S 2657/54
58352
I

O odżywianiu się krakowskiej pracującej ludności.

Wiemy, że człowiek dorosły powinien otrzymywać dziennie około stu gramów białka w pokarmach, przytem zazwyczaj jedną trzecią tej ilości pod postacią białka zwierzęcego. Do odbudowy, do odnowy naszych tkanek, naszego ciała, białka żadnym innym pokarmem zastąpić nie można. Prócz tego, żeby dostarczyć ustrojowi odpowiedniej ilości energii, człowiek dorosły potrzebuje około 3000 kaloryj na dobę, które pobierać może bądź pod postacią białka, bądź tłuszczów lub węglowodanów. Jako dostarczyciele kaloryj trzy te rodzaje pokarmów mogą zastępować się wzajemnie. Wkońcu, aby zaspokoić uczucie głodu, trzeba, żeby pokarmy miały pewną wagę i objętość; potrzebne to jest również dla należytego trawienia. Przewód pokarmowy każdego człowieka jest niejako nastawiony na pewną wagę i objętość pokarmu.

Zaciekawi prawdopodobnie każdego wiadomość, ile w obecnych czasach w Krakowie można otrzymać na wagę rozmaitych środków spożywczych za jedną koronę, i ile za tę koronę w danej ilości otrzymujemy białka i kaloryj?

W tym celu ułożyłem tablicę I. Z tablicy tej widać też, w jakich pokarmach nabywamy najtaniej białko i kalorye. Ilość białka i kaloryj obliczałem na podstawie tablic, zawartych w zbio-

BIBLIOTEKA PUBLICZNA KATOWICE

rowej pracy p. t. „*Die deutsche Volksernährung und der englische Aushungerungsplan*“, wydanej pod redakcyą Dra Eltzbachera w 1915 roku. Tablice te podają ilość białka i kaloryj, które wyzyskać może nasz ustrój z danego pokarmu.

Liczby otrzymane tą drogą są nieco niższe, niż obliczone według znanych tablic Königa *), który podaje ściśle chemiczny skład pokarmów, nie uwzględniając wcale tego, jaką ilość białka lub kaloryj z zawartych w danym pokarmie nasz ustrój jest w stanie rzeczywiście sobie przyswoić. Dlatego liczby podane w mojej tablicy są bliższe rzeczywistości. Tylko w 6-ciu przypadkach, oznaczonych w tablicy I, posługiwałem się tablicami Königa, bo wartości spożywczej tych pokarmów niema w tablicach książki Eltzbachera. Litery „R“ w rzędzie azotowych substancyj (białka) oznaczają białko roślinne; litery „Z“, białko zwierzęce.

Tablica I.

Za 1 koronę można kupić w Krakowie, przy cenach z dnia 1 lipca 1916 roku.

	gramów	kaloryj	azot. subst. białka
Chleba 50% m. żytn. 30% kukur. 20% miazg. ziemn. lub m. jęczmiennej	2000	—	240 R. (König)
Mąki pszennej kuchn. Nr. 1.	1020	3325	90 R.
Mąki żytniej	2000	6440	134 R.

*) Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs und Genussmittel, von prof. Dr. J. König 1903.

	gramów	kaloryj	azot. subst. białka
Kartofli zeszłorocz.	4167	3183	54 R.
Kartofli młodych	1667	1233	22 R.
Grochu	556	1468	94 R.
Fasoli	625	1650	106 R.
Marchwi	1656	513	20 R.
Buraków	1428	442	17 R.
Śliwek suszonych	278	578	4 R.
Jabłek suszonych	167	347	2,5 R.
Powideł	384	923(?)	2 R. ? (Kön.)
Ryżu	358	1192	21 R.
Cukru	952	3722	
Mleka niezbieranego	2060	1339	66 Z.
c. g. 1030	2861	1860	91 Z.
Mleka zbieranego c. g. 1035	5105	1787	173 Z.
Sera krowiego	625	1619	211 Z.
Sera szwajcarskiego	125	454	31 Z.
Jajek (20 jaj waży 880 gr.)	244 (5—6 jaj)	344	26 Z.
Masła deserowego	108	821	0,76 Z.
Słoniny	154	1361	0,3 Z.
Smalcu	141	1246	0,3 Z.
Bilu	158	1396	0,3 Z.
Sztuki mięsa (jatki w akcyz.)	189	357	30 Z.
Sztuki mięsa I-szej jakości w jatkach miejskich	142	343	23 Z
Mięsa wieprzowego (polęd., kotlety, szynka)	191	879	19 Z.

	gramów	kaloryj	azot. subst. białka
M. wieprz. (łopatka, mostek)	210	966	21 Z.
M. cielęce (kotlety, dyszek)	189	357	30 Z.
M. cielęce (łopatka, mostek)	219	529	34 Z.
Wędzonki gotowanej	177	—	44 Z. (Kön.)
Kiełbasy kraj. wędz.	155	—	20 Z. (Kön.)
Szynki wędz. gotowanej krajanej	111	—	28 Z. (Kön.)
Flaków	500	—	50 Z. (Kön.)
Mięsa końsk. (polędw *)	358	487	54 Z.
M. końsk. (zrazówka, krzyżówka)	417	567	62 Z.
M. końsk. (szponder. mostek)	500	680	75 Z.
Śledzi	372	450	37 Z.
Ryby świeże rzeczne	138	134	14 Z.
Ryby suszone (według ceny z kwietnia 1916)	417	613	72 Z.

Liczby tabl. I dają pewne wskazówki tym, którzy liczyć się muszą z budżetem, a jednocześnie chcieliby swojej rodzinie dostarczyć dostatecznej ilości pokarmu lub przynajmniej możliwie zbliżonej do rzeczywistej potrzeby ustroju. Z tablicy I wynika np., że najtańszem białkiem jest białko spożywane w chlebie, serze krowim, mleku zbieranem, mące żytniej, fasoli, grochu,

---

*) Mięso końskie sprzedają obecnie na placu Jabłonowskich i w Podgórzu w jatkach gminnych, Nr. 8 sklepu.

mące pszennej, rybach suszonych, mięsie końskiem i śledziach; że najtaniej dostarczyć możemy ustrojowi kaloryj w mące żytniej, cukrze, mące pszennej, mleku zbieranem i niezbieranem, serze krowim i tłuszczach. Należy też zwalczać przesąd co do używania mięsa końskiego; mięso końskie dostarczą nam bowiem względnie taniego i łatwo strawnego białka; chodzi tylko o to, aby rzeźnie, gdzie biją konie, były pod stałym nadzorem doświadczonego weterynarza.

Nie mniej ciekawą i ważną sprawą jest porównanie cen produktów spożywczych z czasów przedwojennych z cenami obecnemi.

Tablica II.

Ceny produktów spożywczych za 1 klgr.*)

	z 30 VI 1914 r.	z 1 VII 1916 r.	Podroż. o %
Chleb żytni (50 % żyt., 30 % kukur. 20 % kartofl.)	36	50	39
Mąka pszenna kuch. Nr 1	46	98	113
Mąka żytnia	36	50	39
Kartofle zeszłor.	10	24	140
Kartofle młode	18	60	234
Groch	36	1·80	400
Fasola	36	1·60	344
Marchew	20	60	200
Buraki	12	70	483

*) Dane czerpałem z Miejskiego Komisaryatu targowego.

	z 30 VI 1914 r.	z 1 VII 1916 r.	Podroż. o %
Śliwki suszone	80	3·60	350
Jabłka suszone	1·60	6·00	275
Powidła	72	2·60	261
Ryż	48	2·80	483
Cukier	88	1·05	19
Mleko niezbierane	24	50 mlecz. 36 targ.	108
Mleko zbierane	12	20	67
Ser krowi	40	1·60	300
Ser szwajcarski	2·80	8·00	186
Jajka	1·54	4·10	166
Masło deserowe	2·60	9·28	256
Słonina	200	6·48	224
Smalec	1·92	7·08	268
Bil	1·76	6·32	259
Sztuka mięsa (jatka akcyz.)	1·36	5·28	288
Sztuka mięsa (jatki miejskie)	1·76	7·04	298
Mięso wieprz. (polęd. kotlety, szynka)	2·00	5·24	162
M. wieprz. (łopatka mostek)	1·70	4·76	180
M. cielęce (kotl. dysz.)	2·00	5·28	164
M. cielęce (mostek łopatka)	1·60	4·56	185
Kiełbasa kraj. wędz.	2·40	6·44	168
Szynka wędz. got. krajana	4·80	9·00	87
Flaki	50	2·00	300
Śledzie (za 1420 gr.)	1·00	4·00	300
Ryby świeże rzecz.	3·60	7·20	100

Tablica II daje nam mniej więcej dokładny obraz tej sprawy; widzimy z niej, o ile % podrożały obecnie wszystkie produkty spożywcze:

	podrożały o
Mięsne produkty (z wyłącz. szynki)	162—300%
Ryby	100—300%
Tłuszcze	224—268%
Mleczne produkty	67—300%
Jarzyny	140—483%
Chleb i mąki	39—113%

Uderza w tej tablicy nadzwyczajne podrożenie jarzyn, dochodzące do 483%! Na tę tablicę zwrócićby powinny uwagę sfery miarodajne, mające wpływ na ustanawianie maksymalnych cen. Węgiel podrożał w tym samym czasie o 27% (z dostawą).

Pogląd na obecne stosunki odżywiania się ludności w Krakowie byłby niezupełny, gdyby pominąć sprawę zarobków i dochodów z pracy. Tę sprawę wyświetla poniekąd tablica III.

Tablica III.

Przeciętne płace wykwalifikowanych robotników, robotników dziennych i urzędników.

Zawód	Przecięt. płace w czerw. 1914	Przecięt. płace w lipcu 1916	Podróż. o proc.
I Robotnicy*)			
Murarz	5·— k.	8·50 k.	70 pr.
Cieśla	4·25 »	6·50 »	53 »
Malarz	5·— »	7·50 »	50 »

*) Dane czerpałem z urzędowych zapisków Budownictwa m. oddz. A.

Zawód	Przecięt. płace w czerw. 1914	Przecięt. płace w lipcu 1916	Podróż. o proc.
Blacharz	6·50 »	12·— »	85 »
Szklarz	7·50 »	15·— »	100 »
Stolarz	7·— »	10·— »	43 »
Kaflarz	5·— »	8·— »	60 »
Pomocnik mur.	2·25 »	3 75 »	67 »
Robotnik ziemny	2·25 »	3·75 »	67 »
Praczka	2·— »	2·60 »	30%
Robotnik niekwal.	2·— »	3·25 »	62 »
Czeladnik ślusar.	5·50 »	8·50 »	54 »
Robot. fabr. zwykł.	3·— »	5·— »	67 »
Prowizorycz. woźny i robotnik miejski	2·40 »	3·— »	25 »
Podmajstrzy	55·— »	tyg. 110·— »	100 »
Maszynista	9·— »	17·50 »	93 »
II. Urzędnicy autonomiczni:			
a) dyetaryusze	864	864+300	35%
b) praktykanci	1400	1400+300	21 »
c) XI. X. IX rangi	2176	2176+360	16 »
	2968	2968+360	12 »
	3760	3760+360	9 »
d) VIII. VII rangi	4704	4704+480	10 »
	6088	6088+480	8 »
e) VI ranga	7872	7872+600	8 »
III. Urzędnicy rządowi, nauczyciele państw. auskultanci otrzymujący jako adjutum pobory urzędników X. rangi. (Rozp. Min. skarbu z dn. 9 II. 1916 Dz. u. p. Nr. 33.	przy rocznej płacy 1600 do 14000 K.		W pierwszej klasie dodatku 11 — 4% w II kl. dodatku 16—6% w III kl. dodatku 19—6%

IV. Suplenci asystenci przy zakładach naukowych, podurzędnicy, praktykanci, auskultanci, słudzy, szeregowcy straży bezpieczeństwa i straży skarbowej I. 10%, II. 14% III 17%

Z tablicy III wynika, że pominąwszy szklarzy, blacharzy, podmajstrzych i maszynistów, u których zarobki zwiększyły się o 85—100 proc., u reszty wykwalifikowanych robotników zarobki zwiększyły się w czasie wojny o 25—70 proc. U urzędników autonomicznych płace wskutek dodatków drożyźnianych zwiększyły się o 8—21 proc., nie licząc dyurnistów, u których płace wzrosły o 35 proc. U urzędników rządowych stosownie do klasy pobieranego dodatku drożyźnianego *), płace wzrosły o 4—19 proc. U reszty funkcyonaryuszy rządowych o 10—17 proc.

Budżet gospodarstwa domowego rodziny robotniczej i urzędniczej jest w zwykłych czasach nadzwyczaj mało elastyczny; jest już względnie dobrze, jeźli roczne zamknięcie rachunkowe nie kończy się deficytem. Zazwyczaj 52 proc. takiego budżetu idzie na odżywianie się; możemy zatem wyobrazić sobie, jaką tragedyę wywołuje i jak odbija się na tym skromnym zazwyczaj budżecie oraz na odżywianiu się takie szalone podrożenie najważniejszych środków spożywczych, jakie widzimy obecnie, tembardziej, gdy uwzględnimy jeszcze ogromne podrożenie obuwia, ubrań, bielizny i innych przedmiotów codziennego użytku, jak mydło, nafta i t. d. Chcąc żeby odżywianie się

*) Rząd uzależnia wysokość dodatku drożyźnianego od ilości dzieci pracownika, co jest bardzo właściwe.

krakowskich rodzin pracujących mogło być, nie powiem dobre, ale przynajmniej takie, jakie było przed wojną, to przy obecnej drożyźnie dochody ich powinnyby się zwiększyć o jakie 250 procent.

U większości zatem mieszkańców Krakowa, żyjących z pracy, dochody zwiększyły się w znacznie mniejszym stopniu, niż wzrosły ceny najgłówniejszych środków spożywczych, a wśród rzeszy pracujących w najgorszem położeniu są urzędnicy autonomiczni i rządowi. Jasnem jest, że możnaby uzyskać jeszcze dokładniejszy pogląd na odżywianie się pracującej ludności w Krakowie, gdyby, uwzględniając ilość spożytych w pewnym czasie środków spożywczych, wyliczonych w tablicy 1, obliczyć następnie t. zw. indekscyfrę podrożenia środków spożywczych, znając ilość znajdujących się w danej chwili w Krakowie robotników każdej kategoryi, obliczyć przeciętny przyrost dochodu z pracy, wkońcu gdyby zbadać pewną ilość budżetów domowych robotniczych lub urzędniczych i bezpośrednio zbadać sposób odżywiania się odpowiedniej ilości rodzin. Ale i z zestawienia oraz porównania przedstawionych tu trzech tablic można wnioskować, że większość mieszkańców Krakowa, t. j. wszyscy żyjący z pracy odżywiać się muszą od dłuższego czasu niedostatecznie, nie są w stanie spożywać ilości środków spożywczych koniecznie potrzebnej dla utrzymania zdrowia i sprawności, a taki stan, trwając tak długo, odbić się musi niekorzystnie na zdrowiu osób dorosłych, a szczególniej na rozwoju i zdrowiu dzieci.

12/VII. 1916. *Doc. Dr Tomasz Janiszewski.*

BIBLIOTEKA PUBLICZNA KATOWICE

Biblioteka Śląska w Katowicach
Id: 0030000716484
I 58352

BIBLIOTEKA PUBLICZNA
KATOWICE
SL