

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE



Rok II

DWUTYGODNIK

Nr 16-17-18

TREŚĆ NUMERU

1. ST. LUKOMSKI: JESIENNA AKCJA SIEWNA.
2. L. KOLACZKOWSKI: KWESTIONOWANIE JAKOŚCI ZBOŻA.
3. HERBERT WIDERA: ZWALCZANIE CHOROZ ZBÓŻ PRZEZ ZAPRAWIANIE ZIARNA DO SIEWU.
4. A. ROSSMANN: TEORIA I PRAKTYKA — WOŁEK ZBOŻOWY I PRÓBOBRANIE.
5. J.: ZASADY PRZECHOWYWANIA ZIARNA.
6. TABLICA SEIDLA.
7. PRZYKŁADY ZASTOSOWANIA TABELI.
8. JAK I KIEDY PŁACIĆ PODATEK GRUNTOWY W ZBOŻU.
9. NORMY JAKOŚCIOWE DLA PRZETWORÓW POMIDOROWYCH.
10. MGR. JADWIGA OSIŃSKA: PROJEKT NORM PRODUKCYJNYCH OGÓRKÓW KWASZONYCH.
11. PROJEKT NORM PRODUKCYJNYCH DLA KWASZONEJ KAPUSTY.
12. W. H.: WOŁEK ZBOŻOWY GROŹNY SZKODNIK.
13. B. Z.: GOSPODARKA MATERIAŁEM SIEWNYM W ROLNICTWIE RADZIECKIM.
14. Z PRASY ZAGRANICZNEJ.
15. CEDULY GIELD.
16. PRZEGLĄD ZAGADNIEŃ HANDLU WEWNĘTRZNEGO.
17. KRONIKA KRAJOWA.
18. WYDAWNICTWA GIELDY URZĘDUJĄCEJ.

WIADOMOŚCI GIEŁDOWE

ORGAN GIEŁD ZBOŻOWO-TOWAROWYCH

Rok II.

Warszawa, 15 września 1949 roku

Nr 16-17-18

JESIENNA AKCJA SIEWNA

Najważniejszym elementem w podniesieniu produkcji roślinnej poza racjonalną uprawą mechaniczną, właściwym użyciem nawozów sztucznych, stosowaniem siewu rzędowego, jest odpowiedni dobór ziarna do siewu pod względem jego jakości i wartości użytkowej w ramach ustalonej rejonizacji. W celu zaopatrzenia rolników w dobry materiał siewny w sezonie jesiennym 1949 r. Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych wszystkie nadwyżki zboża kwalifikowanego i jednolitego w majątkach państwowych przeznaczyło dla gospodarstw chłopskich. Zboże kwalifikowane przeznaczone na w. w. akcję, zaopatrzone jest w świadectwa ostatecznej kwalifikacji i świadectwa zawartości wilgoci.

Zgodnie z przepisem i regulaminem kwalifikacji ziemiopłodów, normy czystości i siły kielkowania dla kwalifikowanego materiału siewnego wynoszą: dla żyta czystość 99 proc., siła kielkowania 95 proc., dla pszenicy czystość 99 proc., siła kielkowania 95 proc.

O ile materiał siewny nie odpowiada w. w. normom, to za różnicę do 5 punktów kielkowania, odbiorca ma prawo żądać bonifikaty. Wobec tego, cenę za materiał siewny o niższej wartości użytkowej otrzymujemy przez pomnożenie wartości użytkowej partii dostarczonej, przez cenę ustaloną dla materiału siewnego o pełnych normach, podzieloną przez wartość użytkową materiału normalnego.

W razie większych odchylen odbiorca może odmówić przyjęcia towaru.

W wypadkach obniżenia siły kielkowania i czystości Powiatowe Związki Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” poinformują dokładnie odbiorców rolników o jaki procent należy zwiększyć wysiew.

Wilgotność kwalifikowanych zbóż dopuszczalna jest do 15 proc.

Dostawcy kwalifikowanego materiału siewnego w sezonie jesiennym 1949 r. zobowiązani zostali w terminie dla żyta do dnia 20 sierpnia i dla pszenicy do dnia 25 sierpnia 1949 r. przesłać do odpowiednich Stacji Oceny Nasion po dwie próbki z każdej partii zakwalifikowanej o wadze 1 kg każda. Materiał siewny wyprodukowany w bloku nasiennym należy traktować jako jedną plantację. Dlatego od poszczególnych członków bloku należy pobrać przeciętne próby, dokładnie je wymieszać i z wymieszanego materiału pobrać dwie próbki i przesłać do odpowiedniej Stacji Oceny Nasion.

Z pobrania próbek sporządza się protokół wg przepisów i regulaminu dotyczących kwalifikowania materiału siewnego podając wagę, miejscowość, odmianę itp.

W celu zaopatrzenia rolników na czas w materiał siewny został ustalony ostateczny termin załadowania zbóż i tak: dla żyta z zewnątrz województwa 1.9.1949 r. z wewnątrz województwa

5.9.1949 r. pszenicy z zewnątrz województwa
5.9.1949 r. z wewnątrz województwa 8.9.1949
r. Zboże zostanie wyspane do worków legalizo-
wanych po 75 kg netto, a następnie zaplombowa-
ne i zaopatrzone w dwie etykiety (jedną we-
wnątrz, drugą na zewnątrz worka), na których
będzie wyraźny napis z podaniem gatunku, od-
miany, stopnia odsiewu, miejsca produkcji, roku
zbioru, potwierdzone pieczęcią majątku i pod-
pisem wytwórcy.

Kwalifikowany materiał siewny podlega zniż-
kowej taryfie kolejowej po dołączeniu do listu
przewozowego odpowiedniego zaświadczenia
Działu Rolnictwa i Reform Rolnych Urzędów
Wojewódzkich.

Po załadowaniu zboża do wagonu dostawca
pobiera komisyjnie 3 próby. W skład komisji win-
nien wejść kierownik majątku, przedstawiciel Rol-
nej Rady Zakładowej, najbliższej Spółdzielni
„Samopomoc Chłopska” czynnika społecznego
i Związku Samopomocy Chłopskiej.

Wysyłka wagonowa jest zaraz telegraficznie
awizowana adresatowi.

Ilość zboża odebranego bezpośrednio od plan-
tatorów (bloki nasienne i inne) przez Powiatowe
Związki Gminnych Spółdzielni „Samopomoc
Chłopska” będzie podawana w tygodniowych
raportach Okręgowym Oddziałom Centrali Rol-
niczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. Po-
wiatowe Związki Gminnych Spółdzielni „Samo-
pomoc Chłopska” po otrzymaniu zboża z bloków
nasiennych i innych dostawców oraz Państwo-
wych Gospodarstw Rolnych pobiorą protokółar-
nie 3 próby i zatrzymają u siebie na wypadek re-
klamacji.

Za wyładunek i przechowanie zbóż odpowie-
dzialne są Powiatowe Związki Gminnych Spół-
dzielni „Samopomoc Chłopska”. O ile zachodzi
niebezpieczeństwo zagrzenia się zboża należy go
z worków wysypać i przesuszować. Za odbiór,
przechowanie i rozprowadzenie nasion odpowie-
dzialna jest Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samo-
pomoc Chłopska”. Państwowe Gospodarstwa
Rolne są odpowiedzialne za terminową odstawę,
załadowanie i jakość materiału siewnego pocho-
dzącego z własnych gospodarstw.

Kontrolę nad całością akcji głównie co do ja-
kości odtawianego materiału, terminowych do-
staw i rozprowadzenia wykonują Działy Rolnic-
twa i Reform Rolnych Urzędów Wojewódzkich
przez swoje organa.

Wszelkie reklamacje co do jakości zboża siew-
nego muszą być dokonywane przez odbiorców wg

przepisów Giełdy Zbożowo - Towarowej przez
telegraficzne zawiadomienie dostawcy i Okręgo-
wego Oddziału Centrali Rolniczej Spółdzielni
„Samopomoc Chłopska” z dokładnym podaniem
przyczyn reklamacji np. nadmierna wilgoć, zanie-
czyszczenie, słabe wykształcenie ziarna itp.

Towar reklamowany musi być wyładowany
i zabezpieczony na magazynie przed dalszym
psuciem.

Niezależnie od powyższej akcji nasiennej dla
zaspokojenia potrzeb rolnictwa w sezonie jesien-
nym 1949 r. Ministerstwo Rolnictwa i Reform
Rolnych uruchomiło kredyty krótkoterminowe
o łącznej kwocie 1 miliard 260 milionów złotych,
z tego na wykonanie orek 235 milionów, na za-
kup ziarna siewnego 375 milionów zł i na zakup
nawozów sztucznych 650 milionów zł.

Plan zaopatrzenia rolnictwa w nawozy sztucz-
ne w sezonie jesiennym 1949 r. przewiduje do-
stawę 520.000 ton różnych nawozów sztucznych
oaz 60.000 ton wapna nawozowego. Cyfra ta
przewyższa wykonane dostawy nawozów sztucz-
nych w sezonie jesiennym roku ubiegłego o
60.000 ton, oparta zaś jest na realnych możliwo-
ściach produkcji przemysłu krajowego i zawar-
tych kontraktach na dostawy zagraniczne. Nie
obejmuje ona remanentów z sezonu wiosennego
roku bieżącego, które według stanu na dzień
31.5.1949 r. przechodzą również na dobro sezo-
nu jesiennego. Jesienny sezon nawozowy rozpo-
czął się z dniem 1.6.1949 r. a kończy się 15.10.
1949 r. Od tej pierwszej daty rozpoczęły się
w ramach planu zaopatrzenia, dostawy jako też
sprzedaż nawozów sztucznych w spółdzielniach.
Dla niektórych odbiorców sektora publicznego
rozpoczęto dostawy nawozów fosforowych z pro-
dukcji krajowej oraz wapna nawozowego już w
maju, z uwagi na techniczne możliwości magazy-
nowania i równomierny rozkład przewozów ko-
lejowych i odbioru.

Należy nadmienić, iż w sezonie jesiennym
1949 r. nastąpi dalsze usprawnienie akcji zaopa-
trzenia po linii potrzeb rolnictwa, zbliżające na-
wóz do rolnika. Gdy w sezonie wiosennym mie-
liśmy 2.697 Gminnych Spółdzielni Samopomocy
Chłopskiej, rozprowadzających nawozy sztuczne
— to w nadchodzącym sezonie włączono do sieci
nawozowej 3.003 spółdzielnie. Nawozy po do-
stępnej cenie w każdej gminie, a w przyszłości
gromadzie, przede wszystkim dla biedniejszych
rolników — oto jest hasło czynników kierujących
obecnie gospodarką rolną. Dotychczas spółdziel-

nie zamówić mogły jedynie ilości całowagonowe, a obecnie zbiorowo również i drobnicowe, jakie przypadają im z przydziału komisijnego. Centrale rozdzielcze wystawiają odrębne rachunki dla poszczególnych spółdzielni, uwzględniając przy tym również bonifikatę kosztów zwózki według ogólnej stawki 6 zł za każdy kwintal-kilometr ze specjalnego utworzonego na ten cel funduszu — jest to dalszym poważnym udogodnieniem dla spółdzielni, zbliżającym nawóz do rolnika, a przyczyniającym się do wzrostu zużycia.

Dla umożliwienia najłatwiejszym gospodarzom rolnikom wykorzystania kredytów na zakup nawozów sztucznych, spółdzielnie mają stosownie do wspomnianego zarządzenia z dnia 14 maja 1949 r. obowiązek sprzedawać nawozy w czasie od 1.6.49r. do 15.8.1949 r. wyłącznie rolnikom posiadającym gospodarstwa do 12 ha, a w woj. poznańskim i pomorskim do 15 ha włącznie. Powyższe nie dotyczy Ziemi Odzyskanych, gdzie sprzedaż odbywa się bez ograniczeń co do wielkości gospodarstwa. Wszelkie dalsze przydziały nawozów sztucznych ze spółdzielni na gromady lub gospodarstwa są na podstawie powyższego zarządzenia zabronione. To samo dotyczy rezerwowania nawozów na różne cele, gdyż przyczynia się to do zahamowania zużycia i powoduje, jak wykazuje dotychczasowa praktyka, remanenty z uszczerbkiem dla produkcji rolnej.

Pierwszeństwo w zaopatrzeniu ma miejsce dla: upraw kontraktowych na umowy plantacyjne, spółdzielni produkcyjnych, młodzieżowych, parcelacyjno - osadniczych. Rolnicy, którzy wylegitymują się zawartą umową plantacyjną, otrzymują na ha zakontraktowanej plantacji: przetynsłowe — rzepak ozimy — 450 kg, chmiel — 650 kg, wiklina — 300 kg; nasienne — zboża — 375 kg, oleiste — 475 kg, pastewne i trawy — 400 kg.

Dla wszystkich wymienionych upraw (za wyjątkiem wikliny) poza tym dochodzą nawozy azotowo - saletrzone w sezonie wiosennym 1950 r.

Ilości nawozów sztucznych jakie są do dyspozycji na sezon jesienny 1949, nie wystarczają na pokrycie całkowitego zapotrzebowania rolnictwa, wyrażającego się popytem w spółdzielniach w chwili obecnej. Olbrzymi niedobór występuje w tym sezonie w zakresie nawozów fosforowych i azotowych przedsięwziętych, w przeciwieństwie do sezonu wiosennego, wykazującego stale wielki brak nawozów azotowych — pogłównych. Zapotrzebowanie rolnictwa zostanie wszechstronnie za-

spokojone dopiero w okresie 6-letnim przewidywanym 5 — 6-krotny wzrost, zużycia nawozów sztucznych w stosunku do okresu przedwojennego, a 3-krotny do roku obecnego.

Na terenie całego kraju, niezależnie od odległości punktu sprzedaży od stacji kolejowej, obowiązują w sezonie jesiennym jednolite ceny dla rolnika bez zmian jak w sezonie wiosennym br. Spółdzielnie uzyskują bonifikatę kosztów przewozu kołowego od 1—30 km przy rachunku według stawki ogólnie obowiązującej, jak wyżej podano, na podstawie raz złożonego zaświadczenia o kilometrażu w centralach rolniczych. Odbiorcy przy dostawach wagonowych uzyskują rabaty, przy czym najwyższe przysługują spółdzielniom, bo wynoszą przy azotowych 10 proc., fosforowych 10 proc., przy tomasynie 12 proc., potasowych 12 proc., wapnie nawozowym 8 proc. — 13 proc., miale wapiennym — 18 proc., a wapiaku mielonym — 20 proc. od ceny dla rolnika.

Częścią składową akcji zaopatrzenia rolnictwa w nawozy sztuczne jest kredyt, mianowicie z jednej strony kredyt obrotowy dla spółdzielni, umożliwiający sfinansowanie zamówień w centralach rolniczych, z drugiej zaś strony dla rolników najbardziej potrzebujących na zakup nawozów sztucznych w spółdzielniach.

Kredyt dla spółdzielni został uruchomiony w mies. kwietniu, a rozdzielony przez Komisje Nawozowe na spółdzielnie według przyznanych im ilości nawozów sztucznych i zapotrzebowania kredytowego. Rozdzielnik na województwa podajemy w tablicy. Dla umożliwienia zakupów nawozów sztucznych przez spółdzielnie w okresie tzw. martwym, tj. przedsezonowym, co jest z wielu względów wielce wskazane, uzyskują one bonifikatę oprocentowania kredytu w kalkulowaną w marżę zarobkową. Zatem kredyt dla spółdzielni jest praktycznie bezprocentowy.

Wspomniane ulgi dla spółdzielni są niezbędne do czasu, zanim rolnicy nabiorą przekonania i przyzwyczają się do zakupu nawozów sztucznych w okresie przedsezonowym, a nie bezpośrednio przed ich wysiewem. Przed tym spółdzielnie zmuszone przez długi okres do gromadzenia nawozów w magazynach, nie mogąc wycofać włożonego kapitału narażone były na opłacanie wielomiesięcznych kosztów oprocentowania, co powodowało masowe wstrzymanie się spółdzielni z zamówieniami do ostatniej chwili.

Kredyt dla rolników został uruchomiony w wysokości 650.000.000 zł i rozdzielony na powiaty i gminy przez Komisje Nawozowe.

Województwo:	Suma kredytu dla spółdzielni w zł	Suma kredytu dla rolników w zł
Warszawskie	240.000.000	70.000.000
Białostockie	80.000.000	25.000.000
Pomorskie	180.000.000	32.000.000
Gdańskie	80.000.000	30.000.000
Śląsko-Dąbrowskie	370.000.000	20.000.000
Kieleckie	220.000.000	55.000.000
Krakowskie	330.000.000	30.000.000
Lubelskie	120.000.000	33.000.000
Łódzkie	330.000.000	40.000.000
Olsztyńskie	40.000.000	30.000.000
Poznańskie	640.000.000	70.000.000
Rzeszowskie	180.000.000	65.000.000
Szczecińskie	50.000.000	40.000.000
Dolno-Śląskie	140.000.000	60.000.000
Rezerwa P.B.R. w Warszawie		50.000.000
R a z e m:	3.000.000.000	650.000.000

Kredyt rozprowadzony jest za pośrednictwem Oszczędnościowo-Pożyczkowych lub Gminnych Kas Spółdzielczych, a tam gdzie brak tych instytucji przez najbliższe terenowe placówki PBR. Przeznaczony on jest wyłącznie dla najbiedniejszych rolników według opinii miejscowego Związku Samopomocy Chłopskiej. Oprocentowanie kredytu wynosi 6,5 proc. dla rolnika, termin zaciągnięcia kredytu stanowi skrypt dłużny podpisany przez dłużnika lub osobę z nim współpracującą, np. żonę, syna pełnoletniego lub córkę, ewentualnie inną wskazaną przez niego osobę.

Reasumując powyższe należy się spodziewać, że przez zabezpieczenie rolnictwu odpowiedniego materiału siewnego, dogodnych kredytów i znacznej ilości nawozów sztucznych jesienna akcja siewna zostanie należycie wykonana i spowoduje zwiększenie plonów we wszystkich gospodarstwach rolnych.

St. Łukomski

Kwestionowanie jakości zboża

Niepomyślne warunki atmosferyczne podczas tegorocznych zbiorów bezwątpienia będą przyczyną jak i w roku ubiegłym, częstych nieporozumień i sporów przy dostawach zbożowych, wskutek nadmiernej wilgotności ziarna.

Zboże zdejmowane z pola w dni suchsze i pogodniejsze, w stanie niesuszonym, stanowi później w magazynach kłopotliwą masę towarową, wymagającą specjalnej przestrzeni i zabiegów konserwujących, ażeby uniknąć poważnych strat materialnych.

Nieopatrzne przyjęcie do magazynu zboża o gorszej jakości od dostawcy, bez zakwestionowania, lub popełnienie przy kwestionowaniu błędu, anulującego fakt zakwestionowania — to już poważna nieostrożność handlowa. Nieostrożność, która w konsekwencji przysparza straty materialne placówkom skupu.

Młode placówki w obrocie zbożowym lub nieodświadczonego personelu w tej branży popełniają wiele błędów, których uniknąć można i należy, aby nie powodować strat. Jeśli się te błędy zna, łatwiej nie dopuścić do nich. A jest ich cały szereg często spotykanych, mianowicie:

1. Odbiorca w ogóle nie kwestionuje złej jakości zboża w momencie przyjmowania transportu. Złej jakości albo nie zauważa — (może nie potrafi zauważyć), albo nie zdaje sobie sprawy, że jeśli nie uczyni tego w chwili przyjmowania, traci naogół bezpowrotnie możliwość uzyskania bonifikaty lub uprawnienia do nieprzyjęcia towaru, jeśli zła jakość do tego upoważnia. Odbiorcy popełniający ten błąd, później, po kilku lub kilkunastu dniach występują do dostawcy z pretensjami — bezskutecznie, i w konsekwencji ponoszą koszty

specjalnych przy ziarnie zabiegów, a w najgorszym razie nawet mogą tracić ziarno jako artykuł konsumpcyjny.

Ten typ błędu jest krańcowy, lecz niestety nierzadko spotykany. Innym typem błędu, również krańcowym, albo biegunowo przeciwnym, jest —

2. Stawianie z reguły każdego transportu zboża do dyspozycji dostawcy, jeśli stwierdzone zostanie jakiekolwiek odchylenie od norm jakości.

Tymczasem, jak wiadomo, za niewielkie odchylenie od norm przyznana być może tylko bonifikata z tytułu mniejwartyości ziarna. W takim wypadku słuszność postawienia towaru do dyspozycji nie zostanie uznana za słuszną, chyba, że odchylenie od norm przekracza 6% dopuszczalnych, albo budzi zastrzeżenia co do przydatności towaru.

Ta przesadna ostrożność również wpływa z braku doświadczenia i nieznajomości warunków giełdowych.

Bezpodstawne postanowienie do dyspozycji jest przez dostawcę niehonorowane, a koszty z tym związane obciążają odbiorcę, przysparzając mu strat. A ponadto postawienie transportu do dyspozycji pociąga za sobą konieczność specjalnego traktowania partii zboża odosobnionego miejsca i pielęgnowania go, aby zauważone wady nie tylko nie potęgowały się, lecz w miarę możliwości były usuwane aż do chwili rozstrzygnięcia sporu.

Nie znaczy to wszystko, że stawiania do dyspozycji należy unikać, bynajmniej. Błąd polega tylko na tym, że nie odróżnia się stonnia odchylenia jakości od norm i przy najmniejszym zastrzeżeniu czyni się przesadny alarm wobec dostawcy, lecz w skutku ponosi się samemu konsekwencje finansowe tego alarmu.

3. Tej samej kategorii błędem jest również wzywanie przysięgłego próbobiorcy do każdej partii towaru, nawet w wypadku, gdy towar jest zupełnie dobrej jakości. Zresztą odbiorca, który stosuje tego rodzaju automatyzm w obrocie towarowym, niewątpliwie nawet nie zdaje sobie sprawy z jakości towaru.

„Na wszelki wypadek” każe pobrać próbę z każdego transportu, częstokroć narażając się na zbyteczne koszty, których nikt mu nie pokryje, jeśli pobranie próby było zbędne.

Błąd polega również na tym, że odbiorca uprzednio sam nie sprawdzi nadesłanego to-

waru i nie sklasyfikuje jakości ziarna. Gdyby tak postąpił, miałby logiczne i formalne podstawy, któreby mu wskazały co dalej czynić powinien — czy kwestionować, czy stawiać do dyspozycji, czy też przyjąć towar, jako dobry. A przede wszystkim, czy ma wezwać próbobiorcę przysięgłego, który zresztą w wypadku gdy towar odpowiada normom — jest zbędny.

4. Z drugiej strony również częstym błędem jest w ogóle niepobranie próby w czasie przyjmowania transportu, nawet jeśli jakość towaru wskazywała na konieczność jej pobrania. Oczywiście znowu tutaj występuje brak uświadomienia fachowego odbiorcy, który przez to zaprzepaszcza jedyny i właściwy moment (przyjmowanie towaru) zabezpieczenia swych roszczeń wobec dostawcy, jeśli jakość zboża tego wymaga.

Odbiorca taki dopiero po przyjęciu towaru bez zastrzeżeń, spostrzega swój błąd i chcąc ratować własną sytuację, pobiera po jakimś czasie próby spóźnione. Formalnie nie mają one znaczenia i najczęściej reklamacja bywa odrzucona.

Błąd sprowadza się do zlekceważenia lub niedoceny okoliczności momentu przyjmowania towaru. Jest to moment decydujący o ważności postawionych odbiorcy zarzutów i zastrzeżeń i przeoczenie go pociąga za sobą także skutki finansowe, obciążające odbiorcę.

5. Przy pobieraniu prób popełniane są jeszcze innego rodzaju błędy: — próby jednostronne i próby nieformalne.

Błędy takie powstają w okoliczności, gdy prób nie pobiera przysięgły próbobiorca.

Próby jednostronne pobierane są tylko w obecności i przez personel odbiorcy zboża. Próba taka jest niemiarodajna, gdyż budzi zastrzeżenia co do obiektywizmu pobierających.

Przy pobieraniu prób w razie nieobecności próbobiorcy przysięgłego, winny być obecne osoby niezainteresowane lub osoby reprezentujące czynnik zaufania, tj. urzędowy albo społeczny.

Próba jednostronna nie może być podstawą przy rozstrzyganiu sporów jakościowych, dlatego pobieranie takich prób jest bezcelowe.

Odbiorca łudzi się, że dopełnił czynności skazując tę swoją reklamację na niepowodzenie.

Próby nieformalne są takie, przy pobieraniu których popełniono błędy natury zasadniczej, mianowicie: pobrano próby tylko z tej części partii zboża, w której zauważono gorszą jakość, albo — osoby niezainteresowane nie były obecne przy pobieraniu prób a protokół podpisały; wreszcie, gdy nie sporządzono protokołu z pobrania prób lub, gdy w protokole brak opisu w jaki sposób próby pobrano.

Nieformalność prób łatwo stwierdzić na podstawie protokołu, w którym winien być podany dokładny opis pobrania. Brak opisu świadczyć może tylko o tym, że nie zachowano przepisów, obowiązujących przy pobieraniu prób, co także dyskwalifikuje próbę. Również sama zawartość próby dostatecznie potwierdzić może przez porównanie z całą partią zboża, czy próba była formalnie pobrana, czy tylko z miejsc o gorszej jakości.

Jak widać z omówionych nieformalności są to takie błędy, które choć pozornie nieznaczne, jednakże swoją wagę posiadają i dyskwalifikują pretensje wobec dostawcy, powodując niezmiennie konsekwencje finansowe.

6. Innym znowu rodzajem są błędy odbiorców „uświadomionych” o technice reklamowania jakości towaru. Istotnie, orientują się oni kiedy kwestionować, kiedy stawiać do dyspozycji i jak pobrać próbę. Dokonawszy wszystkich czynności prawidłowo — niestety — nie zawiadamiają dostawcy natychmiast o poczynionych krokach, reklamujących jakość towaru.

Błąd ten zdarza się głównie przy kwestionowaniu jakości, gdy chodzi o bonifikatę z tytułu mniejszej wartości zboża.

O anulowaniu takiej reklamacji, w której pominięto natychmiastowe zawiadomienie odbiorcy, decydują przepisy warunków giełdowych. Przewidują one, że dostawcę należy zawiadomić telegraficznie lub telefonicznie i potwierdzić pisemnie o fakcie kwestionowania, wytykając wady towaru i określając żadaną bonifikatę.

A zatem i ten pozornie drobny fakt w całej procedurze kwestionowania czyni reklamację nieistotną i wszelkie z tego powodu konsekwencje godzą w odbiorcę.

7. Zawiadomienie dostawcy o kwestionowaniu towaru w jakiś czas po przyjęciu zboża jest błędne tej kategorii, co i nie zawiadomienie

go w momencie przyjmowania towaru (omówione w poz. 6-ej) i powoduje te same dla odbiorcy konsekwencje.

Omówione kilka rodzajów błędów spotykane są w obrocie zbożowym często i powodują wiele sporów, nade wszystko, poważne niekiedy straty dla odbiorców, niedostatecznie orientujących się w przepisach i zwyczajach handlowych obrotu zbożowego.

We wszystkich tych błędach wyraźnie występuje niedocenianie momentu przyjmowania towaru, jako jedynie ważnej chwili do wysuwania roszczeń wobec dostawcy i dokonywania wszelkich czynności z tym związanych, tj. pobierania prób, kwestionowania, stawiania do dyspozycji.

Właściwy sposób kwestionowania

Różnolitość błędów i częste ich występowanie świadczy, że nie będzie pozbawione aktualności zwrócenie uwagi na technikę jakościowego przyjmowania towaru, mimo, iż nowe „Giełdowe warunki dla umów w obrocie planowym” zawierają dokładne przepisy formalne. Przede wszystkim należy zdać sobie sprawę z ważności momentu przyjmowania towaru. Jest on bowiem jedynym momentem, kiedy należy zbadać stan jakości dostarczonego towaru i zastosować postępowanie właściwe, zgodne z przepisami giełdowymi i zwyczajami handlowymi.

Zlekceważenie tej okoliczności przekreśla uprawnienia odbiorcy żądania od dostawcy odszkodowania lub różnicy wartości za niewłaściwą jakość towaru nadesłanego.

Tylko wady ukryte, które zauważyć można w jakiś czas po przyjęciu partii — upoważniają do późniejszego kwestionowania towaru. We wszystkich innych wypadkach cały proces kwestionowania lub stawiania do dyspozycji należy przeprowadzić w czasie przyjmowania transportu.

Pierwszą czynnością odbiorcy po otworzeniu wagonu, winno być zbadanie ziarna drogą doraźnej oceny. W tym celu należy zaczerpnąć próby z różnych miejsc wagonu i z różnych głębokości, starannie wymieszać, aby otrzymać próbę przeciętną. Następnie zbadać wilgotność tej próby, zapach, stan zdrowotności i stopień zanieczyszczenia.

W razie stwierdzenia przy doraźnej ocenie odchylenia jakości od obowiązujących standartów, należy wezwać próbobiorcę przysięgłego do pobrania formalnych prób i zakwestionować lub postawić towar do dyspozycji, zależnie od stanu jego jakości.

Kwestionując towar należy wyraźnie (nie ogólnikowo) określić wady i wytknąć je dostawcy, podając jednocześnie wysokość żądanej bonifikaty za mniejszą wartość towaru. Dostawcę zawiadamia się telegraficznie lub telefonicznie i potwierdza kwestionowanie pisemnie.

Próby należy przesłać na Giełdę do analizy laboratoryjnej i określenia wysokości mniejszej wartości zboża.

Jeżeli wysokość żądanej bonifikaty nie przekracza 3%, a dostawca zgodzi się na nią, wówczas próbobiorca stwierdza to w protokole pobrania i wysyłanie prób do analizy jest zbędne.

Rozładunek — w razie kwestionowania zboża następuje po pobraniu prób i wytknięciu wad.

Inaczej w wypadku stawiania zboża do dyspozycji. Po stwierdzeniu tej konieczności — natychmiast zawiadamia się dostawcę telefonicznie lub telegraficznie, potwierdzając pisemnie. Wagonu nie rozładowuje się. Jeśli jednak dostawca jest niełatwoosiągalny, po pobraniu prób pilnie przysięgłego próbobiorcę — towar należy zabezpieczyć w miejscu odosobnionym. Odbiorca obowiązany jest przy tym do dokonywania zabiegów konserwujących na koszt dostawcy, nie tylko w celu niedopuszczenia do dalszego psucia się towaru, ale do polepszenia jego jakości.

W wypadku stawiania do dyspozycji bezwarunkowo muszą być pobrane próby przez przysięgłego próbobiorcę i przesłane natychmiast na Giełdę do oceny laboratoryjnej.

Obowiązujące terminy.

Zasadnicze znaczenie przy tych wszystkich czynnościach ma termin ich wykonania, a więc:

- A. Doraźną ocenę ziarna przeprowadza się natychmiast po otwarciu wagonu i w razie potrzeby wzywa się przysięgłego próbobiorcę, przed wyładunkiem.
- B. Również przed wyładunkiem należy wytknąć wady towaru t. j. zawiadomić bezpośredniego dostawcę telefonicznie lub telegraficznie, potwierdzając pisemnie.

Odbiorca towaru powinien zawiadomić również kupującego czyli Oddział P. Z. Z. Winno to nastąpić w terminie do godziny 18-tej dnia powszedniego, następnego po zaawizowaniu nadejścia wagonu (lub barki).

- C. Pobrane próby należy przesłać na Giełdę do analizy natychmiast — nie później jednak jak w ciągu 3-ch dni powszednich od dnia odebrania towaru.
- D. Jeżeli odbiorca nie mógł zauważyć przed rozładunkiem wad ukrytych i stwierdził je po przyjęciu towaru, wówczas termin wytknięcia wad przedłuża się o 2 dni powszednie poza terminem normalnego kwestionowania.

Dla wytknięcia wad ukrytych, których stwierdzenie może być ustalone drogą analizy, „Warunki giełdowe” przewidują termin dodatkowy o czas, potrzebny do wykonania badań laboratoryjnych.

Pobieranie prób winno być dokonane przez przysięgłego próbobiorcę. Tylko w wypadkach wyjątkowych, w razie nieobecności próbobiorcę przysięgłego lub niemożności wezwania go — próby winny być pobrane przez personel dobrze znający sposób pobierania prób i sporządzania protokołu.

Instrukcje szczegółowe Polskich Zakładów Zbożowych rozsyłane placówkom obrotu zbożowego zawierają odpowiednie co do tego wskazówki.

Wszystkie powyższe uwagi mają charakter aktualnego przypomnienia. Zwracają one uwagę na te czynności w obrocie zbożem, których niewłaściwe wykonanie pociąga za sobą konsekwencje finansowe dla placówki. Niemniej jednak każda placówka, biorąca udział w obrocie zbożowym winna znać dokładnie „Giełdowe warunki dla umów w obrocie planowym”, gdyż tylko wtedy uchroni się od przykrych w następstwa błędów.

L. Kołaczkowski

Zwalczanie chorób zbóż przez zaprawianie ziarna do siewu

Śnieć cuchnąca pszenicy

Jest to choroba występująca na pszenicy. Kłosa porażonych roślin wznoszą się sztywno ku górze, mają plewy i plewki rozwarte. Chore kłosa są koloru niebieskawo-zielonego. Ziarna w chorych kłosach wytwarzają się krótsze, bardziej pękate. Wewnątrz wypełnione są czarnym proszkiem o silnym śledziowym zapachu. Proszek ten składa się z zarodników śnieci. Podczas młócenia pszenicy, z ziarn śniecistych rozbitych w młocarni czy też cepami, zarodniki wysypują się i dostają na powierzchnię ziarn zdrowych. Jeżeli takie, osypane zarodnikami śnieci ziarno zostanie użyte do siewu, to po wysianiu jednocześnie z ziarnem kielkują w ziemi zarodniki śnieci i wytwarzają grzybnię, której strzępki przenikają do wnętrza kielków wysianej pszenicy i rosną razem z nimi. Po wytworzeniu przez roślinę-żywiciela kłosa, grzybnia przenika do załazni słupka, gdzie się mocno rozrasta oraz przechodzi do wytwarzania zarodników, które w postaci czarnej masy wypełniają całe wnętrze ziarna. Tylko zewnętrzne okrywy ziarn wykształcają się normalnie i osłaniają skupienie zarodników.

Głownia żdźbłowa żyta

Choroba ta występuje na liściach, żdźbłach i kłosach żyta w postaci charakterystycznych, podłużnych smug. Z początku są one pokryte naskórkiem i posiadają barwę szarawą. Nieco później naskórek ulega pęknięciu i odsłania czarną, pyłącą masę zarodników. Porażone części rośliny są najczęściej silnie zniekształcone. Żdźbła i kłosa są w różny sposób powykręcane i powyginane. Ziarno najczęściej nie wykształca się wcale lub jest niedorozwinięte.

Głownia zwarta jęczmienia

Przy chorobie głowni zwartej jęczmienia, poszczególne kłoski jęczmienia przekształcają się w czarno-brunatne, silnie zbite bryłki zarodników, osłonięte srebrzystymi błonkami. Podczas młocki po pęknięciu osłon i rozbiciu twardych bryłek, zarodniki rozsypują się i zanieczyszczają wymłócone ziarno zewnętrznie.

Pasiastość liści jęczmienia

Mniej więcej przy końcu maja ukazują się na liściach jęczmienia podłużne pasy. Początkowo są one barwy jasno-zielonej, następnie brunat-

nieją i w końcu liść ulega w tych miejscach rozrywaniu. Chorobę wywołuje grzyb. Porażone rośliny słabiej rosną i nie wykształcają należycie kłosów. Często kłosa nie wydostają się zupełnie z pochwy liściowej albo są krótkie i dosyć często puste. Zarodniki grzyba mogą przenosić się z liści na kwiaty, z których powstają zarażone ziarna. Zarażone ziarna po wysianiu dają chore rośliny. Grzybek zimować może także na ściernisku i wytwarzać otocznę z askosporami, które wczesną wiosną dojrzewają i są w stanie również zarażać młode rośliny jęczmienia.

Oprócz w/w. chorób zbóż, które dosyć dokładnie opisałem występują u nas często następujące choroby: głownia zwarta i pyłkowa owsa, pleśń śniegowa (fusarioza).

Zwalczanie. Jako środek zapobiegawczy przeciw rozprzestrzenianiu się chorób stosuje się przed siewem ziarna zbóż rozmaite zaprawy nasienne. Środkami chemicznymi można skutecznie zwalczać tylko zakażenia ziarna na powierzchni, natomiast zakażenie od wewnątrz zwalcza się gorącą wodą. Najgłówniejsze choroby zbóż, jak np. śnieć cuchnąca pszenicy, głownia żdźbłowa żyta, głownia zwarta jęczmienia, pasiastość liści jęczmienia i wiele innych zwalcza się zaprawami chemicznymi, jak „Ziarnik” produkowany przez „Azot” w Jaworznie. Można także stosować zaprawianie „Abavit'em” środkiem chemicznym niemieckiej produkcji, który u nas w handlu jest jeszcze do nabycia.

Sposoby zaprawiania. Ziarno siewne zbóż zaprawiamy na mokro lub na sucho. Starsze, uciążliwe sposoby mokrego zaprawiania przez zanurzenie i zwilżanie nie mają obecnie większego praktycznego znaczenia. Bardziej rozpowszechnił się sposób pół-suchego (zraszanie) i suchego zaprawiania.

Zaprawianie przez zanurzenie. Do kadzi, zawierającej zaprawę o przepisowym stężeniu, wstawia się kosz wyścielony tkaniną workową. Do kosza wsypuje się powoli, przy ciągłym mieszaninzie zboża. Po upływie czasu zaprawiania (15–30 minut, zależnie od rodzaju zaprawy) kosz wyjmujemy, rozsypując ciekłą warstwę do wysuszenia. Szufłowanie zboża przyspiesza wysychanie.

Zaprawianie przez zwilżenie. Zboże usypane w pryzmy zwilża się powoli i równomiernie zaprawą o należytym stężeniu. Po dokładnym przesuszowaniu przykrywa się pryzmę, zwilżonymi zaprawą workami i po godzinie lub też dłużej, worki zdejmujemy, a zboże rozsypujemy cienką warstwą do wysuszenia. Przy tym sposobie zaprawiania zużywa się na 100 kg pszenicy żyta i jęczmienia — 10 do 12 litrów zaprawy.

Zaprawianie pół-suche. Przy sposobie pół-suchego zaprawiania konieczne jest używanie specjalnych zaprawiarek. Zadaniem tych maszyn jest równomierne rozmieszczenie na ziarnie niewielkiej ilości płynnej zaprawy tak, aby ziarno było nie mokre, lecz tylko lekko zwilżone. Na 100 kg pszenicy, żyta i jęczmienia, potrzeba tylko 3 litry roztworu. Zaprawianie trwa 3 minuty, po czym zboża nie trzeba suszyć, gdyż wchłania ono tak mało wilgoci, że po kilku godzinach może być użyte do wysiewu. Sposób ten jest bardzo wygodny, wymaga jednak dokładności w pracy, a zwłaszcza ścisłego przestrzegania ilości roztworu i jego stężenia (1—2%). Najprostszym sposobem półsuchego zaprawiania jest pryskanie pryzm ziarna i ich staranne mieszanie. Sposób ten jest jednak niedokładny; niektóre ziarna zbyt silnie są zwilżone, co przy użyciu roztworu formaliny może obniżyć siłę kiełkowania nasion. Z tego względu lepiej jest używać do tego zabiegu specjalnych zaprawiarek.

Zaprawianie suche. Zasada zaprawiania suchego jest równomierne rozmieszczenie trującego proszku na powierzchni nasienia. W tym celu używa się aparatów o bardzo różnej konstrukcji. Do suchego zaprawiania może być także użyty bęben blaszany lub nawet drewniana beczka. Najprymitywniejszym urządzeniem będzie także woreczek ze ścisłego materiału, do którego wysypuje się porcję ziarna i truciznę. Miesza się przez potrząsanie. Suchy sposób zaprawiania jest najprostszymi, zużywa jednak więcej zapraw od półsuchego (200—300 g na 100 kg). Przy pracy suchymi zaprawami (Ziarnik, Abavit, Ceresan, Germisan i Fusariol) szczególnie przy opróżnieniu zaprawiarki oraz wysypywaniu zboża zaprawionego do siewnika, należy ochraniać nos i usta robotników, wilgotnymi przepaskami płóciennymi. Zaprawianie zboża nie może być użyte na pokarm dla ludzi, natomiast po gruntownym przemyciu w wodzie i zmieszaniu z innymi paszami można nim karmić bydło. Większe zaprawiarki posiadają z reguły rozmaitej formy bęben (np. zwykła beczka ze szczelnie zamykanym otworem), osadzony

na osi i obracany za pomocą korby. Bęben posiada obszerny, hermetycznie zamykany otwór dla wysypywania i wysypywania ziarna. Celem dokładniejszego mieszania wmontowane są w bębnie mieszadła. Aby mieszanie było dokładne, należy do bębna wysypywać około 2/3 pojemności. Proszek wysypywać nie na jedno miejsce, lecz posypać nim całą powierzchnię. Bęben obracać niezbyt szybko. Zaprawianie 1 porcji trwa 3—4 minuty. Kształt bębna nie wpływa na wydajność, należy więc brać pod uwagę prostotę konstrukcji zaprawiarki i wygodę w pracy. Wydatniejszymi od wyżej opisanych, są zaprawiarki pracujące bez przerw potrzebnych na wysypywanie i wysypywanie ziarna z bębna. Działają one w ten sposób, że ziarno wysypywane do lejkowatego koşa przechodzi do pochylego, cylindrycznego bębna obracanego korbą. W przejściu zostaje posypane zaprawą wysypującą się z małego zbiornika. W bębnie ulega ziarno dokładnemu zmieszaniu z trucizną i wylatuje znajdującymi się na jego końcu otworami do podstawionych worków.

Zaprawy nasienne: Siarczan miedziowy. Do zaprawiania zbóż od dawna stosowano siarczan miedziowy, 7,5 litrami 1%-owego roztworu siarczanu miedziowego. Zwilżano 100 kg ziarna i po przesuszowaniu pozostawiono je na 12 godz. przykrywając uprzednio workami. Siarczan miedziowy jest jednakże mało skuteczny przeciwko śnieci cuchnącej i pasiałości jęczmienia, obniżając poza tym w znacznym stopniu siłę kiełkowania, szczególnie ziarn uszkodzonych przy młoceniu. Mimo to w sporadycznych wypadkach zaprawiają siarczanem miedziowym ziarno siewne do dzisiaj.

Zaprawy rtęciowe. Do roku 1943 w Niemczech jako zaprawę stosowano różne preparaty rtęciowe. Ostatnio zastąpiono je w Niemczech bardzo skomplikowanymi organicznymi związkami rtęci, w których zawartość procentowa rtęci jest mniejsza. Skuteczność pozostała ta sama, dobra.

Formalina. Stosuje się w roztworze 0,1%-owym zaprawiając przez zanurzenie lub zwilżenie (0,25% preparatu handlowego 40%-owego, tj. 250 cm³ na 100 litrów wody).

„Ziarnik” — preparat do suchego zaprawiania, produkowany przez „Azot” w Jaworznie. Z zagranicznych preparatów dobre wyniki daje: „Abavit”, „Ceresan”, „Fusariol” oraz „Germisan”. Preparaty te są do nabycia w gminnych spółdzielniach „Samopomocy Chłopskiej”. Do-

kładne sposoby użycia podane są na opakowaniu. Wszystkie wymienione tu preparaty przez przyspieszenie rozwoju roślin i zabezpieczenie przed chorobami zwiększają plony ziarna i słomy. W Związku Radzieckim mają zastosowanie następujące zaprawy: Preparat Dawidowa, Meranin, Protars T i K.

Pospolita choroba pszenicy — śnieć cuchnąca obniża w Polsce plony co najmniej o 5 proc. rocznie. Stanowiło to przed wojną ubytek blisko 700 tysięcy q ziarna pszenicy. Po przeliczeniu na wartość pieniężną, straty spowodowane tylko przez śnieć wynosiły w Polsce blisko 20 milionów złotych przedwojennych rocznie, czyli mniej więcej tyle, ile wynosił nasz roczny eksport pszenicy i mąki pszennej razem. Praktyka wykazała, że w wypadkach silnego zaśniecenia ziarna a zwłaszcza przy odmianach szczególnie wrażliwych na śnieć, straty są dosyć duże. Niejednokrotnie dochodzą do kilkudziesięciu procent plonu ziarna.

W artykule dostatecznie wykazałem gospodarczą rolę chorób zbóż ozimych, zwracając jednocześnie uwagę na grożące zbożom z ich strony niebezpieczeństwo oraz na nieodzowną konieczność zwalczania chorób przez zaprawianie ziarna do siewu.

Rolniku! Zaprawiaj ziarno do siewu! Zagadnienia tego nie lekceważ i bagatelizuj. Nie możemy zezwalać na rujnowanie i niszczenie naszego majątku narodowego. W gromadach należy powołać specjalne komitety, które dopilnują by akcja zaprawiania ziarna siewnego była przez wszystkich rolników dokładnie przeprowadzona. Nie wolno wysiać ani jednego grama ziarna siewnego bez zaprawiania. Rolnicy! Zastosujcie się do wszystkich zarządzeń instruktora ochrony roślin oraz agronoma powiatowego urzędujących przy Starostwie.

Herbert Widera

Teoria i praktyka — wołek zbożowy i próbobranie

Artykuł dyskusyjny

Wszystkim wiadomo, jak wielkie szkody czyni w naszych magazynach wołek zbożowy i dla tego próbobranie przeprowadzane przez maklerów przysięgłych względnie przez zaprzysiężonych próbobiórców na zawołczenie towaru, mają wielkie znaczenie przy zwalczaniu tego groźnego szkodnika. Niestety, próbobrania te nie spełniają często wyznaczonego im zadania.

Według regulaminu próbobiórca opisuje pogodę, temperaturę, stwierdza czy wagon stoi w słońcu lub cieniu, liczy w ciągu dziesięciu minut wołki znajdujące się na ścianach wagonu i w towarze, następnie pobiera sondą conajmniej z piętnastu miejsc próbę danego zboża, którą po dokładnym przemieszaniu wysypuje do litrowych butelek, lakuje i nakleja nalepki. Na podstawie tych prób Komisja Rzecznawców przy Giełdzie Zbożowo-Towarowej ustala stopień zawołczenia i przyznaje mniejwartość. Zdawałoby się, że wszystko jest w porządku i próby pobrane w ten sposób przedstawiają rzeczywisty stan zawołczenia towaru — jednak tak nie jest!

Praktyka wykazuje coś wręcz przeciwnego.

Pozwolę sobie przytoczyć jeden z charakterystycznych wypadków, jakie miałem przy pró-

bobraniach na terenie Szczecina. Wypadek ten nie jest bynajmniej sporadyczny — odwrotnie — zdarza się bardzo często:

Przy dniu chłodnym i pochmurnym znajduję na ścianach wagonu w towarze w ciągu dziesięciu minut trzydzieści dwa wołki. Próby pobrałem zgodnie z regulaminem.

Przy badaniu laboratoryjnym w próbach butelkowych nie znaleziono wołków i Komisja Rzecznawców mniejwartości nie przyznała, gdyż uznano zboże to za zawołczone tylko sporadycznie.

W wypadku tym, magazynier względnie kierownik po obejrzeniu wagonu i sprawdzeniu ilości wołków stawia od razu towar do dyspozycji nadawcy, wzywając jednocześnie maklera przysięgłego względnie próbobiórcę, który pobiera urzędowe próby i oddaje je razem z wnioskiem na arbitraż. Zdawałoby się, że Komisja Rzecznawców na podstawie przedstawionych prób, w których według wszelkich danych powinny znajdować się wołki, przyzna odbiorcy mniejwartość. Tymczasem Komisja Rzecznawców żadnej mniejwartości nie przyznaje, ponieważ w próbach butelkowych nie znaleziono wołków, i uznaje towar za sporadycznie zawołczony, opie-

rając się na protokół próbobrania, w którym podana jest ilość wołków znaleziona przez próbobiorecę w ciągu dziesięciu minut, co powoduje jednocześnie koszty obciążające odbiorcę, a więc: próbobranie, Komisja Rzeczoznawców, reekspe-dycja itp. Kierownicy względnie magazynierzy obawiając się tych dodatkowych obciążeń, jakie ponoszą w wyżej opisanym wypadku, przyjmują zawołczone zboże i tym samym zarażają maga-zyny, co mija się z celem obecnie przeprowa-dzanej na skalę ogólnopaństwową akcji zwalczania szkodników zbożowych. Nic więc dziwnego, że słyszy się ogólne narzekania ze strony przy-jmujących zboże do magazynów, którzy kwestio-nują celowość próbobrania na wołka, co ogólnie należy uznać za słuszne.

Wydaje się więc, że opieranie przez Komisję Rzeczoznawców swoich orzeczeń wyłącznie na danych laboratoryjnych nie jest życiowe, i stąd też wynika konieczność większego niż dotychczas brania pod uwagę przy orzekaniu stopnia zawoł-czenia zboża ilości znalezionych wołków i innych spostrzeżeń maklera przysięgłego względnie za-prysiężonego próbobiorecy, które zawarte są w protokołach próbobrania.

Podając te swoje krótkie spostrzeżenia, proszę wszystkich zainteresowanych o wypowiedzenie się w tej sprawie na łamach „Wiadomości Giel-dowych”, co niewątpliwie przyczyni się do po-zytywnego uregulowania zagadnienia próbobrania i rozjemstwa dotyczącego ładunków zbóż za-wołczonych.

A. Rossmann

Zasady przechowywania ziarna

Ziarno zboża, ze względu na jego przezna-czenie — w większości wypadkach na mąkę do konsumpcji — wymaga starannego magazynowa-nia przez dłuższy okres. Zbiory bowiem doko-nywane są tylko raz w roku, a spożywa się je w postaci mąki w chlebie przez cały rok.

Jako organizm żywy, który stale oddycha, ziarno zbożowe ulega pewnym wpływom z zew-nątrz tak co do *temperatury* jak i *wilgoci*. Stały ten wpływ staje się dla ziarna szkodliwy. Staran-ne przechowywanie ziarna ma więc na celu stwo-rzenie zmagazynowanemu zbożu takich warun-ków, które umożliwiłyby zachowanie w nim przyrodzonych własności ziarna tak pod wzglę-dem przydatności do przemiatu jak i siewu.

Spółdzilenie zajmujące się skupem zboża po-siadają wyłącznie magazyny podłogowe, o otwar-tej powierzchni magazynowej. Zasyp zboża na-

stepuje w różnych wysokościach (1 do 1½ mtr). Z uwagi na otwartą przestrzeń powierzchni ma-gazynowej ziarno oddychając narażone jest na stałe oddziaływanie wzajemne jak i otoczenia.

Ziarno przeznaczone na przechowanie musi być dojrzałe, oczyszczone z wszelkiego rodzaju zanieczyszczeń chwastów, mineralnych, ziarn zepsutych, spleśniałych itp. Ziarna porośnięte, nadgryzione przez szkodniki zbożowe, połamane, poślednie o pomarszczonym naskórku sprawić mogą nam sporo kłopotu w przechowaniu, gdyż łatwo pochłaniają wilgoć.

W jakich warunkach powinno odbywać się przewietrzanie (przerabianie) ziarna?

Wiadomo, że ziarno oddychając wydziela dwutlenek węgla (CO_2). Stopień wydzielania zależny jest od wilgotności i temperatury ziarna. Nauka podaje iż przy:

11% wilgoci i 18°C temp. zboża				wyn. ona 0,3—0,4 mg. CO_2	
14—15%	„	i 18°C	„	„	1,4 „
14—15%	„	i 30°C	„	„	7,5 „
14—15%	„	i 40°C	„	„	20,0 „
14—15%	„	i 52°C	„	„	249,0 „
16,9%	„	i 18°C	„	„	123,0 „
20,5%	„	i 18°C	„	„	359,0 „
33,0%	„	i 18°C	„	„	2000,0 „

Z powyższego zestawienia wynika, że wilgoć w ziarnie ma daleko większy wpływ na zachodzące w nim zmiany, niż temperatura. O ile ziarno nie

posiada dużej wilgoci, która mogłaby zniszczyć jego tkanki, to przy temperaturze poniżej 2°C ziarno przestaje oddychać i przechodzi w stan

letargu. W takim stanie ziarno może leżeć dłużej czas — bez potrzeby przewietrzania go. Skoro jednak przy dostatecznej wilgoci wzrasta temperatura to ziarno natychmiast budzi się i zaczyna oddychać. Już przy różnicy 3°C między temperaturą ziarna a powietrza, należy dokonać przewietrzenia. Powyższe należałoby przyjąć jako zasadę. Aczkolwiek stałe utrzymanie ziarna na właściwym poziomie t. j. przy temperaturze nie wyższej jak 15°C i wilgoci 12% jest bardzo trudne, niemniej dążeniem każdego magazyniera powinno być utrzymać ziarno możliwie na najniższym poziomie temperatury i wilgoci. Celem stwierdzenia w jakim stanie znajduje się ziarno — każdy magazyn winien być zaopatrzony w odpowiednie termometry do badania temperatury i wilgoci w zbożu, i otaczającego go powietrza wewnątrz i zewnątrz magazynu.

Ziarno przechowywane w magazynach podłogowych (powierzchnia magazynowa otwarta) przejmuje wahania temperatury i wilgoci powietrza z zewnątrz. Przyjmując według obliczeń nauki, że w 1 m^3 powietrza przy temperaturze 0°C może być najwyżej 4,8 g. pary wodnej, przy temp. 10°C — najwyżej 9,4 g. pary wodnej, a przy 20°C — najwyżej 17,3 g. dochodzimy do wniosku, że ze wzrostem temperatury, powietrze zdolne jest do wchłaniania większej ilości pary wodnej. Jest jednakże pewna granica chłonności wilgoci przez powietrze i to w zależności od temperatury. Przez osiągnięcie tej granicy powietrze osiąga to co nazywamy *nasyceniem*. Wilgoć powietrza poza granicą nasycenia skrapla się i osiada w postaci rosy. Nietylko jednak powietrze osiąga granicę nasycenia przez większą chłonność wilgoci. Może to nastąpić również przez ochłodzenie się powietrza. Jeżeli więc ziarno znajdujące się w magazynie posiada niższą temperaturę, niż otaczające je powietrze — to jasnym jest, że skutkiem bezpośredniego działania powietrza z zewnątrz, temperatura powietrza obniży się. To samo dzieje się przy wilgoci ziarna w stosunku do wilgoci powietrza. I naodwrot — suche powietrze wchłaniać będzie wilgoć ziarna, jeżeli będzie ona wyższa do wilgoci powietrza.

Jeżeli temperatura ziarna będzie wyższa od temperatury powietrza, to wskutek zetknięcia się powietrza chłodniejszego przejmie część wyższej temperatury ziarna. Tym samym, przez ogrzanie zwiększa się chłonność wilgoci przez powietrze.

Odwrotnie — powietrze cieplejsze z zetknięciem się z cieplejszym ziarnem ostudza się i za-

chodzi obawa, że granica nasycenia może być przekroczona. W takim wypadku wilgoć znajdująca się w powietrzu może się skroplić i w postaci rosy osiąść na zbożu. Na tle tego co wyżej powiedziano należy więc stworzyć dla ziarna takie warunki, które uniemożliwiłyby zagrożenie zepsuciu, a więc

- 1) temperatura w magazynie winna być utrzymana możliwie niska i równomierna,
- 2) uniemożliwić dopływ do magazynu powietrza wilgotnego, natomiast dopuścić dopływ powietrza suchego.

Przewietrzanie (przerabianie) zboża odbywać powinno się przy sprzyjających warunkach atmosferycznych jeżeli:

- a) temperatura powietrza zewnętrznego jest nieco niższa od temperatury powietrza w magazynie,
- b) zawartość wilgoci powietrza zewnętrznego jest niższa od wilgoci powietrza w magazynie.
Przy słońcu — dni deszczowe, dni pochmurne o dużym nasyceniu powietrza wilgocią — przerabiania zboża należy unikać.
- c) przy równej temperaturze ziarna i powietrza — przewietrzanie winno odbywać się tylko wtedy, jeżeli wilgoć powietrza jest niższa od wilgoci ziarna.

Wyżej podano już ile w 1 m^3 powietrza przy odpowiedniej temperaturze może być pary wodnej. Podane ilości pary oznaczają 100% nasycenia. Wspomniano również o tym, co się dzieje, gdy ilość pary wodnej przekroczy nasycenie powietrza. Na przykładzie zilustrujemy to poniżej:

- 1) 1 m^3 powietrza przy temperaturze 20°C nasycone jest wilgocią t. j. posiada 17,3 g. pary wodnej. Jeżeli więc temperatura ziarna będzie niższa (przyjmujemy 10°C) od temperatury (powietrza zewnętrznego (20°C)) to przy zetknięciu się nastąpi ochłodzenie powietrza. Ponieważ jednocześnie nie nastąpił ubytek pary wodnej w powietrzu a temperatura ziarna i powietrza zrównała się, więc nadmiar pary wodnej (pamiętamy, że przy 10°C nie może być więcej jak 9,4 g. pary wodnej) — różnica między 17,3 g. a 9,4 g. skropli się i osiadać na zbożu w postaci rosy.

2) jeżeli natomiast 1 m³ powietrza (zew-
nętrzne) przy temperaturze 10°C nasycone
wilgocią t. j. posiada 9,4 g. pary wodnej
zetknięcie się z ziarnem o temperaturze
20°C wówczas powietrze przez ogrzanie
się do 20°C zdolne jest wchłonąć różnicę
pary t. j. 17,3 g. przy 20°C i 9,4 g. przy
10°C. Zakładamy jednakże, że mimo pod-
wyższenia temperatury powietrza, nie zmie-

nia się jego wilgotność i utrzymuje się na
tym samym poziomie co przy temperaturze
10°C t. j. 9,4 g. Mówimy wówczas, że na-
sycenie powietrza jest *względne* i określamy
je jako nasycenie 50%.

Przyjmując, że żyto o zawartości wody
15,5% nie ulega zepsuciu, określeniu temu
odpowiada 75% względnej wilgotności po-
wietrza magazynowego gdyż

wzgl. wilg. powietrza magaz.	87 ⁰ / ₀	odpowiada	18,6 ⁰ / ₀	wody w życie
" " " "	81 ⁰ / ₀	"	16,5 ⁰ / ₀	" "
" " " "	75 ⁰ / ₀	"	15,5 ⁰ / ₀	" "
" " " "	65 ⁰ / ₀	"	14,2 ⁰ / ₀	" "
" " " "	55 ⁰ / ₀	"	12,8 ⁰ / ₀	" "
" " " "	45 ⁰ / ₀	"	11,4 ⁰ / ₀	" "
" " " "	18 ⁰ / ₀	"	7,1 ⁰ / ₀	" "
" " " "	5 ⁰ / ₀	"	3,8 ⁰ / ₀	" "

Dążyć więc należy do tego, ażeby *względ-*
na wilgotność powietrza nie przekraczała
75%, gdyż już przy niewielkim odchyleniu
od tej granicy (około 81% względnej wil-
gotności) stwarza się dogodne warunki roz-
woju pleśni, powodując jednocześnie potę-
gowanie oddychania ziarna.

Wiadomem jest, że w przejściu z jesieni na
okres zimowy, zboże ochładza się wolniej w ma-
gazynie niż powietrze zewnętrzne, a odwrotnie
w przejściu z zimy na wiosnę — temperatura po-
wietrza — szybciej wzrasta niż w zbożu przecho-
wanym w magazynie. Stąd wniosek, że jeżeli w
okresie zimy niższa temperatura powietrza zetk-
nie się z cieplejszym ziarnem, to nie zaistnieje
niebezpieczeństwo osadzenia się w wilgoci po-
wietrza na zbożu, gdyż z ocieplaniem powietrza
wzrasta jego chłonność wilgoci. W drugim na-
tomiaś wypadku — przejście z zimy w wiosnę,
cieplejsze od ziarna powietrze zewnętrzne przy
zetknięciu się z nim zostaje ochłodzone i w za-
leżności od zawartości wody w powietrzu, grani-

ca nasycenia może być przekroczona, a wówczas,
jak powiedziano już wyżej skroplona para wod-
na osiadzie w postaci rosy na zbożu. Dalszy
wniosek z tego, że największe ryzyko zwiększe-
nia wilgoci w ziarnie przez jego przewietrzanie
istnieje na wiosnę. Z tego też względu w tym
okresie należy przerabiać je tylko w koniecznym
wypadku i jeżeli stosunek temperatury i wilgoci
powietrza zewnętrznego daje się tak ułożyć, że
ziarno nie ulegnie ujemnym wpływom z zew-
nątrz.

Dla zorientowania się kiedy może być zboże
przewietrzane oraz celem ustalenia czy warunki
atmosferyczne pozwalają na dokonanie tej czyn-
ności, podaje się poniżej tabelę z odpowiednią
instrukcją jak się z nią obchodzić. Tabela ta win-
na być wywieszona w każdym magazynie, ażeby
móc każdej chwili określić, po stwierdzeniu na
odpowiednich termometrach temperatury i wil-
goci zboża i powietrza, czy przerabianie może
odbyć się bez narażenia zboża na zwiększenie
posiadanej już wilgoci i ciepła.

J.

TABLICA POMOCNICZA DO USTALANIA WZGLĘDNEJ

TEMPERATURA ZBOŻA

		— 6	— 5	— 4	— 3	— 2	— 1	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
TEMPERATURA POWIETRZA ZEWNĘTRZNEGO °C																			
— 9	96,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 8	88,2	95,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 7	81,2	88,7	95,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 6	74,9	81,3	88,0	95,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 5	69,1	75,0	81,2	88,0	95,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 4	63,8	69,2	74,9	81,5	88,3	95,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 3	58,8	63,8	69,0	75,1	81,4	87,9	95,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 2	54,3	58,8	63,7	69,3	75,1	81,1	87,9	94,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 1	50,1	54,4	58,8	64,0	69,4	75,0	81,2	87,3	94,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 0	46,3	50,2	54,3	59,1	64,1	69,2	75,0	80,6	86,8	93,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	44,1	46,7	50,6	55,0	59,6	64,4	69,8	75,0	80,8	86,5	92,3	98,1	—	—	—	—	—	—	—
2	40,1	43,4	46,0	51,1	55,4	59,8	64,8	69,7	75,0	80,0	85,7	91,1	98,2	—	—	—	—	—	—
3	37,3	40,5	43,8	47,7	51,7	55,8	60,5	65,0	70,0	75,0	80,0	85,0	91,8	97,5	—	—	—	—	—
4	35,0	38,0	41,1	44,7	48,4	52,4	56,7	60,9	65,7	70,3	75,0	79,7	85,9	91,4	97,4	—	—	—	—
5	33,0	35,9	38,7	42,1	45,6	49,3	53,4	57,4	61,8	66,2	70,6	75,0	80,9	86,0	91,6	97,1	—	—	—
6	30,7	33,3	36,0	39,2	42,5	45,9	49,7	53,4	57,5	61,7	65,8	69,9	75,4	80,1	85,4	90,4	96,6	—	—
7	28,7	31,2	33,7	36,7	39,8	43,0	46,5	50,0	53,9	57,7	61,5	65,4	70,5	75,0	79,9	84,6	90,4	96,3	—
8	27,0	29,3	31,7	34,5	37,4	40,3	43,7	47,0	50,6	54,2	57,8	61,5	66,3	70,5	75,1	79,5	84,9	90,4	—
9	25,5	27,6	29,9	32,5	35,2	38,1	41,3	44,3	47,8	51,1	54,6	58,0	62,5	66,5	70,8	75,0	80,1	85,2	—
10	23,8	25,9	28,0	30,4	33,0	35,6	38,6	41,5	44,7	47,9	51,1	54,3	58,5	62,2	66,3	70,2	75,0	79,8	—
11	22,4	24,3	26,3	28,6	31,0	33,5	36,3	39,0	42,0	45,0	48,0	51,0	55,0	58,5	62,3	66,0	70,5	75,0	—
12	20,9	22,7	24,6	26,7	29,0	31,3	33,9	36,5	39,3	42,1	44,9	47,7	51,4	54,7	58,2	61,7	65,9	70,1	—
13	19,6	21,3	23,1	25,1	27,2	29,4	31,8	34,2	36,8	39,5	42,1	44,7	48,2	51,3	54,6	57,9	61,8	65,8	—
14	18,5	20,1	21,7	23,6	25,6	27,7	30,0	32,2	34,7	37,2	39,7	42,1	45,5	48,3	51,5	54,5	58,3	62,0	—
15	7,5	19,0	20,5	22,3	24,2	26,2	28,4	30,5	32,8	35,2	37,5	39,8	43,0	45,7	48,7	51,6	55,1	58,6	—
16	16,5	17,9	19,3	21,0	22,8	24,6	26,7	28,7	30,9	33,1	35,3	37,5	40,4	43,0	45,8	48,5	51,8	55,1	—
17	15,4	16,8	18,1	19,7	21,4	23,1	25,0	27,0	29,0	31,0	33,1	35,2	37,9	40,3	43,0	45,5	48,6	51,7	—
18	14,5	15,8	17,1	18,5	20,1	21,8	23,6	25,3	27,3	29,2	31,2	33,1	35,7	38,0	40,5	42,9	45,8	48,7	—
19	13,7	15,0	16,2	17,5	19,0	20,6	22,3	23,9	25,8	27,6	29,4	31,3	33,7	35,9	38,2	40,5	43,3	46,0	—
20	12,9	14,0	15,3	16,5	17,9	19,4	21,0	22,5	24,3	26,0	27,7	29,5	31,8	33,8	36,0	38,2	40,8	43,4	—
21	12,2	13,3	14,4	15,6	16,9	18,3	19,8	21,3	23,0	24,6	26,2	27,9	30,1	32,0	34,0	36,1	38,5	41,0	—
22	11,5	12,5	13,6	14,7	16,0	17,3	18,7	20,1	21,6	23,2	24,7	26,3	28,4	30,2	32,1	34,0	36,3	38,7	—
23	10,9	11,8	12,8	13,9	15,0	16,3	17,6	18,9	20,4	21,8	23,3	24,8	26,7	28,4	30,2	32,0	34,2	36,4	—
24	10,3	11,1	12,1	13,1	14,2	15,4	16,7	17,9	19,3	20,6	22,0	23,4	25,2	26,8	28,6	30,3	32,3	34,4	—
25	9,7	10,7	11,4	12,4	13,5	14,6	15,8	17,0	18,3	19,6	20,9	22,2	23,8	25,4	27,1	28,7	30,7	32,6	—
26	9,2	10,0	10,8	11,7	12,7	13,7	14,9	16,0	17,2	18,4	19,7	20,9	22,5	24,0	25,5	27,0	28,9	30,7	—
27	8,7	9,4	10,2	11,1	12,0	13,9	14,1	15,1	16,3	17,4	18,6	19,8	21,2	22,7	24,1	25,6	27,3	29,1	—
28	8,2	8,9	9,7	10,5	11,4	12,3	13,3	14,3	15,4	16,5	17,6	18,7	20,2	21,5	22,9	24,3	25,9	27,6	—
29	7,8	8,5	9,2	10,0	10,8	11,7	12,6	13,6	14,6	15,7	16,7	17,8	19,1	20,4	21,7	23,0	24,6	26,1	—

I. PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH 0 C.

[illegible]

Przykłady zastosowania pomocniczej tabeli wg. Seidl'a

Cyfry górne poziome od — 6 do 30 oznaczają temperaturę zboża, cyfry lewe pionowe od — 9 do 29 oznaczają temperaturę powietrza zewnętrznego.

Cyfry znajdujące się na przecięciu linii pionowej i poziomej określają względną wilgotność jaką może zawierać powietrze zewnętrzne w chwili wietrzenia zboża bez narażania go na powiększenie zawartości wilgoci. — Przerabianie (wietrzenie) *nie może* odbywać się, jeżeli wilgociomierz wskazuje wyższą wilgotność od wykazanej w tabeli.

PRZYKŁADY

- 1) Temperatura zboża wynosi 18°C, powietrza 13°C, na przecięciu linii jest kreska. Znaczy to, że przerabianie zboża może się odbyć.
- 2) Temperatura zboża wynosi 18°C, powietrza 15°C, na przecięciu linii jest cyfra 90,2.
- 3) Temperatura zboża 5°C, powietrza — 2°C, na przecięciu linii jest kreska. Przewietrzanie może się odbyć.
- 4) Temperatura zboża 7°C, powietrza 15°C, na przecięciu linii jest podana cyfra 45,7. Znaczy to, że przerabianie może się odbyć tylko wtedy, jeżeli wilgociomierz nie wykaże więcej niż 45,7% wilgoci w powietrzu.
- 5) Temperatura zboża 15°C, powietrza 23°C, na przecięciu linii podana jest cyfra 46,6%. Znaczy to, że przerabianie może odbyć się, o ile wilgociomierz nie wykaże więcej niż 46,6% wilgoci w powietrzu.

Jak i kiedy płacić podatek gruntowy w zbożu

Jak wiadomo ogólnie, podatek gruntowy jest płatny w dwóch ratach, a mianowicie do 1 marca i do 1 listopada, przy czym w nakazie płatniczym jest podana wysokość podatku za cały rok w gotówce i w naturze. Nadmienić należy, że gospodarstwa o przychodowości do 80 q żyta wpłacają cały podatek w gotówce, natomiast gospodarstwa o przychodowości ponad 80 q żyta płacą pierwszą ratę podatku gruntowego gotówką, a całą drugą ratę w ziemiopłodach.

Z uwagi na niedostateczną jeszcze pojemność magazynów, dostarczanie zboża na poczet podatku gruntowego rozpoczyna się już 1 września.

Zostały ustalone terminy odstawy zboża dla każdej gromady, a to celem zapobieżenia zatorom, które mogłyby powstać gdyby wszystkie gromady przywiozły zboże w jednym dniu.

Dlatego też aby akcja oddawania zboża przebiegała sprawnie i bez niepotrzebnej straty czasu, zboża nie należy oddawać wcześniej ani też później lecz w tym terminie, jaki wyznaczył zarząd gminny. W wypadku powstania specjalnych okoliczności, które nie pozwolą na oddanie

zboża w wyznaczonym terminie, należy porozumieć się z zarządem gminnym lub sołtysem.

Termin oddawania zboża powinni sołtysi ogłosić w swojej gromadzie, wszystkim rolnikom conajmniej na 6 tygodni przed wyznaczonym okresem, żeby rolnicy mogli się przygotować.

Z uwagi na wielką akcję mającą na celu poprawę jakości zarówno artykułów przemysłowych jak i płodów rolnych, zboże na podatek gruntowy powinno pochodzić ze zbiorów tegorocznych i winno odpowiadać normom określonym przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego. Przede wszystkim zboże to powinno mieć odpowiedni ciężar gąstkowy, oraz winno być suche, o naturalnym zapachu, czyste i niezagrzone. W razie dostarczenia na punkt zsyłu zboża, którego zanieczyszczenie przekracza będzie normy określone, punkt zsyłu umożliwi rolnikowi doczyszczanie go na urządzeniach znajdujących się na punkcie zsyłu. Za normalnie suche uważa się żyto i pszenicę o wilgotności do 15%, a jęczmień do 15,5%. Za wyższy stopień wilgotności będą dokonywane potrącenia. Ponadto będą również stosowane potrącenia od wagi w następujących przypadkach:

w przypadku dostarczenia zboża o niższym ciężarze gatunkowym niż przewiduje standart, w przypadku dostarczenia pszenicy zarazonej śniecią lub wółkiem zbożowym.

Sumy potrąceń ogólnych będą uwidocznione na poświadczeniu odbioru, co dostawca potwierdzi swoim podpisem.

Nie będzie w bieżącym roku podatkowym przyjęte przez punkt zsyłu zboże o wilgotności ponad 17%, porażone wółkiem zbożowym przy III stopniu zawożenia oraz zboże, dla którego suma potrąceń za mniejszy ciężar gatunkowy i nadmierne zawilgotnienie przekroczy 7%.

Zboże na podatek gruntowy trzeba dostarczyć do tego punktu zsyłu, do którego została przydzielona gmina; w obrębie której położone jest gospodarstwo podatnika.

Fakt oddania zboża, punkt zsyłu obowiązany jest poświadczyć przez wydanie zaraz na miejscu „poświadczenia odbiór”. Napewno nie powtórzą się obecnie wypadki, aby rolnik w miejscu oddania zboża otrzymał kwit magazynowy, z którym musiałby udawać się do odległego czasem biura spółdzielni, celem uzyskania „poświadczenia odbiór”. W całym okresie przyjmowania zboża, punkty zsyłu, których jest dostateczna ilość, będą czynne od godz. 8 rano aż do zmroku

oraz w związku z poborem zboża nie wolno im pobierać jakichkolwiek opłat pieniężnych.

Wszelkich informacji w powyższych sprawach udzielają zarządy gminne oraz punkty zsyłu, a w wypadku zauważenia niedokładności podczas zdawania zboża, donieść trzeba o tym gminie lub pełnomocnikowi podatku gruntowego w powiecie.

Niektóre kategorie rolników mają prawo uiszczania podatku gruntowego zamiast zbożem — gotówką wg cen przyjętych przy wymiarze podatku gruntowego. Podatnicy, którzy w ubiegłym roku podatkowym mieli prawo oddawania podatku owsem zamiast żytem, będą mogli uiszczać podatek gotówką, gdyż owies w roku obecnym nie będzie przyjmowany na poczet podatku gruntowego.

Znając wielkie zmiany jakie zaszły w postawie psychologicznej wielkich warstw chłopskich, należy być pewnym, iż w obecnym okresie wzmożonego tempa odbudowy i rozbudowy, rolnicy nasi wypełnią w 100% obowiązki podatkowe, przyczyniając się w ten sposób do wzmocnienia potencjału gospodarczego naszej Ojczyzny Robotniczo - Chłopskiej.

Niechaj będzie naszym chłopskim hasłem: uiszczamy podatek gruntowy i składki oszczędnościowe bez odsetek za zwłokę oraz bez kosztów egzekucyjnych”.

NORMY JAKOŚCIOWE

dla przetworów pomidorowych na okres gospodarczy 1949/50 zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Departament Obrotu Artykułami Rolnymi pismem z dnia 26.8.49 r. za L. dz. R.II.C/45/12/49.

Do obrotu giełdowego dopuszcza się następujące przetwory pomidorowe:

- 1) przecier pomidorowy,
- 2) koncentrat pomidorowy trzykrotny,
- 3) „ „ pięciokrotny,
- 4) pastę pomidorową (koncentrat pomidorowy siedmiokrotny).

PRZECIERY I KONCENTRATY POMIDOROWE

Przetworami pomidorowymi nazywamy odpowiednio przygotowane owoce, wszystkich odmian, przetarte na gęstych przecieraczkach (pozbawione skórek, pestek i innych części stałych), świeżych pomidorów, surowych, parowanych lub gotowanych, charakteryzujące się konsystencją

mniej lub więcej papkowatą i utrwalone chemicznie lub termicznie.

I. Przetwory pomidorowe winny odpowiadać następującym normom:

- 1) zawartość suchej masy (bez dodanej soli kuchennej), która powinna wynosić w przypadku:
 - a) przecieru niezagęszczanego nie mniej niż 3,5%,
 - b) koncentratu trzykrotnego nie mniej niż 12%,
 - c) koncentratu pięciokrotnego nie mniej niż 20%,
 - d) pasty pomidorowej (koncentrat siedmiokrotny) nie mniej niż 28%,

- 2) wygląd masy przecieru lub koncentratu jednolity, bez kawałków owoców i przybarwień przysięciennych od beczki,
- 3) smak tylko nieco zmieniony przez dodatek benzoesanu sodu lub pasteryzację,
- 4) barwa charakterystyczna dla przecieru pomidorowego, nieco przyciemniona przez zagęszczenie przy koncentratkach i paście,
- 5) zawartość dodanej soli kuchennej nie więcej niż 1‰ w przecierze pomidorowym i nie więcej jak 1,5‰ w koncentratkach i paście,
- 6) utrwalenie przetworów pomidorowych odpowiednim środkiem konserwującym np. benzoanem sodu użytym w ilościach nie więcej 1‰ (promille) i to tylko dla ilości ponad 10 kg. Dla mniejszych ilości przetworu należy stosować utrwalenie na drodze pasteryzacji,
- 7) przetwory pomidorowe pasteryzowane nie mogą zawierać środków konserwujących,
- 8) przetwory pomidorowe nie mogą zawierać zanieczyszczeń roślinnych (liści, szypulek pestek, skórek, kawałków łydy), zwierzęcych (resztek gąsiennic), oraz mineralnych (piasek),
- 9) przetwory pomidorowe nie mogą wykazywać smaku, zapachu oraz wyglądu przypalenia,
- 10) przetwory pomidorowe nie mogą wykazywać objawów gnicia, pleśnienia i fermentacji itp.

II. Opakowanie i znakowanie.

- 1) Jako opakowanie hurtowe dla przetworów pomidorowych dopuszcza się beczki drewniane 100 i 200 litrowe, lub beczki drewniane 185 litrowe eksportowe,
- 2) jako opakowanie detaliczne dla przetworów pomidorowych dopuszcza się puszki metalowe, a nadto słoje szklane o pojemności od 0,5—5 litrów, oraz butelki 0,25 i 0,5 litra,

- 3) znakowanie beczek, puszek, słoików i butelek winno zawierać:
 - a) nazwę lub znak wytwórni,
 - b) nazwę produktu, z zaznaczeniem stopnia zagęszczenia,
 - c) wagę brutto, netto i tarę,
 - d) Nr beczki, puszki, słoika, butelki (słoja i butelki na etykietach),
 - e) datę produkcji (rok),
 - f) oznaczenie konserwacji chemicznej.

III. Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego przetworów pomidorowych o ile.

- 1) wykazują zawartość suchej masy bez dodanej soli kuchennej poniżej ustalonych norm,
- 2) wykazują więcej niż 1‰ zawartości dodanej soli kuchennej w przecierze pomidorowym,
- 3) wykazują więcej niż 1‰ (promille) zawartości benzoanu sodu,
- 5) wykazują więcej niż 10 miligramów miedzi w 1 kg przecieru pomidorowego, a więcej niż 30 miligramów w 1 kg koncentratu pomidorowego i paście,
- 6) były sztucznie barwione,
- 7) zawierają dodatek kwasu salicylowego, lub innego niedozwolonego środka konserwującego,
- 8) wykazują objawy fermentacji, zjełczenia lub zakwaszenia,
- 9) wykazują smak i zapach obcy (zwłaszcza pleśń i gnilny),
- 10) wykazują więcej niż 5‰ (promille) wagowo zanieczyszczeń roślinnych i więcej niż 1‰ (promille) wagowo zanieczyszczeń mineralnych,
- 11) wykazują objawy przypalenia,
- 12) nie posiadają oznaczenia chemicznej konserwacji (w przypadku konserwacji np. benzoanem sodu),
- 13) są niewłaściwie opakowane lub wadliwie oznaczone.

Projekt norm produkcji ogórków kwaszonych (kiszonej)

(w dostosowaniu do ustalonych i przyjętych norm jakościowych).

Kwaszarnia ogórków winna mieć wszystkie pomieszczenia wzorowo czyste, suche, oświetlone jasno z dobrą wentylacją i obfitą ilością wody. Ściany sali przerobowej winny być wykładane kafelkami lub malowane jasną farbą olejną.

Podłoga powinna być betonowa ze spadkiem i odprowadzeniem wód.

Pomieszczenia kwaszarni to:

1. magazyn na surowiec (na krótkie przetrzymanie)
2. miejsce na oczyszczanie, moczenie i mycie ogórków i przypraw,
3. miejsce do sortowania ogórków,
4. skład na puste beczki,
5. miejsce na mycie i wyparzanie beczek,
6. magazyn dla surowców pomocniczych,
7. właściwa sala przerobowa,
8. ubikacja o temp. $+16^{\circ}$ do $+20^{\circ}$ C., przeznaczona do składowania beczek z ogórkami na okres fermentacji,
9. piwnica na przechowanie ogórków po ukończeniu fermentacji (temp. $+1^{\circ}$ do $+4^{\circ}$ C.,
10. ubieralnia i łazienka dla pracowników,
11. lokal biurowy,
12. podręczne laboratorium.

U w a g a : zamiatanie na sucho jest wzbronione, utrzymanie czystości wszędzie musi być wzorowe.

W kwaszarni powinny być:

1. sortownice,
2. zbiorniki z wodą do mycia ogórków i przypraw,
3. stoły drewniane gładkie do obierania ogórków z ogonków,
4. urządzenia do mycia i parowania beczek (wąż gumowy itp.),
5. kocioł do gotowania wody,
6. waga dziesiętna i stołowa,
7. przyrządy do oznaczania kwasowości za pomocą,

8. przyrządy do cechowania beczek,
9. przyrządy do parafinowania beczek,
10. noże nierdzewne i nierdzewne szpikulce.

Technika produkcji ogórków kiszonych

Surowiec.

Jakość odmian:

Na pierwsze miejsce — jako surowiec pierwszorzędnej jakości przerobowej — wysuwa się przede wszystkim odmiana ogórków, należących do polskiego doboru odmian.

Są to:

ogórki Monasterskie

„ Warszawskie gruntowe

„ Przybyszewskie

Z poza doboru do kiszenia poleca się następujące odmiany:

Holenderskie półdługie

Lignickie

Muromskie

Baldur

Grochlickie

Terespolskie

Jakość surowca:

Przebieranie:

A — ogórki do kiszenia muszą być:

zdrowe, świeże, niezbyt dojrzałe, jędrne, gładkie lub z małymi brodawkami, jednako i dostatecznie wyrośnięte, czyste, bez plam i otluczeń oraz miejsc nadpsutych, niepopękane i bez uszkodzeń.

o kształcie: prawidłowym i foremne, tzn. proste, (tabl. 1, 2 i 3) lub lekko skrzywione, (patrz. tabl. 7 rys. XII i XIII).

o kolorze: zielonym (dopuszczalne w $\frac{1}{4}$ powierzchni białawe)

o wnętrzu: dobrze wypelnionym mięszem, bez pustych komór, o małych gniazdach nasieniowych i o niezbyt wykształconych nasionach.

Ogórki, używane do kiszenia, powinny pochodzić tylko z pól, nawożonych nawozem stajennym lub obornikiem.

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

B — Wyklucza się ogórki:

zwędnięte, nieświeże, nadpleśniałe, posiadające zapach stęchlizny, przerośnięte, przejrzałe i miękkie,

zagrzone w transporcie lub na stertach w magazynie,

uszkodzone mechanicznie.

o kształcie: gruszkowatym, beczkowate, przewężone, krzywe, (z wyboru I i II)

o kolorze: żółtym lub żółtawym i białym, z ciemnymi plamami,

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

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

Sortowanie:

Ogórki należy kisić tzw. wyborami, tzn. ogórków — w osobnej beczce.

Obróbka:

Nasady ogórków winny być całokwicie usunięte, tak jednak, by ogórki nie były uszkodzone nożem.

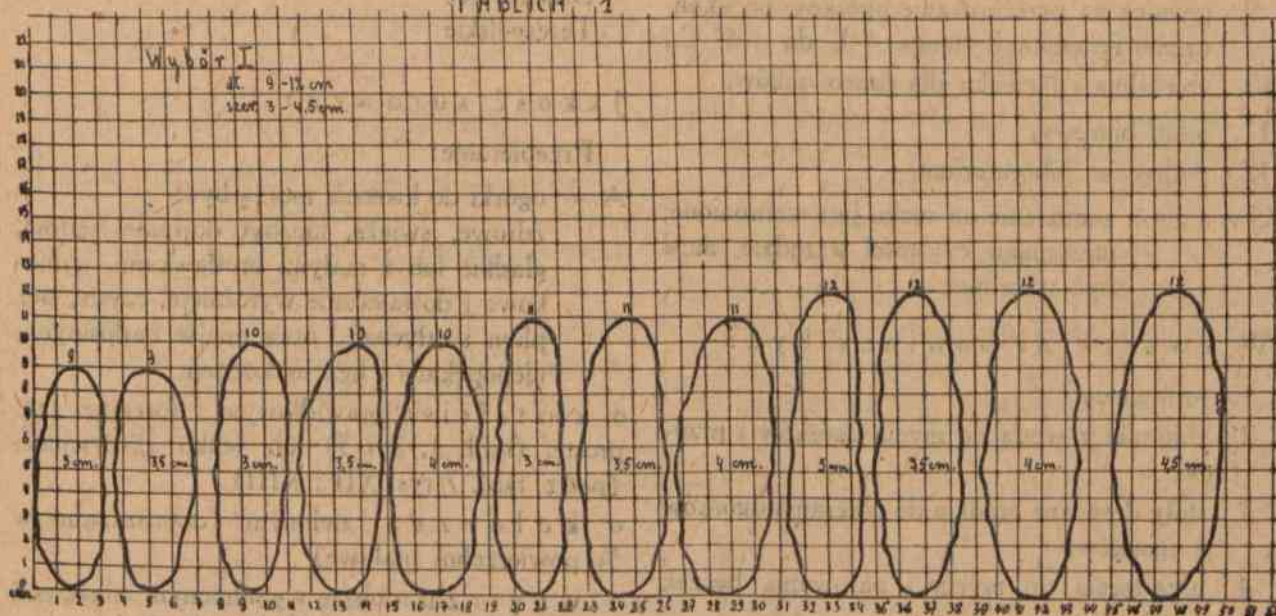
Moczenie, mycie i nakłuwanie

Ogórki należy wymoczyć w wodzie około 15 minut, (wskazana jest woda letnia celem nagrzania), po tym wymyć ręcznie lub mechanicznie. Pamiętać należy, że zbyt długie mycie — szczególnie przy pomocy za twardych szczotek — usuwa z ogórków za dużo drobnoustroji, przydatnych w dalszym ciągu przy fermentacji. Ogórki, pozbawione tych drobnoustroji, fermentują wolniej i nie wytwarzają dobrego aromatu.

Najlepsze jest ręczne mycie ogórków, gdyż nie uszkadza surowca.

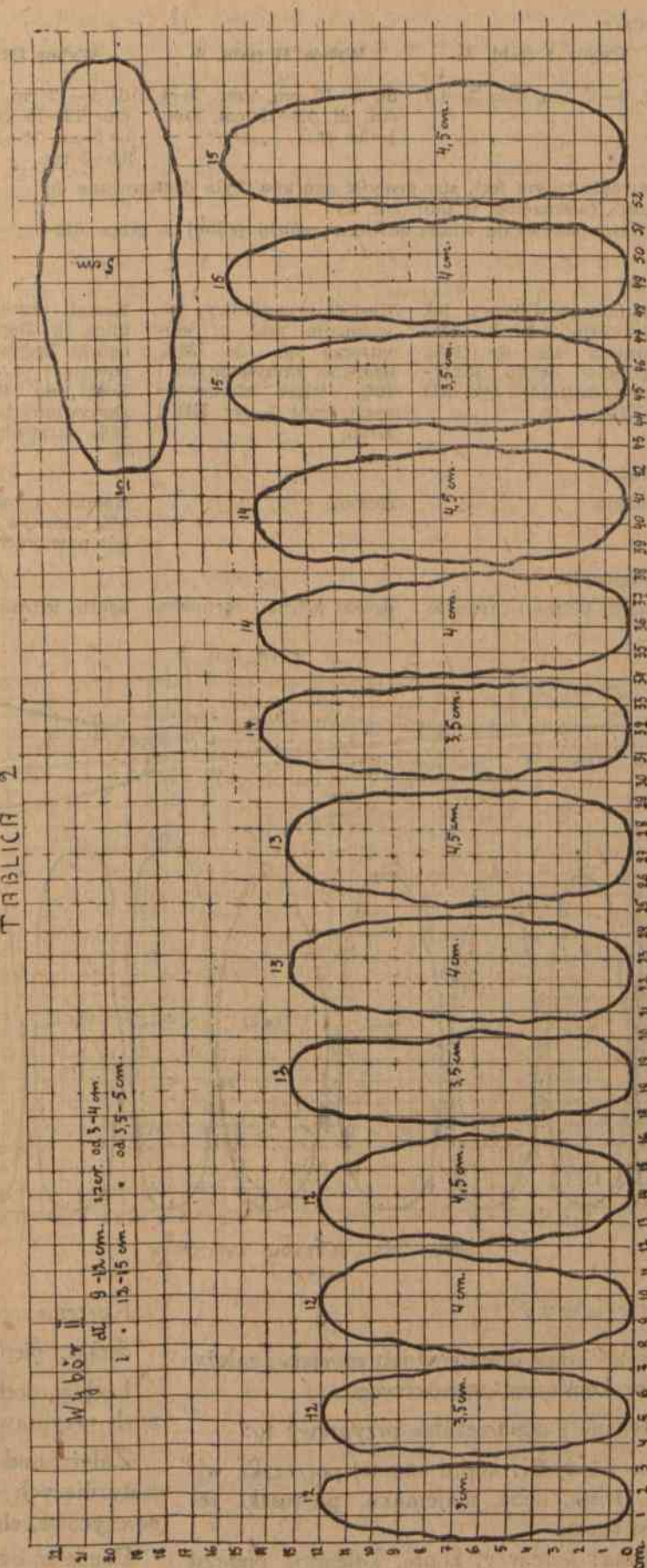
Przed kiszeniem można ogórki ponakłuwać ręcznie, dając kilka ukłuć w ogórek przy pomocy igły ze stali nierdzewnej. Powoduje to szybszą dyfuzję soków z ogórka z zalewą.

TABLICA 1



NORMY DLA OGÓRKÓW KWASZONYCH -
1949 r.

TABLICA 2



NORMY DLA OGÓRKÓW KWASZONYCH.-

1949 r.

A. Wymiary:

Wybór I (tabl. 1)	Wybór II (tabl. 2)	Wybór III (tabl. 3)	„Zupowe“
dł. 9—12 cm, szer 3—4,5	dł. 9—12 cm, szer. 3—4 cm; dł. 12—15 cm, szer. 3—5,5 cm.	dł. 9—12 cm, szer. 3—4,5 cm; 12—15 cm, szer. 3—5 cm, 15—18 cm, szer. 3,5—5 cm.	dł. 9—22 cm, szerokość dozwolona różna. (tabl. 7).

Uwaga: pożądanym jest, aby grubość ogórków była dostosowana do ich długości. (wskazówki w tabl. 1, 2, 3.)

Jednostka opakowania winna zawierać ogórki jednej z grup długości.

B. Kształt:

Kształt prawidłowy, jak wskazuje tabl. 1. Dopuszcza się do 10% ogórków lekko skrzywionych (tabl. 7 rys. XII i XIII).

Kształt prawidłowy, jak wskazuje tabl. 2; dopuszcza się do 20% ogórków skrzywionych i 10% lekko skrzywionych. (tabl. 7 rys. XII i XIII).

Kształt prawidłowy (tabl. 3). Dopuszcza się ogórki krzywe, maczugowate i przewężone w ilości do 10%, lekko skrzywionych — 10% i 20% skrzywionych (tabl. 7).

Dopuszcza się ogórki z różnymi nieforenościami, pod warunkiem, że są zdrowe (tabl. 7). Mogą być też połamane.

C. Barwa:

zielona

zielona

zielona, z tolerancją do 5% ogórków białych do pół powierzchni.

zielona i żółtawa oraz biaława.

D. Konsystencja:

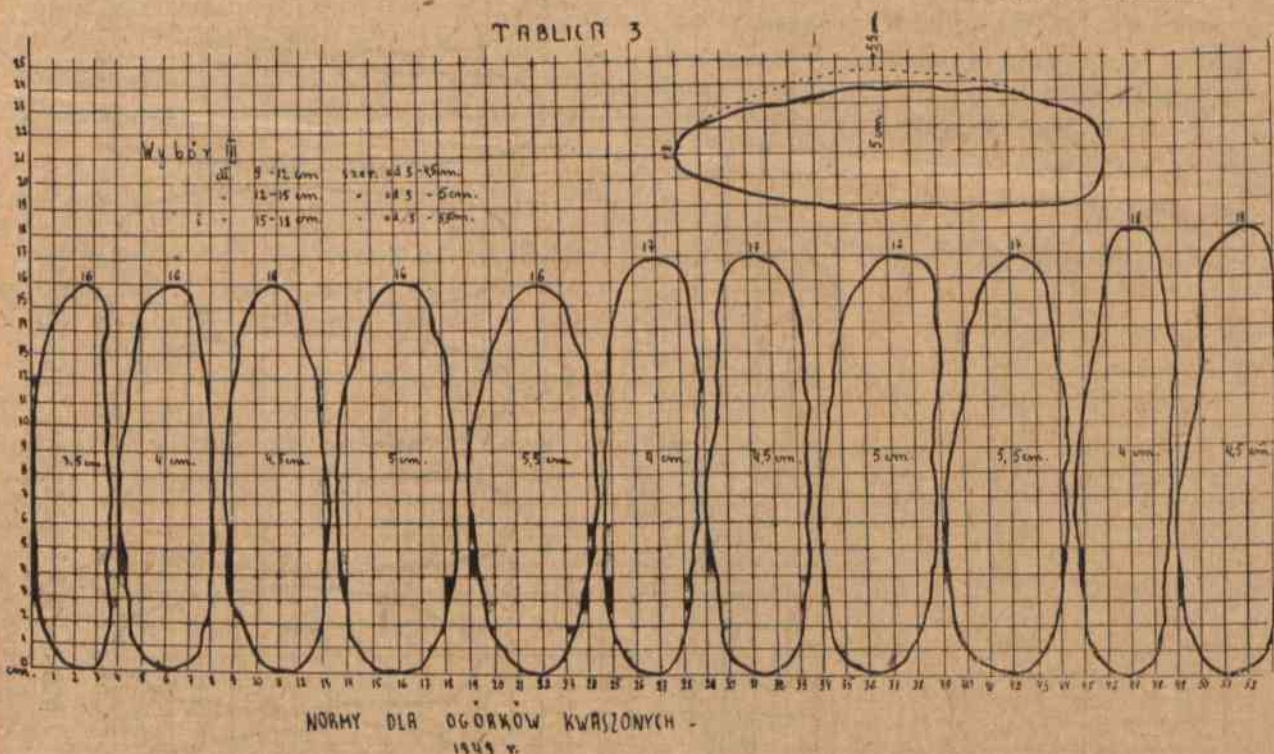
ogórki jędrne i chrupkie.

ogórki jędrne i chrupkie.

ogórki jędrne i chrupkie.

ogórki mogą być miękkawe, lecz zdrowe. Mogą być też popękane.

TABL. 3



Przyprawy:

Jakość i ilość dodatków jest zmienna i zależy od gustu konsumenta miejscowego.

Spotykane i dopuszczalne przyprawy to:

Liście i łodyżki: kopru czarnej porzeczki, winogron, wiśni, dębu, majeranku, pietruszki, seleru, estragonu.

Nasiona: gorczycy, kopru, kolendru, pieprzu zwykłego.

Korzenie: chrzanu, seleru.

Strąki: pieprzu tureckiego.

Łodyga podziemna: czosnku, i cały szereg innych przypraw tu nie wymienionych.

Zależnie od przewagi jednego ze środków aromatyzujących — rozróżnia się ogórki: koprowe, gorczycowe, chrzanowe itp.

Pamiętać trzeba, że stosuje się wspomniane dodatki z pewnym umiarem, gdyż przewaga jedne-

go z nich może uczynić ogórki kwaszone niemiłymi w smaku i tak np. od nadmiaru liści chrzanu — wytwarza się gorzki smak ogórków, a nadmiar liści dębowych powoduje cierpkość gotowego produktu.

Liście dębowe i wiśniowe daje się wówczas, gdy naczynie do kiszenia nie jest dębowe. Garbnik dębu jest wskazany z tego względu, że czyni ogórki kiszone trwalszymi. Estragon — prócz tego, że posiada aromatyczny olejek, ma garbnik i w działaniu swym zastępuje saletrę, przyczyniając się do zachowania jędrności ogórków.

Inne dodatki — takie jak gorczyca i czosnek — wpływają hamująco na rozwój pleśni i szkodliwych bakterii gnilnych, jeszcze inne jak np. liście czarnej porzeczki, które są bardzo bogate w witaminę C, witaminizują kiszonkę, czyniąc ją jesz-

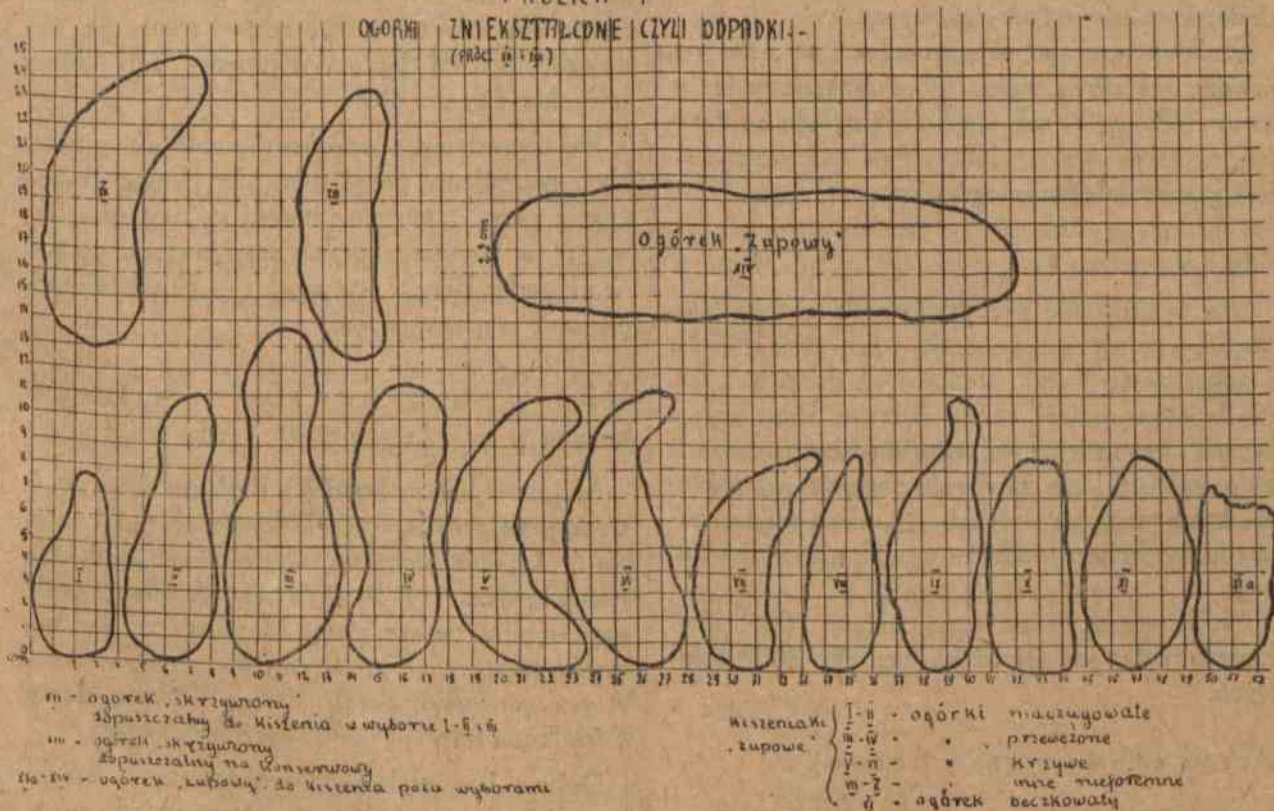
cze bardziej cenną pod względem zdrowotnym.

Dodatki aromatyczne winny być oczyszczone z niepotrzebnych części (np. korzenie kopru i estragonu), dokładnie wymyte, pokrajane na kawałki o długości 10—15 cm, korzenie chrzanu — pokrajane w paski, czosnek obrany i zmiażdżony itp.

Wszystkie przyprawy używane zawierają znaczne ilości związków mineralnych odgrywających w naszym organizmie cenną rolę w procesach odkwaszania krwi. Ciała chemiczne, zawarte w przyprawach biorą udział w procesie fermentacji mlekowej, przyspieszają tę fermentację i wpływają dodatnio na końcowy jej wynik i jakość kiszonki.

Ilość przypraw stanowi 3,5—6% w stosunku do wagi netto świeżych ogórków.

TABLICA 7



Z a l e w a

Fermentacja mlekowa musi przebiegać w środowisku płynnym. Ponieważ ogórki, które chcemy poddać kiszeniu, winny być zanurzone w środowisku płynnym, gdyż inaczej nie mielibyśmy warunków dla przeprowadzenia wspomnianej fermentacji, przeto — w celu stworzenia pożądanego środowiska — przygotowujemy tzw. „zalewę”.

Dzień przed właściwą produkcją należy przygotować odpowiednią ilość wody. Podczas goto-

wania wody pozbywamy się pewnej ilości węglanów, które powodowały twardość wody. Węglany te opadają na dno kotła w postaci osadu i są nam dobrze znane jako tzw. „kamień kotłowy”. Woda, przeznaczona na kiszenie ogórków, musi być miękka, nie można więc używać wody nieprzegotowanej.

Dobrze jest wraz z wodą przegotować odpowiednią ilość soli, aby i z niej wszelkie zanieczyszczenia osiadły na dnie kotła w postaci osadu.

Do zalewy dla ogórków wyboru I i II — dajemy do 5% soli (w stosunku do masy wody)

Do zalewy dla ogórków wyboru III i „Zupowych“ — dajemy do 6% soli.

Pamiętać należy, że do ogórków na szybkie spożycie i nie topionych w wodzie (zwyczaj przechowywania w Bugu) wystarcza 4% soli, natomiast dla ogórków na długie trzymanie i dla przechowywanych pod wodą stosuje się zalewę 6%-ową. Minimum soli ze względu na wartość smakową, wynosi 4‰. Sól musi być biała, miętka, czysta, bez goryczki i chloru (nie może być warzonka, gdyż zawiera pewien procent chloru).

Ponieważ ogórki mają mało cukru i nie powstałaby należyta ilość utrwalającego kwasu mlekowego, przeto pożądanym jest dodatek cukru do zalewy w ilości 1–2%. Na długie przetrzymanie dodatek cukru jest obowiązkowy.

Zalewa po zagotowaniu przez noc ustoi się, opadną szkodliwe sole, które neutralizowałyby kwas mlekowy — tak cenny ze względu na trwałość ogórków — i nazajutrz zimna zalewa gotowa jest już do zalewania ogórków.

Opakowanie:

Za opakowanie podstawowe do obrotu handlowego przyjmuje się beczki wg. wzoru P.K.N. Dopuszcza się beczki sosnowe aż do odwołania. Najlepsze są jednak beczki dębowe. Przy użyciu beczek z innego drzewa, uważamy, by drzewo nie było smoliste i nie zawierało żadnych właściwości, które mogłyby wpłynąć na zmianę smaku, zapachu lub koloru produktu w nich przechowywanego.

Najlepsze są beczki o pojemności 100 litrów. Dopuszczalne jest też użycie beczek 200 litrowych.

Przygotowywanie beczek:

Beczki dokładnie wyszorować, wypłukać, napęlić zimną wodą i pozostawić tak na noc, celem odmożenia drobnoustrojów i ich zarodników.

Nazajutrz wodę wylać, beczki jeszcze raz wyszorować gorącą wodą z sodą, wypłukać, napęlić roztworem wapna chlorowanego w ilości 300 g. na 100 litrową beczkę wody, w wypadku zaś braku wapna chlorowanego — użyć wapno niegaszone w ilości 0,5 kg/100 litrów wody. Beczki napęlnione wodą z wapnem zostawić na 2–3 dni dla ich dokładnej dezynfekcji. Po tym okresie

beczki należy jeszcze raz wymyć, wyparować i dokładnie wypłukać zimną wodą, a po tym osuszyć. Beczki nowe również winny być dokładnie wyparowane i po tym moczone przez 10–15 dni, celem usunięcia z nich zapachów surowego drzewa (przy użyciu beczek sosnowych), albo celem usunięcia z beczek dębowych garbnika, który przebarwia ogórki w warstwach przyściennych.

II sposób: można też beczki — po wymoczeniu i wyszorowaniu wodą gorącą z sodą — beczki wysiarkować. W tym celu bierzemy 4 dkg. siarki na 1 m³ beczki. Siarkę w postaci kwiatu siarkowego sprzedają sklepy apteczne. Spala się ją w naczyniu na ziemi w skorupie kamiennej i palącą się siarkę nakrywa się beczką tak by nią była przykryta mniej więcej szczelnie. Czas siarkowania winien wynosić około godziny. Siarkowanie wykonywać na dworze pod wiatr, tak, aby na nas nie szedł duszący dwutlenek siarki, który jest szkodliwy dla płuc.

Po czym beczkę szorujemy powtórnie, płuczemy i poddajemy parowaniu. W razie braku źródła pary — możemy beczki po wymyciu zanurzyć w basenie z wrzątkiem i trzymać w nim ok. 1 godz. Beczki wysuszyć i — celem uszczelnienia — wyparafinować.

Układanie ogórków w beczkach i zalewanie zalewą:

Najpierw należy beczkę z denkiem odtarować, a następnie przystąpić do ładowania. w niej ogórków. Ogórki, dobrane odpowiednio wielkością (patrz tablice: 1, 2, 3) i jakością, układa się ściśle warstwami w beczce, dając uprzednio na dno naczynia przytoczony już, wymyte dodatki, w ilości $\frac{1}{3}$ przygotowanej porcji. Drugą warstwę damy w środku, a trzecią — pod wierzchem beczki.

Dobrze jest na bokach wewnętrznych beczki rozetrzeć czosnek. Ogórki w beczce układa się w pozycji pionowej (stojącej), poziomej (leżącej) i skośnej (półleżącej).

Najmniej ogórków do beczki wchodzi przy poziomym układaniu ogórków, więc — chociaż jest to sposób łatwy, jednak nie stosujemy go, ze względu na ekonomię opakowania.

Więcej ogórków wchodzi do beczki przy układaniu pionowym, lecz najwięcej ich mieści się w beczce przy układaniu sposobem ostatnim tj. w pozycji skośnej.

Różnica w ładowności między sposobem układania na leżąco (70 kg) i skośnie (80 kg) wynosi około 10 kg ogórków na korzyść ładowania w pozycji półleżącej (biorąc ogórki wyboru 3).

W pozycji skośnej mieści się w beczce 100 litrowej około 81–89 kg ogórków, zależnie od ich wyboru: przy wyborze I, a więc przy ogórkach mniejszych — wejdzie ich więcej, zaś przy wyborze III tj. przy ogórkach największych, załadujemy ich mniejszą ilość. (Po ukiszeniu musi być w 100 l. beczce $\pm$ 70 kg ogórków z odchyleniem w obie strony do 3 kg).

Po naładowaniu do beczki 85 kg ogórków świeżych otrzymamy ukiszonych ogórków netto 70 kg.

Po nałożeniu ogórków do beczki i pokryciu ich powierzchnii ostatnią warstwą dodatków ustalamy wagę brutto ogórków (z denkiem), nabijamy denko na beczkę i przez otwór boczny w beczce zalewamy ogórki uprzednio (jak wyżej) przygotowaną zalewą. Temperatura zalewy nie powinna być wyższa od 20° C. Dobrze jest nalewać ją przy pomocy węża gumowego. Nalewać ostrożnie (aby nie nasycać jej powietrzem), możliwie po bokach beczki. Przy ostrożnym nalewaniu woda wypchnie nam powoli powietrze z przestrzeni między ogórkami, które wywierałoby szkodliwy wpływ przy kiszeniu ogórków.

Zalewa winna wypełniać dokładnie całą beczkę. Otwór w beczce luźno zatykamy korkiem drewnianym i beczkę przenosimy do pomieszczenia o temp. 16–20° C., przed tym jednak ustalamy wagę brutto ogórków z zalewą.

W wypadku, gdyby nie dało się nabici denka na beczkę, ogórki, po napełnieniu beczki (z czubem) nakrywa się gazą, na nią kładzie się niedo-

pasowane denko, a na denku umieszcza się odpowiednio ciężki kamień. Dobrze jest na wierzch kiszonki położyć gorczycę w woreczku gazowym w ilości 5 dkg. Ogórki nie będą pleśniały.

Kamień, którym obciążamy ogórki, winien być uprzednio dobrze wyparzony. Musi on być bazaltowy lub granitowy: inny rozpuszczałby się w zalewie, co mogłoby spowodować przykry posmak ogórków. Ciężar kamienia powinien stanowić 10% ciężaru ogórków. Całość nakrywamy płótnem.

Po 1–2 dniach, gdy ogórki osiadą pod ciężarem kamienia, należy kamień, niedopasowane denko i gazę usunąć, na beczkę nałożyć denko dopasowane i nabici je. Przez otwór boczny w beczce uzupełniamy zalewę i otwór luźno zatykamy korkiem. Beczkę należy przenieść do pomieszczenia o temp. +16–20° C., uprzednio jednak ustalić — jak wyżej — wagę brutto ogórków z zalewą.

W ciągu kilku dni należy sprawdzać, czy zalewy nie ubywa i w miarę ubywania — uzupełniać ją przez otwór boczny zalewą, którą mamy w zapasie.

Gdy zalewy nie ubywa, zabija się korek w boczny otwór beczki i dokładnie uszczelnia się go przez zaparafinowanie. Ilość zalewy w stosunku do wagi netto ogórków po ukiszeniu winna wynosić 35–45%.

Znakowanie beczek:

Po nabiciu denka na beczki, przystępujemy do znakowania beczek z ogórkami. Znakowanie winno być dokonane przez szablon, tuszem czarnym, wodoodpornym i winno być wykonane na suchym górnym denku beczki.

Znakowanie winno zawierać:

A — nazwę lub znak wytwórni

B — nazwę towaru i wybór

C — wagi:

brutto (waga beczki, ogórków i soku)

tara (waga beczki próżnej)

netto (waga ogórków z sokiem)

D — Nr beczki w sezonie produkcji

E — datę produkcji (rok)

wysokość liter:

3 cm.

3 cm.

2 cm.

2 cm.

2 cm.

2 cm.

2 cm.

Przebieg fermentacji:

Optymalna temperatura kiszenia — to 16–20° C., w tej więc temperaturze należy trzymać beczki z ogórkami w czasie trwania tzw. fermentacji mlekowej, tj. właściwego okresu kiszenia ogórków. W tym okresie zależy nam na wytwo-

Napisy winny być umieszczone w porządku wyżej podanym i zgodnie ze szkicem, umieszczonym w „Wiadomościach Giełdowych” Nr 12/13 1949 r. str. 16.

Tam czytelnik znajdzie również normy jakościowe dla ogórków kiszonych gotowych.

zeniu odpowiedniej ilości kwasu mlekowego, który utrwala ogórki przed szkodliwymi drobnoustrojami. Jest to mikrobiologiczny sposób utrwalania surowca. Metoda ta polega na stworzeniu odpowiednich warunków rozwoju dla bakterii kwasu mlekowego, które pożądaną kwas wytwarzają.

Bakteriom tym potrzebne jest do pracy środowisko płynne, zawierające niewielkie ilości cukru (co już podawaliśmy i odpowiednia temperatura). Podana już temp. = $+16$ do $+20^{\circ}\text{C}$. Przy wyższych temperaturach kiszenie przebiega niewłaściwie, dając kiszonkę zbyt kwaśną, mniej smaczną, mimo więc, że najlepsza temp. dla rozwoju bakterii kwasu mlekowego jest około 25°C ., w tej temperaturze kisić nie można.

Czas fermentacji wynosi od 3–6 tygodni, zależnie od temperatury. Gdyby nam zależało na ogórkach do szybkiego spożycia, temperaturę kiszenia możemy podnieść ponad 22°C ., i wtedy czas kiszenia będzie krótszy.

Gdy ogórki będą gotowe, tj. gdy fermentacja ustanie (przy temp. 16 – 20°C .) po upływie około miesiąca czasu, ogórki przenosi się z beczkami do pomieszczenia o temperaturze niższej, i w niej przechowuje się gotowy produkt. Dobrze jest zbadać kwasowość zalewy. O ile wynosi ona $1,2\%$ w przeliczeniu na kwas mlekowy, to beczki należy natychmiast przenieść do piwnic.

Przechowywanie ogórków kwaszonych.

Temperatura przechowalni ogórków winna wynosić od $+1$ do $+4^{\circ}\text{C}$. Ogórki, przechowywane w temp. wyższej, są gorsze w smaku i zapachu, są przy tym ostrokwaśne i mają konsystencję miękkawą. Taki ogórek nie da się długo przechować. Temperatura przechowalni nie może wykazywać wahań, lecz musi być równomierna. Przechowalnia winna być przy tym przewiewna i w miarę sucha.

Dobrze jest również ogórki w beczkach przechowywać zatopione w wodzie. Sposób ten stosują w okolicach Terespoli, zatapiając beczki z ogórkami w głębokiej wodzie Bugu, gdzie temp. w ciągu zimy utrzymuje się na poziomie $+4^{\circ}\text{C}$. Ogórki takie doskonale przechowują się do późnej wiosny.

W Łęczyckim producenci przechowują beczki z kiszonymi ogórkami zakopane w ziemi, gdzie również mają na odpowiedniej głębokości temperaturę równomierną.

Kiszenie w kadziach i silosach.

Jeśli ogórki są twarde i mamy ich dużą ilość, a posiadamy przy tym wielką kiszarnię na skalę przemysłową, możemy surowiec kisić w kadziach lub silosach (basenach) i to tym większych, im twardszy jest produkt, i im mniejszą ma komorę nasienną. Ogórki w większej masie nie ugniatają się pod wpływem własnego ciężaru, bowiem — zatopione w zalewie — tracą pozornie na ciężarze i ugniatanie nie jest tak duże, jakie byłoby przy zsypaniu tej ilości ogórków na stertę na powietrzu.

Niektóre wytwórnie kiszą ogórki w kadziach 500–1000 litrów. Przebieg pracy przy tym sposobie kiszenia jest taki sam, jak podano wyżej. Temperaturę regulujemy przy pomocy centralnego ogrzewania. Ponieważ ogórki kisi się w kadziach otwartych, przeto należy od góry nakryć je specjalnymi denkami i obciążyć kamieniem granitowym, jak wyżej, albo wywiera się na nie nacisk przy pomocy specjalnych urządzeń. Kadzie należy okryć przed kurzem. Dobrze jest zalać ogórki na powierzchni zalewy — olejem parafinowym lub oczyszczanym mineralnym, w ilości 1 litr na 1 m^2 powierzchni, aby odciąć dopływ powietrza do kiszonki, zapobiec wytwarzaniu się kożucha drożdży, pleśni i bakterii tlenowych.

Gdy ogórki są ukiszone, przekłada się je do beczek (w chwili, gdy kwasowość zalewy w przeliczeniu na kwas mlekowy wynosi $1,2\%$) i postępuje dalej jak z ogórkami kiszonymi w beczkach.

Ogórki, kiszone w większych ilościach, nie tylko nie przygniatają się własnym ciężarem, ale wywierają parcie ku górze, naciskając na siebie w odwrotnym kierunku do przyciągania ziemskiego. Duże masy ogórków wywierają to ciśnienie tak wielkie, że środkowe warstwy (na które działa jednocześnie górna warstwa ogórków) mogą ulec zmiażdżeniu. W tym celu kisi się ogórki w specjalnych basenach (patrz opis: „Czasopismo Ogrodnicze” Nr 4, rok 1948, str. 105, dr Żurański L.).

Receptura:

I. Na 85 kg. ogórków (100 litr. beczka):

Do zalewy:

- | | |
|--|----------|
| 1,5 kg. kopru (łodyg z liśćmi) | 4% soli |
| 0,5 kg. liści czarnej porzeczki | 2% cukru |
| 0,5 kg. liści lub korzeni chrzanu | |
| 0,5 kg. liści dębowych | |
| 12 dkg. czosnku = ok. 4 główki (rozetrzeć) | |
| 1,5 kg. (majeranku, estragonu, listków bobkowych, papryki, pieprzu, gorczycy, goździków — razem) | |

4,6 kg. dodatków = około 5% w stos. do wagi ogórków.

II. Na 85 kg. ogórków (w 100 litr. beczce):

Do zalewy:

- | | |
|--|------------|
| 2 kg. kopru (łodyg z liśćmi) | 5% soli |
| 38 dkg. korzeni chrzanu | 1,5% cukru |
| 1 kg. estragonu i liści czarnej porzeczki lub tylko estragonu (gdy brak porzeczki) | |
| 6 dkg. kolendru | |
| 6 dkg. majeranku | |
| 20 dkg. czosnku = ok. 7 główek — rozetrzeć. | |

3,70 kg. dodatków czyli około 4% w stos. do wagi ogórków.

III. Na 100 kg. ogórków:

Do zalewy:

- | | |
|--|-----------|
| 1,8 kg. łodyg kopru | 4,5% soli |
| 0,25 „ liści chrzanowych | 2% cukru |
| 0,5 „ liści wiśniowych | |
| 0,8 „ liści czarnej porzeczki | |
| 5 dkg. czosnku = 2 główki — rozetrzeć lub zmiażdżyć. | |

3,40 kg. = 3,4% w stos. do wagi ogórków.

Kryteria zatrzymania.

Nie dopuszcza się do obrotu giełdowego ogórków kwaszonych pod nazwą wybór I, II i III, o ile:

- 1 — wahania długości w wyborze I, II i III przekraczają 1 cm. od przewidzianych w normie długości — ponad 10%.
- 2 — wybór „I i II zawiera ogórki maczugowate (patrz tabl. 7) i przewężone w ilości — ponad 15%.
- 3 — wybór I zawiera ogórki o barwie żółtej, a wybór II i III zawiera ogórki żółte w ilości — ponad 5%.

Projekt norm produkcyjnych dla kwaszonej kapusty

POMIESZCZENIE PRZETWÓRNI

Kwaszarnia kapusty winna być wzorowo czysta, sucha, jasno oświetlona, z dobrą wentylacją i obfitą ilością wody. Ściany sali przerobowej powinny być malowane jasną farbą olejną, lub — lepiej — okładane białymi kafelkami. Podłoga winna być betonowa, ze spadkiem i odprowadzeniem wód. Urządzenia na sali przerobowej powinny być tak rozmieszczone, aby zachowany był skrót pracy i aby niepotrzebnie nie biegać po kwaszarni.

Do koniecznych pomieszczeń zaliczamy:

- 1 — magazyn na kapustę świeżą.
- 2 — miejsce na oczyszczanie kapusty i wycinanie głabów.

- 3 — skład na puste beczki.
- 4 — miejsce na mycie i wyparzenie beczek.
- 5 — magazyn dla surowców pomocniczych.
- 6 — właściwa sala przerobowa.
- 7 — ubikacja o temp. +16 do +20° C., przeznaczona do składowania beczek z kapustą na okres fermentacji.
- 8 — piwnica na przechowanie beczek z kapustą ukiszoną (temp. +1 do +4° C.).
- 9 — ubieralnia i łazienka dla pracowników.
- 10 — lokal biurowy.
- 11 — małe laboratorium z wyposażeniem.

Uwaga: Zamiatanie na sucho jest wzbronione. Utrzymanie czystości we wszystkich ubikacjach musi być wzorowe.

W łwaszarni powinny być:

- 1 — stoły gładkie do przecinania główek kapusty i wycinania głąbów (o ile przy szatkownicy nie ma świdra), oraz przygotowywania dodatków.
- 2 — szatkownica ze świdrem (lub bez świdra).
- 3 — noże ze stali nierdzewnej.
- 4 — kosze do usuwania liści i odpadków.
- 5 — szczotki ryżowe do czyszczenia marchwi.
- 6 — waga stołowa do odważania dodatków.
- 7 — waga dziesiętna do ważenia kapusty.
- 8 — naczynia do zsypywania przygotowanych dodatków.
- 9 — ubijak do kapusty (o ile nie ubija się jej nogami).
- 10 — buty gumowe dla pracowników, ubijających kapustę nogami.
- 11 — kombinezony dla pracowników, ubijających kapustę nogami.
- 12 — grabie drewniane do rozgarniania kapusty (przy kwaszeniu w silosach).
- 13 — drabina (przy kwaszeniu w silosach lub kadziach).
- 14 — wózek do rozwożenia kapusty (przy kiszeniu w kadziach lub silosach).
- 15 — kije zastrzone do przebijania kapusty w czasie jej fermentacji.
- 16 — płótno i niedopasowane denka (do beczek) lub deski (przy kiszeniu w kadziach lub silosach), służące do pokrycia kapusty.
- 17 — ciężary, służące do obciążenia kapusty w czasie jej fermentacji i przechowania.
- 18 — kamionki do przechowywania nadmiaru soku kapusty.
- 19 — wąż gumowy do ściągania soku kapusty z basenów lub kadzi.
- 20 — wąż gumowy do utrzymywania czystości przetwórcy przez ciągłe zlewanie jej podłóg,

stołów i przyrządów w czasie produkcji i po ukończeniu pracy.

- 21 — przyrządy do oznaczania kwasowości soku gotowej kapusty.
- 22 — papier pergaminowy do przykrycia powierzchni kapusty w beczce przed jej wysyłką.
- 23 — przyrządy do cechowania beczek.
- 24 — przyrządy do nabijania denek i obręczy.

Przygotowanie zbiorników i beczek

Kapustę na skalę przemysłową kwasi się w silosach, kadziach lub beczkach. Silosy są to doły cementowe, zbudowane do kiszenia kapusty w ilościach, obliczanych na tonny. Zbiorniki silosowe są lepsze od kadzi drewnianych, gdyż są trwalsze i dzięki swojemu formatowi — zajmują mniej miejsca. Omawiane baseny cementowe są zazwyczaj pobudowane w ziemi, na głębokości 1,80 m., wystająca zaś część nad ziemią wynosi 1 m. Basen o głębokości 2,80 m. ($= 1,80 + 1$ m.) i szerokości 2,70 m. oraz długości 2,70 m. utworzy zbiornik o pojemności 20,4 m³, który pomieści 30 ton kapusty świeżej.

Celem wykonania silosu — kopie się dół, odrzucając próchniczną ziemię, (posiadającą dużo bakterii) i boki dołu wykładamy gliną, wydobytą z warstw głębszych, gdzie nie ma bakterii gnilnych. Na tę warstwę gliny dajemy dobry, niezwiędnięty cement, zmieszany z piaskiem. Narożniki wykończa się w ten sposób, by były nieco zaokrąglone, a to z tego względu, by silos był łatwy do mycia. Dół cementowy należy starannie obłożyć deskami, by otrzymać możliwie gładką powierzchnię ścian silosu. Gwintownice, umieszczone w 4 rogach basenu, winny naciskać na deski, by ściśły one do ścian przylegały. Ciśnienie powiększa się przy pomocy korby. Pod wzmożonym ciśnieniem cement osiada prawidłowo, dając, ściany stosunkowo mało porowate. Grubość ścian cementowej winna wynosić 25 cm.

Ponieważ cement wchodzi w reakcję z kwasem kapusty i zubożnia go, musimy uodpornić ściany cementowe na działanie kwasu. Jednocześnie przez cement, który jednak posiada pewną porowatość, dostaje się do kapusty, przylegającej do boków basenu, szkodliwe powietrze. Oba wspomniane momenty wpływają na kapustę ujemnie, powodując ciemnienie kapusty w warstwach, przylegających do ścian basenu. Pewne związki w zetknięciu z powietrzem — utleniają się dzięki enzymom i kapusta ciemnieje, a jednocześnie w war-

stwach, pozbawionych kwasu, zaczynają rozwijać się bakterie gnilne, które wywołują gnicie kapusty.

Zapobiegniemy temu przez obłożenie boków cementowych basenu szybą. O ile szyba jest wystarczającej grubości (produkcji zagranicznej), nie grozi jej zgniecenie, lecz jeśli mamy do dyspozycji jedynie szyby krajowe, należy zabezpieczyć je 5 cm. grubości warstwą cementu. Ciemnienia kapusty unikniemy, gdyż szkło powietrza nie przepuści.

Pozostaje nam teraz konieczność zabezpieczenia boków cementowych przed działaniem kwasów. W tym celu należy boki wygładzić, szczeliny zasklepić, ściany i dno basenu wysuszyć i wyparafinować, poczynając parafinowanie od dołu. Najpierw rozgrzewa się ściany przy pomocy palnika benzynowego lub płytki elektrycznej do temp. 50 — 60°C. Na osuszonym dnie dołu stawia się beczkę z wodą, podgrzaną do temp. 80 — 90°C i do rozgrzanej wody w beczce wstawia się wiadro z roztopioną parafiną, celem utrzymania parafiny w stanie płynnym. Ogrzane wycinki ścian smaruje się rozgrzaną parafiną przy pomocy pendzla, nakładając mniej więcej warstwę parafiny grubości 0,2 mm. Wypukłości, powstałe z nacieknięcia parafiny, — wygładzić szpachlówką. Aby parafinowanie było dokładne, możemy je powtórzyć dwukrotnie. Nakoniec parafinujemy dno basenu.

Do tak przygotowanych dołów można ładować kapustę.

Jeśli doły były zbudowane w ubiegłych latach, należy je przed przystąpieniem do kiszenia — doprowadzić do porządku. Najpierw więc trzeba je wymoczyć, poczym wyszorować gorącą wodą z sodą i dokładnie spłukać zimną wodą przy pomocy węża gumowego.

W celu dezynfekcji basenu, można ściany i podłogę silosu — po wyszorowaniu — zmyć 2% roztworem kwasu siarkawego, a potem dobrze spłukać obfitą zimną wodą.

Dobre do czyszczenia i kiszenia są silosy, które mają boki i dno wykładane białymi kafelkami. Są one bardziej higieniczne od poprzednich. Pamiętać należy, by szczeliny między kafelkami były zalepione impregnowanym cementem. Mycie polega na dokładnym wyszorowaniu kafelków gorącą wodą z sodą i obfite spłukanie wodą zimną.

Silosy są tańsze od kadzi, nie ulegają bowiem tak szybkiemu niszczeniu się, a przytym — dzięki

zapuszczeniu w ziemię, można w nich utrzymać równomierniejszą temperaturę podczas kiszenia i potem w czasie przechowania kapusty.

Kadzie — służą również do kiszenia kapusty w większych ilościach.

Przed sezonem należy napęlić je wodą, celem sprawdzenia, czy nie ciekną, a jednocześnie musimy je przed szorowaniem wymoczyć, by pod wpływem nawilgocenia spowodować odmoczenie się i rozwinięcie przetrwalników, które mogły przetrwać od zeszłego roku w szparach i zagłębieniach kadzi. Młode formy drobnoustroji są łatwiejsze do zwalczania, i możemy je zniszczyć przez wyszorowanie kadzi przy pomocy gorącej wody z sodą. Gdybyśmy kadzi nie wymoczyli, formy przetrwalnikujące odżyłyby w soku kapusty i psułyby nam robotę, w czasie kwaszenia kapusty. Moczy się kadzie kilka dni przed rozpoczęciem produkcji. Potem należy wodę usunąć, wewnętrzne i zewnętrzne ściany kadzi wyszorować gorącą wodą z bielidłem i spłukać je przy pomocy obfitego strumienia wody zimnej, używając do tego węża gumowego.

Jeśli kadzie cieką, należy je przed wymyciem nareperować, zabijając większe szpary klinami z drzewa, a mniejsze można zalepić gęstą papką z kleju certus, zmieszanego z trocinami drzewnymi. Mieszanekę tę należy w szparze silnie ubić, gdyż certus wiąże dobrze tylko pod ciśnieniem. Jest to lepik wodoodporny, więc znakomicie spełni swe zadanie.

Po uszczelnieniu i wyszorowaniu kadzi, należy je — dla większego bezpieczeństwa — wydezynfekować. Zabieg ten trzeba wykonać koniecznie, jeśli z kadzi — mimo szorowania, nie usunęliśmy przykrego zapachu.

W celu odkażenia kadzi stosuje się wapno lub siarkę. Sposób odkażenia podano w „Wiadomościach Giełdowych” nr. 16 — przy normach produkcji ogórków kwaszonych.

W ten sam sposób, jak kadzie, przygotowuje się do kwaszenia beczki. Pamiętać należy, że od czystości i wyjałowienia naczyni i zbiorników zależy udanie się produkcji i wartość kiszonki.

TECHNOLOGIA KISZENIA.

Surowiec.

Jakość odmian:

Dobór odmiany jest rzeczą zasadniczej wagi, gdyż nie każda kapusta daje dobrą i trwałą kiszonkę. Wczesne odmiany do kiszenia nie nada-

ją się. Najodpowiedniejsze do kwaszenia są odmiany późne, a z nich wymienić należy Brunświcką i Amager.

Jakość surowca:

Zgodnie z wymogami standartowymi surowca — główki kapusty muszą być świeże, dobrze sformowane, zwarte, bez oznak chorobowych, białe, o niezbyt wyraźnych żyłkach liścia.

Wyklucza się kapustę: chorą, zniszczoną przez bielinka kapustnika prawie do żeber liści, o wnętrzu zielonym, zgniłą, o głowach roztrzepanych, przerośniętą, pękniętą, która wystrzela w kwiat, i pochodzącą z pól, nawożonych fekaliami.

Przygotowanie kapusty:

Kapustę — po zerwaniu — należy poddać wypoceniu. W tym celu zerwane główki układa się w przymy w magazynie przewiewnym, aby kapusta nie zagrzała się zbyt, i pozostawia się jej do wybielenia i wypocenia nadmiernej wilgoci kilka dni. Okres ten nie może być za długi, gdyż surowiec — oddychając nadal, traci cukry. Cukier potrzebny nam jest w kapuście do wytworzenia kwasu mlekowego, który utrwala kiszonkę.

Obróbka:

Kapustę wypoconą obiera się z wierzchnich liści zeschniętych i uszkodzonych aż do liści zdrowych, jędrnych i białych. Miejsca chore, lub zniszczone mechanicznie, należy wyciąć nożem nierdzewnym, aż do zdrowych. Koniec głęba uciąć. Wewnętrzną część głęba kruszy się przy pomocy świdra, który jest umocowany przy szatkownicy mechanicznej.

O ile stosujemy szatkownicę bez świdra, główki należy przeciąć na pół i przy pomocy klinowego nacięcia nożem usunąć resztę głęba, znajdującego się wewnątrz główki.

Przygotowanie dodatków:

Jednocześnie przygotowujemy dodatki:

Marchew — w ilości 1,5 — 2% w stosunku do wagi kapusty, a więc w ilości 1,5 — 2 kg. na 100 kg. kapusty. Marchew myje się szczotką ryżową, wyrzyna się miejsca nadgniłe i schorzone, w razie potrzeby — skrobie, i po splukaniu kraje się ją na krążki o grubości 2 mm., lub na paski o długości 3 mm. i grubości 0,5 cm. W ce-

lu ułatwienia skrobania marchwi, można zanurzyć ją do roztworu ługu sodowego i szybko wyjąć, poczym starannie opłukać pod bieżącą wodą i lekko zeszkrobać przy pomocy szczotki ryżowej — łatwą już do usunięcia skórkę.

Jabłka — w ilości 1,5 — 2% w stosunku do wagi kapusty, muszą być dojrzałe lecz twarde, zdrowe i najlepsze — kwaskowate, a więc Antonówka lub Glogierówka. Jabłka kraje się ze skórką na plasterki, i dalej — na paski. Gdy paski są za długie, przecina się je na pół. Można również jabłka pokrajać w kostkę.

Nasiona kminku lub kopru — albo kolen dru w ilości ćwierć kilo na 100 kilo kapusty, poleca się ze względu na wprowadzany do kiszonki aromat. Olejki aromatyczne nie pozwalają rozwijać się bakteriom gnilnym, i — tworząc warstwę nieprzepuszczalną na powierzchni kiszonki, chronią ją od dostępu szkodliwego powietrza.

Sól kuchenna — w ilości 2,5% w stosunku do wagi kapusty, winna być biała, drobna, nie może być warzonka, gdyż zawiera nieco chloru, który wpływałby ujemnie na jakość kiszonki. Ciemna sól dawałaby goryczkę.

Dobrze jest sól wymieszać z wyżej podanymi nasionami, celem równomiernego dawkowania jej do kapusty.

Jeśli stosujemy samą sól, można ją rozsiewać w większych zbiornikach przy pomocy sita lub specjalnej solarki mechanicznej. Sól pobudza do rozwoju bakterie kwasu mlekowego, poprawia smak kiszonki i powoduje wydobywanie się soku z komórek kapusty.

Żórawiny — w ilości 3% w stosunku do wagi kapusty, stosowane są dla ulepszenia smaku kiszonki i wniesienia wartości witaminowych,

oraz wzbogacają kiszonkę (podobnie jak jabłka) — w cenne sole mineralne.

Owoce i marchew wzbogacają przytym kapustę w potrzebny do fermentacji cukier, a jabłka — ulepszają aromat kiszonki.

Szatkowanie kapusty.

Szatkowanie (krajanie) kapusty odbywa się przy pomocy szatkownicy mechanicznej. Wydajność szatkownicy — zależnie od jej rodzaju i wielkości — waha się od 8 — 10 ton dziennie, przy 8-o godzinnym dniu pracy. Noże szatkownicy przed sezonem winny być naostrzone i odpowiednio ustawione, by wiórki kapusty odpowiadały standartowej długości i szerokości.

Zależnie od wymiarów i wyglądu skrawków — oraz sposobu szatkowania — dla kapusty zostały ustalone 3 wybory:

Wy b ó r I:

Skrawki równomiernej szerokości, białe lub prawie białe, o długości ponad 6 cm. i szer. do 3 mm., bez skrawków głabowych, z zawartością do 10% kawałków niepokrojonych liści.

Wy b ó r II:

Skrawki — długości zmiennej, o szer. nierównomiernej do 4 mm., z obecnością niepokrojonych liści do 20% i skrawków głabowych do 5%. Barwa skrawków — biała. Ilość skrawków lekko żółtych i lekko zielonych do 20%.

Wy b ó r III:

Skrawki o długości różnej, o szer. nie wyżej 6 mm., z ilością skrawków lekko-zielonych i żółtych do 75%, kawałków niepokrojonych liści — do 30%, i głabów — do 10%.

U w a g a: z dodatkiem marchwi zabarwienie skrawków kapusty może być dla wyboru I i II lekko żółtawe.

Napełnianie zbiorników, kadzi lub beczek.

Dno zbiornika, kadzi lub beczki pokrywa się 5 cm. grubości warstwą jasnych wymytych liści kapusty. Podawanie poszatkowanej kapusty do zbiorników większych odbywa się przy pomocy transporterów taśmowych, wózeczków, umieszczonych nad zbiornikami na szynach, lub kapusta może być szatkowana wprost nad zbiornikiem na górnym piętrze, nad specjalnie zrobionymi otworami w podłodze, przez które wiórki kapusty spadają z szatkownicy do znajdującego się pod spodem zbiornika. W zbiorniku znajduje się kilku ludzi, którzy dostali się tam po drabinach. Ludzie ci muszą być zdrowi, czysto umyć i odpowiednio ubrani w czyste kombinezony, buty i muszą mieć głowy, osłonięte beretem lub chustką. Są oni uzbrojeni w grabie, uprzednio wyszorowane, którymi rozgarniają podawaną im do zbiornika kapustę.

Na nogach mają oni przypięte do butów podszewy drewniane, przy pomocy których udeptują rozgrabioną powierzchnię kapusty. Przy nakładaniu kapusty do basenów, trzeba ją najpierw nagrzać przy pomocy ciepłego powietrza do temp. 30°C.

Kapustę nasypuje się niedużymi porcjami, rozkładając ją równomiernie po całej przestrzeni zbiornika, przesypując każdą warstwę kapusty niedużymi ilościami uprzednio przygotowanych wymienionych dodatków. Poszczególne warstwy kapusty, przygotowane do ubijania, nie powinny przekraczać 25 cm. grubości. Kapustę należy ubijać dokładnie, tak, by wydobywała się z każdej warstwy kapusty odpowiednia ilość soku. Ubijanie kapusty ma na celu nie tylko zetknięcie soli z wiórkami kapusty i wydobywanie z nich soku, ale powoduje również usunięcie powietrza, które dla bakterii kwasu mlekowego, rozpoczynających proces kwaszenia, jest nie tylko niepożądane, ale i szkodliwe.

Bakterie kwasu mlekowego, to beztlenowce, trzeba więc im stworzyć takie warunki, w których będą mogły jak najlepiej rozwijać się. Wtedy fermentacja będzie miała przebieg normalny i właściwy.

Udeptuje się kapustę dokładnie, miejsce przy miejscu, by jak najwięcej powietrza usunąć z przestrzeni między wiórkami kapusty.

W beczkach kapustę można ubijać nogami lub przy pomocy drewnianych ubijaków. Ubijaki muszą być przed użyciem dokładnie wyszorowane.

Gdy — przy ubijaniu — tworzy się za dużo soku, należy go odlać w osobne naczynia kamienne lub emaliowane, i przechowywać na późniejsze uzupełnianie soku, gdy go zacznie w czasie fermentacji lub podczas przechowywania kapusty ubywać. W dużych kiszarniach odprowadzają nadmiar soku z silosów do wolnych zbiorników przy pomocy węży gumowych, uprzednio wyjałowionych za pomocą przepuszczonej przez nie pary.

Przy produkcji masowej — dla przyspieszenia fermentacji i nadania jej właściwego kierunku, zaaszczepia się kapustę sokiem, zebrany z uprzednio już ukiszonej kapusty, lub specjalnie przygotowaną szczepionką. Rozpryskuje się ją po powierzchni udeptywanej kapusty również za pomocą wyjałowionego węża gumowego.

Szczepionka zawiera silne bakterie kwasu mlekowego, które spowodują szybszy i bardziej prawidłowy przebieg fermentacji.

Kapustę nakłada się do zbiorników z czubem, ze względu na późniejsze opadanie kapusty wskutek wydobywania się z niej gazów i wskutek zmniejszenia się turgoru komórek.

Ostatnią warstwę kapusty należy nakryć białymi, obmytymi liśćmi kapusty i merłą lub płótnem, uprzednio upranym.

Na tak przygotowaną powierzchnię nakłada się w silosie kratę drewnianą lub deskę, w kadziach — deski, a w beczkach — niedopasowane denka. Krata, deski i denka muszą być wyszorowane, wyparzone i dla dezynfekcji — splukane kwasem siarkawym 2%-wym. Poczym należy je dobrze wypłukać wodą zimną. Na przykrytą w ten sposób powierzchnię nakłada się bloki kamienne, lub kamienie, które muszą być również w wyżej wymieniony sposób odkażone. Kamień musi być z bazaltu lub granitu, gdyż piaskowiec rozpuszczałby się w soku kapusty i obniżał wartość smakową kiszonki. Większe głazy umieszcza się na deskach przy pomocy bloków. Ciężar, obciążający powierzchnię kapusty, winien stanowić 10% ciężaru kapusty.

Przy masowej produkcji kapusty w silosach można dla spowodowania ciśnienia na kapustę użyć prasy śrubowej. Można również pod sufitem umocować sztywno nad basenem belkę żelazną, ustawić na deskach, przykrywających kapustę, belki drewniane, które winny być tej długości, by sięgały do belki żelaznej. Między belki drewniane a deski wbija się kliny i w ten sposób

powoduje się ucisk na powierzchnię kapusty. W miarę opadania kapusty ucisk ten można zwiększyć przez pobijanie klinów. Ciśnienie rozkłada się po powierzchni kapusty równomiernie, wywołuje wypychanie resztek powietrza z kiszonki i usuwa wydobywające się z kiszonki gazy.

Przebieg fermentacji.

Kwaszenie się kapusty jest to proces, polegający na wytwarzaniu się kwasu mlekowego, który jest produkowany w kapuście ze znajdującego się w niej cukru. Produkują go bakterie kwasu mlekowego, które muszą mieć do swego rozwoju odpowiednią temperaturę. Najlepsze kiszonki otrzymujemy wówczas, gdy temperatura wewnątrz zbiornika wynosi 18 — 20°C. W czasie procesu kiszenia temperatura kiszonki podnosi się wskutek pracy bakterii, dlatego też trzeba pamiętać, żeby otaczająca temperatura pomieszczenia nie była za wysoka. Temperatura pomieszczenia, w którym znajdują się silosy, może być wyższa tj. może równać się 18 — 22°C., gdyż straty ciepła przy zbiornikach betonowych są duże i nie zachodzi obawa o zbytne zagrzanie się kapusty. Jednak przy kiszeniu kapusty w kadziach trzeba uważać, by temperatura pomieszczenia nie podnosiła się — szczególnie w kilka dni po rozpoczęciu fermentacji — wyżej niż do 10°C., gdyż kapusta, kwaszona w kadziach drewnianych zagrzewa się wyraźnie i może utracić aromat oraz witaminę C. Kiszonka taka byłaby mniej wartościowa również i pod względem smakowym.

Licząc na to, że kiszonka w kadzi po rozpoczęciu fermentacji zagrzewa się, będziemy stosowali ogrzewanie pomieszczenia różne — zależnie od okresu procesu. Najpierw więc — po nałożeniu kapusty do kadzi, ogrzewamy lokal fermentacyjny przy pomocy kaloryferów do 25°C., lecz po upływie 3 — 5 dni temperaturę lokalu stopniowo obniżamy do 18°C. i trzymamy ją przez tydzień, potem zaś, gdy kiszonka nagrzała się samoczynnie przez wzmożony proces fermentacji, temperaturę otoczenia dalej obniżamy do 10°C. W okresie początkowym powstaje w kapuście — wskutek jej fermentacji — dużo dwutlenku węgla i innych gazów, należy więc kapustę około 5 razy w odstępach 2 dniowych przekłuwać zaostrzonym czystym drążkiem. Ułatwi to ujscie nie tylko gazom, ale i goryczce, która — pozostawiona w kapuście — obniżyłaby wartość smakową kiszonki. W czasie fermentacji trzeba usuwać pianę, tworzącą się na powierzchni kapu-

sty, gdyż w niej rozwijają się bakterie gnilne i inne tlenowe, które psułyby kiszonkę na jej powierzchni.

Fermentacja winna być przerwana wówczas, gdy ilość wytworzonych kwasów w przeliczeniu na kwas mlekowy wynosi 1,5%.

W końcowym więc okresie fermentacji musimy badać sok kapusty na zawartość tego kwasu. Gdy kapusta osiągnie pożądaną kwasowość, obniżamy temperaturę pomieszczenia do możliwych granic. Nie powinna ona przekraczać temp. $+1$ do $+4^{\circ}\text{C}$.

Przechowywanie kapusty.

Temperatura pomieszczenia, w którym przechowujemy kapustę, winna wynosić (jak wspomniano wyżej) $+1$ do $+4^{\circ}\text{C}$. Jeśli kapustę przechowujemy w silosach lub kadziach, musimy dbać o to, by powierzchnia kapusty była zawsze pokryta warstwą soku o grubości 8 — 10 cm. Nadmiar soku można spompować przy pomocy pompy.

Soku tego nie należy wylewać, lecz zlać go w butelki i przekazać do Państwowego Instytutu Higieny, bądź stołówek i szpitali, zawiera on bowiem cenne składniki kiszzonej kapusty i ma duże znaczenie lecznicze szczególnie na wiosnę przy leczeniu anemii, złej przemiany materii, gruźlicy, ischiasu, astmy, tarczycy itp.

Kapustę w czasie przechowywania należy pielęgnować. Pielęgnacja polega na zbieraniu pleśni, myciu kamieni, desek lub denek i przepierianiu płóci. Brzegi naczyń trzeba obmywać z pleśni i boki naczyń nacierać stężonym roztworem soli. Pleśń biała jest to pleśń *Oidium*, która chętnie rozwija się na kwaśnym podłożu i rozkłada kwas kapusty. Wskutek tego środowisko zostaje zubożnione i staje się podatne dla rozwoju bakterii gnilnych. Kapusta nie pielęgnowana zaczyna na swej powierzchni gnić.

O ile — wskutek zaniedbania — dopuścilibyśmy kapustę do tego stanu, należy usunąć starannie wierzchnią warstwę nadgniłej kapusty, nalać soku tyle, by pokrył kiszonkę i okryć ją płótnem, denkiem lub deskami oraz obciążyć, jak wyżej.

Ładowanie kapusty do beczek.

Jeśli dysponujemy odpowiednią ilością beczek, trzeba kapustę z kadzi lub basenów przełożyć do beczek. Beczki muszą być odpowiednio (jak na

wstępie podano) przygotowane. Kapustę wybiera się ze zbiorników przy pomocy czystych rąk i przenosi się ją do beczek. Beczki napełnia się kapustą po sam wierzch, dając do nich sok kapusty w ilości 10% wagi kapusty. Kapustę, przekładaną do beczek, należy ubijać.

Powierzchnię kapusty nakrywamy krążkiem papieru pergaminowego i beczkę zabijamy denkiem dopasowanym (uprzednio wymytym i wyparzonym).

Dla ułatwienia można najpierw do beczki nałożyć odpowiednią ilość kapusty, a po tym — po zabiciu denka — przez otwór boczny wlać sok w ilości 10% wagi kapusty.

Zgodnie z ustalonymi normami za opakowanie podstawowe przyjmuje się beczki wg. wzoru P. K. N. Beczki sosnowe dopuszcza się aż do odwołania. Pojemność beczki wynosi 100 l. i 185 l.

Przy ładowaniu kapusty kwaśzonej do beczek standartowych, będzie można ustalić ilość kapusty ładowanej i ilość soku, uzupełniającego jej zawartość tak, by w beczce nie było — po jej naładowaniu — wolnych przestrzeni, wypełnionych powietrzem. Normy te będą podane w przyszłym sezonie. Należy do nich zbierać dane i przysłać je do C. S. O. — Wydział Produkcji — w Warszawie.

Znakowanie beczek.

Na suchym wieku (górnym denku) należy dokonać znakowania przy pomocy czarnego, nierozlewnego tuszu do drewna. Znakowanie winno być dokonane przez szablon.

Znakowanie winno zawierać:

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| a) nazwę lub znak wytwórni | 3 cm. |
| b) nazwę towaru i wybór | 3 cm. |
| c) wagi: | |
| brutto (waga beczki, kapusty, i soku) | 2 cm. |
| tara (waga beczki) | 2 cm. |
| netto (waga kapusty i soku) | 2 cm. |
| d) nr. beczki w sezonie produkcji | 2 cm. |
| e) datę produkcji (rok) | 3 cm. |

Napisy winny być umieszczone w porządku wyżej wyszczególnionym wg. załączonego do „Norm jakościowych dla kapusty kwaśzonej” — wzoru, podanego w „Wiadomościach Giełdowych” Nr. 12 — 13, str. 11.

Beczki z kapustą przechowuje się również w pomieszczeniu o temp. 1 — 4°C. Magazyn winien być czysty, przewiewny i w miarę wilgotny. (85%). Dobrze jest trzymać beczki na legarach w stanie leżącym, korkami ku górze.

U w a g a: Baseny i kadzie należy zaraz po usunięciu z nich kapusty — dokładnie wymyć, osuszyć i potem spryskać ściany zbiorników 2% roztworem ługu sodowego, by nie osiadały na nich bakterie.

Wydajność kiszonej kapusty.

Wydajność kapusty zależy od szeregu czynników jak od odmiany kapusty, pory zbioru i wilgotności lata.

Odmiany kapusty późnej dają lepszą wydajność, niż wcześniejsze, gdyż mają większe główki i stosunkowo mniejszy procent odpadów.

Jeśli tą samą odmianę sprzątniemy z pola wcześniej niż należy, otrzymamy niższą wydajność kapusty kiszonej, gdyż główki nie są jeszcze dostatecznie wykształcone i nie doszły do pełni swego rozwoju.

Wilgotność lata ma swój wyraz w ilości soku w kapuście kwaszonej. W roku bardziej wilgotnym ilość soku jest większa niż w latach suszy. Na ogół wydajność kapusty późnej (tej, którą winniśmy kwaszyć) wynosi od 60 do 70%.

O ile rok jest sprzyjający dla uprawy kapusty, wydajność kapusty może znacznie przewyższyć wyżej podane granice, i osiągnąć 80%.

Przepis ilościowy na kwaszoną kapustę:

Na 100 kg. masy, którą poddamy kiszeniu, bierzemy:

2 kg. marchwi obranej,
3 kg. jabłek,
2,5 kg. soli kuchennej,
0,25 kg. nasion kminku lub kopru (albo łącznie)

razem: 7,75 kg. dodatków + 92,25 kg.

kapusty świeżej — łącznie 100 kg. masy.

Gdybyśmy chcieli obliczyć ilość dodatków, przypadających na 100 kg. kapusty świeżej, którą odważyliśmy w tej ilości do kiszenia, to otrzymamy:

2,17 kg. marchwi,
3,25 kg. jabłek,
2,71 kg. soli kuchennej,
0,27 kg. nasion w/w

razem: 8,40 kg. dodatków

100,00 kg. kapusty świeżej

łącznie 108,4 kg. masy, przeznaczonej do kiszenia.

Wołek zbożowy — groźny szkodnik

Szkodnik ten, zbyt dobrze znany u nas, bo niestety bardzo rozpowszechniony, wyrządza rocznie ogromne szkody w spichrzach i magazynach, sięgające wielu milionów złotych.

Wołek zbożowy (*Calandra granaria*). Chrzęszcz czerwono-brunatny lub czarny, z długą ryjkowato wydłużoną głową. Długość ciała wynosi około 4 mm. Posiada lotne skrzydła zmarniałe. Larwa około 3 mm długa, biała z brązową głową. Wołek zbożowy nóg nie posiada.

Występowanie. Występuje najczęściej w spichrzach, składach i młynach. Na polu nie występuje. Obecność wołka zbożowego można stwierdzić w ciągu całego roku, jednak okresy pojawu chrząszczy przypadają na lipiec (1-sze pokolenie) oraz na wrzesień (2-gie pokolenie). Chrzęszcze trzymają się w miejscach wilgotnych,

w ciemnych kątach i pod podłogą; spotyka się je głównie w górnej warstwie przyzmy ziarna.

Opis życia. Zimuje w różnych szczelinach spichrza. Wiosną samiczki wychodzą z ukrycia i znoszą przeciętnie po 150 jajeczek każda, umieszczając je pod naskórką ziarna. Z jajeczek tych wylęgają się po 10 dniach larwy, które żerując wygryzają całe wnętrze ziarna zostawiając tylko skórkę. Po 4 tygodniach wychodzi z ziarna doskonały owad, który nadal żywi się ziarnem. Cały cykl rozwoju jednego pokolenia trwa, zależnie od wilgotności i temperatury od 38 do 140 dni. Zarówno jajka jak też i larwy nie mogą rozwijać się przy wilgotności ziarna poniżej 12%. W ciągu roku daje wołek przeciętnie dwa pokolenia, więc jedna para rozmnaża się w roku do 10.000 sztuk. W sprzyjających warun-

kach (ciepło, wilgoć, ciemność i zaduch) ilość pokoleń może dojść do czterech. Szybkość rozmnażania wołka jest ogromna, bo np. jeśli w kwietniu wpuścić do spichrza tylko jedną parę wołków i pozwolić im się swobodnie rozmnażać, to w czerwcu będzie ich 40, w lipcu 880, a we wrześniu 20 tysięcy. Przy tym trzeba wiedzieć, że 10 tysięcy wołków wraz ze swoim potomstwem może zniszczyć w ciągu roku 750 kg zboża, powodując jednocześnie i pośrednie straty przez zagrzewanie, wilżenie i uszkodzenie osłonek ziarna oraz przez to, że w takim zbożu chętnie rozwijają się i inne szkodniki owadzie, pajęczaki i bakterie chorobotwórcze.

Szkody. Postaciami uszkadzającymi są owoady dorosłe i larwy. Najchętniej uszkadzają żyto i pszenicę, następnie jęczmień, owies, grykę, kukurydzę, ryż, makaron i in. Atakują również proso, w jego ziarnie nie mogą się rozwijać. Uszkodzone przez chrząszcze ziarno ma wyżarte nieregularne dziury w różnych miejscach. Prócz tego rodzaju uszkodzeń, ziarno może mieć okrągłe i regularne otwory, przez które wychodzą chrząszcze po zakończeniu rozwoju z ziarna. Takie ziarno jest wewnątrz całkiem puste. Wołek zbożowy nie opanowuje mąki, nasion roślin motylkowych, oleistych i kłębków buraka. Obecność wołka w ziarnie lub mące wywołuje u ludzi i zwierząt biegunkę i inne choroby żołądka.

Dwa pokolenia jednej pary niszczą w ciągu roku od $\frac{1}{2}$ do 2 kg ziarna, a w ciągu 5 lat rozmnażając się normalnie zniszczyłyby około 40 tys. kg ziarna. Jest to ilość pokaźna, tym bardziej, że spichrze nasze mieszkają nie jedną, nie 10 i nie 100 par tych szkodników, ale znacznie więcej. Poza tym wołki zanieczyszczają ziarno, zwiększają jego wilgotność, co powoduje fermentację.

Zwalczanie. Jak uchronić się od tej plagi? — pytacie Szanowni Czytelnicy. Przede wszystkim należy wołka pozbawić warunków sprzyjających jego rozwojowi. Spichrze powinny być przestronnie budowane, suche, ściany tynkowane bez szczelin, podłogi cementowane, dużo okien, — następnie stale wietrzone, utrzymywane w czystości, a ziarno stale przysuszane. Spichrz za-

wołczony należy całkowicie opróżnić z ziarna i innych płodów, dokładnie oczyścić sufity i ściany, podłogi wymyć gorącą wodą, usunąć wszelkie nieczystości także z pod podłogi drewnianej i spalić. Wszystkie szczeliny zalepić gliną, cementem itp., ściany i sufity wybielić. Worki wyparzyć w piecu chlebowym lub parniku. W takich spichrzach wołek niechętnie się gnieździ, ale całkowicie go wygubić nie można, bo gdy choć niewielka ilość wołków pozostanie, to szybko znów się rozmnożą. Dlatego konieczne jest zwalczanie wołka w spichrzach przez dezynfekcję tj. stosowanie środków chemicznych, wżgl. gazów zabójczych dla wołka. Dotychczas stosowano różne środki gazowe, np. dwusiarczek węgla i chloropikrynę, skuteczne lecz kosztowne i niebezpieczne w stosowaniu (wybuchowe, względnie bardzo trujące). Środki te wymagają dokładnego uszczelnienia spichrza, wielkiej ostrożności przy stosowaniu, fachowców do przeprowadzenia dezynfekcji itp. Dobre wyniki daje stosowanie emulsji wapiennej - naftowej lub preparatu „Agranu“ wyrabianego przez „Azot“ w Jaworznie. Emulsję naftowo - wapienną przygotowuje się i stosuje w następujący sposób. Po zlasowaniu 2 kg wapna palonego rozprawdza się go 5 litrami wody i następnie ciągle mieszając, aż powstanie równomierne, o wyglądzie mleka, emulsja, dodaje się 1 kg nafty. Tym płynem o wyglądzie mleka wybiela się lub opryskuje (opryskiwaczem ogrodowym) spichrz, używając na 1 m kw. powierzchni składu 1 litr przygotowanej emulsji. Drugim zaleconym środkiem do dezynfekcji pustych pomieszczeń składowych jest preparat Agron. Emulsję Agronu przygotowuje się biorąc na 9 litrów wody 1 kg Agronu i miesza się dokładnie aż powstanie biała jak mleko emulsja. Emulsję tę opryskuje się obficie ściany, szczeliny i kąty. Zabieg opryskiwania należy wykonywać w dni ciepłe lecz niezbyt słoneczne, gdyż wtedy szkodniki chętnie wychodzą z ukrycia.

Po opryskaniu spichrz należy dokładnie wywietrzyć i zostawić, o ile jest to możliwe, na jakiś czas pusty, aby szkodniki wyginęły. Nie wystarczy poprzestać na tym jednorazowym zabiegu, czystość bowiem należy zachowywać i wte-

dy gdy świeże ziarno leży na składzie. W zapełnionym spichrzu trzeba przynajmniej raz na tydzień zamiatać śmiecie i kurz, z kątów wymiatać resztki, tam bowiem najchętniej w zimie kryją się szkodniki. Pracownik wykonujący zabieg opryskiwania musi być zaopatrzony w maskę ochronną lub conajmniej w okulary ochronne. W małych pustych spichrzach można po starannym ich oczyszczeniu, zwalczyć wołka przy pomocy przynęt. W tym celu rozkłada się w oczyszczonym spichrzu kupkami niewielkie ilości zwilżonego ziarna. Do przynęt tych chętnie ściągają wołki, trzeba więc je co kilka dni zbierać i palić, a na ich miejsce kłaść świeże.

Radykalnym i najpewniejszym środkiem zniszczenia wołka w ziarnie konsumcyjnym jest zaprawienie go Azotoxem, wyrabianym przez państwową fabrykę „Azot” w Jaworznie. Istnieją dwa rodzaje Azotoxu, a mianowicie Azotox 5%, to jest zawierający 5% czystego składnika DDT, i Azotox 10% zawierający 10% czystego składnika DDT. Do zaprawiania ziarna przeciw wołkowi używa się następujących ilości:

na 100 kg ziarna używa się 100 g Azotox 5 procentowego,

na 100 kg ziarna używa się 50 g Azotoxu 10 procentowego.

Dawkę tych pod osobistą odpowiedzialnością kierownika magazynu nie wolno przekroczyć. Dla dokładnego rozprowadzenia preparatu w ziarnie, należy użyć zaprawiarek do suchego zaprawiania, mieszając każdą porcję conajmniej 10 minut. O ile w magazynie jest aparat do mechanicznego szufłowania (przesypywania) ziarna, można większą ilość zboża np. 1 tonę w trakcie chemicznego równomiernego przesypywania opylć odpowiednią dawką preparatu przy pomocy opylacza ogrodniczego o równomiernym rozpylu. *Opylanie ziarna szufłowanego ręcznie jest niedopuszczalne.* W trakcie zabiegu pracownik opylający powinien mieć maskę ochronną lub conajmniej okulary ochronne.

W każdym magazynie powinna być prowadzona ewidencja zaprawionego Azotoxem zboża i przed oddaniem na przemiał zaprawione ziarno musi być oczyszczone na wialni. Przy przesyłce takiego ziarna do młyna należy zaznaczyć, że było ono zaprawione Azotoxem. *Zaprawianie tej samej partii zboża Azotoxem poraz drugi jest niedopuszczalne.*

Zwalczanie wołka zbożowego jest obowiązkiem społecznym, trzeba go zwalczać zbiorowo.

W. H.

Gospodarka materiałem siewnym w rolnictwie radzieckim

Przygotowanie materiału siewnego w kolchozach rozpoczyna się bezpośrednio po zbiorach i według obowiązujących przepisów trwa do 15 listopada. Przepisy te zabraniają używania materiału zebranego z pól nasiennych na jakiegokolwiek inne cele, niż na zasiewy, a winni ich przekroczenia są pociągani do odpowiedzialności tak, jak za zwykle przestępstwo kryminalne. W ten sposób stworzone zostały mocne podstawy dla racjonalnej gospodarki materiałem siewnym w każdym gospodarstwie rolnym, które w myśl obowiązujących przepisów musi gromadzić ten ma-

teriał we własnym zakresie i z własnych środków, nie oglądając się na pomoc państwa.

Jak wyjaśnia „Kolchoznoje Proizwodstwo”, ustawa nakłada na poszczególne gospodarstwa rolne obowiązek wydzielenia materiału siewnego na cały rok. Materiał siewny, podobnie jak rezerwa paszowa, stanowi nienaruszalny fundusz każdego gospodarstwa, który jest co rok uzupełniany w stosunku 10 do 15 procent rocznego zapotrzebowania. Wyborowe ziarno, zebrane z pola nasienne, winno odznaczać się wysokimi zaletami i dlatego omłot jest dokonywany ze szcze-

gólną starannością, aby nie dopuścić do uszkodzenia materiału siewnego, co mogłoby spowodować obniżenia jego zdolności kiełkowania.

Ziarno otrzymywane z młockarni jest poddawane suszeniu w celu zredukowania jego wilgotności do przepisanych norm, które w zależności od okręgu wahają się w granicach od 14 do 17%. Normy dla każdego gatunku zbóż są ustalane według państwowych standartów, zarówno co do stopnia wilgotności, jak i innych warunków wymaganych dla materiału siewnego. Należy dodać, że po omlóceniu, nasiona są starannie oczyszczane od uszkodzonych lub niedostatecznie rozwiniętych ziaren, jak również od wszelkich zanieczyszczeń mineralnych i roślinnych.

Podczas czyszczenia i sortowania materiału nasiennego zwraca się baczną uwagę na to, aby był on zabezpieczony od przedostawania się zanieczyszczeń z innego gatunku zboża, jak również od wszelkiego rodzaju szkodników zbożowych. Dlatego też oczyszczanie takie przeprowadza się z reguły po za magazynem i to w odległości nie mniejszej, niż 100 metrów od innych gatunków zbóż. Po oczyszczeniu każdej partii wialnie, triery i inne maszyny oczyszczające są poddawane gruntownemu oczyszczeniu.

Na przechowanie oddaje się tylko ziarno, odznaczające się wszystkimi zaletami, jakich wymaga się od dobrego materiału siewnego. Według swych właściwości siewnych winno ono odpowiadać pierwszemu standartowi, jeśli ma być zasiane na polu nasiennym i przynajmniej drugiemu standartowi, jeżeli ma być zasiane na polu ogólnym. Wysokość warstwy ziarna zbożowego nie

może przekraczać 1,5 do 2 metrów, a nasion oleistych 1 metra. Każdy gatunek nasienia musi być przechowywany oddzielnie, przy czym nie mogą znajdować się obok siebie takie gatunki zbóż, które trudno jest oddzielić w razie zmieszania, jak np. pszenica i owies w jęczmieniu lub żyto w pszenicy.

Magazynier ma obowiązek przynajmniej dwa razy tygodniowo przeprowadzić sprawdzenie warunków przechowania materiału siewnego, zwracając szczególną uwagę na temperaturę nasion oraz na szkodników zbożowych. Wyniki tych sprawdzeń są zapisywane do specjalnej książki magazynowej, a jeśli będą ujawnione nadmierne temperatury, to bada się całą partię nasion w celu wykrycia źródła infekcji, przy czym zagrzone ziarno usuwa się z ogólnej masy i poddaje się ochłodzeniu za pomocą wialni lub przez wysypianie w przewiewnym miejscu.

Materiał siewny jest przynajmniej dwa razy w ciągu sezonu poddawany starannemu badaniu zdolności do kiełkowania, wilgotności, zanieczyszczenia i zakażenia szkodnikami. Selekcję przeprowadza agronom lub kierownik laboratorium, przy czym ziarna, które nie wykazują niezbędnych zalet, są wymieniane w innych kołchozach na ziarno wyborowe, nadające się do siewu.

Do przechowania materiału siewnego używa się pomieszczeń suchych i posiadających dobrą wentylację. Przed wsypaniem ziarna do pomieszczenia takie są poddawane dokładnemu oczyszczeniu oraz dezynfekcji.

B. Z.

Z P R A S Y Z A G R A N I C Z N E J

Masowa produkcja suszarek do ziarna

Jak donosi, „Prawda”, przodujące kolchozy Prońskiego okręgu wyprodukowały ostatnio kilkadziesiąt suszarek bębnowych do suszenia ziarna chlebowego. Suszarki te odznaczają się niezwykle prostą konstrukcją. Składają się one mianowicie z pieca, bębna i urządzenia do zasypywania ziarna. Taki agregat można wykonać w jeden dzień, a jego zdolność przepustowa wynosi 10 do 18 ton ziarna na dobę.

W związku z tym biuro okręgowe partii opublikowało uchwałę, zalecającą suszenie ziarna w kolchozach przy pomocy tego typu suszarek. Uchwała ta znalazła żywy oddźwięk w kolchozach całego okręgu, czego dowodem jest fakt, że obecnie znajduje się już w budowie przeszło 400 suszarek. Codziennie wprowadzane są do akcji coraz to nowe suszarki, przy pomocy których przyspieszone zostało tempo dostaw zboża do państwowych punktów zsypu.

Nowe odmiany gryki

Szatiłowska stacja hodowli nasion przez zastosowanie w selekcji metody uczonego radzieckiego Miczurina, może się poszczycić poważnymi osiągnięciami w zakresie wyhodowania nowych odmian gryki. Jak donosi czasopismo „Selekcja i siemionowódstwo”, z nowych odmian gryki zasługuje na uwagę gryka Orłowska 2, która przeszła w roku 1948 przez próbę ogólnopanstwową na 122 polach doświadczalnych 23 okręgów ZSRR oraz szybko dojrzewająca gryka, t. zw. „Skorospiela 3”, zalecana do siewu po zbożu. Odmiana „Orłowska 2” została wyhodowana z miejscowej gryki w okręgu Sumskim, gdzie w warunkach suszy w r. 1936 był uzyskany najwyższy urodzaj. Okres wegetacyjny tej odmiany przy płodozmianie wynosi 70 do 80 dni, a jako kultura późnolenna nie więcej, niż 60 do 65 dni. Urodzajność tej odmiany dzięki dokonanej selekcji podniesiona została z 7,67 q w 1939 roku do 17,32 q w 1947 roku z hektara. Orłowska 2 ma grube ziarno z wydajnością kaszy 77%, zawartością białka 13,5% i tłuszczu 2,6%. Jakość kaszy wysoka, rozgotowuje się bardzo dobrze. Jeśli chodzi o odmianę „Skorospiela 3”, to urodzajność jej z 13,65 q z ha w 1940 podniesiona została w r. 1947 do 15,76 q z ha. Waga absolutna

wynosi 23,3 gr, wydajność kaszy 77,4%, zawartość białka 13,62% i zawartość tłuszczu 2,82%.

Międzynarodowy pakt pszeniczny przyniósł już USA stratę 1 miliona dolarów

Londyński „Observer” zamieścił wiadomość, że według oceny rządu USA eksport pszenicy amerykańskiej w ramach paktu pszenicznego, zawartego w styczniu roku bieżącego, a wprowadzonego w życie 1 sierpnia r. b., przyniósł już stratę ponad 1 milion dolarów. Eksport ten wyniósł dotychczas około 6 milionów buszli, przy czym strata na każdym buszlu wahała się w granicach od 8 do 18 pensów z powodu ustalonej przez pakt ceny maksymalnej. Strata stanowi różnicę między ceną maksymalną i ceną na rynku wewnętrznym w poszczególnych portach. Trzy czwarte wysłanej za granicę pszenicy dostarczył rząd USA, co przyniosło mu dotkliwą stratę, ponieważ płacił on sam znacznie wyższe ceny, niż te, jakie otrzymuje od odbiorców zagranicznych. Dodać należy, że prywatni kupcy, którzy dostarczyli pozostałą czwartą część całego eksportu, otrzymali od rządu ustalone subwencje. Oni więc zarobili, podczas gdy rząd poniósł stratę.

12 q lnu z hektara

Czasopismo „Kolchoznoje Proizvodstwo” zamieszcza opowiadanie E. Kalazinoj, Bohaterki Pracy Socjalistycznej, grupowej kolchozu „Trużenik”.

W roku 1948 z działki 4,1 ha, pisze autorka jej grupa zebrała po 10,14 q włókna lnu i 5,2 q nasion z każdego hektara. Zasiwy były przeprowadzone wcześniej i 3 krotnie len był zasilany nawozami sztucznymi. Szczególną uwagę zwrócono na zbiór, który przeprowadzono w okresie od 20 czerwca do 27 lipca. Przed dostarczeniem na punkty zsypu przeprowadzone zostało dokładne sortowanie lnu, przy którym włókna koloru szarego i włókna nieodpowiedniej długości zostały usunięte. W roku 1949 grupa postawiła sobie za zadanie zebrać po 12 q z długowłóknistego lnu z ha i wezwała do współzawodnictwa hodowców lnu z całego okręgu. W roku bieżącym

grupa zasiewy wykonała w cztery dni, przy czym normę wysiewu ze 100 kilogramów podniesiono do 120 kilogramów na hektar i wysiano większe, niż w roku ubiegłym ilości nawozów sztucznych. Zasiewy rozwijały się dobrze, w ciągu roku pielono je trzy razy, a raz opryskiwano środkiem chemicznym przeciwko szkodnikom. Planowany plon będzie z pewnością przekroczony.

Jak przystosować Trier do oczyszczania owsa i żyta z owsika?

To samo czasopismo podaje łatwy i nieskomplikowany sposób przystosowania triera do oczyszczania ziarna od owsika. Przystosowanie polega na wykorzystaniu pracy „górk”. Różnica jest tylko ta, że na „górcę” ziarno się styka z płótnem 5 do 6 metrów długości, a w trierze dzięki obracaniu się do momentu przejścia przez cały cylinder styk z płótnem zwiększa się do 27 — 36 metrów.

Dla oczyszczania żyta i owsa od owsika wyjmuje się z ramy cylinder, a z niego bęben z sitem. Z cylindra wyjmuje się wlot ślimaka i pierścien wewnętrzny, znajdujący się między cylindrem do owsika i kąkolu. Później z żelaza obręczowego sporządza się 7 pierścieni o średnicy 6 milimetrów mniejszej od wewnętrznej średnicy cylindra. Końce pierścieni za wyjątkiem jednego zamocowuje się nitami. Z workowego płótna zszywa się worek długości 2,2 metra o średnicy 43 centymetrów. Po obu końcach worka umieszcza się po jednym pierścieniu, przy czym worek wstawia się do cylindra. Pierścienie w końcu worka winny szczelnie przylegać do wewnętrznej części cylindra. Z przodu pierścien umocowuje się drutem lub paskiem skórzanym do cylindra. Od tyłu cylindra pierścien umocowuje się paskami do nacięć, gdzie wychodzi ziarno z cylindra kąkolowego. Otwory, do których wchodziło ziarno z owsikowej części cylindra są szczelnie zakryte, natomiast otwory przez które wychodziło ziarno z kąkolowego cylindra, nie są przykryte, tedy bowiem przechodzić będzie oczyszczone ziarno.

Wszystkie pozostałe pięć pierścieni wstawia się na jednakowej odległości do cylindra w celu szczelnego przyciśnięcia płótna do wewnętrznej części cylindra, przyczym nie mogą się tworzyć żadne zmarszczki i nierówności w płótnie między pierścieniami. Dla większej mocy nad otworami między kąkolowym i owsikowym cylindrami wstawia się dodatkowo niesklepany pierścien, który przyszywa się do wycięć lub umocowuje drutem albo rzemieniem.

Z zewnętrznej części wlotu ślimaka umocowuje się pręt z pierścieniami, przy czym uchwyt przygina się do dna korpusu ślimaka. Środkowy otwór w wylocie ślimaka zamyka się pokrywką z blachy, a prawy koniec zagina się do wnętrza na głębokość 3 centymetrów. W końcu wlotu pod dźwignią należy odkręcić po jednej śrubie wewnętrznej z obu stron i odgiąć końce wlotu ślimaka, aby w ten sposób zwiększyć otwory dla przechodzenia owsika. Dno wlotu ślimaka nie powinno dotykać obudowy, do której umocowany jest cylinder.

Z drzewa sosnowego wystrugać należy dwie deseczki 3 centymetry grubości, 7 centymetrów szerokości i 200 centymetrów długości. Z włosia końskiego lub szczeciny długości 10 centymetrów robi się szczotkę grubości 1 centymetr. Szczotkę tę nakłada się na jedną z desek na całą jej długość, przy czym dla większej mocy zalewa się klejem stolarskim. Na to włosie nakłada się drugą deskę, przy czym obie się łączy za pomocą gwoździ. Włosy szczotki równa się nożycami na odległości 2,5 centymetrów od desek. Z żelaza obręczowego wykonać należy dwa umocowania dla szczotki. Jeden koniec tego umocowania przykręca się śrubą do desek szczotki na odległości 10 centymetrów od końca, a drugi koniec otworem nadziewa się na oś cylindra i śrubą dokręca się tak, aby szczotka była przymocowana. Dość należy, że szczotkę zamocowuje się równolegle do osi cylindra na odległości 21 centymetrów od górnych końców włosia i na odległości 20 centymetrów od prawego brzegu wlotu ślimaka.

Zdolność produkcyjna przebudowanego w ten sposób triera wynosi 600 do 650 kilogramów czy stego ziarna na godzinę.

B. Z.

CEDULY GIELD

T O W A R	Warszawa 9.IX.49		Gdańsk 2.IX.49	
	Produc.	ap. skupu	Produc.	ap. skupu
Pszenica I stand.	3.550	3.800	3.500	3.750
Zyto	2.050	2.225	2.050	2.240
Jęczmień I stand.	2.500	2.675	2.500	2.690
Owies	1.900	2.075	1.900	2.090
Gryka	3.700	4.000	3.700	4.000
Proso	3.000	3.300	3.000	3.300
franco wagon stacja załadowania				
Mąka żytnia 97%	—	2.900	—	3.000
" " 82%	—	3.150	—	3.350
" " 80%	—	—	—	—
" " 65%	—	3.840	—	3.990
" " 60%	—	4.200	—	4.300
" " wyciągowa 28%	—	5.700	—	5.800
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	—	9.309	—	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	—
Makuchy rzepakowe	od	do	od	do
" lniane	—	—	—	—
Siano	800	850	725	775
Słoma	—	—	500	550
Cebula	2.100	—	2.500	3.200
Pomidory	7.000	—	7.600	10.500
Buraki ćwikłowe	730	—	1.400	1.800
Kapusta biała	600	—	700	950
Ogórki	3.750	—	4.000	5.500
Pory	3.950	—	6.000	7.800
Selery	4.000	—	6.000	7.800
Pietruszka	—	—	6.000	7.800
Marchew	980	—	1.400	1.800
Olej rzepakowy	23.000	25.000	—	—
" lniany	49.000	52.000	54.000	—
Pokost	—	—	66.000	70.000

ZBOŻOWO – TOWAROWYCH

Kraków 9.IX.49		Poznań 9.IX.49		Wrocław 9.IX.49	
Produc.	Ap. skupu	Produc.	Ap. skupu	Produc.	Ap. skupu
3.550	3.800	3.450	3.700	3.450	3.700
2.100	2.300	2.000	2.175	2.000	2.175
2.500	2.700	2.500	2.675	2.500	2.675
1.900	2.100	1.900	2.075	1.900	2.075
3.700	4.000	3.700	4.000	3.700	4.000
3.000	3.300	3.000	3.300	3.000	3.300
—	2.950	—	2.900	—	2.950
—	3.350	—	3.200	—	3.250
—	—	—	—	—	—
—	3.940	—	—	—	3.890
—	4.300	—	4.200	—	4.200
—	5.700	—	—	—	5.700
—	4.700	—	4.650	—	4.650
—	5.450	—	—	—	—
—	5.700	—	5.600	—	5.700
—	6.100	—	—	—	6.050
—	6.800	—	6.650	—	6.700
—	3.350	—	3.200	—	3.250
—	—	—	—	—	—
—	4.100	—	4.100	—	4.100
—	5.300	—	5.300	—	5.300
—	9.300	—	9.300	—	9.300
—	6.600	—	6.600	—	6.600
—	4.100	—	4.100	—	—
—	6.100	—	6.100	—	6.100
—	7.900	—	7.900	—	7.900
1.800	—	1.800	—	1.800	—
1.650	—	1.650	—	1.650	—
1.250	—	1.250	—	1.250	—
1.150	—	1.150	—	1.150	—
—	—	—	—	—	—
6.200	—	6.200	—	6.200	—
4.100	—	4.100	—	4.100	—
5.100	—	5.100	—	5.100	—
5.500	—	5.500	—	5.500	—
6.000	—	6.000	—	6.000	—
6.500	—	6.500	—	6.500	—
8.000	—	8.000	—	8.000	—
5.000	—	5.000	—	5.000	—
4.300	—	4.300	—	4.300	—
5.000	—	5.000	—	5.000	—
4.000	—	4.000	—	4.000	—
10.500	—	10.500	—	10.500	—
6.200	—	6.200	—	6.200	—
5.600	—	5.600	—	5.600	—
5.600	—	5.600	—	5.600	—
5.000	—	5.000	—	5.000	—
10.500	—	10.500	—	10.500	—
6.200	—	6.200	—	6.200	—
15.000	—	15.000	—	15.000	—
6.000	—	6.000	—	6.000	—
15.000	—	15.000	—	15.000	—
Od	do	od	do	od	do
—	—	2.300	2.400	1.800	—
—	—	4.200	4.300	4.000	—
—	—	725	775	750	850
—	—	400	450	525	600
1.600	1.800	2.300	2.500	2.500	2.900
9.000	12.000	6.000	9.000	2.000	9.000
1.400	1.600	1.200	1.400	1.000	1.300
1.200	1.400	600	900	500	600
6.000	10.000	2.000	6.000	2.400	2.600
—	—	—	—	3.000	3.500
—	—	—	—	3.000	3.500
—	—	—	—	2.000	2.500
1.500	2.000	1.100	1.300	1.000	1.300
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

Przegląd zagadnień handlu wewnętrznego

Rozwój handlu uspołecznionego w I półroczu

O stale rosnącym udziale uspołecznionego aparatu handlowego w ogólnym obrocie towarowym świadczą ogłoszone ostatnio cyfry, ilustrujące porównawczo obroty handlu uspołecznionego w pierwszych półroczach lat 1948 i 1949.

W tym okresie roku 1949 handlowy państwowy i spółdzielczy zakupił łącznie o 181% więcej żyta, o 216% więcej trzody chlewnej, o 105% więcej jaj itd. niż w pierwszym półroczu 1948 r.

Równocześnie wzrosła masa towarowa doprowadzana przez ten aparat do konsument; wzrost ten wyniósł np. 295% w zakresie mięsa, 135% w zakresie ryb, 107% w zakresie jaj itp., zaś w artykułach przemysłowych 315% w zakresie mydła, 99% w zakresie mebli itp.

Cyfry powyższe ilustrują dobitnie organizacyjną i gospodarczą prężność uspołecznionego aparatu handlowego i są dowodem stale postępującej przebudowy naszego życia gospodarczego.

Na marginesie nowych standartów i cen zbóż

Uchwała Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z 27 lipca rb. normująca sprawę cen i standartów zbóż w obrocie w roku gospodarczym 1949/50 jest niewątpliwie znana w szczególności naszym czytelnikom.

Na tym miejscu pragniemy zwrócić uwagę na niektóre ogólne momenty wiążące się z tym doniosłym aktem naszej polityki gospodarczej.

Przede wszystkim wydaje się zasługiwać na podkreślenie fakt, iż w tym roku gospodarczym ceny zbóż zostały wyraźnie powiązane z zagadnieniem jakości ziarna; dla zróżniczkowania tej jakości przyjęto jako mierniki: ciężar gatunkowy ziarna, stopień wilgotności, czystość ziarna, stopień porażenia śniecią (przy pszenicy) oraz stopień porażenia wołkiem zbożowym.

Nie ulega wątpliwości, że uzależnienie ceny zbóż od powyższych czynników, wyrażające się przez stosowanie odpowiednich potrąceń od ceny zasadniczej, jest dowodem, że nasza gospodarka zbożowa weszła już na trwałe tory normalizacji.

W okresie kilku pierwszych lat po wyzwoleniu kraju zadaniem najbliższym polskiego rolnictwa było przede wszystkim zwiększenie ogólnej powierzchni siewnej przez likwidację odłogów oraz walka o wyprodukowanie jak największej masy towarowej.

Takie postawienie sprawy było słuszne i konieczne na tym etapie tymbardziej, że organizacja rynku zbożowego wykazywała wówczas jeszcze poważne luki w związku z czym nacisk aparatu handlowego na produkcję w kierunku planowego podnoszenia jakości dostarczanego towaru nie mógł być dostatecznie intensywny.

Obecnie sytuacja ta uległa radykalnej zmianie.

Sukcesy produkcji zbożowej w roku ubiegłym i bieżącym zbiegają się z całkowitym wykryształizowaniem się struktury organizacyjnej rynku zbożowego.

Zbieżność tych dwóch stron naszej gospodarki zbożowej pozwala w konsekwencji na postawienie już przed rolnictwem zagadnienia jakości jego produkcji.

Wyrazem tego nastawienia jest m. in. i polityka cen, która znalazła wyraz w wymienionej na wstępie uchwale Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów.

Rolnik produkujący ziarno o mniejszym ciężarze gatunkowym, przechowujący je w złych warunkach, sprzyjających zawilgotnieniu lub zawałowieniu — otrzyma niższą cenę niż jego sąsiad, gospodarujący pilniej i umiejętniej.

Jest jasne, że takie ujęcie zagadnienia ceny zbóż zawiera w sobie poważny bodziec do podniesienia jakości masy towarowej wpływającej od producenta do aparatu handlowego, a równocze-

śnie pozwala temu ostatniemu na doprowadzenie do konsumenta przetworów zbożowych wyprodukowanych z właściwego surowca.

Nowy system cen i standartów — jak to podkreślił Minister Handlu Wewnętrznego dr Tadeusz Dietrich — „jest wyrazem dalszego pogłębiania i usprawnienia planowej gospodarki w zakresie produkcji i obrotu zbożem. Gospodarka ta, gwarantując rolnikom stałe sprawiedliwe ceny równocześnie zabezpiecza rynek przed próbami spekulacji oraz zapewnia światu pracy możliwie najlepsze i najsprawniejsze zaopatrzenie w mąkę i chleb“.

Doniosła inicjatywa ruchu łączności na terenie handlu uspołecznionego

Istota zagadnienia ruchu łączności między miastem a wsią, między masami robotniczymi i chłopskimi jest niewątpliwie znana naszym czytelnikom z prasy codziennej.

Dotychczas akcja ta, o głębokim znaczeniu społecznym i politycznym, przebiegała głównie w formie pomocy technicznej i kulturalno - oświatowej, okazywanej wsi przez ekipy robotnicze.

W ciągu roku, który upłynął niedawno od chwili podjęcia tej akcji, ruch łączności przekształcił się w potężny instrument walki mas robotniczych i inteligencji pracującej z kulturalnym, technicznym i zdrowotnym zaniedbaniem naszych terenów wiejskich.

Jednakże powyższe ramy nie wyczerpują tych wszystkich potrzeb i bolączek życia wiejskiego, na zaspokajanie i wysuwanie których powinna być skierowana omawiana akcja; tych potrzeb i bolączek jest znacznie więcej — i tu otwiera się szerokie pole dla nowej inicjatywy.

Mimo niewątpliwego i stale postępującego rozwoju sieci handlu uspołecznionego na terenie wiejskim należy obiektywnie stwierdzić, że istnieją tu nadal braki, wyrażające się przede wszystkim w niedostatecznym poziomie wyszkolenia znacznej liczby personelu spółdzielczych placówek handlowych, co powoduje wadliwą organizację sklepów, złą segregację towarów, braki w asortymencie itp.

Nie trzeba dodawać, że wszystkie tego rodzaju usterki są przysłowiową wodą na młyn dla lepiej zorganizowanych sklepów prywatnych, co w konsekwencji prowadzić może do podważenia zaufania klienteli do placówek handlu uspołecznionego.

Tak oto stało się przed ruchem łączności nowe zagadnienie: okazanie pomocy wiejskiemu aparatowi handlu uspołecznionego.

Zadanie to mogą wykonać wykwalifikowani i doświadczeni pracownicy nowoczesnych i doskonale zorganizowanych sklepów państwowych i spółdzielczych w miastach.

W tej chwili akcja powyższa jest jeszcze w stadium organizacji, lecz znaczenie przywiązywane do niej, zarówno przez Min. Handlu Wewnętrznego, jak i przez Centralne Organizacje Spółdzielcze pozwala przewidywać, że już w najbliższym czasie zostaną tu uzyskane konkretne rezultaty i, że ekipy pracowników uspołecznionego handlu miejskiego zawitają wkrótce z przyjacielską wizytą do swych wiejskich kolegów w różnych punktach kraju, by służyć im bezpośrednią radą i pomocą przy usuwaniu błędów i niedomagań w ich pracy.

Inicjatywa przeniesienia ruchu łączności na teren handlu wiejskiego jest w tej chwili jednym z najważniejszych wydarzeń w dziedzinie handlu wewnętrznego wogóle, stwarza bowiem perspektywę dla lepszego powiązania ilościowego rozwoju sieci handlu uspołecznionego z podniesieniem jakości pracy obsługującej ją kadry pracowniczej.

Plany spółdzielczości wiejskiej w cyfrach

Znając w praktyce prace i zamierzenia poszczególnych spółdzielni gminnych dobrze jest czasem rzucić okiem na całość tego aparatu i na te zadania, jakie w sumie spełnić on ma w naszej gospodarce narodowej.

Że zadania te są wielkie — świadczą o tym opublikowane niedawno cyfry, dotyczące planu obrotu towarowego Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“ w roku 1949.

Po stronie skupu figurują tu takie pozycje jak: przeszło 2 miliony ton zbóż, 700.000 ton ziem-

niaków, 90.000 ton nasion oleistych, 50.000 ton warzyw itd., przy czym głównym odbiorcą tych artykułów — po za własnym aparatem handlowym i przetwórczym — będą państwowe zakłady produkcyjne.

Ogółem wartość skupionych przez Spółdzielnie Gminne płodów rolnych przekroczy w roku bieżącym sumę 70 miliardów złotych.

Równocześnie spółdzielnie te doprowadzą na wieś masę towarową, której wartość tylko w głównych pozycjach jak np. nasiona rolnicze, otreby, oleje roślinne, nawozy sztuczne itd. będzie wynosiła ponad 44 miliardy złotych.

Osiągnięcie tych cyfr satysfakcji się realne z jednej strony dzięki organizacyjnemu rozrostowi aparatu spółdzielczego, który obecnie zdolny jest do zdjęcia całej podaży zbóż i żywności, oraz przeszło połowy ogólnej podaży nabiału, z drugiej zaś — i to przede wszystkim — dzięki rządowej polityce standartów i cen, gwarantującej opłacalność produkcji rolnej i hodowlanej oraz właściwej polityce kredytowej, zapewniającej spółdzielczości zaopatrzenie w niezbędne środki finansowe.

Współzawodnictwo punktów skupu zboża

W jednym z ostatnich naszych „przeglądów” podkreśliliśmy, że „sprawna organizacja skupu zbóż jest jednym z najaktualniejszych zagadnień handlu wewnętrznego”.

Dziś, kiedy akcja skupu znajduje się w pełnym toku — zaczynają wyłaniać się konkretne problemy, których najwłaściwsze rozwiązanie powinno dać w sumie realizację powyższego ogólnego celu.

Wśród tych szczególnych zagadnień wysuwają się na czoło dwie sprawy: jakość zboża skupionego i dostarczonego do Polskich Zakładów Zbożowych oraz organizacyjno - techniczna sprawność w obsłudze producenta.

Jest rzeczą zrozumiałą, że te tak poważne zagadnienia musiały zrodzić w świadomości szerokich rzesz pracowników spółdzielczości wiejskiej zrozumienie zarówno swej odpowiedzialności za uzyskanie właściwych wyników pracy,

jak i konieczności obrania drogi prowadzącej najskuteczniej do tego celu.

Z resztą, co do tej ostatniej kwestii nie mogło ulegać wątpliwości, że może tu wchodzić w grę jedynie wypróbowana droga socjalistycznego współzawodnictwa, będąca potężną dźwignią rozwoju i postępu w innych dziedzinach naszej gospodarki narodowej.

Tak wykiełkowana na terenie województwa warszawskiego myśl włączenia się punktów skupu zbóż do akcji współzawodnictwa, myśl, która dziś podjęta przez nieliczne jeszcze zespoły pracownicze — w najbliższej przyszłości ogarnie niewątpliwie cały aparat zarówno gminnych spółdzielni, jak i ich powiatowych związków.

O realnym ujmowaniu tej sprawy świadczy zresztą fakt, że został już opracowany regulamin współzawodnictwa, przewidujący dodatnią i ujemną punktację za szereg konkretnych czynności zarówno gminnych spółdzielni, jak i referatów zbożowych PZGS.

Nie dotykając szczegółów powyższego regulaminu, znanych już niewątpliwie zainteresowanym czytelnikom, pragniemy na tym miejscu jedynie zwrócić uwagę na niektóre aspekty tej sprawy.

Przede wszystkim należy podkreślić zespołowy charakter współzawodnictwa. O klasyfikacji będzie decydowała ogólna ilość punktów dodatkowych uzyskanych przez cały zespół pracowniczy. Nakłada to na każdego członka zespołu zrozumiałe obowiązki postępowania w myśl zasady: „Jeden za wszystkich — wszyscy za jednego”.

Włączenie się do współzawodnictwa — niezależnie od korzyści, jakie odniesie nasza gospodarka w wyniku wzrostu wydajności i jakości pracy punktów skupu — da możliwość dobrze pracującym zespołom polepszyć sytuację materialną każdego z jej członków przez uzyskanie premii z przewidzianego regulaminem współzawodnictwa Funduszu Nagród.

Nie wątpimy, że akcja współzawodnictwa punktów skupu zbóż obejmie wkrótce cały kraj i że w najbliższych naszych „przeglądach” będziemy mogli zasygnalizować czytelnikom konkretne wyniki tego ruchu.

D.

Zniwa zakończone

Zniwa w całym kraju zostały już całkowicie zakończone. Jak informuje Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych, ogółem zebrano: pszenicy z 1.450.000 ha, żyta z obszaru 5.025.000 ha, jęczmienia z 1.040.000 ha i owsa z 1.750.000 ha. Rzepak ozimy i jary zebrano z obszaru 333.000 ha. Jak wykazały przeciętne próbné omłoty w gospodarstwach chłopskich z jednego ha pszenicy wymłócono 15 cent. ziarna, z 1 ha żyta — 14 cent., z 1 ha jęczmienia — 13 cent. W majątkach państwowych przeciętny plon pszenicy z 1 ha wynosi 18,5 cent., żyta 15 cent., a jęczmienia 17—20 cent. z 1 ha.

Skup zboża przebiega pomyślnie

Na odbytej ostatnio konferencji prasowej przedstawiciele Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Centrali Rolniczej „Samopomoc Chłopska” oraz Polskich Zakładów Zbożowych poinformowali prasę o pomyślnym przebiegu skupu zboża. Jak wynika z oficjalnych wypowiedzi, sierpniowy plan skupu, który dla całego kraju wynosi 200 tys. ton będzie wykonany, a nawet przekroczony. Zastosowanie w skupie standardów pszenicy i jęczmienia ze zróżnicowaniem cen na korzyść dostawców zboża o wysokiej jakości spotkało się z powszechnym zrozumieniem rolników. W tym roku sieć punktów wzrosła prawie dwukrotnie, a jednocześnie punkty skupu posiadają znacznie lepsze wyposażenie, które umożliwia szybsze i sprawniejsze dokonywanie skupu.

Ziarno kwalifikowane na tegoroczne siewy

Gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” rozpoczęły w całym kraju sprzedaż nasion kwalifikowanych na tegoroczne siewy jesienne. Zgodnie z planem, chłopi otrzymają: ponad 25.000 ton żyta oraz przeszło 12.000 ton pszenicy w

stopniu oryginałów i pierwszych odsiewów. Ogółem więc na tegoroczne siewy jesienne gminne spółdzielnie dostarczą chłopom ok. 38.000 ton kwalifikowanych nasion pszenicy i żyta. Ilość ta jest o 8.000 ton wyższa, niż w tym samym czasie roku ubiegłego. Pierwszeństwo przy kupnie nasion mają mało i średniorolni chłopi. Cena ziarna kwalifikowanego jest taka sama, jaką chłopi otrzymują od gm. spółdzielni za ziarno konsumcyjne I standardu. Dolicza się jedynie chłopom 235 zł przy życie i 325 zł przy pszenicy na pokrycie kosztów przewozowych. Różnicę pomiędzy ceną ziarna kwalifikowanego, a zwykłego pokrywa Ministerstwo Rolnictwa. W celu udogodnienia chłopom zaopatrzenia się w ziarno, możliwa jest również wymiana: za 100 kg nasion kwalifikowanych należy dostarczyć 110 kg ziarna konsumcyjnego.

Przemysł spożywczy kontraktuje uprawy owoców i warzyw

W roku bieżącym zakontraktowano 31 tys. ton warzyw na cele konsumcyjne. Składają się na midory. Akcję kontraktacji prowadzi państwo to: kapusta, ogórki, pomidory, marchew, buraki, pietruszka, selery, pory i inne. Na przetwórstwo zakontraktowano głównie kapustę, ogórki i poprzez Rejonowe Spółdzielnie Ogrodnicze. Spółdzielnie te mają wyszkolonych instruktorów, którzy opiekują się zakontraktowanymi uprawami, udzielając producentom fachowych wskazówek.

Dwukrotnie wzrośnie produkcja oleju i margaryny

Dzięki korzystnym warunkom w okresie wegetacji tegoroczne zbiory rzepaku są bardzo pomyślne. Przewiduje się, że dostawy rzepaku ozimego i jarego w stosunku do ubiegłego roku wzrosną dwukrotnie i wynosić będą 60 tys. ton. W związku z tym zwiększy się poważnie produk-

cja tłuszczów roślinnych, a w szczególności margaryny i olejów rafinowanych.

Tępienie szkodników w magazynach śląskich

Od maja br. w województwie wrocławskim trwa wzmożone tępienie szkodników zbożowych w magazynach i młynach Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” i Państwowych Zakładów Zbożowych. Po przeprowadzeniu dezynsekcji w 592 młynach i magazynach zbożowych tych instytucji, przystąpiono do walki ze szkodnikami zbożowymi w śpiżarniach zbożowych Państwowych Gospodarstw Rolnych. Na przeprowadzenie walki ze szkodnikami zbożowymi w gospodarstwach indywidualnych dostarczono chłopom 114 ton środków owadobójczych. Akcja zwalczania szkodników zbożowych w województwie wrocławskim zostanie zakończona do 15 września br.

Pszenica i jęczmień zamiast żyta na podatek gruntowy

Zgodnie z rozporządzeniem Pełnomocnika do spraw podatku gruntowego rolnicy nie posiadający dostatecznej ilości żyta, potrzebnego na opłacenie II raty podatku gruntowego, mogą uiszczać ten podatek pszenicą i jęczmieniem.

Zamiast żyta przyjmowane będą pszenica lub jęczmień według następujących równoważników: za 100 kg żyta — 58 kg pszenicy I standardu lub 62 kg II standardu, albo 80 kg jęczmienia I standardu lub 100 kg II standardu.

Kredyty na zakup bydła

Nową, poważną pomoc dla robotników rolnych i najbiedniejszych chłopów, którzy nie posiadają krów — stanowi ostatnia uchwała Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów, który na wniosek ministra rolnictwa i reform rolnych przyznał dodatkowy kredyt inwestycyjny na zakup bydła użytkowego dla robotników Państwowych Gospodarstw Rolnych i drobnych rolników.

Uchwała przewiduje, że kredyt ten, zależnie od możliwości zakupu bydła — wyniesie do 1 miliarda zł. Z kredytu tego przyznawane będą pożyczki na okres 5 lat z ulgowym oprocentowaniem, płatne w ratach rocznych, przy czym należność za pierwszą ratę będzie spłacana po upływie roku od daty przyznania kredytu.

Ustaleniem, komu z najbardziej potrzebujących ma być udzielona pożyczka — zajmie się administracja PGR łącznie ze Zw. Zaw. Robotników i Pracowników Rolnych. W stosunku do drobnych rolników nie posiadających krów, wydawać będzie odpowiednie decyzje państwowa administracja rolna w porozumieniu ze Związkiem Samopomocy Chłopskiej.

Obniżka cen drewna opałowego

Komitet Ekonomiczny na wniosek ministra leśnictwa powziął uchwałę w sprawie obniżki cen drewna opałowego iglastego na terenie szeregu nadleśnictw okręgu śląskiego, wrocławskiego, legnickiego, gdańskiego, olsztyńskiego, białostockiego i rzeszowskiego.

Uchwała ma na celu ułatwienie ludności pracującej zaopatrzenia się w drewno opałowe. Obniżone ceny wynoszą: szczapy I kl. 1.050 zł zamiast 1.350, szczapy II kl. 820 zł zamiast 1.050, wałki I kl. 740 zł zamiast 950 i wałki II kl. 550 zł zamiast 700.

Korespondencyjne kształcenie rolników

Minister Rolnictwa i R. R. zatwierdził w tych dniach statut Państwowego Zakładu Korespondencyjnego Kształcenia Rolniczego, utworzonego w dniu 14 kwietnia 1949 r.

Według statutu Zakład Korespondencyjnego Kształcenia Rolniczego ma na celu kształcenie młodzieży i dorosłych w zakresie różnych działów i specjalności rolniczych, drogą korespondencyjną, bez przerywania pracy zawodowej. Ma on równocześnie na celu uzyskiwanie lub podno-

szenie kwalifikacji zawodowych tych osób, które nie mogą się dalej kształcić w szkołach rolniczych.

Nauka w Zakładzie jest bezpłatna. Uczniowie pokrywają jedynie koszty wydawnictw i wysyłkę wykładów oraz inne koszty, związane z nauczaniem. Synowie mało-i średniorolnych chłopów oraz robotników mogą być zwolnieni od pokrywania tych kosztów.

787 milionów wypłacił PZUW rolnikom

Burze gradowe, które nawiedziły w tym roku Polskę, spowodowały na terenie 9 województw 82.000 ha szkód w zasiewach. Wyrządzone przez grad szkody pokrył PZUW, wypłacając rolnikom 786 milionów zł odszkodowań.

Największe spustoszenia burze gradowe wyrządziły w woj. kieleckim — 21.000 ha szkód, przy czym w wielu wypadkach rolnicy musieli zaorać całkowicie zasiewy. W woj. poznańskim zgłoszono 16.000 ha szkód, w łódzkim — 12.500 ha szkód. W innych województwach ilość szkód waha się w granicach 6 tysięcy. Obecnie PZUW wypłaca odszkodowania.

W początkach sierpnia br. przeszła nowa fala burz, która wyrządziła znaczne szkody, zwłaszcza na polach z dojrzałym owsem. Burza gradowa przeszła np. nad 2 gminami w pow. Jasło, wymłócając doszczętnie owies na obszarze około 300 ha. Szkody te likwiduje obecnie PZUW.

Z działalności Centrali Spółdzielni Ogrodniczych

Centrala Spółdzielni Ogrodniczych — CSO — z całą energią organizuje rynek warzywniczo-owocarski, porządkując przede wszystkim skup warzyw i owoców za pośrednictwem własnych i rolniczych Spółdzielni Samopomocy Chłopskiej.

Dotychczas na rynku obok hurtowników prywatnych prowadziły skup różne instytucje handlu społecznego: PCH, przemysł konserwowy, przemysł fermentacyjny, Społem itd.

Obecnie CSO przejmuje wszystkie przetwórnictwo owocarsko-warzywnicze, przemysłu konserwowego i podejmując się zaopatrzenia innych przemysłów — będzie jedyną instytucją społeczną skupującą owoce i warzywa. CSO zaopatrywać będzie rynek w owoce i warzywa za pośrednictwem sklepów spółdzielczych i własnych sklepów wzorowych. W rb. CSO planuje objąć obrotami 60% ogólnej produkcji warzyw i 80% produkcji owoców.

Pochodzące ze skupu spółdzielczego owoce i warzywa konsument otrzyma w sklepach spółdzielczych po niższej cenie i to nie tylko w sezonie, ale również późną jesienią, w zimie i na przednówku.

By cel ten osiągnąć, CSO uzyskała poważne kredyty na remont starych i budowę nowych przechowalni owoców i warzyw. Skoncentrowanie handlu warzywami i owocami w ręku CSO zlikwiduje monopol łańcuszkowych obrotów hurtowników prywatnych.

Wielki elewator w Szczecinie

W porcie szczecińskim rozpoczęto prace remontowe przy wielkim elewatorze zbożowym. Robotnicy chcąc przyspieszyć uruchomienie tego ważnego obiektu przystąpili do współzawodnictwa zbiorowego i indywidualnego, przez co do końca roku bieżącego wszystkie roboty zostaną zakończone.

Spółdzielczość na wsi w obrocie towarowym

Planowana na r. 1949 wartość skupu płodów rolnych przez spółdzielczość wiejską wynosi 71.958 mil. zł. Na to składa się: 2.045.000 ton zboża, 50.000 ton gryki i prosa, 90.000 ton olejnych, 13.000 ton nasion, 700.000 ton ziemniaków, 24.000 ton strączkowych jadalnych, 215 mil. jaj, 60.000 sztuk skór surowych, 50.000 ton warzyw, 15.000 ton owoców i jagód, 6.000 ton włókna roślinnego. Trzody chlewnej zakontraktowano do tej pory około 1,4 miliona sztuk.

Aby zorientować się, jaką rolę odgrywa spółdzielczość w zaopatrzeniu rolników, warto wyliczyć ważniejsze pozycje sprzedaży detalicznej na wsi. Przedstawiają się one w milionach złotych następująco:

nasiona rolnicze	1.254 zł
otręby	4.609 „
pieczywo	1.438 „
oleje roślinne jadalne	1.000 „
papierosy	15.816 „
węgiel	1.092 „
cement	2.100 „
wyroby z blachy	1.197 „
nawozy sztuczne	7.536 „
mydło	1.914 „
tkaniny wełniane	3.122 „
tkaniny jedwabne	1.236 „
wyroby dziane	2.126 „

Plan obrotu towarowego CRS „Samopomoc Chłopska“ w rb. wykazuje jak potężnym czynnikiem w handlu uspołecznionym na wsi polskiej jest spółdzielczość wiejska.

Sieć jej sklepów wynosi obecnie 14.000 i stale rośnie.

Jedna z największych fabryk przetworów owocowych w kraju

Zakłady Milejowskie w Milejowie należą do największych fabryk przetworów owocowych w Polsce. Obecna sytuacja na rynku sprzyja rozwojowi fabryki. Dostawa owoców jest bardzo duża, tak samo jak zapotrzebowanie na soki, dżemy, marmolady i wina, wyrabiane w przetwórni. Z każdym rokiem zwiększa się ilość produkowanych przetworów i wzrasta ilość zatrudnionych osób. Niedawno rozpoczął się sezon, a już roczny plan przetworów został wykonany. Zakłady nie mają już gdzie magazynować przetworów i soków, które służą do dalszej produkcji. Obecnie buduje się w fabryce olbrzymie silosy o pojemności 400 ton na przetwory owocowe. Na rok przyszły planowana jest budowa silosów o pojemności 600 ton. Załoga fabryki pracuje bardzo sprawnie. Współzawodnictwo pracy i wynalazczość robotników spotęgowały zdolności przetwórcze zakładu. W ciągu lipca br. wyprodukowano 100 ton marmolady, podczas gdy przez cały rok ubiegły zaledwie 30 ton.

WYDAWNICTWA GIEŁDY URZĘDUJĄCEJ

- I. Giełdowe warunki dla umów w obrocie planowym cena zł 50.—
 II. Tablice zamiany gęstości zboża w stanie zsypanym cena zł 150.—

Wysyłka następuje po nadesłaniu zamówienia do Biura Giełdy, Warszawa, Krakowskie Przedmieście 16/18, z zaznaczeniem ilości egzemplarzy i tytułu wydawnictwa oraz przekazaniu należności na konto Giełdy w PKO Nr I-4846.

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. Z. 1848 B-85197

