinięty i głęboko sięgający system korzeniowy ostu pozwala mu bardzo dobrze rozwijać się nawet w szczególnie suchych latach.

Oset polny rośnie na wszystkich glebach za wyjątkiem piaszczystych, które mu nie odpowiadają. Rośnie zresztą także na piaskach o gliniastym podglebiu, dzięki głęboko sięgającym korzeniom. Najchętniej wyrasta i jest najuciążliwszy na glebach najurodzajniejszych: próchniczo-gliniastych i wapienno-marglowych. Występuje oset na ogół wśród wszystkich roślin uprawnych i na łakach sztucznych, nie spotykany jest tylko w rzepaku i na kilkuletnich lucerniskach. Rozpowszechniony jest w całej Europie, Azji i północnej Ameryce.

Oset rozmnaża się energicznie drogą wegetatywną oraz rozpowszechnia się przy pomocy nasion, które z łatwością i daleko są rozsiewane przez wiatr dzięki pęczkom puchu, o których już wspominaliśmy. Poza tym odpadki młocarniane i śpiczrowe, ściółka itp. są ważnym źródłem opanowywania pól przez ten chwast. Tak np. zbadane odpadki młocarniane (Korsmo) wykazały w próbach przeciętnie 2.333 nasiona ostu w 1 kg, w 3 próbach plew znaleziono 633 nasiona ostu w 1 kg, w mieszaninach siewnych na łaki — 500, w gorszym materiale siewnym na łaki — 3000, w tymocie — 1.500 nasion.

Szkody wyrządzane przez oset polny, są liczne i bardzo istotne. Pędy ostu o szerokich

liściach zajmują wiele miejsca i gęszą bardzo silnie rośliny uprawne. Duże i szeroko rozgałęzione rośliny ostu potrzebują znacznych ilości pokarmu, a potrafią skutecznie walczyć o ten pokarm z roślinami uprawnymi, dzięki obfitemu i głębokiemu systemowi korzeniowemu. Dla porównania wyczerpywania gleby przez oset albo np. jęczmień, przytoczę wyniki badań Eugen'a Vitek'a, mianowicie: oset, posiadając pięciokrotnie większą suchą masę od jęczmienia, zużywa 28-krotnie większą ilość wapnia, aniżeli jęczmień, 7-krotnie większą ilość potasu, 5-krotnie większą — fosforu i 46-krotnie większą ilość azotu.

Nie można lekceważyć poza tym utrudnienia i podrożenia uprawy roli z powodu opanowania pól przez oset z jego mocnymi, włóknistymi korzeniami, a także utrudnienia sprzętu, gdyż obecność w zbożu kolących roślin tego chwastu niewątpliwie pogarsza wykonanie robót żniwnych.

Tępienie ostu polnego jest trudne i wymaga wielu lat wytrwałej pracy. Zwykłą uprawą roli nie da się zwalczyć tego chwastu, przeciwnie, może się przytem nawet zwiększyć ilość ostu na polu, gdyż pocięte plugiem części rozlogów podziemnych wytworzą nowe pędy. Tak np. Korsmo przytacza fakt, że na polu opanowanym przez oset w następnym roku po uprawie ziemniaków, pomimo ciągłego, starannego czyszczenia roli, znalazło się jeszcze na 1 m²: 530 g świeżych podziemnych części ostu, w tym 158 g rozlogów o łącznej długości 8,15 metrów, zawierających 526 pączków.

Zwalczanie ostu polnego powinno być uskuteczniane: 1) przez zapobieganie rozpowszechnianiu się nasion i ich dojrzewaniu oraz 2) przez niszczenie podziemnych organów rozmnażania się tego chwastu, z których mogłyby rozwinąć się nowe rośliny.

1. Dla spełnienia pierwszego warunku należy dbać o czystość nasion, używanych do siewu, stosować niezachwaszczony obornik, niszczyć śmiecie śpiczrowe, odpadki młocarniane i odpadki przy czyszczeniu, zwracać uwagę na ściółkę, tj. wszelkimi sposobami starać się nie wysiewać samemu na własne polanasion ostu. Poza tym w polu należy skaszać oset przed kwitnieniem wtedy, gdy rośliny uprawne — okopowe i zbożowe, wśród których rośnie oset, są jeszcze małe. Uprawa

wieloletnich roślin, zwłaszcza lucerny, głuzy osety i osłabia przez częste koszenie, tak, że wycieńczone części podziemne nie mogą już wytworzyć pędów. Oczywiście niszczyć osety trzeba nie tylko na polach, ale także na miedzach, przy drogach itp., gdyż lotne nasiona tego chwastu potrafią przebywać wielkie przestrzenie przy pomocy wiatru. Dla tychże względów akcja tępienia ostu musi być prowadzona jednocześnie na polach sąsiadów, jeśli ma być skuteczna. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa z dn. 27.III.1931 roku nakłada zresztą obowiązek tępienia ostu na właścicieli gruntów pod groźbą wysokich kar (Dz. U. R. P. Nr 41 poz. 363).

Małe rośliny ostu mogą być z korzyścią spasane przez świny, żrebięta i cielęta, gdyż mają wysoką (równającą się kwitnącej gryce) wartość pokarmową. Starsze rośliny lepiej palić, lub kompostować, a już w żadnym razie nie gromadzić w rowach, przy drogach itp., gdyż mogą tam dojrzeć nasiona. Używając kompostu, należy uważać, aby osety na kupie kompostowej nie wypuszczały pędów, a przeciwnie — aby uległ zupełnemu rozkładowi. Zwłaszcza wapnowanie kompostu niszczy zupełnie zdolność kiełkowania nasion omawianego chwastu. Środki chemiczne, niszczące tylko nadziemne części, nie mają wybitnego znaczenia w akcji zwalczania ostu, gdyż, nie zabijając rośliny, zahamowują tylko jej rozwój. Zwykle roztwory używane do tępienia chwastów, jak siarczany żelaza i miedzi, kwas siarkowy, kainit, azotniak — prawie nie skutkują. Stosunkowo jeszcze najlepiej działa kainit na łąkach, użyty wiosną przed początkiem wegetacji, lub po pierwszym pokosie. Kossom zaleca użycie chloranu sodu (NaClO_3) po sprzucie rośliny uprawnej — albo w

formie opryskiwania za pomocą 3 — 5% roztworu tej soli w ilości około 1 litra na metr kwadratowy, albo — posypywania łąk i pól w ilości około 200 kg na ha. Opisane zabiegi z chloranem sodu winny być wykonane najpóźniej w końcu lata, gdyż w tym wypadku już na wiosnę rola pozbędzie się własności szkodliwych dla wegetacji roślin uprawnych, wywołanych użyciem omawianej soli. W Rosji, jak podaje Dr Szystowski, nieźle skutkował dwusiarczek węgla (CS_2) w ilości około 1.000 kg na ha, podobnie zresztą w Belgii i Francji.

2. W celu niszczenia podziemnych organów rozmnażania się ostu najskuteczniejsze jest wykopywanie roślin ostu przed kwitnieniem przy pomocy wąskich, żelaznych łopatek (5 cm szerokości i 10 — 12 cm długości), osadzonych na drewnianych drążkach. Łopatkę tą wtyka się obok korzenia ostu (a właściwie podziemnego przedłużenia łodygi) ukośnie na głębokość najmniej 10 cm, po czym po odcięciu w ten sposób, roślinę łatwo z ziemi się wyrzywa, starając się wyciągnąć równocześnie jak największą ilość rozłogów podziemnych i korzeni. Najlepiej wykonywać tę robotę w maju, zwłaszcza po silnym i długotrwałym deszczu. Z zabiegów uprawowych, skutecznie działających w kierunku tępienia ostu, wymienić należy przede wszystkim stosowanie pełnego ugoru, jednak konieczne z zastosowaniem pogłębiaczy. Również korzystne daje wyniki zastosowanie płodozmianu, w którym okopowe były by uprawiane najmniej przez dwa lata bezpośrednio po sobie, a w trzecim roku pole było by obsiane zacienającymi roślinami, uprawianymi na zieloną paszę lub użyte pod sztuczną łąkę. Oczywiście w trakcie tych upraw rola powinna być utrzymywana we wzorowej czystości.

III POLSKI ZJAZD NAUKOWEJ ORGANIZACJI

W 1950 roku odbędzie się w Warszawie III Polski Zjazd Naukowej Organizacji. Zjazd ten ma na celu:

1. Ustalenie wytycznych rozwoju nauki organizacji w Polsce Ludowej.
2. Zapoznanie uczestników Zjazdu z rolą naukowej organizacji w ustroju gospodarki planowej.
3. Określenie zadań naukowej organizacji pracy przy realizacji planu 6-cio letniego.
4. Zapoznanie uczestników Zjazdu z rozwojem nauki organizacji w Związku Radzieckim i Krajach Demokracji Ludowej.
5. Ustalenie wytycznych szkolenia w dziedzinie naukowej organizacji na wyższych uczelniach i kursach specjalnych.

W ramach Zjazdu odbywać się będą zebrania plenarne, sekcyjne i wycieczki naukowe.

Na zebraniach plenarnych będzie przedstawiony dotychczasowy dorobek polskiej myśli w dziedzinach naukowej organizacji i omówione kierunki rozwojowe oraz sposoby wprężenia jej do realizacji planu 6-cio letniego.

Zebrania sekcyjne przeznaczone są dla specjalistów z najważniejszych dziedzin gospodarki państwowej i mają dać możność przedyskutowania ich zagadnień w związku z realizacją planu 6-cio letniego. Wśród 14 dotychczas zorganizowanych sekcji powołana została również Sekcja Dystrybucji.

Pożądanym jest jak najliczniejszy udział w pracach Sekcji i zgłaszanie referatów przeznaczonych na Zjazd.

Referaty w dziedzinie dystrybucji powinny dotyczyć zastosowania w praktyce, muszą jednak być pracami oryginalnymi, nigdzie poprzednio niepublikowanymi.

Referaty winny obejmować nie więcej niż 4000 słów. Do każdego referatu dołączyć należy streszczenie nieprzekraczające 300 słów. Zarówno referat jak i streszczenie muszą być

pisane na maszynie w trzech egzemplarzach z interlinią, po jednej stronie arkusza. Odsyłacze, uwagi i notatki, które mają być wydrukowane razem z tekstem referatu, winny być napisane na tej samej stronie co i treść, której dotyczą. Referaty przyjęte na Zjazd będą honorowane.

Ilustracje mogą być umieszczone w wydawnictwach Zjazdowych, wielkość ich jednak nie może przekraczać 110 x 150 mm.

Fotografie przeznaczone do wykonania ilustracji muszą być odbite na papierze błyszczącym, aby można było zrobić z nich klisze bez uprzedniego retuszu. Ilustracje z katalogów lub innych drukowanych publikacji są nieodpowiednie.

Rysunki i wykresy winny być zrobione czarnym tuszem na białym papierze lub kalce. Rysunki na papierze światłoczułym nie są odpowiednie do reprodukcji. Oryginały rysunków winny być dołączone tylko do oryginału rękopisu, do odpisów referatów można dołączyć odbitki rysunków na papierze światłoczułym lub inne.

Cały materiał ilustracyjny winien być oznaczony na odwrocie nazwiskiem autora, tytułem referatu i liczbą kolejną ilustracji w danym referacie. Wszystkie napisy przeznaczone do umieszczania pod ilustracjami winny być napisane na maszynie na oddzielnym arkuszu papieru i oznaczone w ten sam sposób co materiał ilustracyjny. Arkusz ten należy dołączyć do rękopisu.

Terminy: referaty zgłaszać należy do dn. 1-go grudnia 1949 r., maszynopisy referatów należy nadsyłać do dn. 1.III.1950 r.

Zgłoszenia i maszynopisy kierować należy do Komitetu Wykonawczego III Polskiego Zjazdu Naukowej Organizacji, Warszawa, NOT ul. Czackiego Nr 2/5, pokój 224.

TYMCZASOWE NORMY JAKOŚCIOWE DLA SOKÓW PITNYCH OWOCOWYCH

na okres gospodarczy 1949-50

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 2 listopada 1949 za L. dz. R-R-II-45/49.

Soki pitne owocowe — są to soki bezalkoholowe, wyciśnięte ze świeżych, niesfermentowanych owoców, w niektórych wypadkach nieco dosładzane i lekko rozcieńczane wodą, klarowane lub nie i utrwalane sposobami fizycznymi, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji, oraz wytrzymujące przechowywanie przynajmniej przez trzy miesiące po zabutelkowaniu.

I. SOKI DOPUSZCZONE DO OBROTU GIELDOWEGO.

Do obrotu giełdowego dopuszcza się soki pitne owocowe, czyste, dosładzane, rozcieńczane, i mieszane, które mogą być:

- a) jednoowocowe,
- b) dwuowocowe,
- c) wielowocowe.

1. Przy użyciu do produkcji soku jednego lub dwu owoców należy gatunek owocu deklarować na etykiecie, umieszczonej na butelece, np. „Sok pitny owocowy wiśniowy“.

„Sok pitny owocowy porzeczkowo-malinowy“.

O ile sok pitny owocowy jest zrobiony z więcej niż dwu owoców, obok nazwy sok pitny owocowy na etykiecie należy umieścić „wielowocowy“, a więc napis winien brzmieć: „Sok pitny owocowy — wielowocowy“.

2. Cukier sacharoza, użyty do dosładzania soków pitnych owocowych, musi być biały i może być użyty w ilościach do 10% w stosunku wagowym.

Uwaga: Cukier nie może zawierać ultramaryny.

3. Woda do rozcieńczenia soków pitnych owocowych jest dozwolona tylko przy owocach o nadmiernej kwasowości. Dodatek wody do soków jabłkowych i winogronowych jest nie dozwolony. Woda użyta do rozcieńczania musi odpowiadać przepisom sanitarnym dla wody zdatnej do picia.

II. CECHY FIZYKO-CHEMICZNE SOKÓW PITNYCH OWOCOWYCH.

1. Ciężar właściwy soków pitnych owocowych:
 - a) z owoców ziarnkowych 1,039—1,055

- b) z owoców pestkowych i jagodowych 1,050—1,070

2. Kwasowość ogólna soków pitnych owocowych musi się mieścić w granicach:

- a) z owoców ziarnkowych 7—12 promille
- b) z owoców pestkowych i jagodowych 10—14 promille

3. Zawartość wolnego SO₂, pochodzącego jedynie z wyjaławiania beczek, naczyń, korków itp. W gotowym produkcie nie może przekraczać 12,5 mg. w 100 g soku. Ślady SO₂ w soku mogą pochodzić wskutek przedostania się kwasu siarkowego do soku z beczek, naczyń, korków itp., uprzednio wyjaławianych przy pomocy w/w kwasu.

4. Zawartość CO₂

Dozwala się gazowanie gotowych soków pitnych przy pomocy CO₂ (pod ciśnieniem 0,5—1 atmosfery przy 15° C), z deklaracją jednak na etykiecie „musujący“.

5. Witaminizowanie — soków pitnych owocowych jest dozwolone przy pomocy kwasu 1-askorbinowego (wit. C). Ilość dodanej witaminy C winna wynosić nie więcej, niż 20 mg na 100 mml. soku pitnego (ca 0,2 promille).

II. CECHY ORGANOLEPTYCZNE.

1. Soki pitne owocowe, zależnie od gatunku użytego do produkcji owocu, powinny zachować barwę, smak i zapach właściwy dla danych owoców.
2. Sztuczne barwienie i aromatyzowanie soków pitnych owocowych jest niedozwolone. W celu uzupełnienia smaku i aromatu soku pitnego wiśniowego, dozwala się tłoczenie 3/4 surowca (wiśni) z pestkami rozgniecionymi.

VI. KLAROWANIE.

Klarowanie soków pitnych owocowych może być dokonane przy pomocy żelatyny jadalnej, karuku rybiego, agar-agaru, preparatów enzymatycznych, węgla aktywowanego i materiałów pomocniczych: ziemi okrzemkowej (infuzoryjnej) i glinki białej czyli zieleni hiszpańskiej,

oraz na drodze mechanicznej przez odwirowanie jak również i na drodze chemicznej przez klarowanie tzw. „błękitne“ (żelazocjankiem potasu, chemicznie czystym tak, aby klarowany napój nie zawierał nawet śladów związków cjanowych) lub metodą Najchrzaka.

V. UTRWALANIE.

Utrwalanie soków pitnych owocowych może odbywać się przy pomocy:

- pasteryzacji,
- filtrów biologicznych,
- impregnacji dwutlenkiem węgla (CO_2), przy ciśnieniu 8 atmosfer i temperaturze 15°C ,
- kombinacji metod, wymienionych pod pkt. a, b, c,
- zamrażania,
- metody oligodynamicznej,
- promieni ultrafioletowych.

VI. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE.

- Jako opakowanie detaliczne dopuszcza się butelki znormalizowane z ciemnego szkła:
0,75 litrowe o zawartości soku 750 cm^3
0,50 „ „ „ „ 500 cm^3
0,33 „ „ „ „ 330 cm^3

U w a g a:

Dopuszcza się w roku produkcyjnym 1949/50 używanie butelek o innej niż wymienione objętości, aż do wyczerpania zapasów.

- Etykieta na butelce musi zawierać:

- nazwę, adres i znak wytwórni,
- nazwę produktu z deklaracją użytego owocu (patrz pkt. 1),
- miarę objętościową w litrach,

- dokładną datę zabutelkowania,
- deklarację „musujący“ w przypadku impregnowania CO_2 .

VII. KRYTERIA ZATRZYMANIA.

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego soków pitnych owocowych, o ile:

- wykazują inne dodatki poza wymienionymi w pkt. I i II,
- wykazują większy dodatek cukru sacharozę i wody od ustalonych norm w pkt. I-5, 6,
- wykazują ciężar właściwy wyższy od ustalonych norm w pkt. II — 1,
- wykazują kwasowość wyższą od ustalonych norm w pkt. II — 2,
- wykazują zawartość alkoholu wyższą od $0,5\%$ objętościowo,
- wykazują zawartość wolnego CO_2 w gotowym produkcie wyższą niż $12,5\text{ mg}$ w 100 g soku (pkt. II — 3),
- wykazują smak, zapach i barwę niewłaściwą dla deklarowanego soku (pkt. III—1-2),
- wykazują objawy czynnej fermentacji lub zapach i smak pleśni względnie inne zapachy,
- były sztucznie barwione lub aromatyzowane,
- wykazują dodatek soków warzywnych,
- były klarowane albo utrwalane w sposób nieprzewidziany w normach (pkt. IV i V),
- wykazując obecność związków metali ciężkich (cynku, ołowiu, arsenu, antymonu),
- wykazują cyny więcej niż 100 mg . na 1 litr soku, miedzi więcej niż 10 mg . na 1 litr soku,
- są niewłaściwie opakowane i znakowane.

TYMCZASOWE NORMY JAKOŚCIOWE DLA SOKÓW OWOCOWYCH SŁODZONYCH

NA OKRES GOSPODARCZY 1949-50

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego

Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 2 listopada 1949 za L. dz. R-II-C.45.49

Soki owocowe są to przetwory owocowe sporządzone przez gotowanie soku owocowego jednego gatunku owoców z białym cukrem (sacharozą), nie zawierającym ultramaryny, które wytrzymują przechowanie w magazynach co najmniej przez okres jednego roku.

I. JAKOŚĆ GOTOWEGO PRODUKTU

Do obrotu giełdowego dopuszcza się soki owocowe słodzone o następujących cechach:

1. sok owocowy słodzony określa się nazwą gatunku owocu użytego do produkcji,
2. soki owocowe słodzone muszą zawierać wagowo: 40 części soku owocowego i 60 części cukru dodanego (sacharozy),
3. soki owocowe, stosowane do produkcji soków owocowych słodzonych, muszą odpowiadać wymaganiom, wyrażonym w normach jakościowych dla soków owocowych surowych,
4. soki owocowe słodzone muszą wykazywać ekstraktu nie mniej niż:
65,2% w soku wiśniowym
61,6% w soku malinowym
63,6% w soku z jagód czarnych,
5. barwa, sok i zapach soku owocowego słodzonego musi odpowiadać owocom użytym do produkcji,
6. stosowanie sztucznych barwników jest niedozwolone,
7. stosowanie sztucznych środków aromatyzujących jest niedozwolone,
8. dodatek kwasu winowego, cytrynowego lub mlekowego, odpowiadający wymogom Polskiej Farmakopei II, może być taki, aby ogólna kwasowość produktu w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie przekraczała 1%. Dodatek tych kwasów powyżej 0,3% musi być deklarowany na etykiecie,

9. użycie środków konserwujących dopuszcza się w granicach:

- a) kwasu mrówkowego do 1 promille
- b) benzoesanu sodu do 1 promille
- c) kwasu siarkowego w przeliczeniu na wolny SO_2 do 0,125 promilli.

II. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

1. Jako opakowanie dopuszcza się butelki 1/10, 1/4, 1/2 i 1-litr.
2. Znakowanie etykiet na butelce musi zawierać:
 - a) nazwę, adres i znak wytwórni,
 - b) nazwę produktu,
 - c) miarę objętościową w litrach,
 - d) dokładną datę produkcji (zabutelkowania),
 - e) oznaczenie konserwacji chemicznej (gdy była stosowana).

KRYTERIA ZATRZYMANIA

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego soków owocowych słodzonych o ile:

1. zawierają mniejszy procent soku owocowego i cukru dodanego od ustalonych norm,
2. wykazują więcej środków konserwacyjnych niż ustalono w normach pkt. 9,
3. wykazują więcej niż 1% ogólnej kwasowości w przeliczeniu na kwas jabłkowy,
4. wykazują nieodpowiednią barwę i smak,
5. były sztucznie barwione lub aromatyzowane,
6. wykazują mniejszy procent ekstraktu niż ustalono w normach (pkt. 4),
7. są niewłaściwie opakowane i znakowane.

TYMCZASOWE NORMY JAKOŚCIOWE DLA ŚLIWEK SUSZONYCH

NA OKRES GOSPODARCZY 1949/50

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego
Departamentu Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 23 listopada 1949 r.
za L. dz. R-II-C-45-13

Śliwki suszone jest to produkt powstały przez wysuszenie całych świeżych śliwek nieodpestczonych.

I. JAKOŚĆ GOTOWEGO PRODUKTU

- 1) Podział śliwek suszonych na wybory oparty jest na ilości sztuk poszczególnych owoców wziętych na wagę 500 g.
- 2) Ustala się następujące wybory śliwek suszonych:

wybór	ilość sztuk w 1/2 kg
Luksusowy	do — 90
Specjalny	„ — 120
I	„ — 140
II	„ — 160
III (liliput)	ponad 160 —

- 3) Do suszenia nadają się śliwki odmian mięsistych o małej pestce, w pełnym stanie dojrzałości, o maksymalnej zawartości cukrów, zdrowe, świeże, niezafermentowane, nierobaczywe.

- 4) Poszczególne wybory winny posiadać następujące cechy:

Wybór luksusowy — tylko ze śliwek węgerek

- a) smak i zapach — charakterystyczny dla śliwek suszonych, bez obcych zapachów.
- b) kształt — symetryczny, o powierzchni pomarszczonej, owoce o możliwie jednolitej wielkości. Owoce uszkodzone lub zgniecione niedopuszczalne.
- c) Barwa — niebiesko-czarna, lśniąca, jednolita, niedopuszczalne śliwki o barwie czerwono-brązowej.
- d) Konsystencja — owoce winny być jędrne, elastyczne, mięsiste, o małej pestce. Niedopuszczalne owoce przesuszone, stwardniałe, przypalone oraz popękane.

Wybór specjalny — tylko ze śliwek węgerek

- a) smak i zapach — charakterystyczny dla śliwek suszonych, bez obcych zapachów.
- b) kształt — symetryczny, o powierzchni pomarszczonej, owoce o możliwie jednolitej wielkości. Owoce uszkodzone lub zgniecione niedopuszczalne.
- c) barwa — niebiesko-czarna, lśniąca, lub matowa, jednolita. Niedopuszczalne owoce o barwie czerwono-brązowej.
- d) konsystencja — jak w wyborze luksusowym.

Wybór I. śliwki jednolite odmianowe

- a) smak i zapach — charakterystyczny dla śliwek suszonych, bez obcych zapachów.
- b) kształt — mniej lub więcej symetryczny, o powierzchni pomarszczonej, owoce o możliwie jednolitej wielkości. Owoce popękane dopuszczalne do 5%.
- c) barwa — lśniąca lub matowa, jednolita. Lekki nalot skryształizowanych cukrów dopuszczalny.
- d) konsystencja — owoce winny być elastyczne; owoce przesuszone i stwardniałe dopuszczalne do 7%, owoce przypalone niedopuszczalne.

Wybór II.

- a) smak i zapach — charakterystyczny dla śliwek suszonych, bez obcych zapachów. Lekki zapach karmelu oraz dymu dopuszczalny.
- b) kształt — możliwie symetryczny. Owoce zniekształcone i popękane dopuszczalne do 15%.
- c) barwa — lśniąca lub matowa, możliwie jednolita, lekki nalot skryształizowanych cukrów dopuszczalny.

- d) konsystencja — owoce winny być elastyczne; owoce suszone i stwardniałe dopuszczalne do 15%, owoce przypalone dopuszczalne do 15%.

Wybór III. (liliput)

- a) smak i zapach — charakterystyczny dla śliwek suszonych, bez obcych zapachów. Zapach karmelu oraz dymu dopuszczalny.
- b) kształt — dowolny. Owoce popękane i uszkodzone mechanicznie dopuszczalne do 25%.
- c) barwa — Lekki nalot skrzystalizowanych cukrów dopuszczalny.
- d) konsystencja — owoce winny być elastyczne. Owoce stwardniałe dopuszczalne do 25%, przypalone do 20%.
- 5) Zawartość wilgoci w śliwkach suszonych wszystkich wyborów nie może przekraczać 24%.
- 6) Zarobaczywienie wtórne szczególnie rozkruszkami — niedopuszczalne (*thyrogrifus farinea*)

II. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

- 1) Jako opakowanie śliwek suszonych w handlu detalicznym dopuszcza się :
- a) torebki celofanowe a 100, 250 i 500 g.
- b) cegielki prasowane opakowane w celofan a 100, 250 i 500 g.
- c) pudełka kartonowe wyłożone pergaminem a ½ i 1 kg.

- 2) Jako opakowanie śliwek suszonych w handlu hurtowym dopuszcza się :

- a) beczki drewniane bez zapachu o pojemności 50 i 100 l. parafinowane i wyłożone papierem pergaminowym.
- b) Skrzynki drewniane a 5 i 10 kg wyłożone papierem pergaminowym.

U w a g a: Celofan winien być bezbarwny.

- 3) Znakowanie winno zawierać :

- a) nazwę i znak wytwórni,
- b) nazwę produktu,
- c) wybór,
- d) wagę brutto, netto i tarę,
- e) datę produkcji.

III. KRYTERIA ZATRZYMANIA

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego śliwek suszonych, o ile:

- 1) Smak i zapach nie odpowiadają ustalonym normom dla poszczególnych wyborów, a w szczególności: o ile wykazują zapach pleśni, stęchlizny itp.
- 2) Kształt dla poszczególnych wyborów nie odpowiada ustalonym normom.
- 3) Barwa nie odpowiada ustalonym normom.
- 4) Konsystencja nie odpowiada ustalonym normom.
- 5) Zawiera więcej niż 24% wody.
- 6) Wykazują zarobaczywienie wtórne.
- 7) Zawierają widoczne zanieczyszczenia mechaniczne np. piasek, części liści itp.
- 8) Są niewłaściwie opakowane i znakowane.

TYMCZASOWE NORMY JAKOŚCIOWE DLA GRUSZEK SUSZONYCH

NA OKRES GOSPODARCZY 1949/50

zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego

Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 23 listopada 1949 r.

za L. dz. R-II-C-45-13

I. Gruszki suszone jest to produkt powstały przez wysuszenie świeżych owoców — gruszek.

II. Ustala się następujące rodzaje i wybory gruszek suszonych:

- a) gruszki suszone całe nieobierane z ogonkami wybór I, II, III

b) gruszki suszone połówki nieobierane z ogonkami lub bez — wybór I, II, III

c) gruszki suszone połówki obierane i drażone bez ogonków wybór I, II.

III. Ustala się następujące cechy poszczególnych wyborów:

WYBÓR I.

1. **Smak i zapach** — charakterystyczny dla gruszek suszonych o pełnym aromacie, bez zapachów obcych jak pleśni, dymu, zbutwienia itp.

2. **Kształt** —

a) dla gruszek suszonych całych: foremny, płaski o powierzchni pomarszczonej. Wielkość owoców wyrównana. Owoce większe.

b) dla gruszek suszonych połówek obieranych i nieobieranych — foremny, o krawędziach przekroju zagiętych do środka owocu, powierzchni pomarszczonej. Wielkość owoców wyrównana. Dwoce większe.

3. **Barwa** —

a) dla gruszek nieobieranych: barwa skórki jasno-żółta bez ciemnych plam, owoc na przekroju kremowy lub kremowo-żółty.

b) dla gruszek obieranych — barwa kremowa lub żółto-kremowa jednolita. Owoce zbrązowiałe oraz przypalone — niedopuszczalne.

4. **Konsystencja** — Owoce elastyczne, jędrne, miąższ nie może być miękki lub nadęty jak również twardy, przesuszony lub kamienisty.

5. **Uszkodzenia** — Niedopuszczalne owoce połamane, zgniecione, nieforemne, przypalone o widocznych śladach zarobaczenia pierwotnego lub wtórnego.

WYBÓR II.

1. **Smak i zapach** — charakterystyczny dla gruszek suszonych bez obcych zapachów.

2. **Kształt** —

a) dla gruszek suszonych całych: foremny, płaski o powierzchni pomarszczonej. Wielkość owoców możliwie wyrównana. Owoce średniej wielkości. Dopuszczalne 10% gruszek o nieprawidłowym kształcie.

b) dla gruszek suszonych połówek obieranych i nieobieranych: foremny o krawędziach przekroju zagiętych do środka owocu, powierzchni pomarszczonej. Wielkość owoców możliwie wyrówna-

na, owoce średniej wielkości. Dopuszcza się 10% gruszek o nieprawidłowym kształcie.

3. **Barwa** —

a) dla gruszek nieobieranych: barwa skórki żółto-brunatna lub jasna brunatna. Owoce na przekroju żółto-brunatny. Barwa możliwie jednolita. Owoców z ciemnymi plamami dopuszcza się do 15%.

brunatna lub brunatno-żółta. Dopuszczalna mała ilość plam ciemnych do 15%.

4. **Konsystencja** — owoce elastyczne, jędrne, i stwardniałe do 8%.

5. **Uszkodzenia** — Owoce połamane i pogniecione dopuszczalne do 5%. Niedopuszczalne widoczne ślady zarobaczenia wtórnego.

WYBÓR III.

1. **Smak i zapach** — charakterystyczny dla gruszek suszonych, bez obcych zapachów. Lekki zapach karmelu i dymu dopuszczalny.

2. **Kształt** — Dopuszczalne owoce nieforemne, różnej wielkości.

3. **Barwa** — od jasno-brunatnej do ciemno-brunatnej.

4. **Konsystencja** — Owoce winny być możliwie elastyczne. Dopuszczalne owoce kamieniste. Stwardniałe do 20%.

5. **Uszkodzenia** — Dopuszczalne owoce zgniecione i połamane do 30%. Widoczne ślady zarobaczenia wtórne niedopuszczalne. Owoce przypalone dopuszczalne do 20%.

IV. CECHY OGÓLNE

1. **Zawartość wilgoci**: poszczególne wybory gruszek suszonych nie mogą wykazywać wyższej zawartości wody niż 24%.

2. **Zawartość SO₂** — Owoce mogą być bielone przy pomocy bezwodnika siarkowego (SO₂) z tym, że zawartość bezwodnika tego kwasu nie może przekraczać 0,125 g w 100 g suszu.

3. **Zanieczyszczenia** — widoczne zanieczyszczenia mechaniczne — niedopuszczalne.

V. OPAKOWANIA

Dla gruszek suszonych dopuszcza się następujące opakowania:

- a) dla handlu detalicznego:
 - 1) torebki celofanowe o wadze 100, 250 i 500 g
 - 2) płytki prasowane opakowane w celofanie o wadze 100, 250, 500 g
 - 3) kartony $\frac{1}{2}$ i 1 kg, wyłożone papierem pergaminowym.
- b) dla handlu hurtowego:
 - 1) beczki drewniane bez zapachu, parafinowane oraz wyłożone papierem pergaminowym.
 - 2) worki papierowe potrójnie parafinowane o wymiarach 70 x 112 cm.
 - 3) skrzynki drewniane 5 i 10 kg suszu wyłożone papierem pakowym i pergaminowym.

U w a g a: Celofan winien być bezbarwny.

VI. ZNAKOWANIE OPAKOWAŃ WINNO ZAWIERAĆ

- a) nazwę lub znak wytwórni
- b) nazwę towaru, rodzaj i wybór

- c) wagę brutto, netto i tarę
- d) datę produkcji

VII. KRYTERIA ZATRZYMANIA

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego gruszek suszonych o ile:

- 1) wykazują obcy smak i zapach dla gruszek suszonych jak pleśni, zbutwienia i inne.
- 2) Kształt i wielkość owoców nie odpowiada warunkom ustalonym normami dla poszczególnych wyrobów.
- 3) Barwa nie odpowiada warunkom ustalonym normami.
- 4) Wykazują nieodpowiednią konsystencję — są twarde, przesuszone, rozmiękłe (zaparowane). Wykazują większy procent tych wad niż ustalono w normach.
- 5) Wykazują uszkodzenia niedopuszczalne w normach lub większy procent owoców uszkodzonych niż normy przewidują.
- 6) Wykazują wartość wody większą niż 24%.
- 7) Wykazują zawartość kwasu siarkowego w przeliczeniu na SO_2 większą niż 0,125 g w 100 g suszu.
- 8) Są niewłaściwie opakowane i znakowane.

PRZEGLĄD//ZAGADNIENI *handlu wewnętrznego*

DONIOSŁE WSKAZANIA PREZYDENTA BIERUTA

W referacie wygłoszonym na trzecim Plenum Komitetu Centralnego Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej Prezydent Bierut poświęcił uwagę m. inn. również zagadnieniom naszego uspołecznionego handlu wewnętrznego.

Doniosłość powyższych wypowiedzi jest tym większa, że dają one nie tylko wnikliwą ocenę dotychczasowej sytuacji na tym odcinku, ale wskazują również środki zaradcze dla usunięcia zachodzących tu niedomagań.

Nie wchodząc w szczegółową ocenę całokształtu poruszonych w referacie problemów z zakresu handlu uspołecznionego — pragniemy na tym miejscu zwrócić jedynie uwagę na centralny, naszym zdaniem, problem, którym jest zagadnienie człowieka.

Szybki rozwój aparatu handlu uspołecznionego powodował i powoduje w dalszym ciągu wchłanianie znacznej liczby nowych pracowników.

Część z nich musiała uczyć się wszystkiego od początku i w stosunkowo krótkim okresie czasu nie była w stanie nabyć dostatecznego doświadczenia, pozwalającego bezbłędnie kierować

działalnością placówek handlowych, zwłaszcza w warunkach wynikłych z takich lub innych trudności.

Obok tego rodzaju ludzi handel uspołeczniony przejął pewną liczbę pracowników wprowadzie rutynowanych lecz równocześnie obciążonych często biurokratycznymi nawykami i nie posiadających jeszcze właściwego socjalistycznego stosunku do wykonywanej pracy.

Jest jasne, że w tego rodzaju warunkach handel uspołeczniony, jako całość, musiał i musi jeszcze na niektórych odcinkach borykać się z trudnościami zarówno w centrach dyspozycyjnych jak i w operatywnym aparacie wykonawczym.

I aczkolwiek pamiętać trzeba, że wszystkie te zjawiska powstają na tle wybitnie dodatnim, bo na tle bujnego rozrostu aparatu handlu uspołecznionego — tym nie mniej jednak należy zdawać sobie sprawę z konieczności ich likwidacji.

„Nigdy bardziej, niż teraz u nas — powiedział Prezydent Bierut — nie tchnie bezpośrednią aktualnością rzucone przez Lenina w 1921 roku, pod adresem rosyjskich komunistów, hasło: „nauczyć się handlować“.

Droga do osiągnięcia tego celu prowadzi przede wszystkim przez doszkalanie i wychowywa-

nie dotychczasowych kadr pracowników handlu uspołecznionego oraz przez zasilenie tego odcinka gospodarki narodowej nowymi uświadomionymi i ofiarnymi pracownikami.

Zagadnienie to jest szczególnie aktualne na odcinku handlu wiejskiego, gdzie z natury rzeczy zachodzą pod tym względem większe trudności.

Nie ulega wątpliwości, że istnieje szereg innych jeszcze elementów, wpływających na sprawne wykonanie przez handel uspołeczniony stojących przed nim zadań.

Wyda się jednak, że omawiana na tym miejscu sprawa jakości człowieka ma — ze stanowiska nie tylko gospodarczego ale i społecznego — niezmiernie doniosłe znaczenie.

Jeśli bowiem „trzeba nauczyć się — jak powiedział Prezydent Bierut — w handlu socjalistycznym maksymalnej giętkości i umiejętności przystosowywania się do szybko zmieniających się warunków” — to przodująca rola w rozwiązaniu tego problemu przypada niewątpliwie należycie uświadomionej i fachowo wykształconej kadrze pracowników handlu uspołecznionego.

Z PRASY ZAGRANICZNEJ

TRYUMF GOSPODARKI KOLEKTYWNEJ W ROLNICTWIE

Czasopismo „Socjalistycznoje Sielskoje Chozajstwo”, omawiając wyższość kolektywnej gospodarki rolnej w ZSRR nad kapitalistyczną gospodarką rolą w USA, stwierdza na podstawie danych zawartych w książce Lyncha p. t. „Koncentracja mocy ekonomicznej USA” m. in., że w kraju, który się chlubi swym bogactwem, swą kulturą i swoją wysoką stopą życiową, 40% ogólnej ilości rolników to bezrolni dzierżawcy, pracujący od świtu do nocy na swe nędzne utrzymanie. Ze swych lichych dochodów dzierżawcy ci płacą właścicielom ziemi ponad 2½ miliarda dolarów rocznego czynszu. Techniczna rewolucja XX wieku, stwierdza Lynch, dotknęła szczególnie rolników amerykańskich, których znaczna ilość musiała opuścić swe ziemie. Miliony zrujnowanych farmerów wędrują po kraju w poszukiwaniu chleba i dachu nad głową. W USA istnieje olbrzymia armia bezrobotnych farmerów wyrzuconych poza nawias życia cywilizowanego i nie mogących sobie znaleźć zajęcia. Dwadzieścia milionów farmerów czyli dwie trzecie ogólnej ilości farmerów żyje pod ciągłym strachem, nie wiedząc, co przyniesie dzień jutrzejszy. Najczęściej spotyka ich ruina, nędza lub przedwczesna śmierć. Tak się przedstawia sytuacja drobnych rolników w kraju wielkiego kapitału. A w ZSRR tymczasem chłopstwo patrzy spokojnie w przyszłość, mając byt zapewniony oraz pomyślne warunki rozwoju w gospodarce kolektywnej, gdzie istnieje możliwość podnoszenia wydajności gleby oraz ogólnego dobrobytu rolników.

IMPONUJĄCE OSIĄGNIĘCIA SOWCHOZU „IWANOWSKIJ”

„Sowchoznaja gazeta” donosi o imponujących osiągnięciach sowchozu „Iwanowski”, który na 32 rocznicę Rewolucji Październikowej dostarczył państwu duże ilości zboża, warzyw, mięsa i nabiału, osiągając jedno z pierwszych miejsc w kwalifikacji ogólnopanstwowej. Dzięki zastosowaniu najnowszych zdobyczy agrobio-

logii radzieckiej sowchoz ten uzyskał w obecnym roku rekordowy urodzaj, wynoszący przeciętnie 19,3 centnara zboża z ha. Niektóre ogniska sowchozowych pracowników wykazały się przeciętnym plonem od 21 do 24 centnarów z ha, co umożliwiło dostarczenie państwu 120 centnarów ponad plan. Duże dochody przyniosły sowchozowi hodowla warzyw. Zebrano bowiem przeciętnie 352 centnary z ha, podczas gdy planowano 240 centnarów. Kartofli zebrano przeciętnie po 310 centnarów, a buraków po 505 centnarów z ha. Wypadnie nadmienić, że sowchoz „Iwanowski” zobowiązał się osiągnąć w tym roku przynajmniej 900.000 dochodu, z czego 500.000 ponad plan.

CLEARINGOWY SYSTEM HANDLU MIĘDZYNARODOWEGO ŻYWNOŚCIĄ

Najważniejszym punktem obrad rozpoczętej w dniu 21 listopada rb. w Waszyngtonie konferencji FAO jest utworzenie organizacji międzynarodowej dla obrotu żywnością na zasadach clearingowych. Londyński „Economist” donosi, że organizacja ta miałaby dysponować kapitałem 5 milionów dolarów, zebranych w walutach poszczególnych krajów, które będą w niej reprezentowane. Funkcją jej byłoby sprzedawanie nadwyżek produktów rolniczych krajom importującym za waluty miejscowe lub po znacznie niższych cenach, gdyby kraj importujący regulował należność w walucie kraju eksportującego. Z tego widać, że najważniejszą cechą nowego systemu jest to, że kraje eksportujące są obecnie skłonne już sprzedawać swoje nadwyżki produkcji żywnościowej również za tak zwane „słabsze” waluty, a nie żądać wyłącznie dolarów lub złota, jak to było dotychczas. Jest to zrozumiałe bowiem w świetle informacji pochodzących z innych źródeł, że w Stanach Zjednoczonych nagromadziły się już tak wielkie ilości niesprzedanych produktów żywnościowych, zakupionych po znacznie wyższych cenach od cen rynkowych, że nawet to państwo słynące ze swych bogactw zaczyna z niepokojem patrzeć w przyszłość, obawiając się powtórzenia kryzysu rolniczego z roku 1929.

CEDULY GIELD

T O W A R	Warszawa 22.XI.49		Szczecin 22.XI.49	
	Produc.	ap. skupu	Produc.	ap. skupu
Pszenica I stand.	3.550	3.800	3.500	3.750
Żyto	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	—	4.225
" pszenna 97%	—	4.600	—	4.700
" " 72%	—	5.800	—	5.900
" " luksusowa	—	8.400	—	8.400
" " poślednia	—	3.150	—	—
" jęczmienna poślednia	—	1.500	—	—
Kasza jęczmienna 63%	—	4.100	—	4.100
" perłowa 46%	—	—	—	5.300
" gryczana palona	—	9.300	—	9.300
" jaglana	—	6.300	—	6.300
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	—	—	—	—
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	500	825
Słoma	550	600	775	550
Cebula	—	—	3.500	4.800
Buraki ćwikłowe	850	—	1.200	1.800
Kapusta biała	700	—	800	1.200
Pory	4.000	—	4.500	5.500
Selery	1.400	—	6.000	7.000
Pietruszka	4.300	—	4.200	5.000
Marchew	10.000	—	1.300	1.800
Ogórki kiszane	—	—	—	—
Kapusta kiszona	—	—	2.900	3.700
Czosnek	14.000	—	—	—
Olej rzepakowy	23.000	25.000	28.350	30.450
" lniany	49.000	52.000*	68.000	—
Pokost	—	—	—	70.600

NOTOWANIA GIELDY WARSZAWSKIEJ NA CEBULE:

Cebula żytawska I wyb. — 3.000;

Cebula żytawska „Ekstra” — 3.600;

Cebula żytawska II wyb. — 2.500

ZBOZOWO – TOWAROWYCH

Kraków 22.XI.49		Poznań 22.XI.49		Wrocław 22.XI.49	
Produc.	Ap. skupu	Produc.	Ap. skupu	Produc.	Ap. skupu
3.550	3.800	3.450	3.700	3.450	3.700
2.100	2.300	2.000	2.175	2.000	2.175
2.500	2.700	2.500	2.675	2.500	2.675
1.900	2.100	1.900	2.075	1.900	2.075
3.700	4.000	3.700	4.000	3.700	4.000
3.000	3.300	3.000	3.300	3.000	3.300
—	2.875	—	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	—	5.800
—	8.400	—	8.400	—	8.400
—	3.350	—	3.200	—	—
—	—	—	—	—	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	—	1.800
3.500	3.600	4.100	4.200	—	4.000
850	950	750	800	800	850
550	600	425	475	400	600
—	—	2.600	2.800	2.900	3.200
1.300	1.500	1.100	1.300	1.400	1.600
700	900	700	900	1.100	1.200
—	—	—	—	4.500	5.000
3.500	3.000	—	—	4.500	5.500
3.600	4.000	—	—	3.000	3.500
1.200	1.400	1.000	1.200	1.400	1.600
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	12.000	15.000
—	—	25.000	27.000	26.000	27.000
—	—	50.000	55.000	50.000	52.000
—	—	—	—	50.000	64.000

Cebula wolska „Ekstra — 3.900;

Cebula wolska I wyb. — 3.300;

Cebula wolska II wyb. — 2.800

KRONIKA KRAJOWA

ZAKOŃCZENIE ZBIORU ZAKONTRAKTOWANYCH ROŚLIN OKOPOWYCH

W całym kraju zakończono już sprzęt kontraktowanych roślin okopowych. Mimo utrudniającej wykopki suszy, zbiory buraków cukrowych, ziemniaków przemysłowych i cykorii zostały przeprowadzone sprawnie. Ogółem zebrano buraki cukrowe z obszaru 262 tys. ha, z czego 90 procent w gospodarstwach chłopskich, ze 100 tys. ha zebrano ziemniaki przemysłowe, zaś z obszaru 7.341 ha cykorię. W celu ułatwienia wykopków Centralny Związek Plantatorów przetwórczych Roślin Okopowych dostarczył mało i średnio rolnym plantatorom w sezonie jeściennym br. 600 wyorywaczy typu KB 1 oraz 2.000 przyrządów do wyorywania buraków. Przyrządy te można wmontować do każdego typu kopaczki ziemniaczanej. Ponadto związek dostarczył plantatorom 10.000 przyrządów do ścinania liści, tj. ogławiaczy oraz przeprowadził w jesieni pokazy racjonalnego przechowywania i kiszenia liści buraczanych.

DOLNY ŚLĄSK PRZODUJE W DOSTAWACH ZBOŻA

Państwowe Gospodarstwa Rolne okręgu wrocławskiego wykonały plan omlotów i dostawy zbóż na październik br., mimo nasilenia prac związanych ze sprzętem roślin okopowych. Zgodnie z planem PGR dostawiły 2.800 ton zbóż konsumcyjnych, 1.600 ton jęczmienia browarnianego dla przemysłu fermentacyjnego oraz ok. 1.000 ton rzepaku dla przemysłu olejarskiego. Ponadto dostawiono ponad plan przeszło 1.700 ton owsa.

PONAD 100 TYS. TON OWOCÓW ZAKUPIŁA C.S.O.

Dział Owoców Centrali Spółdzielni Ogrodniczych wykonał plan skupu w 108%, zakupując 100.127 ton owoców. Wypada to około 4 kg owoców na głowę mieszkańca Polski.

200 TON OWOCÓW I JARZYN W CHŁODNI

W wielkich magazynach chłodni wrocławskiej czeka 270 ton porzeczek, śliwek, jabłek, groszku, pomidorów i ogórków na transport w okresie pierwszych mrozów do wszystkich sklepów w Polsce. Prócz tej ilości zamrożonych owoców zakonserwowano około 400 ton pulpy.

70 TON PIECZYWA DZIENNIE DLA STOLICY

Spożycie pieczywa przez ludność Warszawy wynosi dziennie około 200 ton, z czego około 30% pokrywa 8 piekarni WSS. Spółdzielnia ta przystąpiła ostatnio do budowy dużej, nowoczesnej piekarni mechanicznej przy ul. Lubelskiej. Piekarnia będzie gotowa w połowie przyszłego roku i dostarczy dziennie 25 ton chleba i bułek.

REJONOWA SPÓŁDZIELNIA W KALISZU NAJWIĘKSZYM EKSPORTEM W POLSCE

Rejonowa Spółdzielnia Ogrodnicza w Kaliszu skupuje warzywa, owoce i ziemniaki z terenu trzech powiatów: kaliskiego, ostrowskiego i kępińskiego. Spółdzielnia przeprowadza również dystrybucję tych artykułów i wysyła je w stanie świeżym za granicę. Cebulę eksportuje się masowo do Anglii. Dzięki wyteżonej pracy robotników i pracowników Spółdzielni Ogrodniczej, za wielkie ilości eksportowanych warzyw otrzymuje nasz przemysł z zagranicy maszyny i części do maszyn, których nie produkuje się jeszcze w kraju. Tym samym spółdzielnia ta, stała się łącznikiem między rolnictwem i przemysłem. W Spółdzielni Ogrodniczej wre praca cały rok bez przerwy systematycznie i planowo. Największe natężenie pracy odbywa się od lipca do października. Obecnie uzupełnia się i rozszerza przechowalnię i magazyny warzyw i owoców, gdyż działalność tej spółdzielczej placówki handlowej coraz bardziej powiększa się. Sprawna praca Spółdzielni Ogrodniczej zapobiega skutecznie również w kraju, zwłaszcza w większych miastach nieuczciwemu handlowi spekulantów i kombinatorów owocami i warzywami.

WALKA Z GRYZONAMI ROZPOCZĘTA

Wskutek ciepłej i suchej jesieni br. w województwach zachodnich, częściowo północnych oraz w woj. rzeszowskim pojawiły się myszy polne, które, rozmnażając się szybko, zagrażały zasiewom ozimin. Dzięki natychmiastowemu przeprowadzeniu walki z plagą myszy, którą podjęły Stacje Ochronne Roślin oraz chłopcy, używając do tego celu środków chemicznych, dostarczanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych, dalsze rozmnażanie gryzoni polnych zostało powstrzymane.

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE WYODREBNIONE

WARSZAWA, UL. HOŻA 35, TEL. 8-59-04

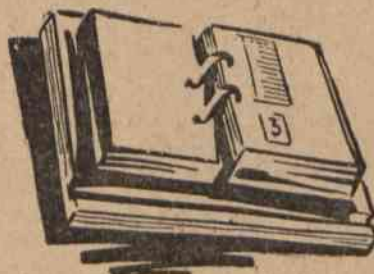
Z A W I A D A M I A

że wydały drukiem

KALENDARZ BIURKOWY - NOTATNIK NA ROK 1950

(W Z Ó R Z R O K U 1949)

Format kalendarza 15 x 20,5 cm praktyczny, wygodny, objętość 368 kart, nadruk jednostronny z półgodz. rozkładem dnia, 12 przekładek miesięcznych kartonowych (rysunek). Podstawa drewn., jasna, pulpit., stała



Cena kalendarza z podstawą drewnianą, komplet 800.- zł

Zamówienia na piśmie do dnia 25. XII. rb. przyjmują

POLSKIE WYDAW. GOSPODARCZE DZIAŁ INFOR. GOSPODARCZEJ, WARSZAWA, HOŻA 35

Ekspedycja będzie wykonana za pobraniem poczt., z doliczeniem do r-ku kosztów opakowania i przesyłki

U w a g a: Odbiorcy z roku 1949, którzy posiadają podstawę drewnianą do kalendarza, mogą na rok 1950 wykupić tylko kalendarz - blok w cenie 500.- zł.

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

W Y D A J A

stałe aktualny zbiór wszystkich przepisów
prawnych i obowiązujących rozporządzeń p.t.

USTAWODAWSTWO GOSPODARCZE - TEKSTY

JUŻ SĄ W SPRZEDAŻY PIERWSZE 2 TOMY P.T.

PRZEPISY O CENACH

Cena 1 egz. zł 700.-

DOSTAWY i ROBOTY

Cena 1 egz. zł 500.-

Wydawnictwo oparte jest na systemie luźnych kartek, spiętych kołoszytem. W miarę ukazywania się nowych przepisów dosyłane będą nabywcom karty uzupełniające, tworząc stałe aktualny zbiór przepisów prawnych danej dziedziny

WKRÓTCE UKAŻĄ SIĘ DALSZE TOMY:

REGLAMENTACJA TOWAROWA

W Y W Ł A S Z C Z E N I A

Zamówienia należy kierować:

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE P.P.W. WARSZAWA, UL. HOŻA 35, TEL. 806-28

