

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE



Rok II

DWUTYGODNIK

Nr 14-15

TREŚĆ NUMERU:

1. STANDARTY I CENY ZBÓŻ NA OKRES GOSPODARCZY 1949/50.
2. WYTYCZNE DLA PUNKTU SKUPU ZBOŻA CENTRALI ROLNICZEJ SPÓŁDZIELNI „SAMOPOMOC CHŁOPSKA”.
3. SZCZEGÓŁOWE POSTANOWIENIA ZAKUPU ZBÓŻ POLSKICH ZAKŁADÓW ZBOŻOWYCH.
4. SZCZEGÓŁOWE POSTANOWIENIA SPRZEDAŻY POLSKICH ZAKŁADÓW ZBOŻOWYCH.
5. INSTRUKCJA TECHNICZNA DLA SKUPU I ZSYPU ZIARNA.
6. ZGŁOSZENIA PRZEZ SPÓŁDZIELNIE KONTRAKT-PLANÓW.
7. Antoni Kulla: JAK PRZYGOTOWAĆ MAGAZYN GMINNEJ SPÓŁDZIELNI.
8. B. Z.: RACJONALNE SUSZENIE ZIARNA.
9. Inż. Stefan Łukomski: ZASADNICZE KIERUNKI PRODUKCJI GŁÓWNYCH ZBÓŻ.
10. Antoni Wrzesiński: POLITYKA USTALANIA STANDARTÓW.
11. NORMY JAKOŚCIOWE DLA MOSZCZY OWOCOWYCH.
12. NORMY JAKOŚCIOWE DLA ZIEMNIAKÓW JADALNYCH.
13. Mgr. Jadwiga Osińska: PROJEKT NORM PRODUKCYJNYCH DLA OGÓRKÓW KONSERWOWYCH.
14. MINIMUM WAGOWE I WARTOŚCIOWE DLA WARZYW, OWOCÓW I KISZONEK W OBRODZIE GIEŁDOWYM.
15. CENY STRĄCZKOWYCH JADALNYCH.
16. CENY NASION OLEISTYCH.
17. PRZEGLĄD ZAGADNIEN HANDLU WEWNĘTRZNEGO.
18. CEDUŁY GIEŁDOWE.
19. Z PRASY ZAGRANICZNEJ.
20. LISTA ZAPRZYSIĘŻONYCH PROBOBIORCÓW.

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE

ORGAN GIEŁD ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Rok II.

Warszawa, 15 sierpnia 1949 roku

Nr 14-15

Standarty i ceny zbóż na okres gospodarczy 1949/50

Komitet Ekonomiczny Rady Ministrów zatwierdził w dniu 27 lipca 1949 r. następujące standarty zbóż i ceny na rok gospodarczy 1949/50 obowiązujące od dnia 1 sierpnia 1949 r.

Punkty skupu mają obowiązek przyjmowania zboża odpowiadającego standartom. W wypadku stwierdzenia, że zboże nie odpowiada ustalonym standartom, należy umożliwić rolnikowi doprowadzenia zboża do odpowiedniej kondycji pod względem czystości. W wypadku niedoprowadzenia przez rolnika zboża do odpowiednich norm, punkt skupu może przyjąć zboże dokonując potrąceń za ustalone mniej wartości.

od 15%	do 16%	— 1% ceny
„ 16%	„ 16,5%	— 1% „
„ 16,5%	„ 17%	— 2% „

Czystość — 97%.

Cena za 100 kg.

Województwa	dla producenta	dla punktu skupu
	z ł o t y c h	
Białystok	2.050	2.250
Bydgoszcz	2.000	2.175
Gdańsk	2.050	2.240
Kielce	2.100	2.300
Kraków	2.100	2.300
Lublin	2.050	2.225
Łódź	2.050	2.225
Olsztyn	2.050	2.250
Poznań	2.000	2.175
Rzeszów	2.100	2.300
Szczecin	2.050	2.240
Warszawa	2.050	2.225
Wrocław	2.000	2.175
Śl. Dąbrowskie	2.050	2.240

Ż Y T O

Żyto winno mieć ciężar gatunkowy co najmniej 700 gr/l. Przy niższym ciężarze gatunkowym żyta potrącenie wynosi:

Przy wadze od 700 gr/l do 696 gr/l	— 1% ceny
„ 696 „ „ 692 „	— 3% „
„ 692 „ „ 688 „	— 5% „

Żyto o wilgotności do 15% uważa się za normalnie suche. Dla żyta o wilgotności powyżej 15% ustala się następujące potrącenia od ceny:

P S Z E N I C A

Pszenica standart II powinna mieć ciężar gatunkowy w minimum 745 gr/l. Przy niższym ciężarze gatunkowym potrącenie wynosi:

Przy wadze od 745 gr/l do 741 gr/l	— 0,5%	ceny
„ 741 „ „ 737 „	— 1%	„
„ 737 „ „ 733 „	— 2,5%	„
„ 733 „ „ 729 „	— 3,5%	„
„ 739 „ „ 725 „	— 5%	„

Pszenicę o wilgotności do 15,5% uważa się za normalnie suchą. Dla pszenicy o wilgotności powyżej 15,5% ustala się następujące potrącenia:

od 15,5% do 16%	—
„ 16% „ 16,5%	— 1% ceny
„ 16,5% „ 17%	— 2% ceny

Czystość — 97%

Pszenica standart I powinna mieć ciężar gatunkowy co najmniej 760 gr/l, wilgotność do 15%, czystość co najmniej 98%.

Cena za 100 kg.

Województwa	dla producenta		dla punktu skupu	
	I stand.	II stand.	I stand.	II stand.
	z ł o t y c h			
Białystok	3.550	3.300	3.800	3.550
Bydgoszcz	3.450	3.250	3.700	3.500
Gdańsk	3.500	3.300	3.750	3.550
Kielce	3.550	3.300	3.800	3.550
Kraków	3.550	3.300	3.800	3.550
Lublin	3.450	3.200	3.700	3.450
Łódź	3.500	3.300	3.750	3.550
Olsztyn	3.550	3.300	3.800	3.550
Poznań	3.450	3.250	3.700	3.500
Rzeszów	3.550	3.300	3.800	3.550
Szczecin	3.500	3.300	3.750	3.550
Warszawa	3.550	3.300	3.800	3.550
Wrocław	3.450	3.200	3.700	3.450
Śl. Dąbrowskie	3.500	3.300	3.800	3.550

Stopnie porażenia pszenicy śniecią i potrącenia:

Za pszenicę zanieczyszczoną śniecią uważa się pszenicę posiadającą ziarna wypełnione zarodkami śnieci, jak również z naleciałościami zarodników śnieci.

Dla obu wypadków ustala się trzy stopnie zaśniecenia.

I stopień zaśniecenia:

Za pierwszy stopień uważa się obecność 5 ziarn wypełnionych zarodnikami śnieci w 100 gramowej próbie, lub 5% ziarn pszenicy na których stwierdzono zarodki śnieci.

II stopień zaśniecenia:

Za drugi stopień zaśniecenia uważa się obecność od 6—10 ziarn wypełnionych zarodkami

śnieci w 100 gramowej próbie od 6—10% ziarn pszenicy, na których stwierdzono zarodki.

III stopień zaśniecenia:

Za trzeci stopień zaśniecenia uważa się obecność od 11—20 ziarn wypełnionych zarodkami śnieci w 100 gramowej próbie, albo od 11—20% ziarn pszenicy, na których stwierdzono zarodki śnieci.

W przypadku stwierdzenia obecności zarówno ziarn wypełnionych zarodkami śnieci cuchnącej (torebek), jak i ziarn porażonych śniecią — przy obliczaniu stopnia zaśniecenia należy przyjąć, że jedna nienaruszona torebka śnieci w 100 gramowej próbie pszenicy odpowiada 1% ziarn porażonych śniecią i odwrotnie.

Ustala się następujące potrącenia:

I stopień zaśniecenia	— bez potrącenia
II „ „	— 2,5%
III „ „	— 6%

Przy zawartości powyżej 20 ziarn wypełnionych zarodkami śnieci w 100-gramowej próbie lub powyżej 20% ziarn pszenicy, na której stwierdzono zarodki śnieci, towar nie będzie przyjęty.

JĘCZMIEN

Jęczmień II standardu winien mieć ciężar gatunkowy co najmniej 650 gr/l. Przy niższym ciężarze gatunkowym jęczmienia, potrącenie wynosi:

Przy wadze od 650 gr/l do 645 gr/l	— 0,5%	ceny
„ 646 „ „ 642 „	— 1%	„
„ 642 „ „ 638 „	— 2%	„
„ 638 „ „ 634 „	— 3,5%	„
„ 634 „ „ 630 „	— 5%	„

Jęczmień o wilgotności do 15,5% uważa się za normalnie suchy. Dla jęczmienia o wilgotności powyżej 15,5% ustala się następujące potrącenia od ceny:

od 15,5% do 16%	— —	ceny
„ 16% „ 16,5%	— 1%	„
„ 16,5% „ 17%	— 2%	„

Czystość co najmniej — 96%.

Jęczmień I standardu powinien mieć co najmniej ciężar gatunkowy 680 gr/l, wilgotność do 15%, czystość co najmniej 98%.

Cena za 100 kg:

Województwa	dla producenta		dla punktu skupu	
	I stand.	II stand.	I stand.	II stand.
z ł o t y c h				
Białystok	2.500	2.050	2.700	2.250
Bydgoszcz	2.500	2.000	2.675	2.175
Gdańsk	2.500	2.050	2.690	2.240
Kielce	2.500	2.100	2.700	2.300
Kraków	2.500	2.100	2.700	2.300
Lublin	2.500	2.050	2.675	2.225
Łódź	2.500	2.050	2.675	2.225
Olsztyn	2.500	2.050	2.700	2.250
Poznań	2.500	2.000	2.675	2.175
Rzeszów	2.500	2.100	2.700	2.300
Szczecin	2.500	2.050	2.690	2.240
Warszawa	2.500	2.050	2.675	2.225
Wrocław	2.500	2.000	2.675	2.175
Śl. Dąbrowskie	2.500	2.050	2.690	2.240

OWIES

Owies winien mieć ciężar gatunkowy co najmniej 490 gr/l, wilgotność do 15%, czystość co najmniej 97%.

Przy mniejszym ciężarze gatunkowym potrącenie wynosi:

Przy wadze od 490 gr/l do 486 gr/l	— 1%
„ 486 „ „ 482 „	— 2,5%
„ 482 „ „ 478 „	— 4%
„ 478 „ „ 474 „	— 5%

Owies o wilgotności do 15% uważa się za normalnie suchy. Dla owsa o wilgotności powyżej 15% ustala się następujące potrącenia od ceny:

od 15% do 15,5%	— —	ceny
„ 15,5% „ 16%	— 1%	„
„ 16% „ 17%	— 2%	„

Cena za 100 kg.

Województwa	dla producenta	dla punktu skupu
	z ł o t y c h	
Białystok	1.900	2.100
Bydgoszcz	1.900	2.075
Gdańsk	1.900	2.090
Kielce	1.900	2.100
Kraków	1.900	2.100
Lublin	1.900	2.075
Łódź	1.900	2.075
Olsztyn	1.900	2.100
Poznań	1.900	2.075
Rzeszów	1.900	2.100
Szczecin	1.900	2.090
Warszawa	1.900	2.075
Wrocław	1.900	2.075
Śl. Dąbrowskie	1.900	2.090

U w a g a :

1) Zapach śpichrzowy w zbożu nie uprawnia odbiorcy do odrzucenia towaru, natomiast zapach stęchlizny lub pleśni uprawnia odbiorcę do nieprzyjęcia towaru.

2) Zabrania się przyjmowania zboża o wilgotności ponad 17% względnie zboża, dla którego suma potrąceń za mniejszy ciężar gatunkowy i nadmierne zawilgocenie przekroczy 7%.

Stopnie porażenia zbóż wołkiem zbożowym:

Ustala się następujące stopnie porażenia wołkiem zbożowym:

I stopień zawołczenia zachodzi w przypadku znalezienia w 1-kilogramowej próbie do trzech wołków żywych lub martwych.

II stopień zawołczenia zachodzi w przypadku znalezienia w 1-kilogramowej próbie zboża do 6 wołków żywych lub martwych.

III stopień zawołczenia zachodzi w przypadku znalezienia w 1-kilogramowej próbie zboża ponad 6 wołków żywych lub martwych.

Zboża porażonego wołkiem : trzecim stopniu nie przyjmuje się.

Potrącenia od ceny dla zbóż porażonych wołkiem zbożowym:

Ustala się następujące potrącenia:

przy I stopniu zawołczenia	— 1,5% ceny
„ II „ „	— 3% „
„ III „ „	— zboża nie przyjmuje się.

Stwierdzenie sporadycznych wołków na workach, a nie w zbożu nie powoduje potrącenia.

Próbę z worków pobiera się co najmniej w podwójnej ilości jak przy normalnym próbowaniu. Próby nie mogą być pobrane wyłącznie z wierzchu.

GRYKA

Cena za 100 kg gryki wynosi dla

producenta	— 3.700.— zł.
dla p-ktu	— 4.000.— zł.

PROSO

Cena za 100 kg prosa wynosi dla

producenta	— 3.000.— zł.
dla p-ktu skupu	— 3.300.— zł.

Zestawienie standartów i cen otręb

Ustala się zgodnie z Dekretem o nadzorze nad niektórymi środkami żywienia zwierząt z dnia 13.7.1935 r. Dz. U. R. P. Nr 69 poz. 419 dwa standarty otręb pszennych i jeden standart otręb żytnich i jęczmiennych.

Otręby pszenne:

1) Standart I — otręby grube pochodzące ze

Otręby pszenne I standartu	—	1.800.— zł za 100 kg.
„ „ II „	—	1.650.— zł „ „ „
Otręby żytnie I standartu	—	1.250.— zł „ „ „
Otręby jęczmienne I standartu	—	1.150.— zł „ „ „

Marża dla aparatu dystrybucyjnego pozostaje bez zmiany.

Fakturowanie otręb po nowych cenach odnosi

specjalnego przemiału pszenicy,

2) Standart II — otręby tzw. „miałkie“ pochodzące z normalnego przemiału pszenicy.

Otręby żytnie z przemiału żyta 60% i 82%.

Otręby jęczmienne — otręby pochodzące z normalnego przemiału jęczmienia.

Ustala się następujące ceny sprzedaży otręb dla rolników:

się do załadunków dokonanych od dn. 1 sierpnia 1949 r. włącznie.

Wytyczne dla punktu skupu zboża

Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopską“ zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego Departament Obr. Art. Rolnymi.

Wytyczne do czynności oceny zboża przy zakupie przez punkty skupu, w razie braku odpowiedniego sprzętu kontrolnego do badania (wagi holenderskiej, wilgociomierza lub suszarki).

Wszystkie punkty skupu muszą się kierować zasadą przyjmowania zboża czystego, dobrego, suchego, odpowiadającego standartom ustalonym przez Giełdę Zbożowo-Towarową Urzędującą w Warszawie.

Standarty na rok gospodarczy 1949/50 zostały zatwierdzone przez Komitet Ekonomiczny Rady Ministrów w dniu 27.VII. 1949 r.

Jednocześnie w/w. zarządzeniem Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów zostało zabronione kupowanie i przyjmowanie zboża, którego wilgotność przekroczy 17%, albo jeżeli suma potrażeń za mniejszy ciężar gatunkowy i nadmierną wilgotność przekroczy 7%.

Jak z powyższego zarządzenia wynika, sprawa jakościowego przyjmowania zboża od producenta, została bardzo rygorystycznie

postawiona i musi być bezwzględnie przestrzegana.

Aby wyżej przytoczonemu zarządzeniu podobać i dla uniknięcia ewent. strat finansowych, punkty skupu, które nie posiadają odpowiedniego sprzętu kontrolnego umożliwiającego właściwą ocenę ziarna, winny kierować się następującymi wytycznymi:

zboże dostarczone do punktu skupu przez producenta musi być przed wysypaniem go na magazyn zbadane w workach, dla stwierdzenia, czy odpowiada warunkom standartowym.

Przy wysypywaniu zboża w magazynie, należy zwrócić szczególną uwagę, czy jest ono jednolite jakościowo, czy nie zaszedł wypadek fałszowania, t. zn., że na spodzie worka może być zboże gorsze, niż na wierzchu.

Badania należy dokonać pod względem:

- 1) zdrowotności ziarna
 - a) zapachu

- b) koloru
- c) dorodności ziarna
- 2) Wilgotności
- 3) Ciężaru gatunkowego
- 4) Zanieczyszczenia.

Przy ocenie zdrowotności ziarna badamy jego zapach.

Zboże zdrowe ma swoisty zapach i przypomina zapach świeżej słomy danego rodzaju zboża.

Zapachy dyskwalifikujące zboże do przyjęcia:

- a) silny zapach stęchlizny (śmierdzący),
- b) zapach stęchlizny,
- c) zapach kwaśny wyraźny,
- d) zapach fermentacyjny,
- e) zapach chemiczny nieusuwalny (nafta, smoła, azotniak, terpentyna itp.).

Ad. 1) Chcąc zbadać zboże, nabieramy z głębi worka w dłoń złożone, możliwie jak najwięcej ziarna i zanurzamy natychmiast w pobraną próbę nos, wciągając nim silnie powietrze.

Przy nikłym zapachu ziarna i niskiej temperaturze, należy energicznie chuchać kilka razy w trzymane w dłoniach zboże i natychmiast wciągnąć zanurzonym nosem powietrze, gdyż w ten sposób wyczuwamy zapach dokładniej.

Zapach czosnku wskazuje na obecność nasion dzikiego czosnku.

Zapach śledziowy świadczy o zakażeniu zboża śniecią.

Stwierdzenie ostatnich 2-ch zapachów, nasuwa konieczność starannego ustalenia procentu zanieczyszczenia.

Po zbadaniu zboża na zapach, przechodzimy do starannego obejrzenia ziarna, które powinno posiadać naturalny kolor i połysk, odpowiadający danemu rodzajowi zboża.

Ciemne końce ziarn, powstałe z zadeszczenia lub wilgotnego sprzętu badanego zboża i przy stwierdzeniu, że zboże to jest czyste, suche, bez zapachu, nie są podstawą do nie przyjęcia lub żądania bonifikaty.

Jako potwierdzenie zapachu stęchlizny, znajdujemy na ziarnie szare plamy, naj-

częściej w okolicy kielka, świadczące o opanowaniu zboża przez grzybek pleśni.

Torebki śnieci lub ziarna z zaśniewoną bruzdką i bródką, potwierdzają wyczuły zapach śledziowy.

Po dokonaniu badania ziarna na zapach i kolor, trzymaną w dłoniach próbę, oceniamy wzrokowo co do dorodności ziarna. Dobre zboże winno mieć ziarna mniej więcej równe pod względem długości i grubości, dobrze wypełnione mąką (bielmem) i nie może posiadać większej ilości ziaren niewykształconych i pustych. Ziarna poślednie i niewykształcone, chude, opanowane przez szkodniki zbożowe, porośnięte lub połamane, obniżają wartość zboża.

Ad. 2. — Po ocenie ziarna za pomocą wzroku i węchu na zdrowotność, przystępujemy do badania na wilgotność. Przez włożenie ręki głęboko do worka, możemy wyczuć zwiększoną temperaturę ziarna, powstałą wskutek zwiększonej jego wilgotności. Przez stwierdzenie zagrzania się zboża w worku, uzyskujemy pewność, że zboże to nie nadaje się do przyjęcia z powodu nadmiernej wilgotności.

Przy zagłębianiu ręki do worka ze zbożem, o ile ziarno jest suche, nie odczuwamy dużego oporu, natomiast zboże wilgotne będzie stawiało mocny opór. Przy ściskaniu w garści suchego zboża, ziarna będą się przesuwają przez palce, a pozostała zawartość w garści będzie stawiać twardy opór.

Po otwarciu dłoni, ziarna nie będą przylegały do ręki — o ile ona jest sucha i nie-zapocona.

Ziarna zboża wilgotnego, przy ściskaniu w garści, nie będą się łatwo wysypywać z niej. Przy tej czynności, odczuwamy pewną elastyczność ziarna. Po otwarciu zaciśniętej garści, ziarna zboża wilgotnego będą przylegały do dłoni. Zboże suche, przy sypaniu go na podłogę, będzie układało się w niższy stożek, aniżeli zboże wilgotne, przy czym zboże suche będzie wydawało głośnie odbicie. Zboże wilgotne, zsypywane na pryzmę i odgarniane szuflą z boku, będzie skłonne do tworzenia lekko pochylonej ściany, zaś zboże suche, będzie się szybko obsuwało.

Ad. 3. — Do badania zboża na ciężar gatunkowy ziarna, służy waga objętościowa (holenderska). Z braku tej wagi, możnaby przeprowadzać badanie za pomocą następującego prymitywnego sposobu:

na normalnej wadze stołowej, dokładnie wytarowanej, stawiamy naczynie o zawartości nie mniejszej jak 5 litrów.

Naczynie to, musi być dokładnie wyważone, aby stwierdzić jego własną tarę. Do naczynia nasypujemy 5 litrów zboża pobranego z próby, 5-krotnie za pomocą litra cechowanego.

Pobranie zboża do miary litrowej, odbywa się w następujący sposób:

nasypujemy szufelką z wysokości 4 cm nad postawioną miarą litrową na podłodze zboże, możliwie równym strumieniem dość wolno.

Po napełnieniu litra, zgarniamy do równego poziomu linią nadmiar ziarna i pełną wartość wysypujemy do naczynia na wadze. Czynność tę powtarzamy 5-krotnie. Wsypane 5 litrów ziarna ważymy bardzo dokładnie i otrzymujemy wagę netto, bez naczynia. Za pomocą specjalnej tabeli przeliczeniowej gęstości ziarna, otrzymujemy orientacyjny ciężar gatunkowy, który będzie dość zbliżony do właściwego ciężaru gatunkowego, który wykazałaby waga holenderska.

Praktyczne użycie wyżej opisanego sposobu wraz z tabelą przeliczeniową, zostanie podane osobną instrukcją przez MHW., po opracowaniu jej przez Giełdę Zbożowo-Towarową urzędującą w Warszawie.

Do czasu wydania instrukcji, punkty przygotowują odpowiednie naczynia potrzebne oraz zaopatrzają się w nowe wagi stołowe. Przez zastosowanie naczynia 5-cio litrowego, uzyskamy zmniejszenie błędu.

Ad. 4. — Jako ostatnią czynność przy badaniu zboża, należy określić stan jego zanieczyszczenia:

Do zanieczyszczeń zboża zaliczamy:

- a) mineralne — do których należą: piasek, ziemia, kamyki i tp.
- b) organiczne — do których należą: ziarna porośnięte powyżej 1%, śmieć,

sporysz, słoma, plewy, nasiona chwastów.

Badanie opisanym wyżej sposobem poszczególnych rodzajów zboża:

ŻYTO — przy badaniu zwracamy szczególną uwagę na zapach, wilgotność i zanieczyszczenie.

Żyto suche winno mieć kolor szaro-zielony do jasno-brązowego, naturalny połysk, bez żadnego zapachu oraz winno być dobrze oczyszczone. Zapach czosnku wskazuje na obecność ziarn dzikiego czosnku i trzeba przeprowadzić wtedy dokładną analizę, jaki procent zanieczyszczenia wykazuje czosnek.

PSZENICA — według standardu nie powinna zawierać obsady żytem i jęczmieniem oraz porośniętymi więcej jak 3%. Kolor pszenicy winien być naturalny dla danej odmiany, połysk naturalny, zapach świeżej słomy, musi być sucha. Zapach śledzi wskazuje, że pszenica jest zaśnieszona (zazamórzona) i trzeba dokładnie stwierdzić stopień zanieczyszczenia. Może się zdarzyć, że końce pszenicy nie będą ciemne, lecz zapach śledzi wskazuje, że śmieć znajduje się w ziarnach, a można to sprawdzić przez wzięcie w dłoń trochę pszenicy i dobre przetarcie. W ten sposób torebki śnieci popękają i wysypie się z nich czarny proszek.

Pszenicę należy segregować wg. koloru t. zn., że oddzielnie zsypywać pszenicę jasną (mączystą) i oddzielnie pszenicę szklistą (czerwoną). Czosnek dziki w pszenicy też się znajduje i w razie wyczucia jego zapachu, przeprowadzić badanie jak przy życie.

JĘCZMIEN — musi posiadać jasny kolor, który przechodzi w żółty i należy bezwzględnie przeprowadzać oddzielne gromadzenie jęczmienia wg. koloru, gdyż w ten sposób uzyskujemy jednolity kolor danej partii. Dlatego to jest ważne, że jęczmień, przeznaczony dla Przemysłu Fermentacyjnego, musi być jednolity w kolorze. Szczególną uwagę trzeba zwrócić przy jęczmieniu na zadeszczenie. Jeżeli jęczmień posiada ciemne końce lub sinawy kolor, lecz poza tym jest suchy, może być on ku-

piony jako II standart, gdyż nadaje się tylko na kaszę lub paszę.

Zakup jęczmienia I standartu wymaga dokładnego obejrzenia, czy nie jest on za-każony szkodnikami zbożowymi, gdyż bro-wary takiego jęczmienia nie przyjmą.

OWIES — musi być suchy, zdrowy, czy-

sty, kolor słomiasty do mocno - żółtego. Gromadzenie owsa w magazynie winno być dokonywane oddzielnie żółtego, od-dzielnie jasnego.

Podając powyższą instrukcję — Centra-la Rolnicza poleca ściśle jej przestrzeganie przez wszystkie punkty skupu zboża.

Szczegółowe postanowienia zakupu zbóż Polskich Zakładów Zbożowych

Polskie Zakłady Zbożowe dokonują za-kupu zbóż na zasadzie giełdowych warun-ków dla umów w obrocie planowym, za-twierdzonych przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego dnia 14.VI.49 r. z zastosowa-niem niżej wymienionych postanowień szczegółowych.

1. *Zakup zbóż* odbywa się na podstawie ogólnego planu gospodarczego uzgod-nionego z dostawcą, a obejmujący do-stawy miesięczne w formie kontrakt-planu.

2. *Ilość*

Kontrakt - plan zakupu obejmuje ilości miesięczne ujęte tak, aby każda dosta-wa zamykała się ładunkiem wagono-wym.

3. *Rodzaj towaru*

Polskie Zakłady Zbożowe zakupują nast. rodzaje zbóż: pszenicę I i II-go standartu, żyto, jęczmień I standart, jęczmień II standart, owies, grykę, pro-so, kukurydzę, mieszanki kłosowe (jęczmień, owies).

4. *Jakość towaru.*

Dostarczane dla P.Z.Z. zboże musi od-powiadać ustalonym przez Giełdę Zbożo-wo-Towarową urzędującą w Warszawie standartom, a które zostały zatwierdzone przez Komitet Ekonomiczny Rady Mini-strów w dn. 27.VII.49 wg następujących danych:

żyto najmniej c. g. 700 gr/l., wilgotność 15%, czystość 97%;

pszenica I standart najmniej 760 gr/l wil-gotność 15%, czystość 98%;

pszenica II standart najmniej 745 gr/l wil-gotność 15,5%, czystość 97%;

jęczmień I standart najmniej 680 gr/lwil-gotność 15,5%, czystość 98%;

jęczmień II standart najmniej 650 gr/l wil-gotność 15,5%, czystość 96%;

owies c. g. najmniej 490 gr/l wilgotność 15%, czystość 97%;

mieszanka kłosowa (jęczmień-owies) zdro-wa, sucha, czysta, minim. c. g. 520 gr/l., wilgotność 15,5%, czystość 95%;

kukurydza pastewna czystość 95%, wil-gotność 16%;

gryka najmniej c. g. 585 gr./l., wilgotność 15%, czystość 93%.

proso najmniej c. g. 725 gr./l., wilgotność 14%, czystość 96%.

Zahrania się przyjmowania zboża o wil-gotności ponad 17%, względnie zboża, którego suma potrażeń za mniejszy ciężar gatunkowy, zanieczyszczenia i nadmierne zawilgocenie przekroczy 7%. Powyższe zarządzenie odnosi się tylko do producen-ta i punktu skupu natomiast w obrocie handlowym obowiązuje ustalona standar-tem mniejwartość.

5. *Cena.* Ceny płacone przez Polskie Za-kłady Zbożowe ustalone są przez Biuro Cen Min. Handlu Wewnętrznego, a po-dawane są łącznie z marżą aparatu skupu w kontrakt-planach.

6. *Termin dostawy*

Polskie Zakłady Zbożowe przy wysta-wianiu kontrakt-planu ustalają miesię-czny termin dostawy, gdyż kontrakt plan obowiązuje w tym tylko miesiącu, na który został wystawiony.

Daty poszczególnych załadunków są podawane przy jego wystawianiu.

7. *Miejsce dostawy.*

Zakup odbywa się w ładunkach pełno wagonowych franco wagon stacja załadowania, normalno — wzgl. wąskotorowej kolei PKP, posiadającej normalną taryfę opłat przewozowych PKP.

Może odbywać się także „loco magazyn PZZ” o ile strony umówiły to w kontrakt-planie.

8. *Odbiór jakościowy.*

Odbywa się na magazynie odbierającego przy zakupie „loco magazyn PZZ” lub na stacji odbiorczej przy zakupie „franco wagon stacja załadowania” przy czym przed wyładowaniem musi nastąpić ewent. wytknięcie wad widocznych.

9. Zakup na podstawie kontrakt-planu przewiduje załadowanie towaru luzem, przy czym załadowca obowiązany jest zaopatrzyć wagon w szczelne zastawy odpowiedniej wysokości.

Rzeczywista waga zastaw musi być wpisana przez załadowcę do listu przewozowego, a sprawdzona na stacji odbiorczej po wyładowaniu towaru zostanie potrącona z wagi brutto ładunku przez odbiorcę.

PZZ zwracają zastawy załadowcy franco w terminie 7-miu dni od daty odbioru towaru.

Przy dostawie towaru w workach, PZZ zwracają worki załadowcy w ciągu 14 dni od daty odbioru towaru.

10. *Dyspozycja.*

Zasadniczo dyspozycja udzielana jest przy wystawianiu kontrakt-planu. W razie wyczerpania dyspozycji załadowania, załadowca żąda od PZZ dyspozycji dodatkowej.

Załadowca nie może bez uprzedniego porozumienia się z PZZ zmienić dyspozycji, lub daty załadowania podanej w dyspozycji.

11. *Warunki zapłaty.*

Zapłata za dostarczony towar odbywa się na podstawie przedłożenia w Banku rachunku z wtórnikami listu przewozowego i deklaracją wagi załadowania, potwierdzoną przez wagowego przysięgłego Giełdy Zbożowo-Towarowej, w 100% z otwartej akredytywy.

O ile dostawa nastąpiła „loco magazyn odbiorczy” wystarczy przedłożyć w Banku rachunek z dołączonym dowodem dostawy, aby otrzymać 100% należności z akredytywy.

12. *Waga do rozliczenia.*

Do rozrachunku miarodajna jest waga deklarowana przez dostawcę potwierdzona na liście przewozowym przez przysięgłego wagowego Giełdy Zbożowo-Towarowej. Dowodem, że deklarowana ilość towaru została rzeczywiście załadowana, jest deklaracja wagi podpisana pod pieczęcią firmową dostawcy, przez magazyniera odpowiedzialnego załadowcy i potwierdzona przez zaprzysiężonego wagowego Giełdy Zbożowo-Towarowej, a przesłana odbiorcy natychmiast po załadowaniu towaru. Waga kolejowa służy tylko do rozliczenia kosztów przewozu.

Manco transportowe nie przekraczające 1/2% obciąża PZZ.

Powyżej 1/2% obciąża dostawcę, o ile nie udowodniono przyczyn powstania manca z winy przewoźnika (kolej itp.). Manco przekraczające 1/2% udowodnione na podstawie protokołu kolejowego PKP, uprawniające do egzekwowania strat powstałych z winy przewoźnika przejmuje na siebie PZZ.

13. *Warunki specjalne.*

Każdy kontrahent zawierający kontrakt-plany z PZZ składa w Banku, w którym otwarta jest akredytywa, oświadczenie pisemne, że w razie zaistnienia ewent. różnic ilościowych i jakościowych, PZZ na podstawie przedłożonej w danym Banku noty obciążającej załadowcę — otrzymają jej natychmiastowe pokrycie.

14. *Wysyłka na eksport*

Przy wysyłce towaru na eksport, ilościowy i jakościowy odbiór odbywa się w porcie lub na stacji granicznej i waga automatyczna Elewatora morskiego lub waga stacji granicznej, służy jako podstawa do rozliczenia.

15. *Zgłaszanie transakcji planowych na Giełdzie.*

Na dostawcy ciąży obowiązek zgłoszenia kontrakt-planu na Giełdzie Zbożo-

wo-Towarowej, do której terenowo dostawca należy, celem dokonania rejestracji. Wykonanie kontakt-planu dostawcy zgłasza pisemnie na Giełdzie do dnia 5-go nast. miesiąca po jego wykonaniu, na podstawie którego Giełda wystawia karty umowy i przesyła je kontrahentom.

Awizowanie.

Na dostawcy ciąży obowiązek bezwzględnego zawiadomienia w dniu wy-

syłki odbiorcę towaru, O/PZZ na teren którego przesyłka jest dokonana, oraz O/PZZ, który udzielił dyspozycji wysyłkowej. W razie niezawiadomienia wyżej wymienionych o wysyłce towaru, wszelkie z tego tytułu powstałe koszty jak osiowe, rozładunek poza godzinami, ewent. reekspedycja towaru obciążają załadowcę.

Powyższe warunki zostały zatwierdzone przez M.H.W. Dep. Obrótu Artykułami Rolnymi dnia 30.VII.49 r.

Szczegółowe postanowienia sprzedaży Polskich Zakładów Zbożowych

Dyrekcja Polskich Zakładów Zbożowych podaje poniżej uzgodnione w dniu 26. 7. 49 z Ministerstwem Handlu Wewnętrznego Dep. Obr. Art. Rolnymi „szczegółowe postanowienie sprzedaży PZZ.”

Polskie Zakłady Zbożowe dokonują sprzedaży zbóż, przetworów zbożowych i pasz na zasadzie „Giełdowych warunków dla umów w obrocie planowym” zatwierdzonych przez Ministra Handlu Wewnętrznego dnia 14. 6. 49 z dodatkowym uwzględnieniem niżej wymienionych postanowień szczegółowych.

- 1) Podstawą do sprzedaży jest generalny plan gospodarczy. Na podstawie takiego planu P. Z. Z. opracowują plan sprzedaży na okresy operatywne, którego elementy, po zatwierdzeniu przez Min. Handlu Wewnętrznego, służą do wystawienia kontrakt - planu sprzedaży.

Celem sporządzenia okresowego planu sprzedaży dystrybutorzy zobowiązani są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie dystrybucji głównych przetworów zbożowych, do złożenia najpóźniej na 35 dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca, objętego zapotrzebowaniem, szczegółowego zapotrzebowania, opracowanego i zaopiniowanego przez Woj. Komisję Usprawnień Zaopatrzenia.

2) RODZAJ TOWARU

Polskie Zakłady Zbożowe sprzedają:

- a) zboża: żyto, pszenicę, jęczmień, owies, mieszankę kłosową, grykę, proso i kukurydzę,
- b) przetwory: maki żytnie i pszenne, kaszkę manną, kaszę jęczmienne, owsianą, gryczaną, jaglaną i płatki owsiane,
- c) pasze: otręby żytnie, pszenne, jęczmienne, owsiane, gryczane, jaglane, łuski z owsa, gryki i prosa oraz poślady zbożowe.

3) ILOŚĆ

P. Z. Z. sprzedają wymienione w p-ku 2 artykuły w partiach pełnowagonowych 10, 15, 20 ton. Dla towaru przestrzennego, jak np. płatki owsiane pojęcie partii wagonowej określa się na 5 ton.

4) JAKOŚĆ

O ile w kontrakt-planie nie określone jakości towaru, obowiązują dla zbóż zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego ustalone na dany okres gospodarczy standarty, a dla przetworów i pasz urzędowe normy przemiałowe.

5) CENA

Przy sprzedaży obowiązują ceny zatwierdzone przez Ministerstwo Han-

dłu Wewnętrznego Biuro Cen. Ceny należy rozumieć w złotych za 100 kg. netto.

6) WAGA

Do rozliczenia miarodajna jest waga deklarowana przez załadowcę, potwierdzona zgodnie z wytycznymi § 6 punkt 3 — 7 „Giełdowych warunków dla umów w obrocie planowym“.

Przy dostawach zbóż i przetworów zbożowych obciąża P. Z. Z. następujące manco transportowe:

- a) przy zbożach luzem powyżej 0,5 %
- b) przy zbożach w opak. „ 0,15%
- c) przy otrębach luzem „ 0,6 %
- d) przy otrębach w opak. „ 0,2 %
- e) przy wszystkich innych przetworach (mąki, kasze, płatki) manco transportowe obciąża w całości odbiorcę.

7) TERMIN DOSTAWY

Termin dostawy i odbioru towaru winien być objęty kontrakt - planem sprzedaży, jednakże nie może wykaczać poza okres 30 dni.

8) MIEJSCE DOSTAWY

P. Z. Z. sprzedają zboża, przetwory zbożowe i pasze z następującym określeniem miejsca dostawy:

- a) przy przetworach i paszach na zaopatrzenie lokalne
franco rampa — młyna — magazynu.

- b) we wszystkich innych wypadkach
franco wagon stacji odbiorczej.

Przez określenie „franco wagon stacja odbiorcza“ rozumieć należy każdą stację *normalno - taryfową* PKP.

9) OPAKOWANIE

O ile w kontrakt-planie sprzedaży nie umówiono inaczej, zboża i pasze wysyłają P. Z. Z. luzem. Deski zastawne, jakie dostawca obowiązany jest dostarczyć, przechodzą — o ile nie ustalono inaczej — na własność kupującego za zwrotem ustalonego w kontrakt planie sprzedaży ryczałtu.

Po załadowaniu przetworów w opakowaniu odbiorca obowiązany jest do ścisłego przestrzegania postanowień § 31 punkty 1 — 7 „Giełdowych warunków dla umów w obrocie planowym“.

10) DYSPOZYCJA

Kupujący obowiązany jest do udzielenia dyspozycji w terminie ustalonym w kontakt planie sprzedaży, a w razie braku tegoż, zgodnie z postanowieniami § 17 „Giełdowych warunków dla umów w obrocie planowym“.

11) ZAPŁATA

Sposób regulacji oparty jest na Uchwale Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dn. 20. 5. 48.

Według tej uchwały obowiązują:

- a) dla sektora państwowego i spółdzielczego przez inkaso bankowe,
- b) dla resortów (M. O. N. i M. B. P.) na warunkach ustalonych w umowie,
- c) dla wszystkich innych gotówką z góry (przelewem bankowym).

12) MIEJSCE ODBIORU

Jakościowy odbiór odbywa się:

- a) przy dostawie franco rampa młyn-magazynu — w miejscu odbioru towaru.
- b) przy dostawie „franco wagon stacji odbiorczej“ — w wagonie na stacji odbiorczej.

13) AWIZOWANIE

Załadowca obowiązany jest do zawiadomienia odbiorcy w dniu załadowania o wysyłce towarów, posługując się wzorami ustalonymi przez P. Z. Z. Nie awizowanie wysyłek równoznaczne jest z niedotrzymaniem warunków kontrakt-planu sprzedaży.

14) ZGŁASZANIE NA GIEŁDĘ

Obowiązek zgłaszania na Giełdę właściwą dla miejsca wysyłki towaru ciąży na wystawcy kontrakt-planu sprzedaży.

Najpóźniej w terminie do dnia 5-go następnego miesiąca Oddziały P. Z. Z. przesyłają do właściwej dla miejsca wysyłki towaru Giełdy pisemne wykonanie kontrakt-planu sprzedaży.

Instrukcja techniczna dla skupu i zsyłu ziarna

do uproszczonej, metody wyceny jakości ziarna, ustalenia mniejwarteści i potrąceń, opracowana przez Centralę Rolniczą Spółdzielni „Samopomoc Chłopską” z dnia 4.VIII.1949 r. i zatwierdzona przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Departament Obrotu Artykułami Rolnymi w dniu 4.VIII.1949 r. z poleceniem stosowania wyłącznie przy skupie i przyjmowaniu zboża z podatku gruntowego.

Standarty zbóż na rok gospodarczy 1949/50 zatwierdzone przez Komitet Ekon. Rady Ministrów uchwałą z dnia 27.VII.49 r. odpowia-
dają przeciętnej jakości normalnego zboża han-
dlowego.

	wilgotność	czystość	ciężar gat.
dla żyta	15%	97%	700 gr/ltr.
„ pszenicy I st.	15%	98%	760 gr/ltr.
„ pszenicy II st.	15,5%	97%	745 gr/ltr.
„ jęczmienia I st.	15%	98%	680 gr/ltr.
„ jęczmienia II st.	15,5%	96%	650 gr/ltr.
„ owsa	15%	97%	490 gr/ltr.

Punkty skupu mają obowiązek przyjmowania zboża odpowiadającego wymienionym standartom. W wypadku stwierdzenia, że zboże nie odpowiada ustalonym standartom, należy umożliwić rolnikowi doprowadzenie zboża do odpowiedniej normy pod względem czystości.

Punkt skupu jest zobowiązany, w myśl poprzednich zarządzeń, posiadać maszyny do czyszczenia zboża bezpośrednio przy punkcie skupu, względnie w miejscowym ośrodku maszynowym.

W wypadku niedoprowadzenia przez rolnika zboża do odpowiednich norm — punkt skupu może przyjąć zboże, dokonywując potrąceń za ustaloną mniej wartość.

Zapach śpichrzowy w zbożu nie uprawnia odbiorcy do odrzucenia towaru, natomiast zabrania

się przyjmowanie zboża z zapachem stęchlizny, pleśni, lub innym niewłaściwym zapachem.

Zabrania się przyjmowania zboża o wilgotności ponad 17%, względnie zboża, dla którego suma potrąceń za zmniejszony ciężar gatunkowy i nadmierne zawilgocenie — przekroczy 7%.

Zboża o wilgotności ponad 17% Spółdzielnia nie ma prawa przyjąć, rolnik musi dosuszyć je we własnym gospodarstwie przez odpowiednią przeróbkę i należyte przewietrzenie.

Do czasu zaopatrzenia się przez Spółdzielnię w odpowiedni sprzęt techniczny, ocenę ziarna przy skupie należy przeprowadzać metodą organoleptyczną, tj. przy pomocy wzroku, węchu, dotyku — wycucia reki.

I. Ustala się następujące stopnie zawilgocenia dla zbóż kłosowych:

Dla žvta.

1. żyto normalnie suche	przy wilg. 15%	bez potrąceń
2. „ niedosuszone	„ „ 16%	1%
3. „ średnio suche	„ „ 16,5%	2%
4. „ wilgotne	„ „ 17%	4%
5. „ bardzo wilgotne	ponad 17%	towar nie do przyjęcia, rolnik musi dosuszyć we własnym gospodarstwie.

Dla pszenicy II stand.

1.	pszenica	II st. normal.	sucha przy wilg.	15,5%	bez potrąceń
2.	„	II st. średnio	sucha „ „	16,5%	1%
3.	„	II st. wilgotna	„ „	17%	3%
4.	„	II st. bardzo	wilgotna ponad	17%	towar nie do przyjęcia bez przesuszenia.

Dla jęczmienia II standardu.

1. jęczmień II st. normal. suchy przy wilg.	15,5% bez potrąceń
2. „ średnio suchy „ „	16,5% 1%
3. „ II st. wilgotny „ „	17% 3%
4. „ II st. bardzo wilgotny ponad	17% towar nie do przyjęcia bez przesuszenia.

Dla owsa

1. owies normalnie suchy przy wilg.	15,5% bez potrąceń
2. „ średnio suchy „ „	16% 1%
3. „ wilgotny „ „	17% 3%
4. „ bardzo wilgotny ponad	17% towar nie do przyjęcia bez przesuszenia.

Wilgotność ziarna można orientacyjnie ustalić w sposób następujący:

- przy zgryzaniu ziarna — o ile ono pęka, nie zgniata się, to wskazuje, że wilgotność jest normalna i nie przekracza 15%. Przy przekrajaniu ziarna nożem — o ile ziarno przekrawa się dosyć ciężko i cząstki odpryskują — to będzie wilgotność normalna, a nawet poniżej 15%.
- Ziarno, które daje się lekko przekrajać bez charakterystycznego odpryskiwania cząstek — będzie miało ok. 16% wilgotności.
- Ziarno, które daje się lekko ugniatać i bardzo lekko przekrajać nożem — ma wilgotność ok. 17%.

dla żyta	700 gr/ltr.
„ pszenicy I stand.	760 gr/ltr.
„ „ II stand.	745 gr/ltr.
„ jęczmienia I stand.	680 gr/ltr.
„ „ II stand.	650 gr/ltr.
„ owsa	490 gr/ltr.

2. Zboża o małym ciężarze gatunkowym

Otrzymujemy przy ziarnie słabo rozwiniętym, mniej dorodnym oraz niewyrównanym.
przy ciężarze gatunkowym:

dla żyta	ponad 692 gr/ltr.
„ pszenicy II stand.	„ 730 gr/ltr.
„ jęczmienia II stand.	„ 635 gr/ltr.
„ owsa	„ 480 gr/ltr.

3. Zboża o niskim ciężarze gatunkowym.

Otrzymujemy przy ziarnie chudym, niewyrośniętym i niewyrównanym.
przy ciężarze gatunkowym:

dla żyta	ponad 688 gr/ltr.
„ pszenicy II stand.	„ 725 gr/ltr.
„ jęczmienia II stand.	„ 630 gr/ltr.
„ owsa	„ 474 gr/ltr.

III. Ustalenie stopnia porażenia pszenicy śniecią

- Zaśniecenie pszenicy I stopnia przy lekkim

Zboże suche ściskane w garści przy jej zamykaniu łatwo przesypuje się między palcami, ma właściwy połysk i zapach swoisty.

II. Ustalenie ciężaru gatunkowego zboża

Z zasady ciężar gatunkowy ziarna ustala się przy pomocy wagi hektolitrowej tzw. holenderskiej. Przy dłuższej praktyce można ustalić przybliżony ciężar gatunkowy ziarna drogą wycucia w ręku.

Orientacyjnie można określić ciężar gatunkowy w następujący sposób:

- zboże o normalnym ciężarze gatunkowym jest przy ziarnie normalnie rozwiniętym i wykształconym, dorodnym i wyrównanym z przyjętym ciężarem gatunkowym —

przyjmuje się według ustalonych cen bez potrąceń.

potrącenia wynoszą 3%

potrącenia wynoszą 5%

zapachu pszenicy potartej w dłoni — przypominającym zapach śledzia — bez potrąceń.

2. Zaśnienie pszenicy II stopnia — przy średnim zapachu pszenicy potartej w dłoni — przypominającym zapach śledzia — potrącenia 2%.
3. Zaśnienie pszenicy III stopnia — przy mocnym zapachu pszenicy potartej w dłoni przypominającym zapach śledzia — potrącenia 6%.

IV. Zanieczyszczenie nie może przekraczać:

przy pszenicy I stand. i jęczmieniu I stand.	2%
przy życie, pszenicy II stand. i owsie	3%
przy jęczmieniu II stand.	4%

Podany procent zanieczyszczenia określa zboże normalnie czyste o śladzie zanieczyszczeń organicznych i mineralnych.

Przy jakościowej ocenie ziarna należy posługiwać się również wytycznymi C.R.S. z dnia 2 sierpnia

Pierwszy standart pszenicy i pierwszy standart jęczmienia — przyjmuje się bez żadnych potrąceń.

Pszenica i jęczmień, które nie odpowiadają przyjętym normom dla pierwszego standardu kwalifikują się do drugiego standardu wymienionych zbóż.

Przyjęte zboże chude o niskim ciężarze gatunkowym, lub o nadmiernym zawilgoceńu należy składać w osobnym pomieszczeniu względnie na osobnych przyrmach.

Przy przejmowaniu zboża o niższej wartości od ustalonych standartów, konieczna jest obecność przedstawiciela Związku „Samopomocy Chłopskiej“.

Ocena zboża przy skupie, względnie zsybie musi być przeprowadzona bezstronnie wg. najlepszej intencji i znajomości fachowych kupującego. Wszelka tendencyjna wycena zboża będzie traktowana i karana jako nadużycie.

Zaleca się dla nabrania właściwej wprawy wyceny ziarna kontrolowanie od czasu do czasu własnej wyceny przez pobieranie typowych prób różnych gatunków zbóż i przesyłanie ich do oceny laboratoryjnej do właściwie terenowej Giełdy Zbożowo-Towarowej.

Kilkakrotne sprawdzenie własnej wyceny ziarna umożliwi nabranie właściwej wprawy w jego ocenie.

Zaleca się również kontrolowanie jakości zboża w podobny sposób przy wysyłce wagonowej dla P.Z.Z.

Dla ustalenia niższej wartości zboża przy skupie i zsybie podaje się uproszczoną tabelę wyceny.

TABELA POTRACEN

Przykład	Wilgotność		gatunek		Śnieć w pszenicy		Razem
	stop.	potr.	stop.	potr.	stop.	potr.	
1.	normal.	—	normal.	—	—	—	—
2.	śred. sucha	1%	mały	3%	—	—	4%
3.	śred. sucha	1%	niski	5%	—	—	6%
4.	wilgotne	3%	mały	3%	—	—	6%
5.	wilgotne	4%	mały	3%	—	—	7% dla żyta
6.	śred. suche	2%	niski	5%	—	—	7% dla żyta
7.	wilgotne	3%	normal.	—	II stop.	2,5%	5,5%
8.	wilgotne	3%	normal.	—	III stop.	6%	9% *)
9.	wilgotne	4%	niski	5%	—	—	9% *)

*) towar nie do przyjęcia — rolnik musi dosuszyć we własnym gospodarstwie.

Dokonywując potrąceń dostawcy, który sprzedaje swoje zboże, magazynier wystawia kwit: „magazyn przyjął“ na taką ilość ziarna, jaką wykazała waga. W treści na kwicie magazynier pisze, że za niższą wartość zboża potrąca się np. 2%. Kwit ten dostawca winien podpisać jako dowód, że potrącenie to uznaje za właściwe i wyraża swą zgodę.

Na tej podstawie kasa spółdzielni wypłaci dostawcy za przyjęte zboże należność zmniejszoną o 2%, np. na punkcie skupu X w wojew. warszawskim magazyn przyjął 100 kg żyta, potrącając na kwicie „magazyn przyjął“ 2% z tytułu

niższej wartości ziarna. Przy obowiązującej cenie żyta zł 2.050 za 100 kg rolnik otrzyma z kasy spółdzielni zł 2.009 (zł 2.050 mniej $2.050 \times 2 : 100 = 2.009$ zł).

Instrukcja dla księgowania zboża, jak również sposób wystawiania kwitów na przyjęte zboże z podatku gruntowego — zostanie podana oddzielnie.

Centrala Rolnicza, przesyłając instrukcję techniczną poleca ściśle stosowanie się do niej przez wszystkie spółdzielnie prowadzące skup i zsyb zboża.

Zgłoszenie przez spółdzielnie kontrakt-planów sprzedaży i ich wykonania

W sprawie tej został wydany okólnik C.R.S. z dn. 29.VII.rb. za Nr III/Insp. Zb/OZ/MZ., uzgodniony z P.Z.Z. i Giełdą Urzędującą.

Treść tego okólnika podajemy w całości:

„Na mocy § 4 pkt. 4 zatwierdzonych przez Ministra Handlu Wewnętrznego i obowiązujących od dnia 1 lipca 1949 r. giełdowych warunków dla umów w obrocie planowym, na dostawcy ciąży obowiązek pisemnego zgłaszania na odpowiednią terenowo Giełdę Zbożowo-Towarową wykonania kontrakt-planu, w terminie do dnia 5 następnego miesiąca po jego wykonaniu również i na wszystkie artykuły, będące przedmiotem dostawy do P.Z.Z.

Celem ułatwienia tego zadania Spółdzielniom, zarządzamy w porozumieniu z Centralą P.Z.Z. i urzędującą Giełdą Zbożowo-Towarową w Warszawie, aby wszystkie Spółdzielnie, prowadzące skup zboża poczynając od dnia 1 sierpnia rb., przy sporządzaniu raportów dekadowych (instrukcja do sprawozdania ze skupu i zsypu zboża dla P.Z.Z. § 9 pkt. a) zestawiały jeden egzemplarz dodatkowy, który w dniach 1-go, 11-go i 21-go każdego miesiąca ma być przesyłany bezpośrednio pocztą pod adresem terenowo właściwej Giełdy Zbożowo-Towarowej.

Zwracamy uwagę na ściśle i terminowe wykonywanie niniejszego zarządzenia, zaś w szczególności na skrupulatne i wyraźne wypełnianie Tabeli 3 (Rozchód) sprawozdań dekadowych, które będą podstawą do sporządzania przez maklerów przysięgłych kart umów giełdowych na pełną dostawę miesięczną. Tym samym oddzielne zgłaszanie przez Spółdzielnie wykonania kontrakt-planów na Giełdy za cały miesiąc do dnia 5-go następnego miesiąca odnośnie zboża konsumcyjnego przestaje być aktualne.

Jednocześnie przypominamy, że na podstawie Rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 8.III.1949 r. (Dz. U.R.P. Nr 17 z dnia 31.III.1949 r.) karty umów giełdowych spisane przez maklerów przysięgłych uprawniają sprzedającego do korzystania z 50% ulgi w podatku obrotowym.

Dążąc do dalszego ułatwienia pracy Spółdzielniom, uzgodniliśmy z Centralą P.Z.Z. i Urzęd-

ującą Giełdą Zbożowo-Towarową w Warszawie, że aż do odwołania zgłaszanie samych kontrakt-planów na Giełdach przeprowadzać będą wystawcy kontrakt-planów, a więc Oddziały P. Z. Z. (§ 4 pkt. 1 giełdowych warunków dla umów w obrocie planowym). Wszystkie inne artykuły rolne nie objęte reglamentem winny być zgłaszane na terenie Giełdy w sposób dotychczasowy, tj. bezpośrednio na Giełdę kartą zleceniową dla maklera, celem spisania giełdowej karty umowy. P.Z.G.S. i Oddziały Okręgowe sprawozdania dekadowe zestawiają w dotychczasowej ilości egzemplarzy, wysyłając je jak dotychczas zgodnie z instrukcją.

Podając powyższe do wiadomości i stosowania, zwracamy uwagę, że odpowiedzialni pracownicy Spółdzielni, którzy nie zastosują się do wymogów niniejszego zarządzenia, będą pociągani do odpowiedzialności tak dyscyplinarnej jak i finansowej.

Jak wynika z tego okólnika na Spółdzielniach—dostawcach zboża dla P.Z.Z. ciąży obowiązek terminowego nadsyłania właściwym terenowo Giełdom Zbożowo-Towarowym jedynie odpisów sprawozdań dekadowych, natomiast zgłoszenia kontrakt-planów będą nadsyłane Giełdzie do rejestracji bezpośrednio przez P.Z.Z.; tylko w tych wypadkach, gdyby zaistniało jakieś zastrzeżenie do kontrakt-planów, to wtedy zainteresowana Spółdzielnia nadsyła Giełdzie odpis wyjaśnienia, skierowany do P.Z.Z.

W ten sposób Spółdzielnie mają znaczne odciążenie w dokonywaniu niezbędnych formalności.

Karty umów giełdowych będą w myśl warunków dla umów w obrocie planowym wystawiane raz jeden w ciągu miesiąca na dostarczoną ilość zboża.

Na wystawianych przez Spółdzielnie rachunkach należy czynić adnotację: „Transakcja zarejestrowana na Giełdzie Zbożowo-Towarowej w”.

Zwrócić należy uwagę na konieczność terminowego nadsyłania Giełdom odpisów sprawozdań dekadowych.

Jak przygotować magazyn gminnej spółdzielni „Samopomoc Chłopska”

Stoimy w przededniu magazynowania zboża z nowych zbiorów, które według oceny fachowców są w tym roku lepsze niż w roku ubiegłym. Przypomnijmy sobie ile kłopotów ile zachodów w ub. roku trzeba było poczynić, by zwiększoną podaż zboża można było od rolnika przyjąć i odpowiednio zmagazynować. W tym roku nie może być żadnych niespodzianek, nikogo większa podaż zboża nie może zaskoczyć i dlatego o ile Spółdzielnia nie posiada dotychczas jeszcze magazynu musi w pierwszym rzędzie wytypować odpowiedni budynek i przeznaczyć go na magazyn zbożowy. Jeśli Spółdzielnia magazyn posiada musi on być starannie dokładnie przygotowany na przyjęcie zboża z nowych zbiorów.

Okres przednówkowy specjalnie nadaje się do właściwego przygotowania magazynu ze względu na to, iż w tym czasie większość magazynów jest pusta względnie posiada *b. małe ilości zboża, które łatwo można przenieść do innego pomieszczenia.*

Z chwilą opróżnienia magazynu należy go dokładnie i starannie wymieść, oczyścić ściany i sufit, a zmiotki i pozostałości magazynowe o ile nie przedstawiają wartości spalić. Jako pewnik możemy przyjąć to, że w większości pomieszczeń, w których przechowywano zboże, znajdują się szkodniki zbożowe. Składają one swe jajeczka i zarodki w szparach i miejscach, które wcale albo b. rzadko porusza się i z tego względu nie ulega najmniejszej wątpliwości, że w zmiotkach i śmieciach są złożone jajeczka insektów, które należy bezwzględnie zniszczyć, a najlepiej spalić. Po oczyszczeniu magazynu wszelkie szpary i dziury w podłogach i ścianach powinny być dokładnie wyreperowane. Specjalną uwagę należy zwrócić na dach, który musi być dokładnie zbadany, a nawet małe pęknięcia usunięte i o ile dach jest kryty papą powinien być wysmarowany smołą, dla zabezpieczenia przed ewentualnym uszkodzeniem w ciągu jesieni i zimy. Nie dopilnowanie tej sprawy może spowodować niejednokrotnie poważne straty w zbożu. W przeglądzie magazynu nie należy pominąć obejrzenia drzwi i okien, które muszą być szczelne i dobrze dopasowane lecz łatwe do otwierania by bez wysiłku można było w każdym czasie przewietrzać magazyn. Zabez-

pieczony dach, uszczelnione drzwi i okna chronią składowane zboże przed zawilgoceniem, a więc przed jednym z najgroźniejszych czynników powodującym w większości wypadków psucie się ziarna. Wilgotna jesień i taka sama zima ubiegłego roku 1948/9 przekonały wielu magazynierów o tym, że przez źle dopasowane i nieuszczelnione drzwi i okna przedostawało się do magazynu w ciągu całego dnia wilgotne powietrze i powodowało to, że przyjęte na skład zboże zupełnie suche po kilku dniach magazynowania nabierało nadmiernej wilgoci.

Po usunięciu wszystkich technicznych usterek należy przystąpić do dezynsekcji magazynu. W tym celu najlepiej jest użyć preparatu „A g r a n”, którego sposób użycia został dokładnie opisany w „Wiadomościach Giełdowych” Nr 9 z b.r., w artykule pod tytułem „Jak walczyć ze szkodnikami zbożowo-mącznymi”. Po dokonaniu dezynsekcji trzeba magazyn dokładnie wywietrzyć, a następnie wybielić.

Konieczności dezynsekcji i wybielenia magazynu nie potrzeba dowodzić żadnemu ze zbożowców. Chodzi tu przecież o zniszczenie szkodników, a wszyscy wiemy dokładnie jaką plagą są szkodniki zbożowe, jak wielkie straty powodują w naszym majątku narodowym.

Ważną sprawą jest również podział magazynu na kilka części odpowiednimi przegrodami (zasieki), służącymi do odseparowania od siebie różnych gatunków zbóż składowanych w magazynie do powiększenia jego pojemności. Zboża różnych gatunków nie mogą leżeć blisko siebie nie oddzielone, ponieważ nawet przy największej ostrożności mieszają się ze sobą i powodują wzajemne zanieczyszczanie. Przegrody muszą być tak budowane, aby umożliwiały przechowywanie większych partii zbóż i dawały możliwość przerabiania zboża w potrzebie.

Gdy tak magazyn będziemy mieli przygotowany, zatroszczyć się należy o jego wyposażenie, a mianowicie:

1) należy magazyn zaopatrzyć w dobrą, sprawdzoną wagę, którą tak powinno się zainstalować, by stosownie do warunków miejscowych, można było wygodnie składać na wagę zboże przyniesione na plecach lub przywiezione na-

wózku magazynowym. W pierwszym wypadku wagę należy umieścić na odpowiednio mocnej podstawie na takiej wysokości, by przyniesiony na plecach worek bez dodatkowego wysiłku lub pomocy, można było postawić na wadze. W drugim wypadku natomiast, wagę wpuścić w podłogę na równi z poziomem podłogi, aby wózkiem na wagę można było wjechać.

2) Niezbędną w magazynie jest waga hektolitrowa (waga holenderska). Jest to waga za pomocą której ustalamy ciężar objętościowy (standard) przyjmowanego i posiadanego na spichrzu zboża. Z aparatem tym każdy magazynier winien być dokładnie obznajmiony. (Patrz sposób użycia wagi „Wiadomości Giełdowe” Nr 1 — 1948 r.)

3) W odpowiednią ilość szufli oraz dobrych i czystych worków. Stare worki muszą być dokładnie wytrzepane i oczyszczone, a nawet wydezynfekowane.

4) konieczną w magazynie jest również wialnia lub młynek do wstępnego oczyszczenia zbo-

ża. Niejednokrotnie zdarza się, że rolnik przywozi do sprzedaży zboże nie oczyszczone nie przeżywane. Takie zboże przed przyjęciem należy oczyścić i dopiero na magazyn przyjąć.

5) dużą pomocą przy przyjmowaniu i wydawaniu zboża jest ręczny wózek w który każdy magazyn winien być zaopatrzony.

Nie małą rolę w magazynie odgrywa personel, który odpowiednio wyszkolony sprawnie obsłuży rolników, zyska sobie uznanie i przyczyni się do propagowania idei spółdzielczości. Sprawę tę poruszam jedynie mimo chodem, gdyż wymaga ona osobnego omówienia.

Jak widać z powyższych uwag, kierownik Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” ma przed sobą nie mało pracy w krótkim okresie przednowkowym. Pracę tę trzeba będzie jednak wykonać chociażby tylko z uwagi na to, że zboże jest wspólnym naszym majątkiem narodowym i zabezpieczanie go przed zniszczeniem jest obowiązkiem każdego obywatela.

Racjonalne suszenie ziarna podnosi jego wartość

Jak wiadomo, na brak deszczów w naszym klimacie na ogół nie możemy narzekać, a zwłaszcza w okresie żniw. I w roku bieżącym mieliśmy deszczów pod dostatkiem, to też zebrane zboże będzie niewątpliwie zawierało dużo wilgoci. Przed wyspaniem ziarna do spichrzów lub magazynów zbożowych będziemy więc musieli nadmiar wilgoci z niego usunąć za pomocą suszenia dodatkowego. Tylko bowiem w ten sposób możemy zabezpieczyć ziarno przed działaniem procesów biologicznych i chemicznych zachodzących w nim pod wpływem wilgoci i ciepła. W żadnym kraju przechowalnictwo zboża nie jest tak wysoko postawione jak w Związku Radzieckim, gdzie nad racjonalnym zabezpieczeniem płodów ziemi, zdobytych ciężką pracą chłopów i robotników czuwa cały sztab wybitnych uczonych, którzy długie lata poświęcili na walkę ze szkodnictwem i marnotrawstwem w rolnictwie. Wobec tego że wielkie obszary tego państwa mają warunki klimatyczne podobne do naszych, a

zwłaszcza te, które leżą w bliskim z nami sąsiedztwie, śledzimy z uwagą doświadczenia i osiągnięcia rolnictwa radzieckiego, które i nam mogą przynieść pożytek.

Mechaniczne suszenie ziarna

W Związku Radzieckim znajdują szerokie zastosowanie suszarki zmechanizowane, przepuszczające duże ilości ziarna przez komory nagrzewane gorącym powietrzem. Suszarki te są najróżnorodniejszych konstrukcji i o różnych sposobach działania. Niektóre z nich opisaliśmy w streszczeniu w jednym z poprzednich numerów naszego pisma na podstawie materiałów opublikowanych w fachowej prasie radzieckiej. Tu pragniemy tylko omówić ogólne zasady, które przestrzegać należy przy zastosowaniu suszarki zmechanizowanej, aby uniknąć rozczarowań.

Przede wszystkim pamiętać o tym należy, aby ziarno, które ma być suszone mechanicznie, było w tym samym dniu prze-

puszczone przez wialnie i urządzenia do sortowania, zaopatrzone w siła o dużych otworach oraz w silne wentylatory tłoczące. Wybitny specjalista radziecki, inż. A. Filipow, w artykule zamieszczonym w czasopiśmie „Kołchoznoje proizwodstwo“, radzi suszyć ziarno oddzielnymi partiami o zbliżonym stopniu wilgotności. Jego zdaniem, mieszać ziarno można tylko wtedy, jeżeli różnice wilgotności nie są większe, niż 2 do 3 procent.

Dla utrzymywania temperatury na odpowiednim poziomie zaleca się ustawić termometr w rurociągu w punkcie wyjścia gazów spalinowych. Uruchomienie suszarki winno nastąpić w obecności komisji fachowców, przy czym początkowa temperatura winna być od 10 do 20 stopni Celsjusza mniejsza od tej, jaką pragnie się osiągnąć przy suszeniu. Później po sprawdzeniu suszarki i podniesieniu temperatury do wymaganego poziomu, należy co 20 do 30 minut kontrolować temperaturę, przy czym temperatura nie może wykazywać większych wahań niż 2 do 3 stopni C w jedną lub drugą stronę. Nie należy o tym

zapominać, że nagrzanie ziarna do temperatury 50° C może spowodować uszkodzenie wartości piekarniana oraz siła kielkowania ziarna.

Ziarno o dużej zawartości wilgoci winno być suszone kilka razy. Przy pierwszym suszeniu zawartość wilgoci winna być obniżona o 4 do 5 proc., przy drugim o 3 do 4 proc., a przy ostatecznym osuszeniu o 2 do 3 proc. Przy zbyt intensywnym suszeniu obniża się zdolność produkcyjną suszarki i pogarsza się jakość ziarna. Jeśli po suszeniu stwierdzi się nierównomierny odsetek wilgoci lub ziarno opalone lub zaparzone, jest to znak nieomyślny, że suszenie zostało dokonane nieprawidłowo z powodu usterek działania suszarki. Ziarno się pali, jeżeli zbyt długo pozostanie w komorze nagrzewania, trzeba więc ustalić przyczynę zatrzymania się strumienia ziarna.

Jeśli chodzi o zachowanie właściwej temperatury nagrzewania, to podajemy poniżej tabelę opracowaną przez Ministerstwo Rolnictwa ZSRR i obowiązującą na terenie tego kraju:

Nazwa ziarna	Wilgotność początkowa w stopniach Celsjusza	Przeciętne nagrzewanie ziarna w stopniach Celsjusza	
		siewne	konsumcyjne
pszenica	do 18°C	45	50
żyto i jęczmień	od 18 — 24°C	45	50
słonecznik	powyżej 24°C	45	50

Temperatura ziarna przy wyjściu z suszarki nie może być wyższa o więcej niż o 15 stopni od temperatury zewnętrznej. Dla ochłodzenia ziarna przepuszcza się przez wialnie z silnym prądem powietrza lub szufluje się je dokładnie.

Suszenie słoneczne

Najtańszym i najbardziej skutecznym sposobem suszenia ziarna jest suszenie przy pomocy promieni słonecznych. Ma on tę zaletę, że nie niszczy ziarna przy nagrzewaniu, ponieważ temperatura jest równomierna, lecz przeciwnie w słońcu dojrzewa ziarno, które nie zdążyło dojrzeć na polu. Pod wpływem promieni słonecz-

nych giną szkodniki zbożowe i mikroorganizmy, niszczące zboże, znajdujące się w śpichrzu.

Kandydat nauk rolniczych W. Szmalko, na łamach wyżej wymienionego czasopisma zaleca budowę platformy od 30 do 60 metrów długości i 10 do 15 metrów szerokości o gładkiej i szczelnej podłodze oraz rozsuwanym dachu. Oczyszczone ziarno wysypuje się na platformę warstwą grubości od 10 do 15 centymetrów. Przed wschodem słońca rozsuwa się dach, aby słońce mogło bez przeszkód naświetlać rozsypane ziarno. Podłoga ma pewne nachylenie w kierunku południowym dla lepszej operacji słonecznej.

Jeśli podłoga platformy nie jest gładka i szczelna, to w okresie młócki okrywa się ją brezentem, lub uszczelnia się dokładnie. Im ziarno jest wilgotniejsze, tym cieńszym słojem rozsypuje się ziarno. Przy grubości

warstwy ziarna 10 centymetrów na rozsypanie tony pszenicy potrzebna jest przestrzeń 13 metrów kw., tony żyta 14 metrów kw. tony, jęczmienia 17 metrów kw. i tony owsa 22 metry kw. B. Z.

Inż. Stefan Łukomski

Zasadnicze kierunki produkcji głównych zbóż

Nim przejdę do właściwego tematu, pozwolę sobie krótko omówić warunki klimatyczne i glebowe, które w oparciu o warunki gospodarcze będą główną podstawą do rejonizacji upraw poszczególnych pól rolnych.

Z zespołu czynników klimatycznych na specjalne podkreślenie zasługują — opady atmosferyczne i ciepłota powietrza.

Terytorium Polski stanowi przejście pomiędzy Europą Zachodnią, będącą z uwagi na bliskie sąsiedztwo oceanów i mórz pod wpływem klimatu morskiego, a Europą Wschodnią, stanowiącą rozległy teren kontynentalny. To też klimat nasz nie ma wyraźnego i stałego charakteru, lecz odznacza się dużą zmiennością w zależności od biorących przewagę czynników klimatycznych, czy to wschodnich, czy zachodnich.

Stąd więc pochodzą te tak duże wahania, czy to temperatury, czy nawet w rozłożeniu opadów, jakie w poszczególnych latach odbierujemy, a co bezpośrednio odbija się na plonach uprawianych przez nas roślin. Mimo tego zarysowuje się u nas cały szereg rejonów klimatycznych, wśród których wyróżniają się:

- 1) rejon Odry — ciągnący się od Raciborza poprzez Opole, Wrocław po Zieloną Górę.

Rejon ten o najdłuższym okresie wegetacyjnym, wystarczającej ilości opadów, ciepłym lecie, najkrótszej zimie posiada najbardziej odpowiednie warunki dla uprawy wszystkich prawie roślin.

- 2) Rejon górski i podgórski Karpacki i Sudecki. — Rejon górski charakteryzuje się b. krótkimi okresami wegetacyjnymi,

wysoką ilością opadów oraz surową zimą. Tereny te w rolnictwie odgrywają mniejszą rolę, ale zato odgrywają poważną rolę dla hodowli bydła i owiec

- 3) Rejon Mazurski ciągnący się na zachód Morągu i Ostródy poprzez Olsztyn, Szczytno i Suwałki — posiada długą i ostrą zimą, krótkie i niezbyt ciepłe lato. Rejon ten posiada najmniej korzystne warunki rolnicze, a raczej hodowlane. Okres prac rolnych w porównaniu z rejonem Odry jest tu skrócony o przeszło 30 dni.
- 4) Rejon Pomorski — obejmujący wyżynę pomorską wraz z powiatami Kocian i Chojnice posiada klimat dość surowy, lato niezbyt ciepłe.
- 5) Rejon obejmujący pas wielkich dolin — to rejon największy. Nie ma tu specjalnie wielkich różnic, któreby się wyraźnie odcinały z wyłączeniem może Gór Świętokrzyskich, wyżyny Krakowsko-Wieluńskiej oraz Lubelskiej. Istnieją tu jedynie pewne stopniowe zmiany w różnicy temperatury z zachodu na wschód.

Drugi element przyrodniczy stanowią gleby, których to Polska posiada również dużą różnorodność. Ogólnie — gleby naszych ziem pod względem ich żyzności, a więc przydatności dla produkcji rolnej, podzielić możemy na 4 grupy

- I. grupa — gleby najbardziej żyzne — do których należy zaliczyć: czarnoziemy pochodzenia stepowego, lessy, czarne ziemie i część mań. Gleby te stanowią

około 10% obszaru użytkowanego rolniczo.

II. grupa — gleby również urodzajne, do których należą: lessy zbielcowane, część czarnych ziem, mady, ility, przepuszczalne gliny oraz próchniczne rędziny kredowe. Gleby tu obejmują około 15% obszaru użytkowanego rolniczo.

III. grupa — to gleby najbardziej rozpowszechnione, jak szczyrki, i piaszki oraz różne formy bielicy. Są to t. zw. gleby żytńio-ziemniaczane. W grupę tę wchodzi również torfy niskie. Gleby te w sumie zajmują około 45% gruntów.

IV. grupa — to piaszki lekkie i wydymowe, gleby skaliste oraz torfy wysokie. Gleby te w sumie zajmują około 30% gruntów.

Uwzględniając rozmieszczenia poszczególnych typów czy nawet grup gleb, należy stwierdzić, że ma tu miejsce wielka mozaikowość oraz brak rozleglejszych obszarów o jednolitym charakterze.

Gleby lepsze skupione są w znacznej większości w południowej części naszego kraju. Ciągą się szerokim kompleksem przez woj. Śląskie wzdłuż Sudetów i Odry od Bolesławca aż po Racibórz.

Z pasem tym łączy się drugi pas dobrych gruntów, obejmując część powiatów woj. krakowskiego i rzeszowskiego, ciągnących się wzdłuż prawego brzegu Wisły od Wadowic po Mielec — Dębicę, oraz wzdłuż lewego brzegu Wisły, obejmując powiaty: Miechów, Pińczów, Stopnica, Sandomierz, Opatów.

Z kolei należy wymienić żyzną wyżynę Lubelską, zajmującą część woj. lubeskiego oraz lepsze gleby zgrupowane w powiatach: Lubaczów, Jarosław, Łańcut, Przeworsk, Rzeszów i Przemyśl woj. rzeszowskiego.

Na południe od tego obszaru ziem lepszych rozłożone są różnej wartości ility i mało przydatne do upraw polowych — gleby podgórskie.

Na pozostałym obszarze Polski gleby lepsze występują w mniejszych skupieniach, z których należy wymienić: żyzne gleby kujawskie w pow. Inowrocław, Nieszawa i w części pow. Mogilno i Włocławek; dobre bielice i gliny w pow. Ciechanów, Płońsk i Płock, żyzne Żuławy Gdańskie, dobre gleby w pow. Sztum, Kwidzyn, Grudziądz, Chełmno; czarne ziemie próchniczne w powiatach: Myślibórz, Pyrzyce, Gryfin, na Pomorzu Zachodnim oraz lepsze grunty w powiatach: Gostyń, Kutno, Łowicz, Łęczyca i Grójec.

Obszar zasiewów czterech głównych zbóż jak żyto, pszenica, jęczmień i owies, zajmuje ponad 50% gruntów ornych. Z tego połowę zajmuje żyto, 16% pszenica, resztę jęczmień i owies.

Drugie miejsce w całokształcie produkcji roślinnej zajmują okopowe, obejmując obszar stanowiący około 16% gruntów ornych.

Rośliny te dają pokarm dla ludzi, paszę dla zwierząt, oraz surowiec dla przemysłu rolnego. W grupie tej pierwsze miejsce zajmują ziemniaki, a to zarówno na ich wielostronną użyteczność, jak też niewielkie wymagania glebowe i klimatyczne. Z kolei drugie miejsce zajmują buraki cukrowe. Uprawa okopowych wywiera dodatni wpływ na całość gospodarstwa, jak też podnosi jego kulturę.

Grupa roślin pastewnych posiada specjalne znaczenie dla żywienia zwierząt oraz wzbogacenia gleby w azot. Do najczęściej uprawianych należą tu: koniczyna, lucerna, seradela, peluszką, wyka, łubin słodki itp.

Dalsze grupy roślin, to rośliny przemysłowe, oleiste, włókniste i inne.

1. *Pszenica*. — Uprawa pszenicy przed wojną stanowiła zaledwie czwartą część w stosunku do uprawy żyta. Spowodowane to było tym, że stawia ona duże wymagania, co do gleby, nawożenia i klimatu.

Największy procent gruntów ornych, zajętych pod uprawę pszenicy wykazywały rejony; Sandomiersko-Lubelski 22%, Kie-

lecki 20%, Krakowsko-Rzeszowski 18% Śląski 18%, Centralny 14%, Dolnej Wisły 10%. Były to tzw. rejony pszenne.

Biorąc pod uwagę czynniki glebowe i klimatyczne, głównymi producentami pszenicy winny być rejony: 1) Kielecko-Lubelski, 2) Krakowsko-Rzeszowski, 3) Śląski, 4) Dolnej Wisły, oraz Pyrzycki.

W dalszym planie należy zająć pod uprawę pszenicy mocne stanowiska żytnie, stosując silniejsze nawożenie. Wobec tego grunty odpowiednie pod uprawę pszenicy, a zajęte dotychczas pod żyta winny być w miarę możliwości przestawiane pod uprawę pszenicy.

2. *Żyto* — Jest w naszych warunkach klimatycznych rośliną najpewniejszą. Również gleby, począwszy od lekkich piaszczystych a skończywszy na zwięźlejszych odpowiadają naturalnym wymaganiom tej rośliny.

Przed wojną największy procent gruntów ornych zajętych pod uprawę żyta wykazywały województwa: łódzkie 42%, poznańskie 42%, warszawskie 39%, pomorskie i kieleckie 35%. Najmniejszy procent wykazywały woj. południowe.

Głównymi producentami żyta są tereny w pasie środkowej i północnej Polski i powinny nimi być w przyszłości.

Przed wojną było zajęte pod uprawę żyta w pasie środkowym 40% gruntu, a w północnym 30% gruntu.

3. *Jęczmień*. — Uprawiany jest u nas jako produkt wielostronny, na pokarm dla ludzi i paszę dla inwentarza, oraz jako surowiec przemysłowy dla browarów i gorzelni, do wytwarzania namiastek kawy i wreszcie jako artykuł eksportowy.

Największy procent gruntów ornych pod uprawę jęczmienia wykazywały przed wojną woj.: dolno-śląskie, i śląsko-dąbrowskie.

Znaczne nasilenie uprawy tej rośliny występowało w rejonie poznańsko-pomorsko-warszawskim oraz kielecko-lubelskim — 11,5% gruntów ornych. Na pozostałym terenie kraju pod uprawą jęczmienia było przeciętnie 4,5% gruntów ornych.

Głównymi dostawcami jęczmienia browarnianego przed wojną były powiaty:

Inowrocław, Nieszawa, Włocławek, Kutno oraz południowe powiaty woj. poznańskiego (Gostyń, Jarocin, Kościan, Krotoszyn, Śrem, Środa) i wreszcie pow. woj. wrocławskiego (Wrocław, Kąty, Środa, Legnica, Złotoryja).

Wszystkie te powiaty nadając się ze względu na odpowiednią glebę i klimat pod uprawę jęczmienia browarnianego, muszą również i dzisiaj spełniać rolę dostawcy potrzebnego nam surowca.

Niezależnie od wymienionych, nadaje się pod uprawę jęczmienia browarnianego, rejon kielecko-krakowski z pow. Miechów, Pińczów, Stopnica, Opatów i Sandomierz — powiaty żyznej wyżyny Lubelskiej — pow. Pyrzyce, Myślibórz i Gorzów Pomorza Zachodniego — lepsze gleby woj. śląsko-dąbrowskiego oraz duży rejon, leżący po obu stronach dolnego biegu Wisły, obejmujący również północno-wschodnią część woj. poznańskiego, znaczną część woj. pomorskiego — powiaty: Sierpc, Ciechanów, Płock i Płońsk woj. warszawskiego — powiaty wschodnie woj. gdańskiego oraz powiat Susz i zachodnią część powiatu Morąg i Pasłęg woj. olsztyńskiego.

4. *Owies*. — Wśród czterech głównych zbóż uprawianych w Polsce, owies zajmuje drugie miejsce tak, pod względem powierzchni nim obsianej, jak i pod względem ilości wyprodukowanego ziarna, co tłumaczy się małą wybrednością tej rośliny, zarówno co do gleby jak i klimatu. Klimat wilgotny najlepiej odpowiada potrzebom owsa.

Głównymi rejonami produkcji owsa przed wojną były woj. krakowskie, rzeszowskie, dolno-śląskie, śląsko-dąbrowskie (od 17 — 25% gruntów ornych) oraz łódzkie, warszawskie i olsztyńskie, które to tereny należy traktować jako główne rejony uprawy tej rośliny.

Naturalnym rejonem zasiewów owsa są tereny górskie i podgórskie.

W dalszych planach należy dążyć do zmniejszania powierzchni zasiewów owsa zastępując go siewem mieszanek strączko-wo-zbożowych, dających wyższe plony i cenniejszą paszę.

Polityka ustalania standartów

Zdolność użytkowa towarów, którymi operuje się w ramach handlu zbożem i przetworami zbożowymi, określona była dotychczas dość szczegółowymi normami jakościowymi. W przyszłości, wg. nowych wytycznych, normy te będą stanowiły w dalszym ciągu wskaźnik jakościowy z tym jednak, iż przyjmą one formę postanowień stałych, oraz rok rocznie uzupełnione zostaną uchwałami odnośnie standartów. Omawiane uchwały obejmować więc będą oprócz wagi gatunkowej, % wilgotności, dopuszczalności porostu i zanieczyszczeń, również tabelę potrąceń mniejwarteści, oraz dalsze właściwości, którym winien odpowiadać towar standartowy. Przy ustalaniu standartów, oraz ich zmian należy zwrócić szczególną uwagę na postulaty wysuwane przez wybitne jednostki życia gospodarczego. W trakcie ustalania standartów dla produktów rolnych winny być możliwie wyczerpująco uwzględnione wszystkie przesłanki natury gospodarczej, tzn. wszystkie momenty mające decydujący wpływ na jakość ziemiopłodów tak, aby ogół norm odzwierciedlał warunki i okoliczności w jakich następował wzrost ziemiopłodów, przebieg żniw, sprzętu, przechowywania itd. Jeżeli bowiem w czasie żniw, wzgl. w okresie poprzedzającym sprzątnięcie zbóż, nadmiar opadów uniemożliwił normalne zbiory, wówczas trzeba się liczyć z tym, że zboża będą porośnięte, oraz o stosunkowo większym % wilgotności. Pominiecie takiego zjawiska przy ustalaniu standartów w wypadku, gdy posiada ono charakter powszechny na terenie danej Giełdy, narażałoby zarówno producentów jak i aparat handlowy bezwzględnie na straty, przy czym towary dostarczane przez nich podlegałyby ciągłemu kwestionowaniu, oraz byłyby przez Komisję Rzecznawców uznawane jako towar nienadający się do przyjęcia, wzgl. posiadający większą mniejwartość. Właśnie rok operacyjny 1948/49 był typowym przykładem takiego zjawiska.

Widzimy więc, iż wadliwy system ustalania standartów może wywołać w następstwie poważne komplikacje w obrocie towarowym, bowiem zbyt wygórowany poziom standartów powoduje dużą ilość sporów, oraz dodatkowe trudności w magazynowaniu ziemiopłodów, zaś wyznaczanie standartów poniżej przeciętnego poziomu zneutralizuje te bodźce, dzięki którym producent dąży

do dostarczenia towaru możliwie jaknajlepszej jakości. Obowiązkiem Giełd jest więc konieczność ustalania standartów ściśle związanych z istniejącą rzeczywistością, opartych na danych faktycznych, które nie odbiegałyby rażąco od jakości średniego towaru, występującego na terenie działalności Giełdy. Tego rodzaju taktyka pozwoli Giełdom stopniowo i stale przyczyniać się do podniesienia poziomu produkcji. W samej rzeczy poziom standartów winien być mimo wszystko nieco wyższy od towaru przeciętnej jakości, przez co uzyskamy dążność do polepszenia produkcji. Stosunkowo dość wysoki standart spowoduje dokładniejsze czyszczenie zboża, lepszą selekcję ziarna siewnego, oraz staranniejsze przechowywanie ziemiopłodów. Odpowiednio wykalkulowana tabela mniejwarteści i bonifikat, oraz rygorystyczne jej postanowienia dadzą ten rezultat, że producent wzgl. aparat skupu będzie się starał usunąć nawet nieznaczne braki towaru.

Wielka rozbieżność terenów produkcyjnych moim zdaniem uniemożliwia wytypowanie standartów ogólnokrajowych. Z tego też powodu między standartami ziemiopłodów, ustalonymi na terenie różnych Giełd, mogą zachodzić dość znaczne odchylenia. Odnosi się to przede wszystkim do jęczmienia browarnianego, którego jakość ściśle jest związana z miejscem pochodzenia. Dlatego też ustalanie standartu dla jęczmienia browarnianego wymaga wielkiej staranności i orientacji terenowej. Dodatni wpływ standartów ustalanych przez Giełdy zaznacza się bardzo wyraźnie na przestrzeni kilku lat, bowiem unormowany w ten sposób rynek nie wykazuje już towarów jakościowo gorszych, które poprzednio stale występowały w obrocie.

Ustalanie standartów ma dodatnie znaczenie również dla przemysłu przetwórczego. Przemysł ten, dążąc do uzyskania surowca wysokiej klasy, nie ma potrzeby troszczenia się o indywidualizowanie każdej transakcji, lecz trzyma się ściśle postanowień standartowych, co pozwala mu na wytwarzania produktów wg. zamierzonych typów.

W trakcie ustalania standartów dochodzi do ścierania się interesów producentów, aparatu handlu hurtowego i aparatu przetwórczego. Ostatecznie jednak obiektywna ocena sytuacji gospodar-

czej przez zainteresowane czynniki prowadzi z reguły do wzajemnego porozumienia. Osiągnąć je można stosunkowo łatwo, o ile odnośne warstwy są należycie reprezentowane na posiedzeniach Komisji Standartowej, oraz o ile technika ustalania standartów jest objęta szczegółowym regulaminem i poprzedzona pracami przygotowawczymi, jak np. ściągnięcie odpowiedniego materiału z terenu. Dlatego też pracami przygotowawczymi,

a w szczególności uzyskaniem odpowiedniego materiału wzorcowego, winni się zająć przede wszystkim maklerzy Giełd, oraz zaprzysiężeni próbownicy, urzędujący na terenie danej Giełdy. Zarówno bowiem jedni, jak i drudzy stanowią czynnik o charakterze wybitnie neutralnym, a równocześnie przez stały kontakt z terenem są doskonale zorientowani w sytuacji gospodarczej na odcinku handlu zbożem i przetworami zbożowymi.

Normy jakościowe dla moszczy owocowych

na okres gospodarczy 1949-50 r. zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 7 lipca 1949 r. L. dz. R. II. C-45-3.

1. Moszczami owocowymi nazywamy ciecz wyciśniętą (przy pomocy pras) ze świeżych owoców jednego gatunku bez poddania ich klarowaniu naturalnemu lub sztucznemu.
2. Poszczególne rodzaje moszczów owocowych określa się nazwą gatunkową użytego owocu na ich sporządzenie np.: moszcz malinowy, wiśniowy itp.

I. JAKOŚĆ PÓŁPRZETWORU

1. Jednostka opakowania winna zawierać jedynie moszcz jednego gatunku owoców.
2. Moszcze winny wykazywać smak, zapach i barwę właściwą dla gatunku użytego owocu, z właściwą jednak modyfikacją barwy, smaku i zapachu, powodowaną przez użyty środek konserwujący.
3. Gotowy półprzetwór może wykazywać w swej masie zawiesiny stałe jak: resztki miąższu, drobne okruchy łupin, pestek, gumy owocowe, białka roślinne, ale winien być wolny od pobocznych zanieczyszczeń roślinnych (jak listki, szypułki, kawałki łodyżek), zanieczyszczeń zwierzęcych (gąsienice, owady itp.) oraz mineralnych (piasek).
4. Moszcze owocowe winny wykazywać na refraktometrze co najmniej następujący ekstrakt:

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

5. Moszcze owocowe nie powinny zawierać zbyt dużych ilości części stałych. Między wynikiem oznaczenia suchej masy całego moszczu i zawartością ekstraktu różnica nie powinna przekraczać 1%.
6. Gotowy półprzetwór utrwalony chemicznie winien zawierać tylko 1 środek konserwujący, użyty w sposób i w ilościach poniższych:
 - a) Moszcze owocowe przeznaczone na produkcję galaret owocowych lub dżemów — kwas siarkowy w ilości jak przy owocach utrwalonych, ewent. kwas benzoowy w ilości 1 promille.
 - b) Moszcze owocowe przeznaczone na produkcję soków owocowych oprócz kwasu siarkowego lub benzoowego albo jego soli sodowej mogą być utrwalone kwasem mrówkowym użytym w ilości 1,5 promille.

c) moszcze owocowe przeznaczone na produkcję wina — kwasem siarkowym lub CO₂ pod ciśnieniem.

7. Moszcze owocowe nie mogą być sztucznie barwione ani aromatyzowane.

II. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

1. Jako opakowanie dla moszczu dopuszcza się beczki 100 i 200 litrowe wg norm P.K.N. i 185 litr. eksportowe ewent. w balonach szklanych,

2. Znakowanie winno zawierać:

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

3. Znakowanie na beczkach winno być wykonane przez szablon czarnym nierozlewnym tuszem do drewna.

4. W wypadku użycia jako opakowania balonów szklanych, znakowanie winno być wykonane na przymocowanych do nich deseczkach prostokątnych o wymiarach 6×10 cm, na których w sposób czytelny winny być podane cechy jak w pkt. 2.

III. KRYTERIA ZATRZYMANIA

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego moszczy owocowych, które:

1. Wykazują smak, zapach i barwę niewłaściwą dla gatunku deklarowanego moszczu,
2. Wykazują objawy czynnej fermentacji lub zapach i smak pleśni lub inne zapachy obce z wyjątkiem środków konserwujących,
3. Były sztucznie barwione lub aromatyzowane.
4. Wykazują zbyt duże ilości części stałych (osad denne, zmętnienie). Różnica między wynikiem oznaczenia suchej masy całego moszczu a zawartością ekstraktu przekracza 1 proc.
5. Wykazują ekstrakt o 1 proc. poniżej norm ustalonych.
6. Zawierają sole metali ciężkich,
7. Są niewłaściwie opakowane lub oznaczone.
8. Jako moszcze utrwalone kwasem siarkowym po odparowaniu kwasu wykazują barwę, smak i zapach wyraźnie zmienione, nienaturalne.
9. Zawierają ilości środków konserwujących wyższe niż określone.

NORMY JAKOŚCIOWE

dla ziemniaków jadalnych na okres gospodarczy 1949 — 1950 zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego pismem z dnia 29 lipca 1949 r. Ld dz. R-II-C-45

ZIEMIANKI JADALNE WINNY BYĆ:

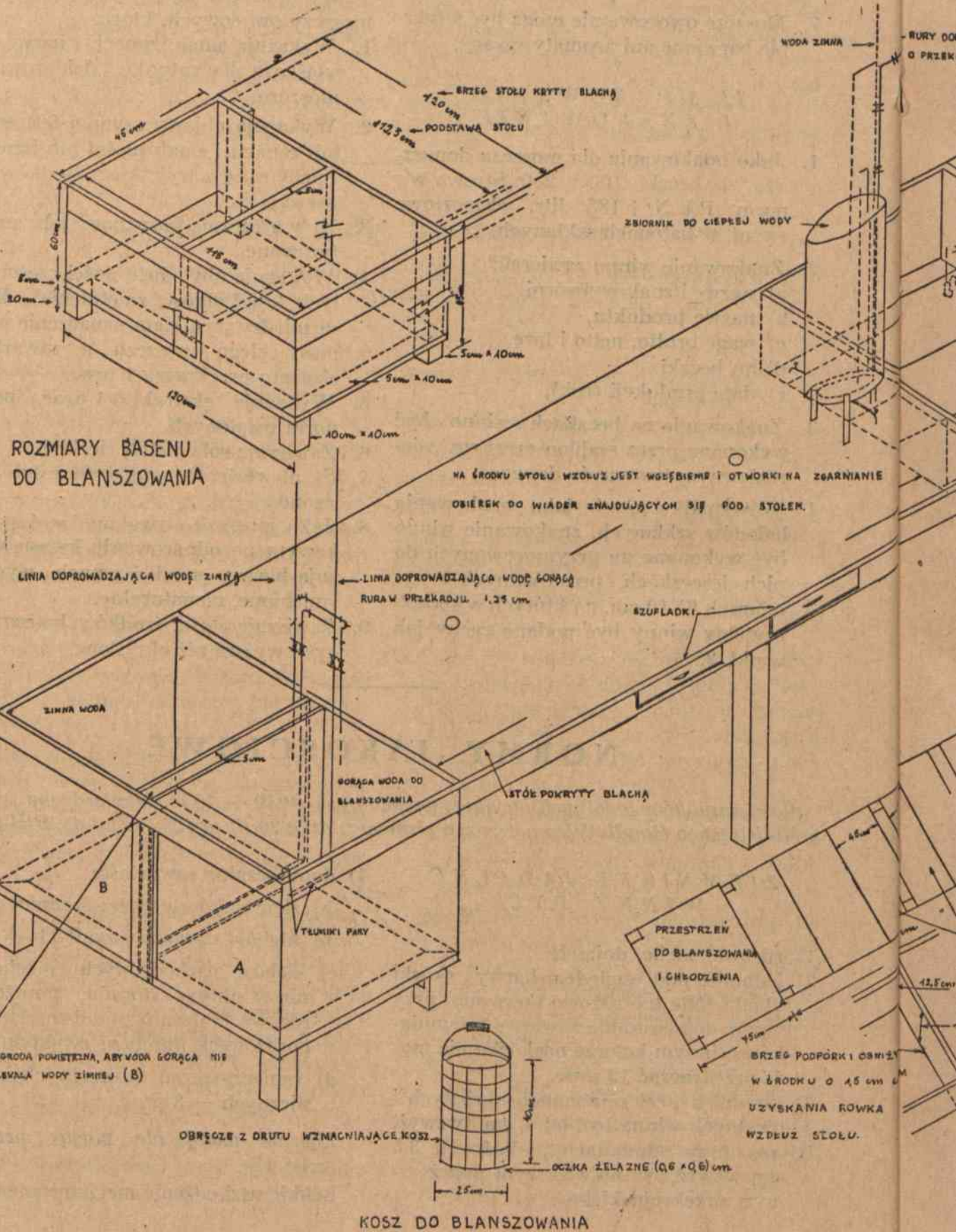
- 1) zdrowe, suche, dojrzałe
- 2) jednolite pod względem barwy skórki (biało-żółte lub różowo-czerwone) przy czym dopuszczalna zawartość ziemniaków o innym kolorze naskórka nie może przekraczać 12 proc.
- 3) Średnica przy odmianach okrągłych i owalnych winna być od 4 cm wzwyż, zaś przy odmianach podłużnych 3,5 cm wzwyż, w największym poprzecznym przekroju kłęba,

4) dopuszczalna zawartość:

- a) ziemniaków poniżej średnicy 3%;
- b) kłębów chorych i zgniłych — 0,5%;
- c) kłębów uszkodzonych mechanicznie w silnym stopniu, porażonych rdzawą lub szarą plamistością, silnie porażonych parchem zwykłym;
- d) zanieczyszczeń mineralnych i organicznych — 3 proc.

Łącznie wady nie mogą przekroczyć 5%.

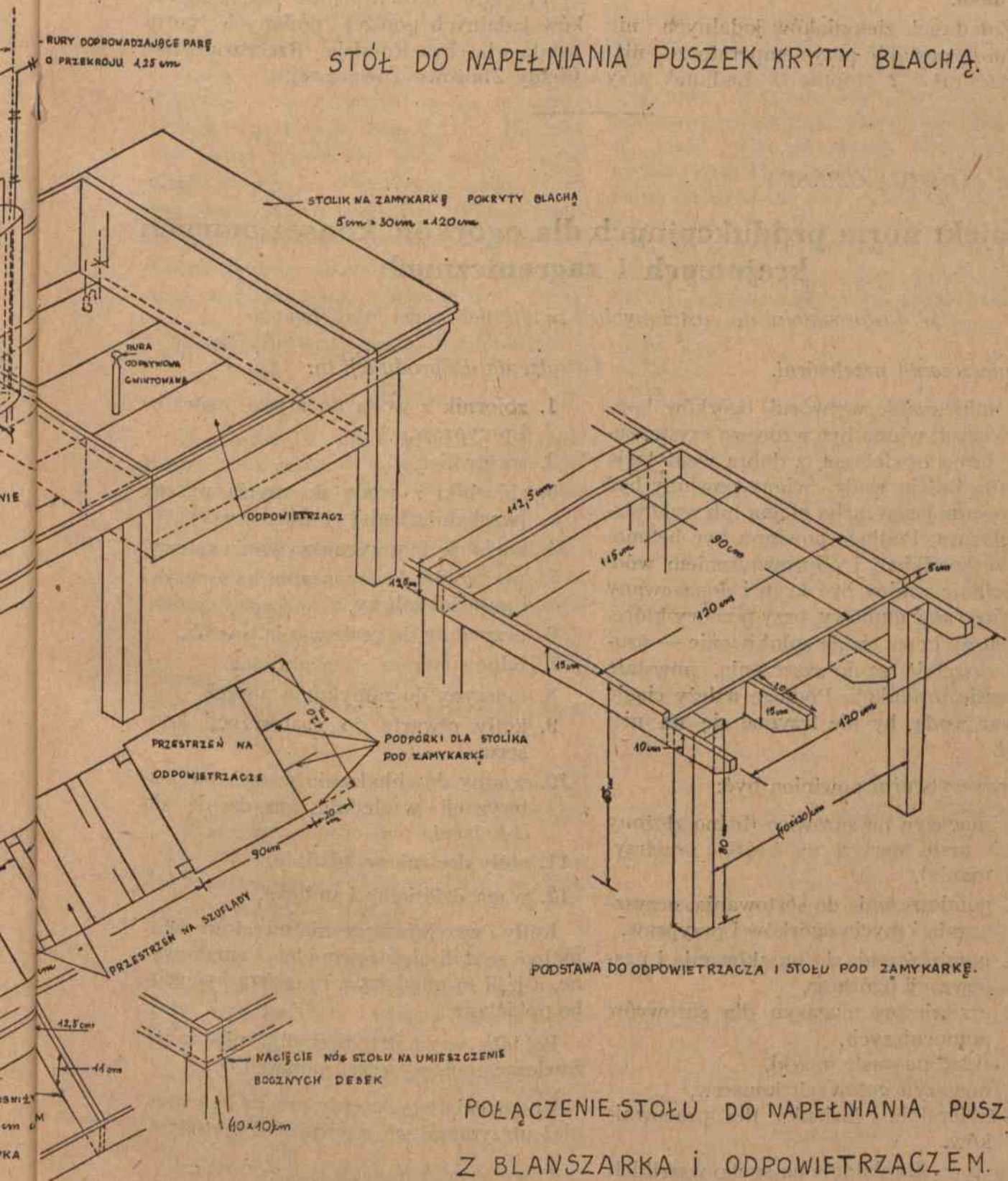
Lekkie uszkodzenie mechaniczne i nad-



KOSZ DO BLANSZOWANIA

YSI.

STÓŁ DO NAPEŁNIANIA PUSZEK KRYTY BLACHĄ.



gryzienia do pół cm. głębokości w jednym miejscu nie dyskwalifikują ziemniaka.

- 5) Załadunek ziemniaków jadalnych nie może nastąpić przy temperaturze niższej niż + 2 stopnie C. Ładunek przy

niższej temperaturze wymaga dodatkowej zgody odbiorcy.

Wysokość mniejwartyości dla ziemniaków jadalnych poniżej podanych norm ustala właściwa Komisja Rzeczoznawców Giełdy Zbożowo-Towarowej.

Mgr. JADWIGA OSIŃSKA

Projekt norm produkcyjnych dla ogórków konserwowych krajowych i zagranicznych

W dostosowaniu do ustalonych i przyjętych norm jakościowych

Pomieszczenie przetwórcze.

Pomieszczenie wytwórni ogórków konserwowych winno być wzorowo czyste, suche, jasno oświetlone, z dobrą wentylacją i obfitą ilością wody. Ściany powinny być malowane jasną farbą olejną lub wykładane glazurą. Podłoga powinna być betonowa ze spadkiem i odprowadzeniem wód. W ścianie winien być kran i dopasowany do niego wąż gumowy, przy pomocy którego należy przez ciągłe spłukiwanie — usuwać wszelkie zanieczyszczenia, powstałe w czasie produkcji. Podłogę należy ciągle zlewać wodą, by nie trzymał się na niej brud.

Przy wytwórni powinien być:

1. magazyn na surowiec (luźno złożony na małe sterty i na krótkie przetrzymanie),
2. pomieszczenie do sortowania, oczyszczania i mycia ogórków i przypraw,
3. pomieszczenie do puszkowania i pasteryzacji ogórków,
4. przewiewny magazyn dla surowców pomocniczych,
5. skład na puste puszki,
6. magazyn gotowych konserw,
7. ubieralnia i łazienka dla pracowników.

U w a g a: Zamiatanie na sucho wszelkich pomieszczeń wytwórni jest wzbronione. Utrzymanie czystości wszędzie musi być wzorowe.

Urządzenia do produkcji to:

1. zbiornik z wodą do mycia ogórków i przypraw,
2. sortownice,
3. zbiorniki z wodą do mycia puszek (względnie lepiej zlewozmywak),
4. kociołek do przygotowywania zalewy,
5. przyrządy do oznaczania kwasowości i gęstości zalewy,
6. przyrządy do cechowania puszek,
7. odpowietrzacz = ewakuator,
8. maszyny do zamykania puszek,
9. kotły otwarte do pasteryzacji konserw,
10. wanny do chłodzenia puszek po pasteryzacji względnie urządzenie do chłodzenia pod ciśnieniem,
11. stoły drewniane, gładkie,
12. waga dziesiętna i stołowa.

Kotły i wszelkie naczynia metalowe winny być ze stali nierdzewnej bądź emaliowane, a jeśli są miedziane, to muszą być grubo pobielane.

Pobiała wewnątrz naczynia nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1^o/_o.

Urządzenia i przyrządy muszą być również utrzymane we wzorowej czystości.

Omówienie opakowań.

Ustala się 2 zasadnicze typy puszek dla ogórków konserwowych:

puszka 9-o litrowa o wymiarach —
 „ 5-o „ „ „ —

214 × 246 mm. i pojemności 8,84 litra
 161 × 246 mm. i „ 5,10 litra

Są to puszki, zatwierdzone przez PKN i muszą być ściśle wykonane wg. zleceń PKN.

Puszki — przed przystąpieniem do produkcji właściwej — należy poddać próbie, czy odpowiadają swą jakością do produkcji. Bierzemy więc puszki z partii niewypróbowanej i napełniamy je jedną z wymienionych dalej zalew. Wybieramy zalewę najostrożniejszą. Puskę zamykamy na zamykarce i poddajemy pasteryzacji (przez 45 min. w temp. 85° C.). Po pasteryzacji trzymamy puszki zamknięte przez 5 dni.

Grubość blachy dla puszek 9-o litrowych — 0,32 mm.
 „ „ „ „ 5-o „ — 0,28 mm.
 „ „ „ wieczka — 0,32 mm.

Dla obrotu krajowego dopuszcza się puszki o innych rozmiarach — do wyczerpania, a więc puszki o pojemności 3 l., 5 l. i 9 l., a także słoje o pojemności od 1—5 litrów.

Słoje muszą mieć hermetyczne zamknięcie i winny być sporządzone ze szkła odpornego na zmiany temperatur. Przed produkcją (bezpośred-

Na eksport:

Nazwę wytwórni lub eksportera
 Nazwę kraju pochodzenia (w języku kraju importującego).

Nazwę produktu w języku polskim „ogórki” i w języku kraju importującego np. po angielsku „Cucumbers”.

Zawartość netto ogórków w chwili napełniania puszki w jednostkach kraju importującego (lbs).

Ilość sztuk ogórków (dokładnie).

Zawartość benzoesu sodu: napis winien brzmieć po polsku: „zawiera 0,1% benzoesu sodu” i po angielsku: „Contains no more than 0,1% sodium benzoate”.

Napisy „chronić przed mrozem” i „Przechowywać w chłodnym miejscu” po polsku i w języku kraju importującego.

Na wieczku każdej puszki powinna być umieszczona cecha, umożliwiająca stwierdzenie dnia, miesiąca i roku produkcji danej puszki (w obrocie krajowym — tylko roku). Nr produkcji. Ilość

Po tym terminie puszki otwieramy i obserwujemy, czy na wewnętrznych bokach puszki nie ma zmian. O ile ścianki i ich wygląd nie wzbudza podejrzeń — puszki są dobre i można je użyć bez obawy. O ile na ściankach puszki pojawiły się zmiany, nalot marmurkowy, a w wypadku użycia puszek lakierowanych — odpada lakier, puszki nie nadają się do produkcji i trzeba o tym natychmiast powiadomić władze zwierzchnie.

Puszki winny być wykonane z blachy dobrej jakości. Puszki pognięte, wykazujące ślady rdzy, lub ze zniszczoną pobielą — nie mogą być użyte.

nio) należy słoje dokładnie wymyć wodą z sodą i wypłukać. Nie wycierać.

Znakowanie:

(zgodnie z danymi Min. Handl. Wewn.)

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

W obrocie krajowym:

Nazwę wytwórni

Nazwa produktu i jego wybór

Ilość sztuk ogórków w naczyniu

Zawartość benzoesu sodu:
 „Zawiera 0,1% benzoesu sodu”.

Napisy „Chronić przed mrozem” — „Przechowywać w chłodnym miejscu”.

sztuk ogórków winna być dokładnie wybita na wieczku puszki. Cecha winna być kodowana.

Produkcja krajowa winna być ponadto znakowana cechą „E”. Dla eksportu wszelkie wzory

napisów i nalepek winny być zaopatrzone przez Inspektorat Standaryzacyjny.

Opakowanie konserw na wysyłkę (wg. Min. Przem. i Handl.)

„Gotowe konserwy w puszkach wysyła się w skrzyniach z desek możliwie wygładzonych, szczelnie zbitych, o ścianach czołowych wzmocnionych conajmniej 2-ma listwami. W 1 skrzyni należy umieścić po 6 puszek 9-o litr., aby waga brutto 1 skrzyni = ok. 65 kg. Puszki zawijać pojedynczo w papier ochronny. Zabrania się używania klatek na opakowanie konserw puszkowych bez względu na żądania odbiorcy. Skrzynie winny być z drzewa sosnowego lub świerkowego, dobrze wysuszonego. Grubość desek na ściany boczne, czołowe, wieczka i denka — 13 mm. Grubość listew — 10 mm. Jeżeli czoło skrzyni ma tylko 2 listwy, grubość powinna wynosić 13 mm. Ściana czołowa musi posiadać dla wzmocnienia 2 listwy pionowe i 2 poprzeczne.

Ściany boczne, denko i wieko mogą zachodzić na ścianę czołową. Listwy czołowe muszą być przykryte przez boko-wieko i denko. Gwoździe — o powierzchni gładkiej lub pokostowanej, lecz w żadnym razie nacinanej. Koniec ostry — nie tępy. Gwoździe wbijać prostopadle i ostrożnie, aby nie uszkodzić zawartości skrzyń.

Wymiary wewnętrzne skrzyń muszą dokładnie odpowiadać wymiarom zamkniętych puszek:

9-o litrowa puszka standartowa posiada po zamknięciu dokładnie:

średnicę zewnętrzną —	217 mm.
wysokość —	243 mm.

Wymiary wewnętrzne skrzyni o 6 puszkach mogą wynosić najwyżej:

wysokość wewnętrzną	253 mm.
szerokość	443 mm.
długość	656 mm.

Zawartość powinna wypełniać skrzynię ściśle. Wolne przestrzenie wypełnić lekkim materiałem uszczelniającym: wełna drzewna, wióry, trociny. Słoma i siano — wykluczone.

Każda skrzynia winna być mocno ściągnięta 2-ma taśmami stalowymi, posiadającymi możliwie małą wydłużalność (24) i dużą wytrzymałość na rozerwanie (60 kg. na 1 m.²).

Taśmy winny posiadać szerokość 13 mm. i grubość 0,5 mm.

Taśmę napinać w odległości około 20 cm. od końca skrzyni tak, aby nie przypadła na środek puszek, umieszczonych wewnątrz skrzyni.

Taśmy napinać mocno, lecz dopiero przed samą wysyłką, aby nie uległy rozluźnieniu.

Napisy i cechy powinny być czytelnie, nieliczne i wypisane przy pomocy szablonu lub wypalane.

Na bocznej ścianie powinna być firma odbiorcy, np.

For Sidnest Ltd.

Chicago

Można też umieścić swoją firmę:

From S. O. „Pudliszki“

woj. Poznańskie.

Przyjęty w handlu zwyczaj zagraniczny nakazuje, aby opakowanie zewnętrzne było ściśle neutralne.

Napis „Made in Poland“ — winien być umieszczony na ścianie czołowej.

Napisy ostrzegawcze mogą być umieszczone albo na ścianie czołowej, albo na wieczku, np.:

„Ostrożnie“.

„Handle with care“.

„Chronić przed mrozem“.

„Protect from freezing“.

Technika przerobu.

Surowiec:

Jakość odmian:

Na pierwsze miejsce jako surowiec o wysokiej wartości przerobowej — wysunąć należy przede wszystkim odmiany ogórków, należące do polskiego doboru odmian, a więc: ogórki Monastyrskie.

Spoza doboru na konserwy w puszkach i słojach poleca się odmiany:

Topolskie
Snows Perfection
Chicago
Picling
Delicatess
Troćkie
Muromskie.

Jakość surowca:

Przebieganie:

A) Ogórki do przerobu muszą być: świeże, zdrowe, dorodne, niezbyt doj-

rzale, gładkie lub z małymi brodawkami, jednakowo i dostatecznie wyrośnięte.

Czyste, bez plam i otłuczeń oraz miejsc nadpsutych, niepopękane i bez uszkodzeń;

o kształcie: prawidłowym, tzn. proste, cylindryczne, łagodnie zwężające się ku końcom;

o kolorze: zielonym, jednolitym;

o wnętrzu: dobrze wypełnionym miąższem, bez komór pustych, o małych gniazdach nasiennych, o słabo wykształconych nasionach.

Ogórki, używane na konserwy, powinny pochodzić tylko z pól, nawożonych nawozem stałym lub obornikiem.

Nawozy sztuczne są wskazane, za wyjątkiem nawozów azotowych, które mogą być stosowane tylko w małych dawkach.

B) Wykluczają się ogórki:

zwiędnięte, nie świeże, nadpleśniałe, posiadające zapach stęchlizny.

Przerośnięte, przejrzałe, miękkie.

Zagrzone w transporcie lub magazynie przy przechowywaniu w zbyt wysokich stertach.

Uszkodzone mechanicznie.

O kształcie: gruszkowatym, beczkowate, przewężone, krzywe;

o kolorze: żółtym lub żółtawym, i białym lub białawym (ponad $\frac{1}{4}$ powierzchni);

o wnętrzu: z pustymi komorami, z dużymi gniazdami nasiennymi,

z dużymi gniazdami nasiennymi, z dużymi nasionami.

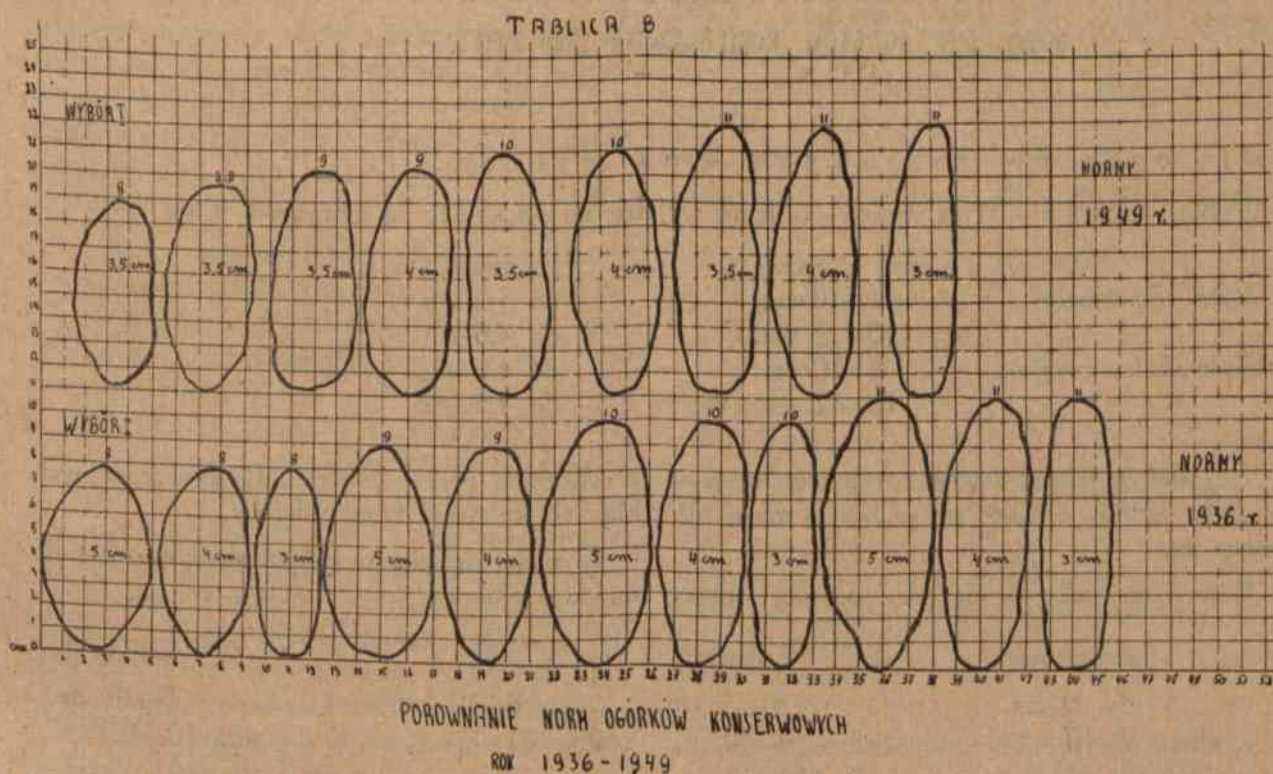
Niedopuszczalne jest używanie ogórków, opchodzących z pól, nawożonych fekaliami lub odpadkami rzeźnymi, oraz z pól, nawożonych obficie nawozami azotowymi.

Obróbka.

Nasady ogórków należy całkowicie usunąć, jednak w ten sposób, by ogórków nie uszkodzić nożem. Nóż musi być ze stali nierdzewnej.

Moczenie, mycie i nakłuwanie

O ile ogórki leżą od dnia poprzedniego (co jest raczej niedopuszczalne), należy je namoczyć, by odświeżyły się. Do mycia dobrze jest użyć szczoteczki miękiej. Można myć ręcznie lub mechanicznie. To



ostatnie należy przeprowadzać ostrożnie, gdyż można uszkodzić ogórki.

Celem przyspieszenia dyfuzji soków, można dać parę nakłuć na ogórku przy pomocy igły ze stali nierdzewnej.

Sortowanie:

Sortować ogórki należy według wielkości, ujętych w obowiązujące normy:

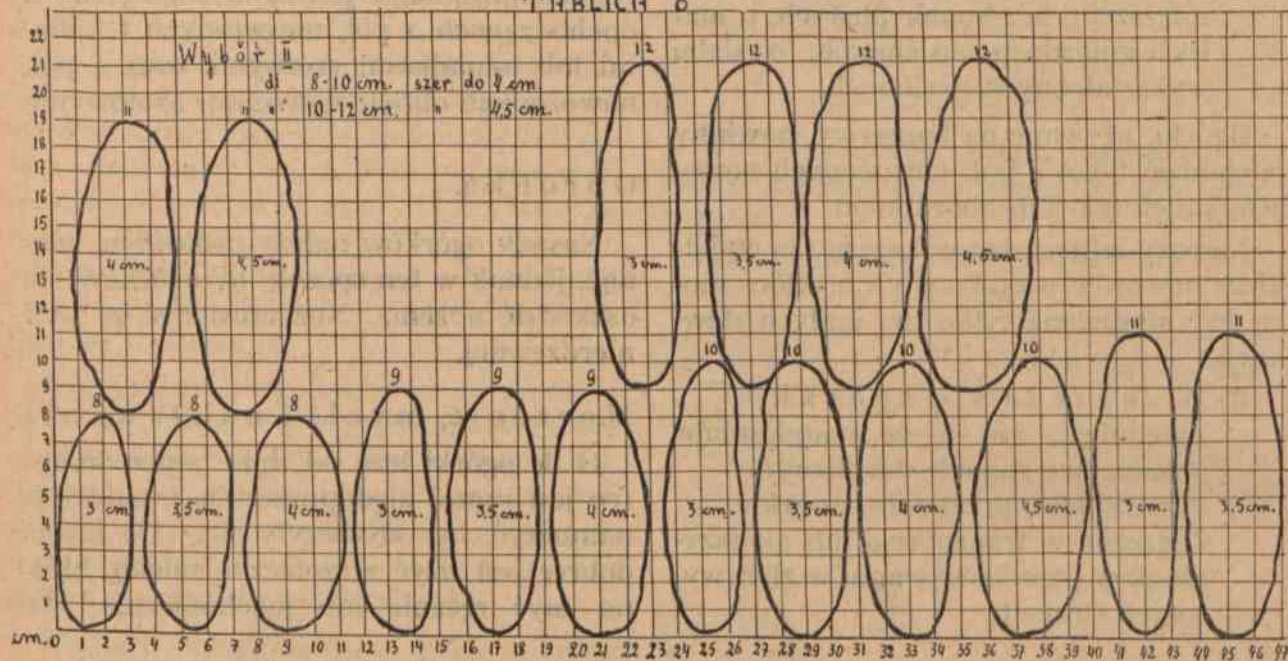
Da ogórków eksportowych — na klasy:

klasa I — ogórki małe, długość 8—9 cm, grubość do 3,5 cm,

klasa II — ogórki średnie długość 9—10 cm, grubość 3,5—4 cm,

klasa III — ogórki duże długość 10—11 cm, grubość 4—4,5 cm.

TABLICA 6



NORMY DLA OGÓRKÓW KONSERWOWYCH KRAJOWYCH.
1949 r.

Dla ogórków krajowych — na wybory:

Wybór Extra — (jak wyżej — o ile nie wyjdzie na eksport, to do spożycia w kraju)

	długość:	grubość:
Wybór I krajowy —	8—10 cm.	do 3,5 cm.
i	10—12 cm.	do 4,0 cm.
Wybór II krajowy —	8—10 cm.	do 4,0 cm.
i	10—12 cm.	do 4,5 cm.

Pożądanym jest, aby w opakowaniu umieszczone były ogórki, różniące się grubością mniej niż jeden cm.

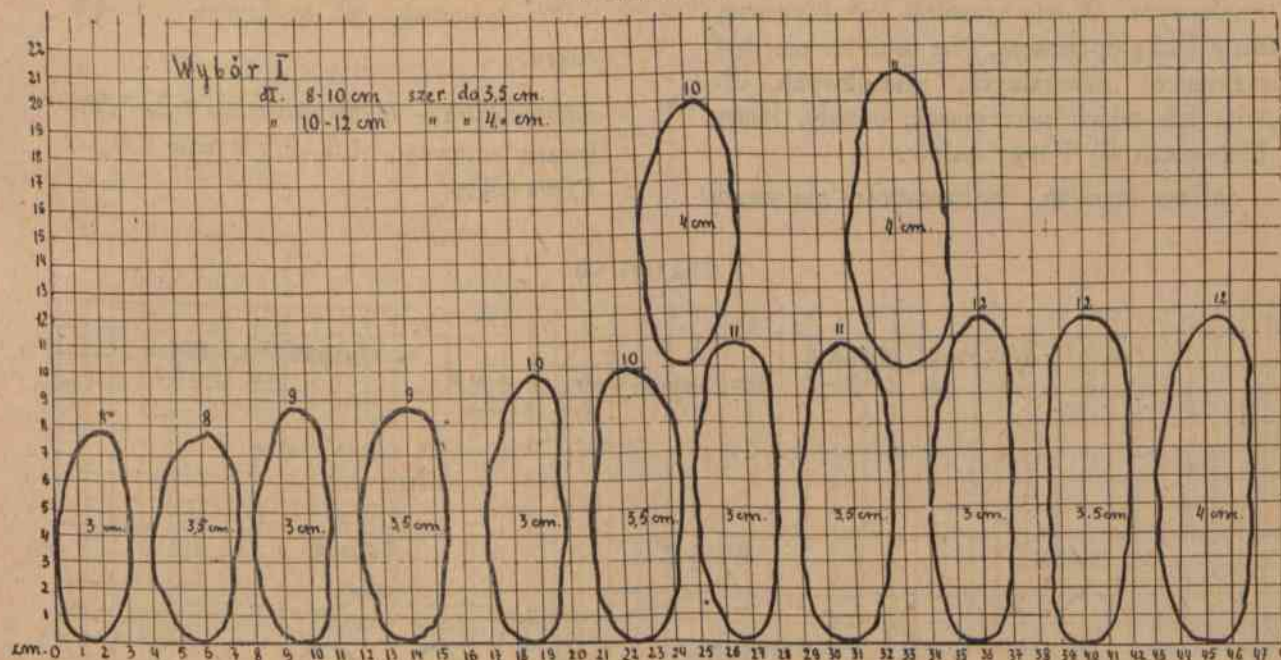
z otworami, przewidzianymi dla poszczególnych klas lub wyborów danej odmiany.

Sortowanie odbywa się przy pomocy deski

wymaga się, aby w jednym opakowaniu były ogórki o długości:

eksportowe:	extra:	wybór I	wybór II
8—9 cm.	8—9 cm.	8—10 cm.	8—10 cm.
albo 9—10 „	albo 9—10 „	albo 10—12 „	albo 10—12 „
albo 10—11 „	albo 10—11 „		

TABLICA 5



NORMY DLA OGÓRKÓW KONSERWOWYCH KRAJOWYCH.
1949 r.

Do wymienionych długości musi być dopasowana grubość ogórków, jak podano wyżej.

Opakowanie dla eksportowych stanowią jedynie puszki, a dla krajowych — puszki i słoje.

Przyprawy:

Udział przypraw winien przyczyniać się do zharmonizowania smaku konserwy. Przyprawy korzenne muszą być odpowiedniej jakości i o właściwym wyglądzie oraz smaku. Z przypraw dopuszcza się:

a — stosowane w stanie suchym:

Liście bobkowe (wawrzyn), pieprz czarny, pieprz biały, angielskie ziele, pieprz turecki (papryka) w strąkach, kajenna, majeranek, ziarna białej gorczycy, estragon, nasienie kopru.

b — stosowane w stanie świeżym:

liście i korzeń chrzanu, czosnek, cebula-szalotka, liście czarnej porzeczki i winogron, górna łodyga estragonu (z liśćmi), kwiatostany kopru, łodyżki z kwiatami majeranku.

Przyprawy muszą być dokładnie oczyszczone z piasku, korzeni (np. u kopru, estragonu), dolnej części łodygi (np. u kopru, estragonu), itp., po tym należy je również dokładnie wymyć.

Zabrania się stosowania przypraw nadpsutych, stęchłych, spleśniałych itp.

Surowce pomocnicze:

Sól, cukier, kwasy i środek konserwujący — winny być odpowiedniej jakości, i muszą odpowiadać przepisom sanitarnym, a więc nie mogą zawierać domieszek, szkodliwych dla zdrowia.

Sól kuchenna powinna być biała, czysta, drobna i nie może być gorzka;

Cukier — musi być czysty, rafinowany, bu-raczany.

Kwas:

ocet spirytusowy 10% lub 6% chemicznie czysty;

esencja octowa 30—50%;

Kwas mlekowy — konsumcyjny, 80% lub 50%.

Nie wolno używać do produkcji kwasu mlekowego technicznego.

Środek konserwujący: to ben-zoesan sodu (Natrium benzoicum) w ilości 1‰ (promille) w stosunku do wagi zalewy wraz z ogórkami.

Wspomniane przyprawy i surowce pomocnicze muszą być przechowywane w pomieszczeniu suchym, ciemnym.

Zalewa:

Zalewa musi posiadać skład jednolity i po przyrządzeniu nie wykazywać żadnych odchyień,

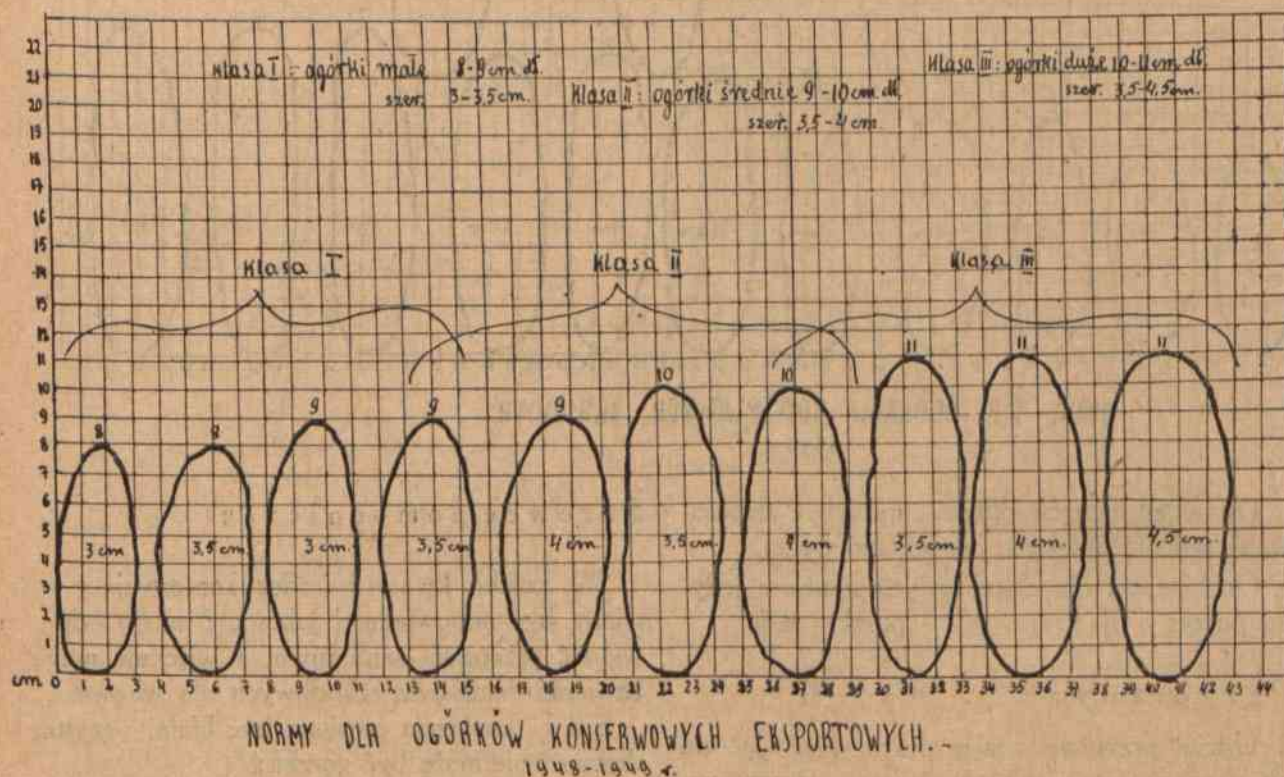
ani pod względem kwasowości, ani cukrowości, ani smakowym. Winna również być klarowną, czasem z lekką opalizacją. Nie może w niej być zanieczyszczeń mineralnych, szkodliwych dla zdrowia, lub takich jak: piasek, owady, larwy itp. Dopuszcza się 4 typy zalew:

A — zalewa łagodna, o zawartości nie mniej

niż 0,8% kwasu octowego, nie więcej, niż 1,0% zawartości soli kuchennej i 3—4% cukru.

B — zalewa ostra — o zawartości od 1,2—1,5% kwasu octowego, 1,5—2,5% soli i 0,5—1,0% cukru.

TABLICA 4



C — zalewa eksportowa — kombinowana — o zawartości 0,6—0,7% kwasu octowego, 0,6—0,8% kwasu mlekowego, 2% soli kuchennej i 0,5% cukru.

D — zalewa z przewagą kwasu mlekowego — o zawartości: 0,4—0,5% kwasu octowego, 0,8—1% kwasu mlekowego, 2% soli kuchennej i 1—2% cukru.

80 dkg kwasu octowego 10%-wego
10 dkg soli kuchennej
30—40 dkg cukru

razem 120—130 dkg dodatków

i 880—870 „ wody przegotowanej

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

b — przy kwasie octowym 6%-wym:

133 dkg kwasu octowego 6%-wego

Przyrządzanie wspomnianych zalew:

A — Zalewa łagodna — o zawartości:

nie mniej niż 0,8% kwasu octowego

nie więcej niż 1,0% soli kuchennej

„ „ „ 3—4% cukru

a — przykwasie octowym 10%-owym:

na 10 kg zalewy.

„ „ „ „

„ „ „ „

„ „ „ „

„ „ „ „

na 10 kg zalewy.

10	„ soli kuchennej	„	„	„	„
30—40	„ cukru	„	„	„	„
razem: 173—183	dkg dodatków	„	„	„	„
i 827—817	„ wody przegotowanej	„	„	„	„

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

B — zalewa ostra — o zawartości:

od 1,2—1,5% kwasu octowego
1,5—2,5% soli kuchennej
0,5—1,0% cukru

a — przy kwasie octowym 10%-wym:

120—150 dkg kwasu octowego 10%-ego na 10 kg zalewy.

15— 25 „ soli kuchennej

5— 10 „ cukru

czyli: 140—185 „ dodatków

i 860—815 „ wody przegotowanej

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

b — przy kwasie octowym 6%-wym:

200—250 dkg kwasu octowego 6%-ego na 10 kg zalewy.

15— 25 „ soli kuchennej

5— 10 „ cukru

czyli: 220—285 „ dodatków

i 780—715 „ wody przegotowanej

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

C — zalewa eksportowa kombinowana:

0,6—0,7% kwasu octowego

0,6—0,8% „ mlekowego

2,0% soli

0,5% cukru

a — 1)

przy kwasie octowym 10%-wym:

przy kwasie mlekowym 50%-wym: na 10 kg zalewy.

60— 70 dkg kwasu octowego 10%-ego

12— 16 „ kwasu mlekowego 50%-ego

20— 20 „ soli kuchennej

5— 5 „ cukru

czyli: 97—111 dkg dodatków

i 903—889 „ wody przegotowanej

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

a — 2)

przy kwasie octowym 10%-wym

i kwasie mlekowym 80%-wym;

60— 70 dkg kwasu octowego 10%-ego na 10 kg zalewy.

7,5-10 „ „ mlekowego 80%-ego „ „ „ „

20— 20 „ soli „ „ „ „

5— 5 „ cukru „ „ „ „

czyli: 92,5—105 dkg dodatków „ „ „ „

i 908,5—895 „ wody przegotowanej „ „ „ „

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

a — 3)

przy kwasie octowym 6%-wym:

i kwasie mlekowym 50%-wym:

100—117 dkg kwasu octowego 6%-ego na 10 kg zalewy.

12— 16 „ kwasu mlekowego 50%-ego „ „ „ „

20— 20 „ soli kuchennej „ „ „ „

5— 5 „ cukru „ „ „ „

czyli: 137—158 „ dodatków „ „ „ „

i 863—842 „ wody przegotowanej „ „ „ „

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

a — 4)

przy kwasie octowym 6⁰/₀-wym

i kwasie mlekowym 80%-wym:

100—117 dkg kwasu octowego 6⁰/₀-ego

7,5-10 „ kwasu mlekowego 80%-ego na 10 kg zalewy.

20— 20 „ soli kuchennej „ „ „ „

5— 5 „ cukru „ „ „ „

czyli: 132,5—152 dkg dodatków „ „ „ „

i 867,5—848 „ wody przegotowanej „ „ „ „

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

D — zalewa z przewagą kwasu mlekowego:

0,4—0,5% kwasu octowego

0,8—1,0% „ mlekowego

2,0% soli kuchennej

1—2% cukru

a) 1

przy kwasie octowym 10⁰/₀-wym

i kwasie mlekowym 50%-wym:

40— 50 dkg kwasu octowego 10⁰/₀-ego na 10 kg zalewy.

16— 20 „ „ mlekowego 50%-ego „ „ „ „

20— 20 „ soli kuchennej „ „ „ „

10— 20 „ cukru „ „ „ „

czyli: 86—110 „ dodatków „ „ „ „

i 914—890 „ wody przegotowanej „ „ „ „

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

a) 2

przy kwasie octowym 10%-wym

i kwasie mlekowym 80%-wym:

40— 50 dkg kwasu octowego 10%-ego na 10 kg zalewy.

10— 12,5 dkg kwasu mlek. 80%-ego „ „ „ „

20— 20 „ soli kuchennej „ „ „ „

10— 20 „ cukru „ „ „ „

czyli: 80—102,5 dkg dodatków

i 920—897,5 „ wody przegotowanej „ „ „ „

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

a) 3

przy kwasie octowym 6%-wym

i kwasie mlekowym 50%-wym:

na 10 kg zalewy.

67— 82 dkg kwasu octowego 6%-ego „ „ „ „

16— 20 „ „ mlekowego 50%-ego „ „ „ „

20— 20 „ soli kuchennej „ „ „ „

10— 20 „ cukru „ „ „ „

czyli: 113—142 „ dodatków

i 887—858 „ wody przegotowanej „ „ „ „

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

a) 4

przy kwasie octowym 6%-wym

i kwasie mlekowym 80%-wym:

67— 82 dkg kwasu octowego 6%-ego na 10 kg zalewy.

10—12,5 dkg kwasu mlekowego 80%-ego „ „ „ „

20— 20 „ soli kuchennej „ „ „ „

10— 20 „ cukru „ „ „ „

czyli: 107—134,5 dkg dodatków

i 893—865,5 „ wody przegotowanej „ „ „ „

łącznie: 1000 dkg = 10 kg zalewy

Zalewę należy dawać do puszek na gorąco o temp. nie mniejszej niż 90° C.

Aby — po otwarciu — ogórki mogły stać kilka dni w puszcze bez obawy zepsucia, daje się benzoetan sodu w ilości 18 g na 10 l zalewy. W produkcie gotowym da nam to około 1‰ (promille).

Napełnianie puszek i słoików:

Puszka (lub słoik) przed ładowaniem do niej ogórków, musi być dobrze wymyta gorącą wodą i odwrócona na tacy do góry dnem. Wycierać jej

nie należy. To samo dotyczy wieczka (denka górnego).

Ogórki — po umyciu i sortowaniu — układa się w puszcze w pozycji poziomej (leżącej) i między nie rzuca się dodatki. Na puszkę 9 litr. bierzemy: do puszek o zalewie A:

1. kawałek liścia chrzanowego, (bez głównego nerwu)

2. cienkie wiórki korzenia chrzanu

3—4 plasterków cebuli lub 1 szalotkę

40 g. świeżego kopru

10 g estragonu

- 10 ziarn czarnego pieprzu
- 6 ziarn angielskiego ziela
- 1 cm. szer. „dzwonko“ pieprzu tureckiego — bez nasion
- 5 ziarn białej gorczycy.

Koper i estragon rozdziela się na 3 części i daje się:

- 1 cz. — na dno puszek
- 1 cz. — w środek puszek
- 1 cz. — na wierzch (przystrojenie).

do puszek o zalewie B:

- 1 kawałek liścia chrzanowego
- 2 wiórki chrzanu
- 1—2 małych ząbków czosnku
- 30 g świeżego kopru — (kwiatostanu)
- 15 g świeżego majeranku
- 10 g liści winowych lub wiśniowych
- 1 listek bobkowy
- 10 ziarn pieprzu czarnego
- 6 ziarn angielskiego ziela
- 2 „dzwonka“ pieprzu tureckiego o szer. 1 cm (bez nasion).

do puszek o zalewie C:

- 2 kawałki liścia chrzanu
- 2 wiórki korzenia chrzanu
- 1—2 małych ząbków czosnku
- 30 g świeżego kopru (kwiatostanu)

W puszcze 9-o litrowej (wzór P.K.N.) dla: ogórków eksportowych i ekstra:

					sztuk
dla klasy I	—	długość	8—9 cm	i szer. do 3,5 cm	— 92—95
dla klasy II	—	„	9—10 „	i „ do 4 „	— 84—87
dla klasy III	—	„	10—11 „	i „ do 4,5 „	— 75—78
ogórków krajowych					
dla wyboru I	—	„	8—9 „	i „ do 3,5 „	— 56—59
	i	„	10—12 „	i „ do 4 „	— 52—55
dla wyboru II	—	„	8—9 „	i „ do 4 „	— 45—47
	i	„	10—12 „	i „ do 4,5 „	— 41—43

W puszcze 5-o litrowej (wzór P.K.N.) — ustali się ilości w bieżącym sezonie.

Danych odnośnie ilości ogórków w słojach — również jeszcze nie posiadamy, i ustali się je dopiero po wprowadzeniu dla ogórków słoju standardowych.

Wagę ogórków w puszcze 9-o litrowej podaje się ca 5 kg (dla ogórków świeżych).

Wagę ogórków w puszcze 5-o litrowej podaje się ca 5 kg (dla ogórków świeżych).

Bezpośrednio na ścianach puszek lub na etykie-

- 15 g estragonu
- 1 liść bobkowy
- 10 ziarn pieprzu czarnego
- 6 ziarn angielskiego ziela
- 2 „dzwonka“ pieprzu tureckiego o szer. 1 cm (bez nasion).

do puszek o zalewie D:

- 1 kawałek liścia chrzanu
- 1 wiórek korzenia chrzanu
- 1 ząbek czosnku
- 20 g kopru świeżego (kwiatostanu)
- 10 g majeranku
- 1 liść bobkowy
- 2 „dzwonka“ pieprzu tureckiego o grub. 1 cm
- 20 ziarn gorczycy białej.

O ile używamy puszek lub słoju mniejszych, ilość przypraw winna być proporcjonalnie mniejsza.

Ogórki w słojach układa się raczej pionowo, co jest przyjemniejsze dla oka.

Ogórki muszą wypełniać całą objętość puszek lub słoja, z tym, że przy słojach pozostawia się przestrzeń wolną, nieuniknioną ze wzgl. techn. Dla każdej klasy czy wyboru ogórków konserwowych ustala się dokładne ilości surowca, które muszą być zawarte w normalnej puszcze wzorcowej.

W puszcze 5-o litrowej (wzór P.K.N.) — ustali się ilości w bieżącym sezonie.

Danych odnośnie ilości ogórków w słojach — również jeszcze nie posiadamy, i ustali się je dopiero po wprowadzeniu dla ogórków słoju standardowych.

Wagę ogórków w puszcze 9-o litrowej podaje się ca 5 kg (dla ogórków świeżych).

Wagę ogórków w puszcze 5-o litrowej podaje się ca 5 kg (dla ogórków świeżych).

Bezpośrednio na ścianach puszek lub na etykie-

cie deklaruje się wagę netto ogórków w chwili napełniania puszek (szczególnie na eksport).

Na wieczku — obok daty produkcji — musi być zaznaczona ilość sztuk ogórków, zawartych w puszcze. Żadnych odchyleń, nawet w granicach 1 sztuki na eksport być nie może.

Normy stoją na gruncie jednej klasy bądź jednego wyboru w puszcze, ale ilości ogórków, należących do jednej z tych grup, mogą wahać się w pewnych granicach i tak rozpiętość w ilości ogórków, przypadającej na:

9-o litrową puszkę

dla ogórków dużych
dla ogórków małych

5-o litrową puszkę
dla ogórków dużych
dla ogórków małych

Na eksport i
w wyborze kraj. Extra:

2 sztuki
3 „

1 sztuka
2 „

w wyborach kraj.
I i II:

3 sztuki
5 sztuk

2 sztuki
3 „

W 9-o litrowej puszcze możemy więc pomieścić

większych ogórków 41 do 43 (wahania 2 sztuki)
albo 45 do 47 („ 2 „)
mniejszych ogórków 52 do 55 („ 3 „)
albo 56 do 59 („ 3 „)

Po nałożeniu odpowiedniej ilości ogórków do puszek czy słoï, zalewa się je wyżej przygotowaną, gorącą zalewą — na wysokość górnego brzegu kołnierza puszki czy słoja.

Zalewę wlewać ostrożnie, aby nie wprowadzać niepotrzebnie do konserwy szkodliwego powietrza.

Ogórki w opakowaniu otwartym wstawić do kąpieli wodnej (odpowietrzacza) i poddać dokładnemu odpowietrzeniu.

(Model odpowietrzacza — w załączeniu rys. 00; wymiary — zależnie od wielkości produkcji można proporcjonalnie powiększyć).

Na rysunku podaje się jeszcze dodatkowo blanszarkę, która jest potrzebna w przetwórnich, produkujących — obok ogórków i inne konserwy warzywne i owocowe.

Wskazany skrót pracy winien być przestrzegany — ze względu na ekonomię miejsca i czasu (ograniczenie biegania po sali przérobowej).

O d p o w i e t r z a n i e .

Ogórki — po zalaniu zalewą — trzeba poddać odpowietrzeniu, tj. należy usunąć powietrze:

- a) z ogórków (ich komórek i przestrzeni międzykomórkowych),
- b) z zalewy,
- c) z przestrzeni wolnej w puszcze nad zalewą.

Odpowietrzenie ma na celu:

1. zapobieżenie bombażowi puszek
2. zapobieżenie rozwijaniu się bakterii przetrwalnikujących
3. zapobieżenie stratom witaminowym

4. zapobieżenie niszczeniu wewnętrznej ścian puszki;
5. usunięcia gazów, które stanowiły produkt oddychania surowca;
6. ułatwienie pasteryzacji.
- 6 — ułatwienie pasteryzacji.

Ogórki, które odpowietrzamy, mogą być produkowane w puszkach nielakierowanych. Nawet w wypadku odcynowania miejsc na wewnętrznej stronie płaszcza puszki, ta ostatnia nie niszczy od rdzy i kwasów. W wypadku odpowietrzenia — rdza i korozja puszki nie grozi, pod warunkiem jednak, że usunięcie powietrza będzie przeprowadzone dokładnie.

Prócz powietrza — należy usunąć z puszki gazy, które znajdują się w przestrzeniach międzykomórkowych ogórka, a które pozostały tam jeszcze — jako produkt oddychania surowca. Gazy te — przy przechowywaniu puszki napełnionej — mogłyby wskutek nadmiernego ciśnienia spowodować rozluźnienie bocznych szwów puszki, z konsekwencją ich zerwania, oraz mogą wywołać bombaż puszek.

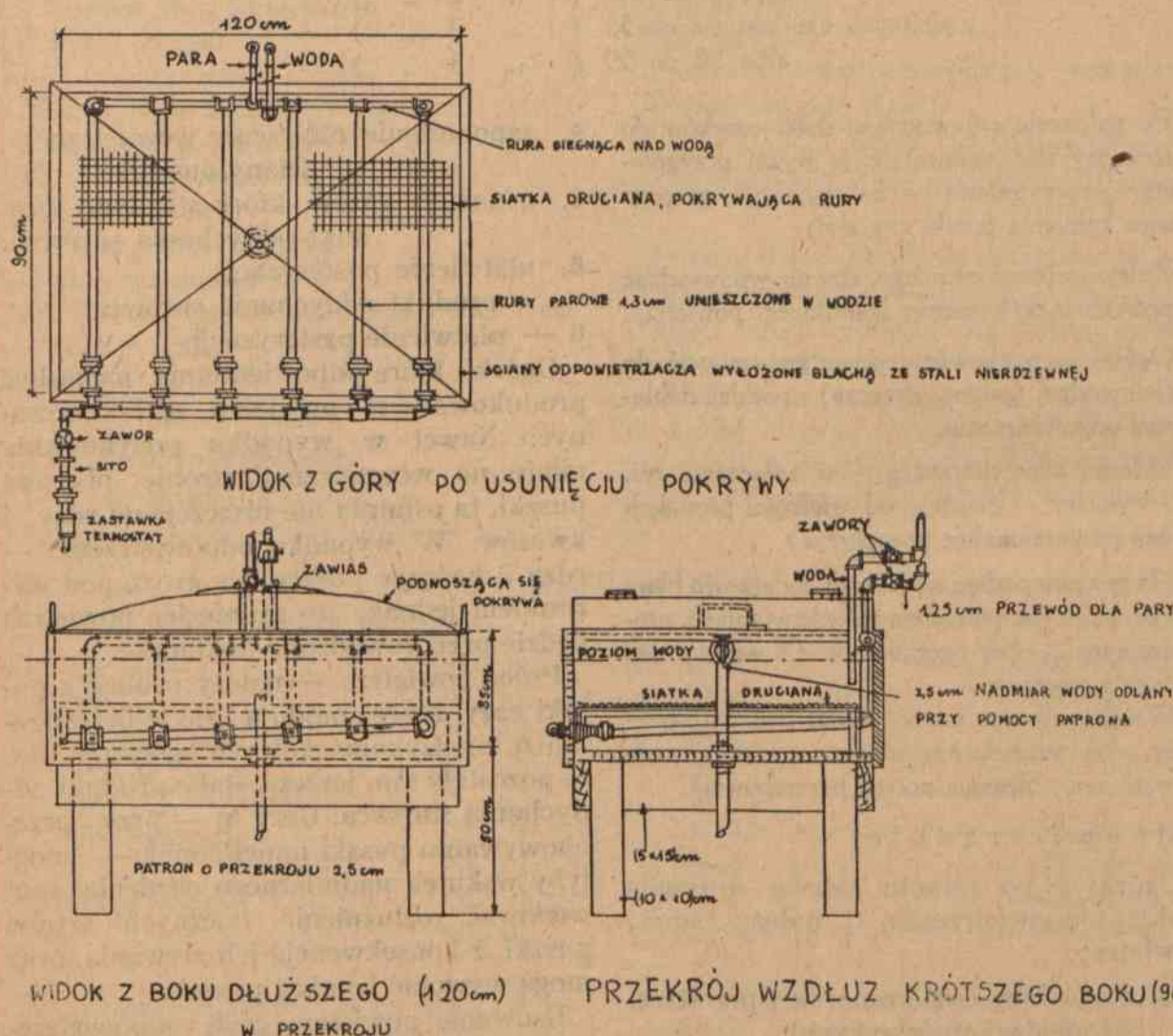
Usuwanie powietrza czyli odpowietrzenie surowca odbywa się w specjalnie zbudowanych odpowietrzaczach (exhaustorach — ewakuatorach).

Odpowietrzanie następuje na skutek nagrzania zawartości puszki. Ogrzane powietrze unosi się i ulatuje z puszki, a wolna przestrzeń zostaje wypełniona parą.

Nagrzewa się puszki w kąpieli wodnej w specjalnie zbudowanym odpowietrzaczu (patrz opis „Przemysł Spożywczy“ rok

RYS. 2

ODPOWIETRZACZ WODNY.



osiągnięcia tej temperatury — wynosi 15 minut.

Po odpowietrzeniu — puszek trzeba natychmiast zamknąć na zamykarce. Ogórki w słoikach również się odpowietrza, jednak czas trwania odpowietrzania można tam zredukować do 10 minut, gdyż dalsze odpowietrzenie ogórków odbywa się w cza-

sie ich pasteryzacji. Pokrywki w czasie pasteryzacji winny być lekko niedokręcone. Dokręca się je natychmiast po wyjęciu słoików z pasteryzatora.

Pod wieczkiem puszek lub słoików powstaje częściowa próżnia, która — dzięki obniżonemu ciśnieniu — daje warunki nieprzezwalające dla rozwoju bakterii przetrwal-

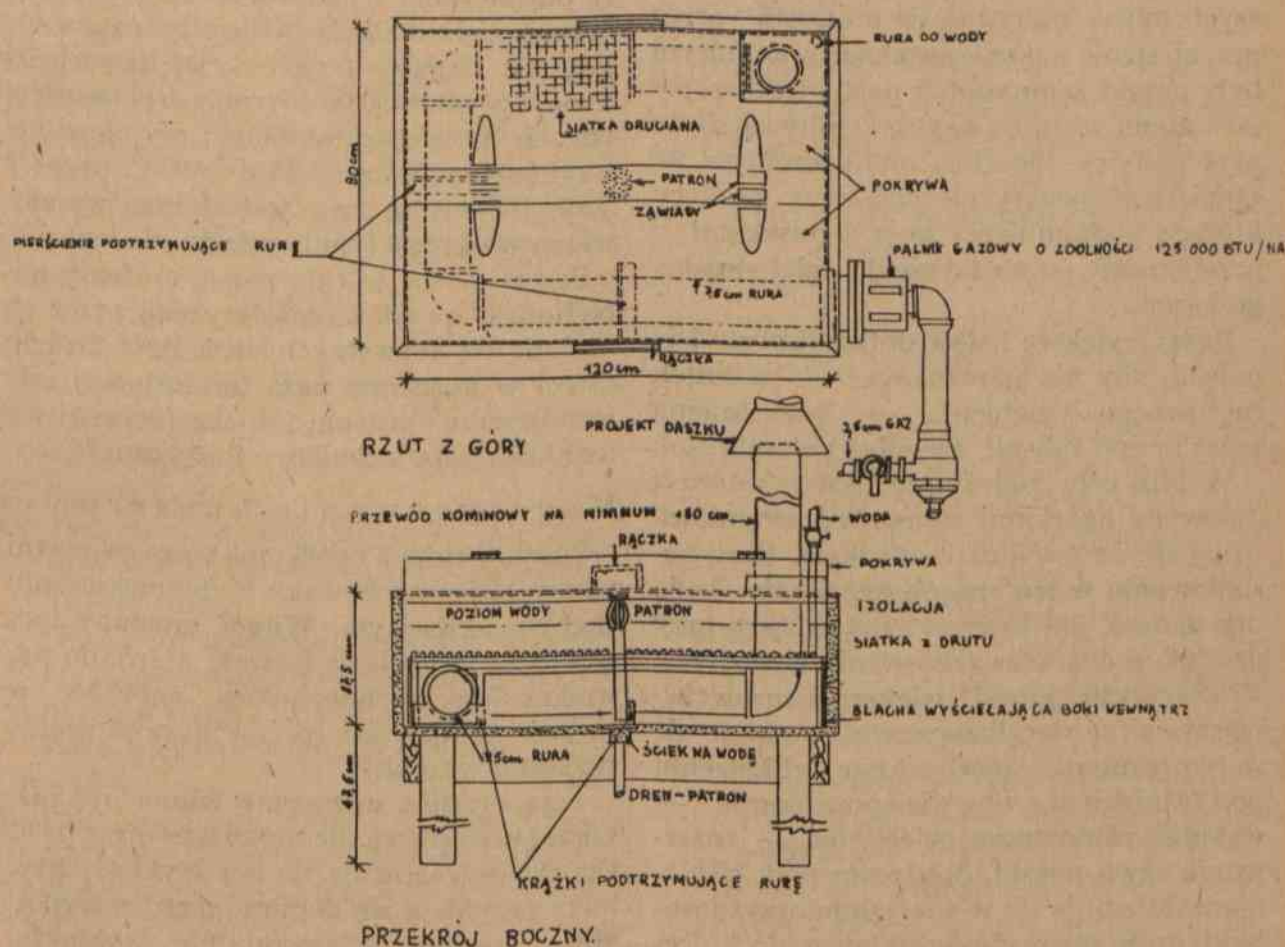
nikujących, które mogłyby w ogórkach pozostać, mimo zastosowania wysokiej temperatury pasteryzacji. Przy normalnym ciśnieniu i dostępie tlenu, mogłyby one rozwinąć się w formy wegetatywne i psułyby konserwę. Próżnia powstała pod wiecz-

kiem puszek, powoduje — po ostygnięciu naczynia — lekkie zapadanie się denek ku wewnątrz, co daje puszcze wygląd „zdrowy“.

Prócz tego — w wypadku pozostawienia powietrza w puszcze — mielibyśmy utrud-

RYS. 3.

ODPOWIETRZACZ GAZOWY LUB KOMINOWY



nioną pasteryzację. Powietrze — jako dobry izolator — utrudniałoby wykonanie pasteryzacji dlatego, że nie nagrzałoby się do pożądanej przez nas temperatury i wyjałowienie konserwy mogłoby być niedokładne.

Pasteryzacja

Po odpowietrzeniu i zamknięciu puszek (względnie sło), ogórki poddaje się paste-

ryzacji. W tym celu naczynia z ogórkami wstawia się do pasteryzatora, w którym woda musi być już nagrzana, aby nie oziębić puszek, a tym samym nie przedłużyć okresu pasteryzacji, a w wypadku użycia opakowania przez raptowne oziębienie. Ogórki pasteryzuje się w temperaturze 80° C. przez 40 minut (od chwili osiągnięcia wymienionej temperatury w odniesieniu do puszek 9 l. i większych sło, a przy

75° C. przez 35 minut w odniesieniu do puszek i słoí mniejszych). Wskazana temperatura winna stanowić ciepłotę wnętrza puszek, a nie wody, w której naczynia z ogórkami stoją.

Po upływie wymienionego czasu, należy ogórki szybko chłodzić, aby nie działała niepotrzebnie na surowiec wysoka temperatura. Mogłoby to spowodować nieodpowiedni wygląd gotowych ogórków, które robiłyby wrażenie przegotowanych.

Chłodzenie ogórków po pasteryzacji

Chłodzenie ogórków w puszkach mniejszych może odbywać się poprostu przez przeniesienie kosza z puszkami, w którym były puszki zanurzone w pasteryzatorze) — do basenu z zimną wodą. Odbywa się to przy pomocy bloczka, umieszczonego na szynie nad pasteryzatorem, przy pomocy którego podejmujemy kosz z puszkami i przetaczamy go na szynie do dalej stojącego basenu.

Puszki większe i słoje dobrze jest studzić powoli, aby nie spowodować — wskutek raptownego oziębienia — rozluźnienia szwu puszki lub nie wywołać pęknięcia słoí.

W tym celu należy do pasteryzatora z gotowymi ogórkami wpuszczać stopniowo wodę zimną i wypuszczać ciepłą. Przy postępowaniu w ten sposób ogórki nie będą przegrzane, jak to często ma miejsce przy produkcji ogórków szczególnie w słojach). W przemyśle puszki większe z surowcem warzywnym sterylizowanym, poddaje się w tym samym sterylizatorze chłodzeniu pod ciśnieniem, aby nie spowodować — wskutek raptownego oziębienia — rozerwania szwu puszki. Studzenia pod ciśnieniem dokonuje się w specjalnie przysposobionym do tego celu autoklawie, do którego pod ciśnieniem wprowadza się powoli zimną wodę, po jednoczesnym usuwaniu wody gorącej. Podobnie również chłodzi się słoje z wysterylizowanym warzywem).

Puszek i słoí nie należy ochładzać do temperatury niższej niż + 40° C., aby po wyjęciu — mogły jeszcze obeschnąć przy pomocy własnego ciepła. Utrąca to niepotrzebny koszt robocizny, jaki byłby związany z wycieraniem poszczególnych puszek.

Puszki — przed wstawieniem ich do magazynu — muszą wyschnąć, aby nie rdzewiały przy przechowaniu. W tym celu również — po obeschnięciu puszek — naciera się je lekko lecz dokładnie czystą wazeliną. Przez 5 dni należy puszki obserwować i przeglądać dokładnie, czy nie wykazują bombażu. Po tym okresie puszki można przenieść do magazynu.

Każda przetwórnia musi zaopatrzyć się w odpowiednią szafkę tzw. *termostat*, by w nim móc sprawdzić w przyspieszonym terminie, czy ogórki w puszkach były dostatecznie wyjałowione tj. czy pasteryzacja była dokładna. Przy tym sposobie kontroli dajemy puszcze i jej zawartości temp. optymalną dla rozwoju drobnoustroí tzn., że puszkę zamkniętą i wyjałowioną trzymamy w temp. +35 do 40° C. przez 2 dni. O ile konserwa jest dobrze wyjałowiona w okresie tym bombażu nie wykaże, o ile zaś — źle, to całą partię możemy natychmiast poddać repasteryzacji przez co uniknie się kolosalnych strat. Ilość drobnoustroí w puszkach poza termostatem nie jest jeszcze groźna i niebezpieczeństwu bombażu zapobiegniemy zawczasu.

Magazynowanie konserw

Puszki i słoje z ogórkami konserwowymi winny być przechowane w pomieszczeniu suchym i ciemnym. Wilgoć mogłaby spowodować rdzewienie puszek, a światło powodowałoby zmianę koloru ogórków w słojach (i wpływałoby na przyspieszenie rozkładu witamin).

Temperatura magazynu winna być niższa od pokojowej, ale nie niższa niż + 1° C. Ogórki przechowuje się bez etykiet. Etykiety przykleja się dopiero przed wysyłką, aby w czasie przechowania nie wyblakły. Jeśli jest konieczność natychmiastowego przyklejenia etykiet, to ogórki tym bardziej należy przetrzymywać w pomieszczeniu ciemnym.

W magazynie należy również ogórki co pewien czas przeglądać.

Kryteria zatrzymania:

A) — dla ogórków eksportowych:

(wg. zastrzeżeń Międzyministerialnej Aktywizacji Komisji Eksportu): Nie mogą

być eksportowane ogórki, jeżeli:

1. Długość ich mieści w granicach, podanych na tablicy 4.
8 — 9 cm długość i 3 — 3,5 cm
9 — 10 cm „ i 3,5 — 4 cm
10 — 11 cm „ i 3,5 — 4,5 cm
szerokość: klasa: I
„ klasa II
„ klasa III
2. W puszcze znajdują się ogórki dłuższe od wymiarów, podanych dla każdej klasy o 0,5 cm., a ilość takich ogórków przekracza 15%..
3. W puszcze znajdują się ogórki o kształcie nieprawidłowym (krzywe, maczugowate, beczkowate, spłaszczone itp. — patrz tabl. 7), oraz z nieprzyciętą nasadką, lub o powierzchni nierównej, rówkowanej albo silnie brodawkowej, a w sumie ogórki takie dają więcej niż 10%.
4. W puszcze znajduje się więcej niż 10% ogórków o barwie białej, żółtawej, z plamami ciemnymi itp.
5. Puszka zawiera ponad 5% ogórków całkowicie lub częściowo miękkich lub pogniecionych.
6. W puszcze znajduje się ponad 5% ogórków uszkodzonych, skaleczonych nadpsutych itp.
7. W puszcze znajduje się ponad 25 proc. ogórków o dużych komorach nasennych, o silnie wykształconych nasionach lub z pustymi komorami wewnątrz.
8. W puszcze znajduje się w sumie ponad 25 proc., ogórków, dotkniętych wadami, wymienionymi w punktach od 1 do 7 włącznie.
9. Ogórki posiadają niewłaściwy zapach lub smak (np. gorycz, zapach fermentacji, pleśni, smak metaliczny itp.).
10. Zalewa jest mętna, o niewłaściwej kwasowości, zawartości soli, cukru, benzoesanu sodu itp. raz o niewłaściwym smaku lub zapachu.
11. Zalewa posiada ślady metali ciężkich lub kwasów nieorganicznych.
12. W puszcze znajdują się jakiegokolwiek zanieczyszczenia zwierzęce (np. larwy owady itp.)

13. Puszki są niecałkowicie wypełnione ogórkami lub zalewą.

14. Pod wieczkiem nie znajdują się przyprawy, przepisane (przystrojenie konserw).

15. Puszki są zardzewiałe, że śladami rdzy, z uszkodzoną pobiałą, zabrudzone i pogięte.

16. Puszki o wymiarach, niezgodnych z normami, względnie niezatwierdzone przez Min. Handlu Wewn.

17. Puszki nieprawidłowo etykietowane i znakowane.

B) dla ogórków Ekstra:

wybór Ekstra - krajowy) zatwierdzone przez min. Handl. Wewn. (jak wyżej)

C — dla ogórków krajowych: wybór I i II:

(zatwierdzone przez Min. Han. Wewn.)

Nie dopuszcza się do obrotu ogórków konserwowych pod nazwą „Wybór I i II“ o ile:

1. Wahania długości i grubości ogórków przekraczają ustalone normy w ilości 10% (patrz tablice: 5 i 6).
2. W naczyniu znajdują się ogórki o kształcie nieprawidłowym, w ilości, przekraczającej ustalone normy.
3. Ogórki wykazują znaczną błądź, wybitną wiotkość, znaczne uszkodzenia i liczne plamy.
4. W naczyniu znajdują się ogórki o silnie wykształconych nasionach i są dotknięte wadami organicznymi (choroby, uszkodzenia) w ilości ponad 5 %.
5. Ogórki posiadają niewłaściwy zapach lub smak (np. gorycz, zapach fermentacji, pleśni, smak metaliczny itp.).
6. Zalewa jest zanieczyszczona metalami ciężkimi lub kwasami nieorganicznymi.
7. Zalewa jest mętna, o niewłaściwej kwasowości, zawartości soli, cukru, benzoesanu sodu itp. i o niewłaściwym smaku bądź zapachu.
8. W opakowaniu znajdują się jakie-

- kolwiek zanieczyszczenia zwierzęce (larwy, owady itp.)
9. Puszki są nie całkowicie wypełnione ogórkami lub zalewą.
10. Pod wieczkami nie znajdują się przyprawy, przepisane (przystrojenie konserw).
11. Puszki wykazują zewnętrzne objawy bombażu lub są zardzewiałe w znacznym stopniu.
12. Puszki, o wymiarach, niezgodnych z normami P. K. N.
13. Puszki nieprawidłowo etykietowane i znakowane.

Minimum wagowe i wartościowe dla: warzyw, owoców, suszów i kiszonek w obrocie giełdowym

zatwierdzone pismem Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Departament Obrotu Artykułami Rolnymi z dnia 5 sierpnia 1949 r. za L. dz. R-II-C.45/8/4.

Minimum dla warzyw

R o d z a j	Minimum			R o d z a j	Minimum		
	wagow. wartość w sztuk.				wagow. wart. w sztuk.		
Brukiew jadalna	1.000 kg.	—	—	Melony	50 kg.	—	—
Brukiew pastewna	1.000 kg.	—	—	Ogórki	500 kg.	—	—
Buraki ćwikłowe	500 kg.	—	—	Pietruszka	100 kg.	—	—
Cebula	500 kg.	—	—	Pieprz turecki	50 kg.	—	—
Chrzan	100 kg.	—	—	Pomidory	300 kg.	—	—
Czosnek	50 kg.	—	—	Pory	100 kg.	—	—
Dynia	200 kg.	—	—	Rabarbar	200 kg.	—	—
Fasola i grochy strącz.	100 kg.	—	—	Rzodkiewka	—	wart.	—
Kalafiory	—	—	300 szt.	Salata	—	wart.	—
Kalarepa	100 kg.	—	—	Seler	100 kg.	—	—
Kapusta biała	500 kg.	—	—	Szpinak	100 kg.	—	—
Kapusta włoska	200 kg.	—	—	Szczaw	50 kg.	—	—
Kapusta czerwona	200 kg.	—	—	Szparagi	—	wart.	—
Kapusta brukselska	100 kg.	—	—	Ziemniaki młode	500 kg.	—	—
Koper	—	wart.	—				
Majeranek	—	wart.	—				
Marchew	500 kg.	—	—				

Minimum wagowe dla ziemniaków wczesnych i kapusty obowiązuje od 15 lipca.

Minimum wagowe dla rabarbaru obowiązuje od 1 czerwca.

Minimum wartościowe dla nowalijek wczesnych, w wysokości 10.000 zł. obowiązuje do 15 sierpnia.

MINIMUM WAGOWE DLA OWOCÓW

Agrest	100 kg.	Morele	50 kg.
Borówki	100 kg.	Orzechy włoskie	
Brzoskwinie	50 kg.	i laskowe	50 kg.
Czereśnie	200 kg.	Poziołki	50 kg.
Gruszki	250 kg.	Porzeczki	50 kg.
Grzyby świeże	50 kg.	Sliwki	250 kg.
Jabłka	500 kg.	Truskawki	100 kg.
Jabłka przemysłowe	1.000 kg.	Winogrona	50 kg.
Jagody	1.000 kg.	Wiśnie deserowe	200 kg.
Jeżyny	100 kg.	Wiśnie sokowe	200 kg.
Maliny leśne i ogrodowe	100 kg.	Zurawiny	100 kg.

MINIMUM WAGOWE DLA SUSZÓW

Susz warzywny	50 kg.
Susz owocowy	100 kg.
Susz grzybowy	20 kg.

MINIMUM WAGOWE DLA KISZONEK

Kapusta kiszona	500 kg.
Ogórki kiszone	500 kg.
Ogórki konserwowe	200 kg.

MINIMUM WAGOWE DLA:

Miodu	50 kg.
Marmolady	200 kg.

Dla innych przetworów owocowych i warzywnych nie wymienionych wyżej obowiązuje minimum wartościowe o wysokości 20.000 zł.

CENY STRĄCZKOWYCH JADALNYCH

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Biuro Cen, pismem z dnia 16.VII.1949 r. za L. dz. C-II-C-54/4 zatwierdziło ceny strączkowych jadalnych, jakie aparat skupujący będzie płacił producentowi za niżej wymienione nasiona strączkowych jadalnych przeznaczonych dla celów konsumcyjnych:

Groch Victoria (żółty i zielony)	I standart	zł.	6.200	za q
" " " "	II	"	5.900	" "
" żółty zwykły	I	"	4.100	" "
" " "	II	"	3.900	" "
" Folger	I	"	5.100	" "
" "	II	"	4.900	" "
Fasola biała jedn. bez odm.		"	5.500	" "
" " " Bomba		"	6.000	" "
" " " Perłówka		"	6.500	" "
" " " Piękny Jaś		"	8.000	" "
" " " mieszana		"	5.000	" "
" kolorowa jednolita		"	4.300	" "
" " " siarkowa		"	5.000	" "
" " mieszana		"	4.000	" "
Soja		"	10.500	" "

Jednocześnie Biuro Cen zatwierdza dopuszczalne wysokości zysku brutto dla aparatu skupującego na wyżej wymienione nasiona strączko-

- wych jadalnych, a mianowicie:
- 1) dla Gmin. Spółdz. „Sam. Chłopska“ 8%
 - 2) „ P.Z.G.S. oraz C.R.S. 3%

CENY NASION OLEISTYCH

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Biuro Cen, pismem z lipca 1949 r. za L. dz. C-II-C-54/11 zatwierdziło ceny nasion oleistych, jakie aparat skupujący będzie płacił producentowi za niżej wymienione nasiona oleiste nie objęte umowami kontraktacyjnymi:

1) rzepak ozimy	6.200	za 100 kg.	10) gorczyca biała	6.000	" " "
2) „ jary	5.600	" " "	11) „ czarna	15.000	" " "
3) rzepik ozimy	5.600	" " "			
4) „ jary	5.000	" " "			
5) nasiona lnu	10.500	" " "			
6) „ konopi	6.200	" " "			
7) mak niebieski	15.000	" " "			
8) „ siwy	11.000	" " "			
9) „ mieszany	9.000	" " "			

Jednocześnie Biuro Cen zatwierdziło dopuszczalne wysokości zysku brutto dla aparatu skupującego na w/w nasiona oleiste, a mianowicie:

- 1) dla Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“ 8%.
- 2) dla P.Z.G.S. oraz Okr. C.R.S. 3%.

Przegląd zagadnień handlu wewnętrznego

Nowe kierunki rozwoju handlu państwowego.

Handel państwowy zarówno na szczeblach hurtu jak i detalu przechodzi obecnie przez okres intensywnych wysiłków w zakresie wypracowania właściwych zasad współzawodnictwa pracy oraz usprawnienia organizacji i funkcjonowania swoich placówek.

W miesiącu lipcu zakończył się pierwszy etap współzawodnictwa pracy w aparacie hurtowym Państwowej Centrali Handlowej. Doświadczenia uzyskane w tym czasie dostarczają materiałów dla wprowadzenia ewentualnych poprawek w regulaminach współzawodnictwa oraz w systemie punktacji.

W okresie od lipca do września rb. przewidziane jest zrealizowanie pierwszego etapu współzawodnictwa w sklepach detalicznych PCH, co niewątpliwie wyrazi się w lepszym zaopatrzeniu tych placówek oraz w sprawniejszej obsłudze klientów.

W nową fazę rozwoju wkraczają również Powszechne Domy Towarowe, które ulegną reorganizacji nie tylko pod względem usprawnienia pra-

cy zatrudnionego w nich personelu, ale również jeśli chodzi o asortyment sprzedawanych towarów.

To ostatnie zagadnienie rozwiązane zostanie w tym kierunku, aby w sprzedaży placówek PDT znalazły się, poza artykułami produkcji państwowej, również wytwory przemysłu spółdzielczego i prywatnego. W ten sposób PDT będą mogły w większym jeszcze stopniu zaspokoić rosnące wymagania świata pracy.

Stawki wynagrodzenia za czynności dokonywane przez konsygnariuszy Polskich Zakładów Zbożowych

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Biuro Cen zatwierdziło następujące maksymalne stawki wynagrodzeń, jakie będą płaciły Polskie Zakłady Zbożowe swoim konsygnariuszom z niżej wymienionych tytułów:

I. Przewóz zbóż.

Stawki wynagrodzeń za przewóz zbóż przez konsygnariuszy przedstawiają się następująco:

1) przy transporcie w promieniu	do 2 km	— 250 zł za 1 t.
2) " " " "	od 2 — 4 km	— 330 " " "
3) " " " "	od 4 — 6 km	— 420 " " "
4) " " " "	od 6 — 8 km	— 500 " " "
5) " " " "	od 8 — 10 km	— 580 " " "
6) " " " "	powyżej 10 km — za każdy następny tonometr	dolicza się 45 zł.

II. Czynności załadunkowe i wyładunkowe.

Zróżniczkowanie stawek w tym zakresie oparte jest na dwóch momentach: na wyposażeniu technicznym samego magazynu (urządzenia mechaniczne do załadunku i wyładunku) oraz na rozporządzaniu przez magazyn bocznicą kolejową.

W zależności od tego, czy i w jakim stopniu magazyn uzbrojony jest w powyższe urządzenia — wynagrodzenie za dokonywanie czynności załadunkowych i wyładunkowych przedstawia się jak następuje:

A. Za załadowanie zboża:

a) z magazynu pozbawionego urządzeń mechanicznych oraz bocznic kolejowej — do wagonu (załadunek na wóz, wyładunek z wozu i załadunek do wagonu)

— 180 zł za 1 t.

b) z magazynu pozbawionego urządzeń mechanicznych, lecz posiadającego bocznicę kolejową — do wagonu

— 155 zł za 1 t.

c) za pomocą urządzeń mechanicznych z magazynu do wagonu na bocznicę kolejowej

— 85 zł za 1 t.

B. Za wyładowanie zboża:

a) z wagonu do magazynu pozbawionego urządzeń mechanicznych oraz bocznic kolejowej

— 210 zł za 1 t.

b) z wagonu do magazynu pozbawionego urządzeń mechanicznych, lecz posiadającego bocznicę kolejową

— 170 zł za 1 t.

- c) z wagonu na bocznicę do magazynu — przy pomocy urządzeń mechanicznych — 110 zł za 1 t.

III. Składowanie.

Za składowanie zbóż w magazynach konsygnariuszy obowiązują następujące stawki w stosunku miesięcznym:

- 1) dla magazynów bez urządzeń mechanicznych — 190 zł za 1 t.
- 2) dla magazynów zaopatrzonych częściowo w urządzenia mechaniczne — 140 zł za 1 t.
- 3) dla magazynów z pełnym wyposażeniem mechanicznym — 100 zł za 1 t.

IV. Amortyzacja worków.

Polskie Zakłady Zbożowe będą płaciły konsygnariuszom tytułem zwrotu kosztów amortyzacji worków stawkę ryczałtową w wysokości 5 zł od 100 kg. zboża wyładowanego i załadowanego do magazynu nie posiadającego ani urządzeń mechanicznych ani bocznic kolejowej.

Wysokość zysków brutto w obrotach detalicznych paszami.

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Biuro Cen zatwierdziło stawki dopuszczalnego zysku brutto, które może pobierać aparat handlowy Centrali Rolniczej Spółdzielni Samopomoc Chłopska przy detalicznej sprzedaży pewnych rodzajów pasz w ośrodkach miejskich, przy czym pod pojęciem detalicznej sprzedaży podpadają transakcje dotyczące sprzedaży pasz w ilości poniżej 50 kg.

Rodzaje pasz oraz dopuszczalna marża przedstawiają się jak następuje:

1) otręby, śrut, mieszanki zbożowe — 170 zł od 100 kg.

2) owies — 200 zł od 100 kg.

Powyższą marżę detalista winien doliczać do ceny hurtowej, przez którą rozumie się cenę sprzedaży Polskich Zakładów Zbożowych powiększoną o marżę hurtownika (patrz artykuł „Wysokość dopuszczalnego zysku w obrocie niektórymi gatunkami zbóż” w Nr 5 „Wiadomości Giełdowych” z rb.).

Projektowana przez C.R.S. sieć placówek detalicznej sprzedaży powyższych pasz obejmie ogółem 60 punktów na terenie całego kraju, przy czym największa stosunkowo gęstość ich rozmieszczenia wystąpi na obszarze województwa Śląsko-Dąbrowskiego.

Tryb potwierdzania cen owoców i warzyw dostarczanych Centrali Spółdzielni Ogrodniczych

W umowach handlowych zawieranych między Centralą Spółdzielni Ogrodniczych a producentami warzyw i owoców cenę płaconą tym ostatnim przez C.S.O. określa się jako „cenę dnia potwierdzoną przez władzę handlową”.

Celem bliższego sprecyzowania trybu postępowania w powyższej sprawie — Ministerstwo Handlu Wewnętrznego w porozumieniu z Ministerstwem Rolnictwa i Reform Rolnych ustaliło następujące zasady:

- 1) ceny na poszczególne gatunki owoców i warzyw zatwierdza Wydział Handlu Urzędu Wojewódzkiego w porozumieniu z Działem Rolnictwa na wniosek Oddziału Wojewódzkiego C.S.O., uzgodniony uprzednio z Oddziałem Okręgowym C.R.S. „Samopomoc Chłopska”;
- 2) Wnioski powyższe powinny być zgłaszane przez Oddział Wojewódzki C.S.O. bezpośrednio przed rozpoczęciem dostaw i następnie korygowane, stosownie do sytuacji rynkowej;
- 3) Wnioski o rewizję obowiązujących cen winny być zgłaszane przez Oddział Wojewódzki S.C.O. w miarę potrzeby podyktowanej stanem rynku.

D. Dawidowicz

CEDULY GIELD

T O W A R	Warszawa 16. VIII. 1949		Gdańsk 16. VIII. 1949	
	Produc.	ap. skupu	ap. skupu	Produc.
Pszenica I stand.	3.550	3.800	3.500	3.750
Zyto	2.050	2.225	2.050	2.240
Jęczmień I stand.	2.500	2.675	2.500	2.690
Owies	1.900	2.075	1.900	2.090
Gryka	3.700	4.000	3.700	4.000
Proso	3.000	3.300	3.000	3.300
franco wagon stacja załadowania				
Mąka żytnia 97%	—	2.900	—	3.000
" " 82%	—	3.150	—	3.350
" " 80%	—	—	—	—
" " 65%	—	3.840	—	3.990
" " 60%	—	4.200	—	—
" " wyciągowa 28%	—	5.700	—	5.800
pszenna 97%	—	4.600	—	4.700
" " 80%	—	—	—	—
" " 72%	—	5.700	—	5.800
" " 67%	—	—	—	6.100
" " 50%	—	6.650	—	6.800
" " poślednia	—	3.150	—	3.350
" jęczmienna poślednia	—	1.500	—	—
Kasza jęczmienna 63%	—	4.100	—	4.100
" perłowa 46%	—	5.300	—	5.300
" gryczana palona	—	9.300	—	9.300
" jaglana	—	6.300	—	6.300
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	—
m				
Makuchy rzepakowe	od	do	od	do
" " lniane	—	—	—	—
Siano	—	—	725	775
Słoma	500	525	—	—
Cebula	—	—	3.000	3.500
Pomidory	—	—	11.000	17.000
Buraki ćwikłowe	—	—	1.800	2.200
Kapusta biała	—	—	1.000	1.300
Ogórki	—	—	2.800	3.500
Pory	—	—	800	1.000
Selery	—	—	—	—
Pietruszka	—	—	—	—
Marchew	—	—	1.800	2.200
Olej rzepakowy	23.000	25.000	—	—
" lniany	49.000	52.000	—	—
Pokost	—	—	66.000	70.000

ZBOŻOWO - TOWAROWYCH

Kraków 16. VIII. 1949		Poznań 16. VIII. 1949		Wrocław 16. VIII. 1949	
Ap. skupu	Produc.	ap. skupu.	Produc.	ap. skupu	Produc.
3.550	3.800	3.450	3.700	3.450	8.700
2.100	2.300	2.000	2.175	2.000	2.175
2.500	2.700	2.500	2.675	2.500	2.675
1.900	2.100	1.900	2.075	1.900	2.075
3.700	4.000	3.700	4.000	3.700	4.000
3.000	3.300	3.000	3.300	3.000	3.300
—	2.950	—	2.900	—	2.950
—	3.350	—	3.200	—	3.250
—	—	—	—	—	—
—	3.940	—	3.840	—	3.890
—	—	—	—	—	—
—	5.700	—	—	—	5.700
—	4.700	—	4.650	—	4.650
—	5.450	—	—	—	—
—	5.700	—	5.600	—	5.700
—	6.100	—	—	—	6.050
—	6.800	—	6.650	—	6.700
—	3.350	—	3.200	—	3.250
—	—	—	—	—	—
—	4.100	—	4.100	—	4.100
—	5.300	—	5.300	—	5.300
—	9.300	—	9.300	—	9.300
—	6.600	—	6.600	—	6.600
—	4.100	—	4.100	—	—
—	6.100	—	6.100	—	6.100
—	7.900	—	7.900	—	7.900
1.800	—	1.800	—	—	—
1.650	—	1.650	—	—	—
1.250	—	1.250	—	—	—
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	—
8.000	—	8.000	—	8.000	—
15.000	—	15.000	—	15.000	—
Od	do	od	do	od	do
—	—	—	—	—	—
820	900	725	775	750	850
525	550	400	450	525	600
1.700	2.000	2.100	2.300	2.500	3.000
15.000	18.000	6.000	10.000	7.000	10.000
2.000	2.200	1.400	1.600	1.800	2.000
1.600	2.000	600	900	700	900
4.000	5.000	2.000	6.000	1.900	2.500
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	4.000	4.500
—	—	—	—	—	—
2.200	2.500	1.300	1.500	1.600	1.700
34.000	35.000	25.000	27.000	26.000	27.000
55.000	56.000	50.000	55.000	52.000	54.000
62.000	75.000	—	—	50.000	64.000

W druku zakradł się błąd. * mianowicie począwszy od Giełdy Gdańskiej w pierwszej rubryce powinno być "producent", * w drugiej "Aparat skupu".

Osiągnięcia rolnictwa radzieckiego na Syberii Północnej

O poważnych osiągnięciach rolnictwa radzieckiego na Syberii donosi dziennik moskiewski „Prawda”. Pomyślnie rozwijające się socjalistyczne gospodarstwa rolne stopniowo przesuwają się coraz dalej na północ. Wprowadzając w życie zasady nowoczesnej agrobiologii, kolchoźnicy syberyjscy zbudowali mocne podstawy dla gospodarki rolnej na terenach dotychczas przez rolników niewykorzystanych z powodu surowych warunków klimatycznych. Granica rolnictwa radzieckiego przesunęła się w ten sposób do leżącego daleko na północy okręgu Katanga, gdzie w roku ubiegłym po raz pierwszy zasadzono ziemniaki, które doskonale obrodziły i plon wyniósł ponad 100 centnarów z hektara, czego nie powstydziłyby się kolchozy leżące w strefie umiarkowanej. W okręgu Kireńskim, gdzie do niedawna jeszcze rolnictwo znajdowało się stadium początkowym, istnieje już 80 kolchozów, dysponujących obszarem zasiewów około 11.000 ha, jak również doskonale zorganizowana stacja traktorowo maszynowa. Cały szereg kolchoźników otrzymało wysokie odznaczenia za uzyskany w roku ubiegłym na dużych obszarach plon od 25 do 28 centnarów pszenicy z hektara.

Przebudowa wsi bułgarskiej

Specjalny korespondent dziennika „Prawda” donosi z Sofii o przyjętej na piątym zjeździe bułgarskiej komunistycznej partii uchwale współdzielczenia 60% całej powierzchni uprawy w Bułgarii. Na mocy tej uchwały do roku 1953 ma powstać ogółem 4.000 gospodarstw spółdzielczych, dysponujących powierzchnią uprawy około 3 milionów ha. Obecnie ilość takich gospodarstw wynosi już 1.522 z powierzchnią uprawy 520.000 ha. Chłopi bułgarscy chętnie przystępują do takich spółdzielni, przekonali się bowiem naocznie, że przy nowoczesnej zmechanizowanej uprawie można znacznie zwiększyć plony i dochody rolnika.

Upadek rolnictwa we Włoszech

Czasopismo „Woprosy Ekonomiki” donosi o

pogorszeniu się sytuacji w rolnictwie włoskim po wojnie. Urodzaje są bardzo niskie. Plon roku 1947 wyniósł zaledwie $\frac{2}{3}$ poziomu przedwojennego. W roku 1948 urodzaj był nie o wiele lepszy. Ilość bezrobotnych robotników rolnych jest oceniana na przeszło 1 milion osób, przy czym nawet z zatrudnionych znaczna część pracuje tylko dorywczo lub tylko część sezonu. Ostatnio robotnicy rolni, doprowadzeni do rozpaczki wyzyskiem obszarników, podjęli 24 godzinny strajk demonstracyjny w obronie swych praw. Strajk ten zakończył się zwycięstwem robotników. Należy nadmienić, że z ogólnej ilości 8 milionów chłopów, 4 miliony prawie nie ma ziemi uprawnej, a 2 miliony bezrolnych żyje wyłącznie z pracy na majątkach obszarniczych. Pomimo to eksporterzy pszenicy z USA, pragnąc uczynić z Włoch rynek zbytu, domagają się zmniejszenia powierzchni uprawy pszenicy we Włoszech, co niewątpliwie przyczyni się do dalszego zaostrzenia kryzysu w rolnictwie włoskim.

Trawy wieloletnie i walka z erozią gleby

Pod tym tytułem obszerny artykuł zamieszcza czasopismo „Kolchoznoje proizwodstwo”. Autor artykułu opisuje duże straty jakie ponosi rolnictwo z powodu erozji gleby, wywołanej długotrwałymi deszczami. Szczególnie dała się we znaki ta klęska na prowibrzeźnych terenach nad Wołgą, Donem, Disną, Dnieprem itp. Główną przyczyną erozji jest, zdaniem autora, wyręb lasów, nieprawidłowe wykorzystywanie pastwisk, zaorywanie pokrytych trawą wzgórz itp. Erozia powstaje na skutek rozmywania górnej urodzajnej warstwy ziemi wodą deszczową, wodą pochodzącą z tajania śniegów na wiosnę lub wodą z rozlanych rzek. Zabezpieczyć przed erozią mogą zalesienia ochronne oraz zasiewanie wszelkich pochyłości terenowych trawą wieloletnią po zasileniu gleby sztucznymi nawozami. Doświadczenie wykazało, że przy zastosowaniu zalesień ochronnych można zwiększyć plon pszenicy jarej przeszło o 100%, żyta ozimego o 60%, jęczmienia o 100% do 200%, prosa od 80 do 100% itd.

REDAGUJE KOMITET REDAKCYJNY

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

WARUNKI PRENUMERATY: roczna 1.200 złotych, półroczna 600 złotych, kwartalna 300 złotych.

Cena pojedynczego numeru 50 zł.

CENA OGŁOSZEŃ: cała strona 40.000 złotych, pół strony 20.000 złotych, ćwierć strony 10.000 złotych.

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

DODATKOWA LISTA
Zaprzysiężonych Próbobiorców Giełdy Zbożowo Towarowej w Lublinie

L. p.	Nazwisko i imię	Miejsce pracy i zamieszkania	Nr. telefonu
Pow. Chełm			
1.	Bojczuk Tadeusz	Instr. pszczelarski Pow. Starostwa	110
Pow. Krasnystaw			
2.	Kazanowski Kazimierz	Wydz. Rolny Pow. Starostwa	36
3.	Podkościelny Kazimierz	Pow. Zarz. Zw. Sam. Chłopskiej	39
m. Lublin			
4.	Jarnicki Henryk	W.Z.Z. Elew. i Młyny	22—77
5.	Król Henryk	uczeń licealny	38—21
6.	Pawłowski Franciszek	Student Wydż. Rolnego	41—97
Pow. Łuków			
7.	Mazurek Władysław	Instr. Rolny Pow. Starostwa	10
8.	Woźniak Wojciech	Instr. Zarz. Zw. Sm. Chłopskiej	24

