

**MATERIAŁY DO PRAC MIĘDZYSAMORZĄDOWEJ
KOMISJI HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

— ■ —
SEKCJA ROLNA

Wykonane przy współpracy Lwowskiej Izby Rolniczej

RYNEK OWOCARSKI

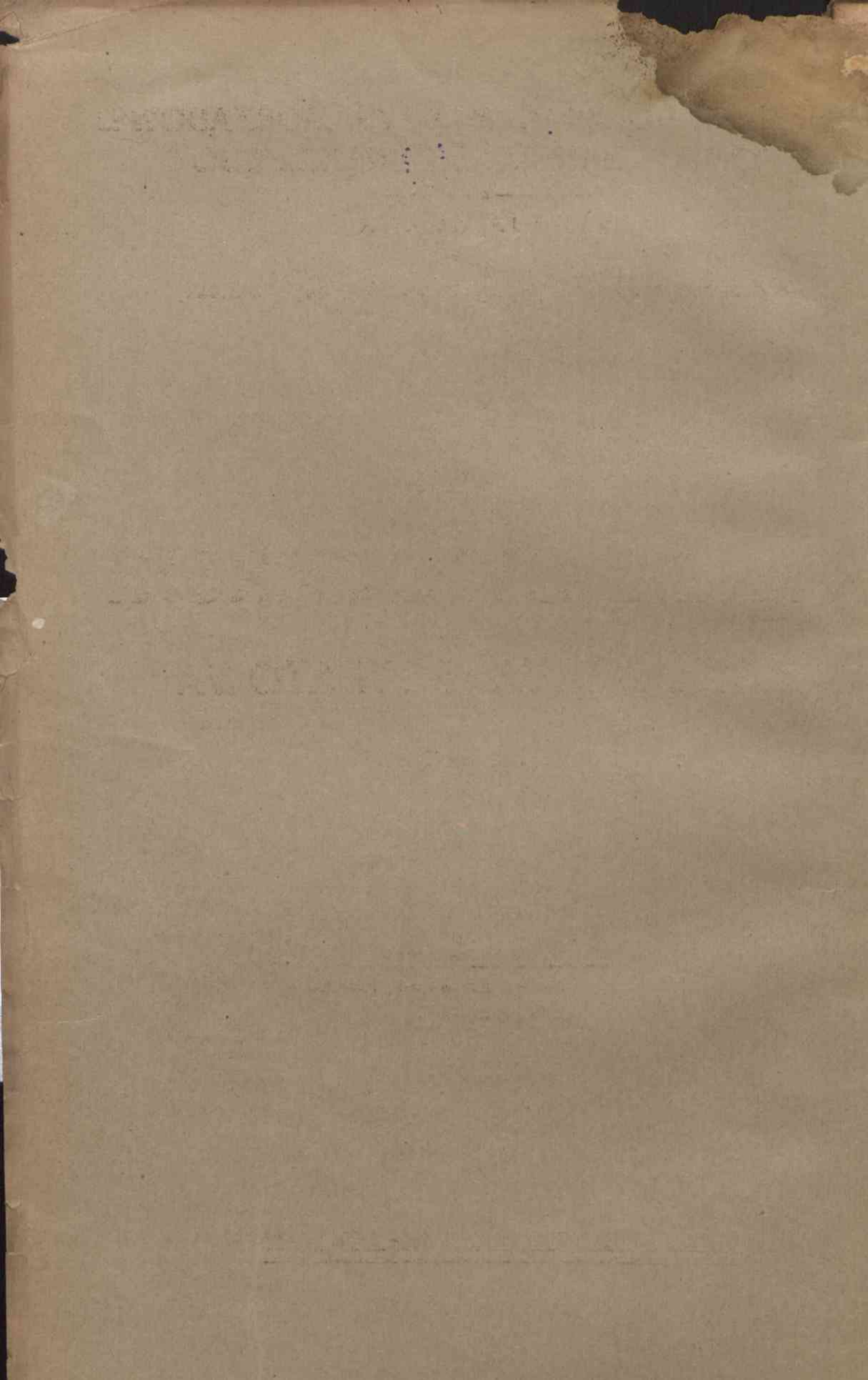
MONOGRAFIA POWIATOWA

powiat Lwów

Na prawach rękopisu

Materiały surowe do wewnętrznego
użytku Komisji.

WARSZAWA, LISTOPAD 1937





MONOGRAFIA

PRODUKCJI SADOWNICZEJ I HANDLU OWOCARSKIEGO

NA OBSZARZE POWIATU

L W O W S K I E G O

Opracowali: ✓
Włodzimierz Rudnicki
Marian Szymański
instruktorzy ogrodnictwa

C-358718



Q 200/152/890

I.

CHARAKTERYSTYKA SADOWNICZWA NA OBSZARZE POWIATU

A.

1/ Ogólny obszar gruntów w ha znajdujących się w 1937 r. pod sadami wynosi 729 ha, w tym:

a/ pod sadami starymi /powyżej 20 lat/172 ha

b/ pod sadami młodymi, owocującymi /od 10 - 20 lat/.....128 "

c/ pod sadami nieowocującymi /poniżej 10 lat/429 "

2/ Gruntów ornych na obszarze powiatu71.160 ha

Sadów na obszarze powiatu 729 "

Stosunek powierzchni sadów do ogólnej powierzchni gruntów ornych wynosi 1 : 98 czyli 1.02 %

Stosunek powierzchni sadów do ogólnej powierzchni powiatu wynosi 1 : 168 czyli 0.6%

3/ Podział ogólnej ilości sadów w/g. wielkości powierzchni przedstawia się następująco:

Ilość sadów ogółem	w t y m: s a d y o p o w i e r z c h n i:				
	do 1/4 ha	od 1/4 do 1/2 ha	od 1/2 do 2 ha	od 2 do 5 ha	powyżej 5 ha
100 %	34 %	22.5 %	17 %	14 %	12.5 %

4/ Przeciętna ilość drzew owocowych na 1 ha wynosi:

a/ w sadach starych 245 szt.

b/ w sadach młodych 165 "

5/ Ilość drzew owocowych ogółem w granicach powiatu wynosi 136.000 szt.

	Ogółem	w t y m:					
		jabłoni	grusz	śliw	czereśni	wiśni	orzechow
sztuk!	136.000	96.750	5.950	6.800	14.500	10.500	1.500
%!	100,0	71,0	4,0	5,0	11,0	8,0	1,0

B.

Ogólna charakterystyka produkcji owocarskiej
na obszarze powiatu.

1/ Skład ogólnej ilości drzew owocowych w odniesieniu do poszczególnych gatunków:

a/ w sadach starych,

b/ w sadach młodych owocujących,

c/ w sadach młodych nie owocujących,

w procentach:

Drzew owocow. ogółem	J a b ł o n i e				G r u s z e				Śli- wy	Cze- reś- nie	Wiś- nie	Orze- chy
	ogó- łem	let- nie	je- sien- ne	zi- mo- we	ogó- łem	let- nie	je- sien- ne	zi- mo- we				
a/ 100 %	74	10	46	18	4	1,5	2,0	0,5	3	10	8,5	0,5
b/ 100 %	72	11	21	40	3	1	1,5	0,5	5,5	11	8	0,5
c/ 100 %	69	12	11	46	5	2	2	1	5,5	12	8	0,5

2/ Najczęściej spotykany skład gatunkowy drzew owocowych /w procentach/:

w typowym sadzie o pow.:	Jabłko- nie	Gru- sze	Śli- wy	Cze- reś. nie	Wiś- nie	Orze- chy
a/ do 1/4 ha	49	9	10	16	14	2
b/ od 1/4 do 1/2 ha	67	7	4	12	8	2
c/ od 1/2 do 2 ha	74	2	5	11	7	1
d/ od 2 do 5 ha	80	1	4	9	5	1
e/ powyżej 5 ha	87	1	2	7	3	1

3/ Przeciętny roczny zbiór /w kg./ z jednego drzewa obliczony na podstawie średniej arytmetycznej zbiorów w latach: dobrego, średniego i małego urodzaju:

W starym sadzie powyżej 20 lat:

w kilogramach

Urodzaj	Jabłonie	Grusze	Sliwy	Czereśnie	Wiśnie	Orzechy Morele
dobry	120	78	41	60	31	
średni	40	18	17	23	16	
mały	20	15	3	10	4	
przeciętny roczny zbiór	60	37	20	31	17	

W młodym sadzie owocującym /od 10 do 20 lat/

Urodzaj	Jabłonie	Grusze	Sliwy	Czereśnie	Wiśnie	Orzechy	Morele
dobry	85	62	38	53	40		
średni	32	22	8	21	17		
mały	15	12	4	8	5		
przeciętny roczny zbiór	44	32	17	27	21		

4/ Ogólna produkcja owoców w kilogramach w jednym sezonie produkcyjnym na obszarze powiatu lwowskiego:

Przeciętna produkcja roczna obliczona na podstawie przeciętnego rocznego zbioru z 3 lat: 1935, 36 i 37.

w kilogramach

	Ogółem	Jabłek	Gruszek	Sliwek	Czereśni	Wiśni	Orzechów i inn.
1935 r.	1714000	1254500	64000	72500	183000	127500	12500
1936 r.	1347100	963000	52500	56900	157200	105700	11800
1937 r.	2414500	1846000	99000	80000	215000	156500	18000
przeciętna:	1825200	1354500	71833	69800	185067	129900	14100

Udział sadów starych i sadów młodych /owocujących/ w ogólnej produkcji owoców przedstawia się

następująco :

w procentach

Produkcja	Jabłek	Gruszek	Sliwek	Czereśni	Wiśni	Orzechów
sadów starych /pow. 20 lat/	63	65	33	57	60	80
sadów młodych owocujących /10-20 lat/	37	35	67	43	40	20
Ogółem produkcja	100	100	100	100	100	100

C.

Charakterystyka jakości produkcji owocarskiej na obszarze powiatu.

1/ Charakterystyka handlowych odmian owoców w odniesieniu do poszczególnych gatunków:

./.

	Nazwa odmiany	% produkcji ogólnej	Nazwa odmiany	% produkcji ogólnej
Jabłonie letnie	Inflandzkie	15	Oliwka czerw.	5
	Papierówka	22	Nieokreślona	58
Jabłonie jesienne	Antonówka	10	Kronselskie	5
	Kalwila jes.czerw.	27	Gloria Mundi	10
			Glogierówka	5
			Ces.Aleksander	15
			Nieokreślone	28
Jabłonie zimowe	R-ta landsberska	9	R.Blenheimska	2
	" kaselska	12	Królowa Renet	10
	" szara	10	Sztetyna zielona	12
	" Kulona	15	" czerwona	6
			R.Baumana	2
		P.Booskoop	3	
		M.Oberlandzka	5	
		Nieokreślone	14	
Grusze letnie	Faworytka	10	Lipcówka	12
	Bera Kaiserska	25	Nieokreślone	53
Grusze jesienne	Bera Hardy'ego	12	Bera szara	8
	Salisbury	10	Różne	10
	Bera Diela	12	Nieokreślone	48
Grusze zimowe	Plebanka	22	Nieokreślone	53
	Hr.Paryża	10		
	Józefinka	5		
	Różne	10		
Czerśnie	Lokalne	15	Różowa wielka	30
	Czarna Froma	15	Majowa	15
	Olbrzymka Napoleona	5	Marchijska	10
			Różne	10
Wiśnie	Ostcheimska	18	Szklanka	15
	Kleparowska	8	Min.Podbielski	10
	Królowa Hortensja	9	miejscowe siewki	30
	Różne odmiany	10		
Sliwki	Renkloda zielona	12	Węgierka zwykła	40
	" Ulena	8	Lowanka	10
			W.włoska	10
	Mirabelki	10	Nieokreślone	10

2/ Jakościowa ocena przeciętnego rocznego zbioru owoców z jednego drzewa oddzielnie dla sadów starych /powyżej 20 lat/ i młodych sadów owocujących /10-20 lat/:

Gatunek owoców	Owoce w kg.								Uwagi			
	zbiór z 1-go drzewa w kg.	czyste			zagrzybione			wybory w %				
		Wykształcone			Wykształcone			I	II	III	IV	
		Ogółem	dobrze	źle	Ogółem	dobrze	źle					
Jabłonie stare	60	20	13	7	40	12	28	20	23	18	39	
" młode	43	25	19	6	18	10	8	31	30	15	24	
Grusze stare	37	16	9	7	21	9	12	15	30	12	43	
" młode	32	15	10	5	17	7	10	32	18	22	28	
Czereśnie stare	31	20	13	7	11	6	5	40	40	-	20	
" młode	27	19	15	4	8	5	3	53	36	-	11	
Sliwy stare	17	8	4	4	9	6	3	25	37	-	38	
" młode	18	11	8	3	7	4	3	47	36	-	17	
Wiśnie stare	17	10	7	3	7	4	3	45	38	-	17	
" młode	21	14	10	4	7	5	2	51	41	-	8	

D.

	Ma- lin	Truska- wek	Porzecz- czek	Arrestu
1/ Ogólny obszar gruntów znajdujących się pod uprawą owoców jagodowych wynosi 86 ha, w tym:	10 ha	41 ha	19 ha	16 ha
2/ Przeciętny roczny zbiór w kg. z 1 ha	2500kg.	3500kg.	4200kg.	3800kg.
3/ Ogólna produkcja w kg.	25000kg.	143500kg.	382200kg.	231800kg.
4/ Jakościowa ocena przeciętnego rocznego zbioru owoców z ha /w %/				
a/ owoce dobrze wykształcone	80 %	65 %	85 %	40 %
b/ " źle	15 %	29 %	13 %	5 %
c/ " chore i uszkodzone	5 %	6 %	2 %	55 %

E.

Przetwórstwo na obszarze powiatu.

Przetwórstwo na obszarze powiatu lwowskiego ogranicza się wyłącznie do przerobu owoców na pokrycie własnych potrzeb w gospodarstwie i to tylko w latach urodzaju, w których duża część zebranych owoców nie znajduje nabywców. Owoce te przerabia się wówczas na marmelady, wino owocowe, ocet, a częściowo susz /suszarnie dymowe/.

Metody i urządzenia służące do przetwórstwa owoców są bardzo prymitywne i dlatego tylko w nielicznych wypadkach dają zadowalające rezultaty, jeśli chodzi o jakość przetworów. W latach słabego urodzaju, gdy nawet "padałki" znajdują nabywców - skromne w swych rozmiarach przetwórstwo, na własny użytek w gospodarstwie, jeszcze więcej się kurczy.

Należy tu dodać, że propagandę przetwórstwa, chociażby na własny użytek w gospodarstwie, uniemożliwia zbyt wysoka cena cukru. Stosunek bowiem ceny surowca do ceny cukru przedstawia się obecnie jak 1 : 15.

1/ Suszarnie i przetwórnie większe nie istnieją na obszarze powiatu.

a/ Na obszarze miasta Lwowa istnieje 15 przetwórni, wyspecjalizowanych w pewnych kierunkach przerobów.

b/ Właścicielami przetwórni są przeważnie spółki handlowe - niekiedy firmy jednoosobowe.

c/ W 15-tu wyżej wymienionych zakładach przetwórczych jest:

1 fabryka konserw owocowo-warzywnych, wyposażona technicznie i urządzona wzorowo Z.Rucker i S-ka

3 fabryki przystosowane do sporządzania nalewek Baczowski i S-ka
Kronik i S-ka
Nikolasch Piotr

11 fabryk soków owocowych, urządzonych dość prymitywnie.

d/ asortyment wyrobów fabryki konserw Z.Ruckera przedstawia się następująco:

marmelady i powidła,

jamy: truskawkowy, wiśniowy,

kompoty: z gruszek, czereśni, wiśni, śliw, moreli i agrestu,

nalewki: wiśniak, śliwowica, dereniak, morelówka,

soki naturalne, soki zgęszczone.

e/ wielkość rocznego przerobu poszczególnych gatunków owoców:

gatunek owoców	Wielkość przerobu owoców świeżych ogółem w q. - wybór		Zakupiono na obszarze powiatu q.
Jabłka	500	/III,IV/	300
Gruszki	35	I	-
Sliwki	35	/I na kompoty,II na powidła/	15
Czereśnie	50	I	50
Wiśnie	100	II	40
Morele	10	I	-
Agrest	25	I	20
Maliny	30	II	24
Truskawki	100	II	60
Porzeczki	25	II	25
r a z e m	910		554

f/ charakterystyka zapotrzebowania przetwórci na owoce świeże:

- jabłka - odmiany o smaku winnym - przede wszystkim III, IV wybór /rzadko II/, przy czym najbardziej pożądaną odmianą jest Antonówka.
- gruszki - Orlantówka I wybór,
- śliwy - renklody i węgierki zwykłe I wybór,
- wiśnie - o zabarwieniu czerwonym II wybór,
- czereśnie - o zabarwieniu różowym odm. Różowa Wielka I wybór,
o zabarwieniu białym odm. Biała Wczesna I wybór,
- morele - o zabarwieniu żółtym I wybór,
- agrest - o zabarwieniu zielonym I wybór,
- maliny - II wybór
- truskawki - II wybór,
- porzeczki - II wybór.

II. CHARAKTERYSTYKA EKSPLOATACJI SĄDÓW.

1/ Powierzchnia sadów eksploatowanych bezpośrednio przez właścicieli wynosi:

w sadach starych	60%
w sadach młodych owocujących	80%

2/ Eksploatowanych przez dzierżawców wynosi:

a/ w sadach starych	40%
w sadach młodych owocujących	20%
b/ dzierżawców wyznania mojąszowego	45%

3/ Charakterystyka bezpośredniej eksploatacji sadów. Rolnicy-produccenci owoców na ogół widzą w bezpośredniej eksploatacji znacznie większe korzyści finansowe, od rezultatów osiągniętych z wdzierżawiania sadów, zwłaszcza zaś właściciele małych sadów, którzy w miarę dojrzewania owoców sprzedają dorywczo mniejsze partie towaru na rynkach lub w owocarniach we Lwowie. Owoce letnie zbierane są przez posiadaczy sadów w miarę ich dojrzewania; odmiany zimowe zaś - zaledwie w 40% zbierane są we właściwym czasie t.j. w połowie października, w pozostałych 60% owoce zimowe zbierane są zbyt wcześnie, bo niejednokrotnie już w połowie września.

Zbiór owoców dokonywany jest ręcznie z drabin. Strząsanie owoców stosowane jest w nielicznych wypadkach, mianowicie przy zbiorze śliw węglierek oraz czasem jabłek, z drzew, z których zbiór ręczny jest niemożliwy. Właściciele sadów dokonywują zbioru owoców oględnie, gdyż rozumiejąc istotę zawiązywania pąków kwiatowych starają się nie niszczyć przy zrywaniu owoców sęczków i prątków owocujących.

4/. W sadach eksploatowanych przez dzierżawców zbiór owoców - odmian letnich i jesiennych dokonywany jest w miarę ich dojrzewania. Owoce odmian zimowych natomiast, z reguły zbierane są za wcześnie, szczególnie przez dzierżawców wyznania mojeszowego, którzy zbierają je już w połowie września. Przy zrywaniu owoców dzierżawcy postępują z mniejszą oględnością nie zważając na prątki i sęcзки owocujące, oraz mało zwracając uwagi na właściwe, ostrożne obchodzenie się z samymi owocami.

Umowy dzierżawne dokonywane są bądź to w czasie kwitnienia bądź tuż po przekwitnieniu drzew owocowych. Zawierane są one przeważnie ustnie, przy czym dzierżawca płaci całkowitą należność ^{za} dzierżawę przed zbiorami owoców. Przy wydzierżawianiu sadu ustala się z góry żądany odsetek owoców, który w zależności od wymagań indywidualnych właściciela, wynosi od 2 do 3% obliczonego plonu.

Przeciętna wysokość tenuty dzierżawnej wynosi za 1 ha:
w sadach starych i zaniedbanych 200 do 300 zł.
w sadach młodych lub starych pielęgnowanych 400 do 500 zł.

III. CHARAKTERYSTYKA PODAŻY OWOCÓW W RAMACH JEDNEGO SEZONU PRODUKCYJNEGO.

Charakterystyka podaży owoców w jednym sezonie produkcyjnym.

1/ Ogólne rozmiary podaży w stosunku do ogólnej produkcji owoców w ramach jednego sezonu produkcyjnego.

Gatunek		a/ sady stare,		b/ sady młode,		c/ ogólna podaż	
		Ogółem produkcja ton	%	Ogółem podaż %	Różnica %		
jabłka	a/	872,5	100	65	35		
	b/	512,5	100	80	20		
	c/	1385,0	100	72	28		

Gatunek		Ogółem produkcja		Ogółem podaż		Różnica
		ton	%	%	%	
Gruszki	a/	58,5	100	70		30
	b/	30,5	100	82		18
	c/	89,0	100	76		24
Pestkowe	a/	242,9	100	90		10
	b/	210,6	100	90		10
	c/	453,5	100	90		10

Główne czynniki wpływające na powstanie różnicy między ogólną produkcją a podażą są następujące: 1/ odsortowywanie owoców i 2/ przetwarzanie owoców i wewnętrzne spożycie owoców świeżych w gospodarstwach.

2/ Terminy oferowania głównych partii owoców do sprzedaży w poszczególnych miesiącach:

a/ Wahania podaży w sadach eksploatowanych bezpośrednio przez właścicieli /w % ogólnej rocznej podaży/.

miesiące

Gatunek owoców	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV
jabłka	-	-	-	5	18	25	35	10	5	2	-	-
gruszki	-	-	4	18	30	42	6	-	-	-	-	-
czereśnie	10	72	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-
wiśnie	-	8	78	14	-	-	-	-	-	-	-	-
śliwki	-	-	-	23	64	13	-	-	-	-	-	-

b/ Wahania podaży w sadach eksploatowanych przez dzierżawców /w % ogólnej rocznej podaży/:

miesiące

Gatunek owocu	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV
jabłka	-	-	-	4	8	19	31	24	8	4	2	-
gruszki	-	-	7	10	18	45	17	3	-	-	-	-
czereśnie	10	72	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-
wiśnie	-	3	83	9	-	-	-	-	-	-	-	-
śliwy	-	-	-	23	64	13	-	-	-	-	-	-

3/ Czynnikiem wpływającym na dane kształtowanie się podaży zarówno z gospodarstw folwarcznych jak i włościńskich są przede wszystkim: a/ brak jakichkolwiek urządzeń do przechowywania owoców u producentów, b/ zwiększone zapotrzebowanie w okresie jesiennym od strony konsumentów, zaopatrujących się w tym czasie w owoce na zimę.

- 4/ Najbardziej typową wielkością jednorazowych partii owoców czerowanych do sprzedaży z gospodarstw włościańskich jest zazwyczaj t.zw. drobnica, dostarczana przez rolników do miejsc sprzedaży w ilości 45 do 100 kg. Z sadów folwarcznych natomiast wielkość jednorazowej partii owoców wynosi od 100 do 500 kg. Na wielkość jednorazowych partii wpływa przede wszystkim rozdrobnienie odmianowe w sadach.
- 5/ Z obecnie używanych na obszarze powiatu lwowskiego opakowań na plan pierwszy wysuwają się dla jabłek i gruszek /I i II wyboru/ - skrzynie drewniane, dla gorszych wyborów /III i IV/ - kosze wiklinowe, dla owoców pestkowych kosze wiklinowe, ostatnio, wprowadzone specjalnie dla czereśni, klatki po winogronach. Na jagody /maliny, truskawki/ używane są łubianki.

Opakowania stanowią własność producentów. Są one przeważnie zwrotne, a tylko w nielicznych wypadkach pozostają przy nabywcy. Ponieważ jednak na obszarze powiatu lwowskiego przeważa bezpośrednia eksploatacja sadów - sprzedany towar zwykle przesypuje się, lub przekłada do opakowań należących do kupca.

- 6/ Skrzynie stanowią dobre opakowanie dla owoców ziarnkowych, w wypadku użycia wełny drzewnej do wypełniania luk, i zabezpieczenia owoców przed odgnieceniem o boki, dno i wierzch skrzyni. Owoce w skrzyniach są całkowicie zabezpieczone przed uszkodzeniami w czasie transportu, jeżeli zostały szczelnie ułożone. Szczelne ułożenie uzyskać można jedynie przez odpowiednie przesortowanie towaru według wielkości, co jednakże mało jest stosowane. Przeważnie producenci pakują owoce różnych wielkości, wypełniając drobniejszymi owocami luki przez co towar w drodze ulega otłuczeniu tym bardziej, że zamiast wełny drzewnej używają siana lub słomy do zabezpieczenia. Przy pakowaniu owoców nie zwraca się też uwagi na sortowanie ich według stopnia dojrzałości i zabarwienia.

Przeciętna tara skrzyń wynosi 12 kg.

Wymiary skrzyń /w świetle/ są następujące: długość 80 cm, szerokość 38 cm, wysokość 35 cm.

Pojemność skrzyń wskazuje zamieszczone poniżej zestawienie /Ilości uzyskane przy skupie 1 wagonu owoców/.

Odmiana	Wybór i wielkość	Pojemność skrzyni netto kg.
Piękno z Boskoop	Wybór I. Wielkość 1.	39
	" I. " 2.	42
	" II. " 1.	40
	" II. " 2.	43
Krolowa Renet	Wybór I. wielkość 1.	47
	" I. " 2.	47
	" II. " 1.	41
	" II " 2.	46
Reneta zielona	Wybór I. wielkość 1.	34
	" I. " 2.	39
	" II. " 1.	44
	" II. " 2.	46

Kosze wiklinowe używane do pakowania owoców pestkowych nie są dobre, ponieważ dolne warstwy owoców ulegają, przy odmianach delikatnych, zgnieceniu przez owoce warstw górnych lub obiciu przy wstrząsach. Różnice w uszkodzeniach towaru mogą być większe lub mniejsze, zależnie od wielkości i głębokości koszy. Wprowadzone ostatnio t.zw. czółenka wiklinowe zmniejszają nieco niszczenie owoców, lecz nie rozwiązują całkowicie tej sprawy. Podobnie jak klatki /po winogronach/ używane specjalnie do pakowania czereśni. Wobec tego, że do owoców pestkowych stosowane są różne typy opakowań, niemożliwym okazało się podanie przeciętnej wagi brutto, pojemności, oraz tary.

Do pakowania truskawek powszechnie używane są łubianki /w kompletach/: 2 kg., 1 kg. i 0,5 kg. dla truskawek; do malin i porzimek 1 kg. i 0,5 kg.

Truskawki - 1 komplet składający się z łubianek 2 kg. :
pojemność 24 kg., waga brutto 28 kg.

Truskawki - 1 komplet składający się z łubianek 1 kg. :
pojemność 24 kg., waga brutto 32 kg.

- 7/ Znakowanie jednostek sprzedażnych nie jest dotychczas stosowane na obszarze powiatu lwowskiego.
- 8/ Charakterystyka organizacji podaży owoców przez gospodarstwa rolne:
- A/ Eksploatacja bezpośrednia,
- B/ " " przez dzierżawców.

	Ogółem! podaż owoców	Sprzedaż owoców na miejscu w sadach	Sprzedaż owoców na targach	Sprzedaż owoców za pośredn. f.komisow!	Sprzedaż za pośredn. organ.prod.	Sprzedaż do przetwórni i suszarni
	%	%	%	%	%	%
A/	100	26	68	4	-	2
B/	100	-	85	10	-	5

- 9/ Sprzedawane owoce dostarczane są przez producentów do miejsc wskazanych przez kupca lub zamawiającego.
- 10/ Zapłata za owoce następuje przy odbiorze towaru.
- 11/ Owoce odtawiane są w opakowaniach stanowiących własność producentów, ważenie towaru następuje u kupca.
- 12/ Rynek lwowski pod względem jakości owoców poszukuje towaru średniego. Towar luksusowy znajduje nabywców w minimalnych jedynie ilościach i dlatego nie odgrywa tu tak ważnej roli w handlu jak n.p. w Warszawie. Na rynku lwowskim największym zainteresowaniem cieszą się owoce średniej wielkości /podzielne/, to też sortowanie towaru na obszarze powiatu lwowskiego ogranicza się właściwie tylko do segregowania ich pod względem wielkości. Czystość owoców, stopień zagrzybienia lub robaczywość w hurtowym handlu owocami odgrywa stosunkowo małą rolę. Na lokalnym rynku rozróżnia się w handlu trzy wybory owoców t.zw. "sorty":
- do I sorty zalicza się owoce duże, nie zagrzybione, czyste, nie robaczywe, układane ręcznie w skrzyniach;
- do II sorty owoce średnie, względnie czyste, zawierające jednak duży procent skaz i zsypywane do koszy luzem;
- do III wreszcie sorty należą owoce, które nie dają się zaliczyć do poprzednich grup, a poza tym "padałki", oraz owoce poobijane w czasie transportu.

13/ Kwestia racjonalnego przechowywania owoców zarówno na obszarze powiatu jak i w samym Lwowie przedstawia się źle. Na obszarze powiatu istnieje zaledwie jedna nowoczesna przechowalnia, o pojemności 2,5 wag. owoców. Stanowi ona własność rolnika-właściciela sadu. Poza tą jedną przechowalnią owoce magazynowane są w piwnicach domów, lub w budynkach mieszkalnych nieopalanych. Owoce przeważnie przechowywane są w skrzyniach, rzadziej w przyzmach i mniejszych skrzynkach.

Prymitywnie urządzonych przechowalni, łącznej pojemności około 6 wag., na obszarze powiatu jest 8. Są one własnością dzierżawców sadów. Są to właściwie piwnice, z częściowo zainstalowaną wentylacją. Próby przechowywania owoców /jabłek/ w torfie, liściach, lub mchu nie dały zadowalających rezultatów. Natomiast do niektórych odmian, jak Zeleznik czy Grochówka stosowane jest przechowywanie owoców w skrzyniach lub kopcach /jak ziemniaki/; uzyskano przy tym względnie dobre wyniki.

a/ Racjonalnych przechowalni na obszarze m. Lwowa nie ma.

b/ We Lwowie znajduje się ponad 70 prymitywnych przechowalni, w postaci piwnic, o łącznej pojemności około 300 wagonów owoców.

c/ Piwnice te są własnością kupców lub dzierżawców sadów, względnie są przez nich wynajmowane.

d/ Przy prymitywnym przechowywaniu owoców w piwnicach, straty wynoszą od 30 do 40% ogólnej ilości złożonego towaru.

IV.

K O N S U M C J A.

Konsumcja owoców w gospodarstwach włościańskich ogranicza się jedynie do spożywania owoców letnich w stanie świeżym.

W okresie zimowym konsumcja jest znikoma.

Ludność wiejska konsumuje przeciętnie około 9,5 kg. owoców rocznie na 1 mieszkańca, w tym:

jabłek	ca 5,5 kg.
gruszek	" 1,5 "
śliwek	" 1 "
czereśni i wiśni.....	" 1,5 "

Ludność miejska konsumuje owoców znacznie więcej. Powiat lwowski ze swej produkcji dostarcza ludności miejskiej około 5 kg. owoców rocznie na 1 mieszkańca.

V.

ORGANIZACJA HURTOWEGO HANDLU OWOCAMI NA OBSZARZE POWIATU.

A.

Ogólne dane informacyjno.

- 1/ Główne ośrodki handlu owocami na obszarze powiatu.
 - a/ Lwów,
 - b/ miasto wojewódzkie,
 - c/ ilość mieszkańców 350.000,
 - d/ stosunki komunikacyjne - rozwinięte,
 - e/ ilość zakładów przetwórczych - 15,
 - f/ Lwów jest głównym ośrodkiem handlu dla powiatu i całego województwa.
- 2/ We Lwowie istnieje 37 przedsiębiorstw, prowadzących pół-hurtowy handel owocami, z czego 26 przedsiębiorstw należy do właścicieli wyzn. moźszeszowego.
- 3/ Charakterystyka przedsiębiorstw handlowych:
 - b/ podział przedsiębiorstw w/g. kategorii świadectw przemysłowych: z ogólnej ilości - 60% przedsiębiorstw wykupuje świadectwa IV kategorii; 30% - III kat.; 10% - II kat.
 - c/ Ogólne obroty owocami we wszystkich przedsiębiorstwach w ramach jednego sezonu produkcyjnego obliczone szacunkowo wynoszą około 750 wagonów owoców, wartości ca 3.500.000 zł.
 - d/ Kapitał własny, jakim rozporządzają te przedsiębiorstwa, oszacować można mniej więcej na 1.200.000 zł.
 - e/ Do przechowywania owoców przedsiębiorcy dysponują piwnicami oraz innymi magazynami.
- 4/ Ruch przedsiębiorstw prowadzących hurtową sprzedaż owoców.
 - a/ W okresie czasu od 1930 roku na obszarze powiatu lwowskiego powstało 8 przedsiębiorstw hurtowego handlu owocami.

- b/ Nowopowstałe przedsiębiorstwa noszą w 60% charakter przedsiębiorstw drobnych, w 40% - dużych.
- c/ W tym samym czasie 5 przedsiębiorstw uległo likwidacji, -
- d/ przy czym zlikwidowano 3 przedsiębiorstwa duże i 2 małe.
- e/ Główne przyczyny likwidacji tych przedsiębiorstw były następujące:
 - 1/ niesumienność w prowadzeniu agend przez poszczególne osoby
 - 2/ niefachowość w prowadzeniu handlu owocami.

B.

Charakterystyka hurtowego handlu owocami na obszarze powiatu.

- 1/ Szacunek ogólnych rozmiarów rocznej sprzedaży owoców na obszarze powiatu:
 - a/ sprzedaż bezpośrednia przez właścicieli wynosi ca 68% ogólnej rocznej
 - b/ sprzedaż przez dzierżawców sadów..... 32% sprzedaży
- 2/ Charakterystyka udziału i roli poszczególnych form handlu w hurtowym handlu owocami na obszarze powiatu:
 - a/ handel domokrażny kupców małomiasteczkowych.....33% ogólnej
 - b/ zakup przez miejscowych hurtowników.....57% rocznej
 - c/ sprzedaż za pośrednictwem prywatnych firm komisowych 5% sprzedaży
- 3/ W handlu domokrażnym owoce w 55% zakupywane są na wagę, w 45% na drzewach, przy czym regulowanie należności następuje od razu na miejscu w sadzie. Kupujący daje własne opakowanie, oraz sam owoce pakuje. Podobnie zachowują się hurtownicy. Jeżeli zakupują oni owoce w sady, dają własne opakowanie i swoich ludzi do pakowania. Przy pakowaniu owoce sortuje się zazwyczaj na 3 wybory. Należność za nabyty towar regulowana jest na miejscu przy zabieraniu owoców z sadu. Odkupując owoce od drobniejszych handlarzy hurtownicy żądają towaru posortowanego, wg. utartych zwyczajów. Natomiast, przy sprzedaży komisowej, producenci dają własne opakowanie, przy czym dostarczany do sprzedaży towar jest średnio posortowany. Przy sprzedaży komisowej zapłata za towar następuje w miejscu sprzedaży owoców lub przekazywana bywa pocztą.

- 4/ Wieloma zaledwie część właścicieli sadów i dzierżawców dąży do utrzymania stałych stosunków handlowych z odbiorcami. Przeważająca większość producentów zbywa owoce dorywczo w zależności od możliwości uzyskania większej ceny.
- 5/ Przy sprzedaży sadu t.zn. sprzedaży owoców na drzewach /bez wżenia/ względnie przy wydzierżawianiu producent uzyskuje przeciętnie 300 - 400% mniej niż przy bezpośredniej eksploatacji sadu. Stwierdzone to zostało przez wielu posiadaczy sadów /w Winnikach, Wólce Humleckiej i t.p./, którzy też obecnie zupełnie zarzucili oddawanie sadów w dzierżawę, a podjęli eksploatację ich we własnym zakresie.

C.

Charakterystyka typowych form handlu owocami
występujących na obszarze powiatu.

/Opracowano 3 typowe formy handlu owocami występujące na obszarze powiatu/:

I. Kupiec domokrażny.

- 1/ Kategoria świadectwa przemysłowego, jaką wykupuje kupiec domokrażny jest nieznana.
- 2/ a/ Głównym zawodem kupca domokrażnego jest handel zbożem, handel owocami zaś stanowi uboczny jego zawód.
b/ Przedsiębiorstwo to należy do pojedynczej osoby.
- 3/ Przygotowania fachowego kupiec domokrażny nie posiada.
- 4/ Omawiane przedsiębiorstwo istnieje od dawna.
- 5/ Obroty wynikające z handlu zbożem wynoszą 70% ogólnych obrotów kupca domokrażnego, pozostałe zaś 30% stanowią obroty owocami.
- 6/ Głównym okresem, w ramach jednego sezonu produkcyjnego, w którym obrót owocami stanowi podstawowe zajęcie kupca, jest czas od miesiąca sierpnia do grudnia.
- 7/ Kupiec domokrażny zakupuje owoce w sadach.
- 8/ Kapitał zakładowy i obrotowy kupca domokrażnego wynosi 200 - 500 zł.
- 9/ Z żadnych kredytów kupiec zazwyczaj nie korzysta.

- 10/ Urządzeń do przechowywania owoców kupiec domokrajny również nie posiada.
- 11/ Przyczyną ryzyka handlowego obciążającego kupca domokrajnego, wpływającego ujemnie na kalkulację jego zarobków, jest przede wszystkim psucie się owoców.

II. Hurtownik miejscowy.

- 1/ Hurtownik miejscowy wykupuje świadectwo przemysłowe II lub III kategorii.
- 2/ a/ Główny zawód hurtownika miejscowego stanowi handel owocami krajowymi i importowanymi.
b/ Przedsiębiorstwa omawiane są to przeważnie spółki złączone z 2 do 6 osób.
- 3/ Przygotowanie fachowe hurtowników miejscowych pochodzi z nabytej z czasem praktyki.
- 4/ Przedsiębiorstwa prowadzące hurtowy handel owocami są zwykle starymi firmami.
- 5/ Handel owocami importowanymi stanowi 45%, krajowymi zaś 55% w stosunku do ogólnych obrotów przedsiębiorstwa.
- 6/ Obrót owocami stanowi podstawowe zajęcie przedsiębiorstwa przez cały rok, z wyjątkiem miesiąca maja.
- 7/ Przedsiębiorstwo omawiane posiada na owoce zagraniczne dostawców stałych - importerów, owoców krajowych dostarczają mu drobniejsi pośrednicy.
- 8/ Kapitał zakładowy przedsiębiorstwa wynosi około 10.000 zł.
- 9/ Z kredytu prywatnego hurtownicy korzystają bardzo rzadko. Najczęściej zwracają się do Banków i Kas Pożyczkowych, przy czym kupcy wyznania mojżeszowego korzystają z kas bezprocentowych.
- 10/ Do przechowywania owoców służą hurtownikom miejscowym piwnice i magazyny, z których bezpośrednio odbywa się sprzedaż owoców.
- 11/ Gnicie owoców i straty wynikłe z wadliwego ich przechowywania są głównymi przyczynami ryzyka handlowego obciążającego hurtowników miejscowych.

- 12/ Obróty owocami przedsiębiorstwa^{te} prowadzą na rachunek własny.
- 13/ Koszty handlowe hurtownika miejscowego są znaczne. Składają się na nie przede wszystkim: wykupienie świadectwa przemysłowego, oraz podatki: obrotowy i dochodowy, poza tym najem lokalu i piwnic do przechowywania owoców, wreszcie - koszty rozprowadzenia towaru.

III. Firma komisowa.

- 1/ Firma komisowa wykupuje świadectwo przemysłowe III kategorii.
- 2/ a/ Prowadzi ona handel owocami i warzywami.
- 3/ Przygotowanie fachowe, prowadzących firmę komisową, jest teoretyczne i praktyczne.
- 4/ Omawiana firma komisowa istnieje od marca 1937 r.
- 5/ Obróty owocami stanowią 70%, warzywami zaś 30% w stosunku do ogólnych obrotów firmy komisowej.
- 6/ W okresie od czerwca do grudnia obrót owocami stanowi podstawowe zajęcie przedsiębiorstwa.
- 7/ Firma komisowa ma stałych dostawców, są to właściciele s dów i ogrodów.
- 8/ Wielkość kapitału zakładowego firmy komisowej wynosi około 4000 zł.
- 9/ Stosunki kredytowe firmy komisowej jak dotąd są jeszcze nie wyrobicne.
- 10/ Do przechowywania owoców służą piwnice i magazyn, w którym jednocześnie firma komisowa sprzedaje owoce.
- 11/ Ryzyko handlowe, obciążające firmę komisową, z częściowej odpowiedzialności za psucie się owoców.
- 12/ Firma komisowa pobiera prowizję w wysokości 10% wpływu brutto za sprzedany za jej pośrednictwem towar.
- 14/ Rozpatrując trzy powyższe formy handlu owocarskiego we Lwowie musimy zaznaczyć, że przy pierwszym typie handlu - właściciel otrzymuje od kupca domokrażnego za owoce bardzo niskie ceny. Dotyczy to przede wszystkim nieświadomych właścicieli, przyzwyczajonych do zdawna utartych form sprzedaży, którzy wszelkie prace związane z odpowiednim przygotowaniem owoców uznają za nie opłacające się.

Przeważająca jednak większość właścicieli prowadzi sprzedaż owoców we własnym zakresie i osiąga przy tym daleko większe dochody /brutto/ z sadów, dzięki bezpośredniej sprzedaży owoców konsumentom.

Hurtowa sprzedaż owoców ma miejsce w sadach folwarcznych, posiadających jednakże stałe miejsca zbytu jak np.: pensjonaty, szpitale, internaty. Sady folwarczno kierują tam prawie całą swoją produkcją, znikomą zaś część towaru kierują do kupców, którzy stawiają wobec towaru pewne wymagania i za gorszy towar płacą bardzo niskie ceny.

Sprzedaż komisowa zaczyna się dopiero rozwijać, to też na razie istnieje małe zaufanie tak dostawców, jak i odbiorców, i dlatego obroty owocami w handlu komisowym są jak dotychczas bardzo małe.

Charakterystyka typowej dzierżawy sadu folwarcznego.

- 1/ Dzierżawca wykupuje świadectwo przemysłowe III lub IV kategorii.
- 2/ Właściciel dzierżawy:
 - a/ zawodowy dzierżawca sadów,
 - b/ dzierżawca tworzy spółkę z kilkoma osobami.
- 3/ Przygotowanie fachowe dzierżawcy: samouk - praktyk.
- 4/ Zawód dzierżawcy przechodzi z ojca na syna.
- 5/ Zakres pracy dzierżawcy: dzierżawca prowadzi handel owocami i warzywami,
 - a/ przy czym handel owocami stanowi 70%,
 - b/ handel zaś warzywami stanowi 30% w stosunku do ogólnych obrotów dzierżawcy.
- 6/ Głównym okresem, w którym dzierżawa i eksploatacja sadu stanowi podstawowe zajęcie dzierżawcy jest czas od miesiąca maja do grudnia.
- 7/ Dzierżawca, w przeważnej ilości wypadków, ma stałych odbiorców.
- 8/ Kapitał zakładowy dzierżawcy wynosi od 1000 do 5000 zł., obrotowy zaś od 2.500 do 3000 zł.
- 10/ Eksploatacja sadu przez dzierżawcę: robocizna i transport owoców przeważnie bywa najemny.

11/ Ryzyko handlowe obciążające dzierżawcę wynika z konieczności uiszczenia tenuty dzierżawnej z góry, z ewentualnych kradzieży i t.p.

12/ Żadnych potrzeb handlowych dzierżawcy nie posiadają.

Szacowanie sadów przez dzierżawców odbywa się najczęściej przez obliczenie wysokości przypuszczalnego plonu na podstawie kwitnienia, lub zawiązywania poszczególnych drzew w sadzie. Łączna suma zbiorów ze wszystkich drzew w przybliżeniu pokrywa się z produkcją danego sadu.

Cena szacunkowa owoców brana pod uwagę przez kupców przy ustalaniu wysokości tenuty dzierżawnej jest bardzo niska:

za 1 kg. jabłek	6 - 10 gr.
gruszek.....	8 - 12 "
czereśni.....	15 - 18 "

Wysokość zbiorów w przybliżeniu szacowaną jest w następujący sposób:

z 1 drzewa 10-letniego jabłek	około	25 kg.
" " gruszek	"	20 "
" " czereśni	"	8 "
z 1 drzewa 20-letniego jabłek	"	45 "
" " gruszek	"	30 "
" " czereśni	"	20 "

Podkreślić należy, że bardzo celowym byłoby powstanie we Lwowie producencko-kupieckiej organizacji zbytu owoców, organizacji któraby solidnie, komisowo rozprawadzała owoce i jagody, jak również - była pośrednikiem zbytu dla wielu producentów, którzy sami nie umieją sobie dać rady z rozprawadzeniem towaru. Organizacje takie mogłyby również służyć pomocą w zbycie owoców innym powiatom.

VI.

CENY OWOCÓW.

Ceny owoców są następujące:

<u>ceny detaliczne:</u>	<u>ceny hurtowe:</u>
jabłka od 0,20 do 1.00 zł. za 1 kg.	od 0.10 do 0.70 zł. za 1 kg.
gruszki " 0,40 do 1,40 zł. za 1 kg.	" 0.20 do 1.00 zł. " "
czereśnie " 0,60 do 1.40 zł. za 1 kg.	" 0.40 do 1.00 zł. " "
wisnie " 0,20 do 0.60 zł. za 1 kg.	" 0.10 do 0.40 zł. " "

Wpływ na poziom cen owoców mają następujące czynniki:

- 1/ właściwe opakowanie podnosi cenę owoców o..... 25%
- 2/ posortowanie owoców " " " "..... 40%

wreszcie:

- 3/ większe partie owoców na ogół uzyskują lepsze ceny.

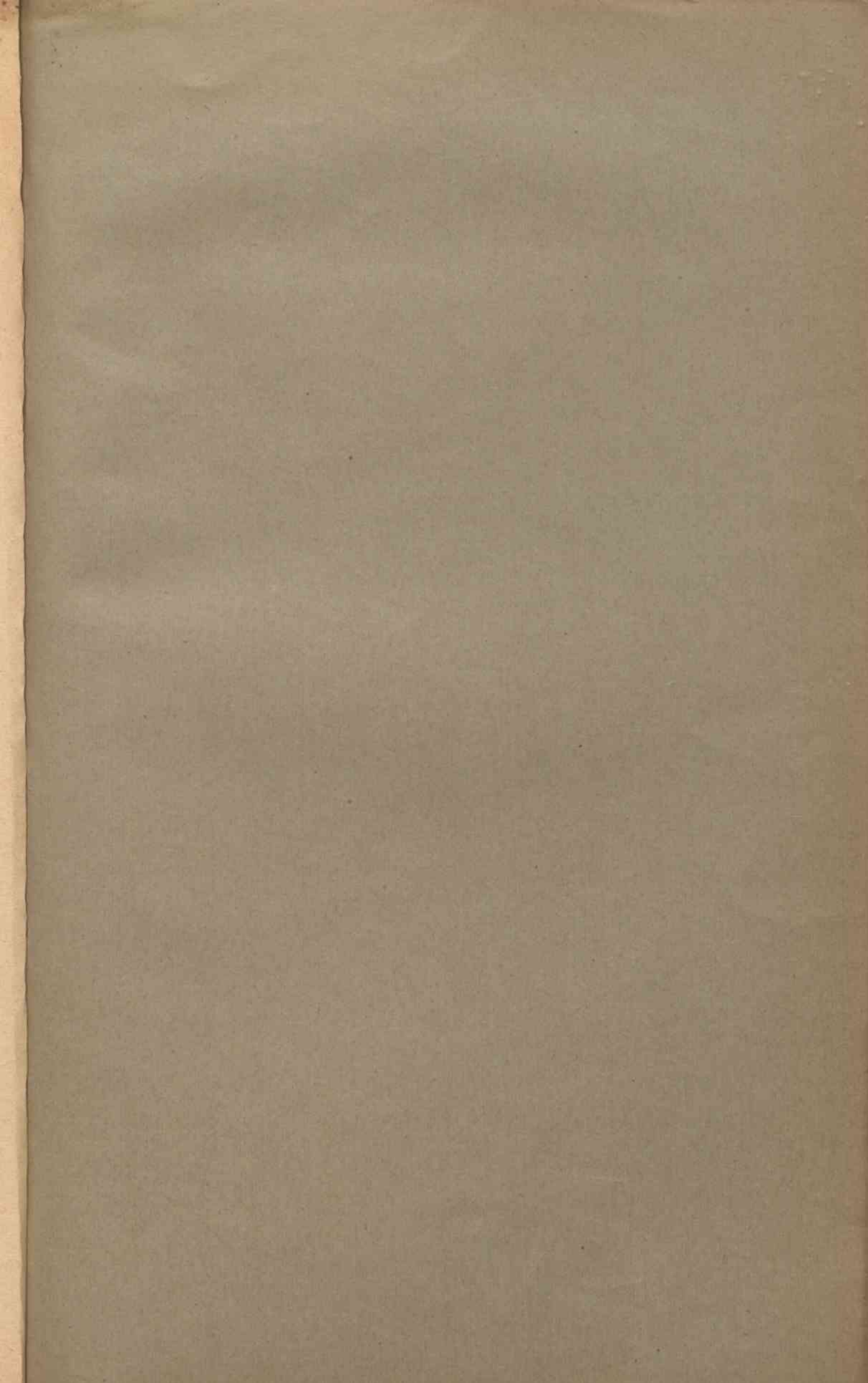
Analiza kosztów transportu.

Transport owoców na obszarze powiatu lwowskiego odbywa się przeważnie kołowo. Ustalenie zatem kosztów przewozu jest utrudnione, ponieważ nie ma danych liczbowych, według których można by oprzeć choćby przybliżone koszty przewozu owoców w transporcie kołowym konnym.

---cc000---







Biblioteka Uniwersytetu
M. CURIE-SKŁODOWSKIEJ
w Lublinie

C|3587|8

BIBLIOTEKA U. M. C. S.

Do użytku tylko w obrębie
Biblioteki