

PIOTR WÓJCIK
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
Warszawa

PRZYCZYNEK DO BADAŃ NAD SEZONOWYM POZIOMEM SPOŻYCIA W GOSPODARSTWACH CHŁOPSKICH

Problem wsi, rozpatrywany z punktu widzenia spożycia, jest o tyle zawily, że mamy do czynienia z kilku poziomami zamożności ludzi w tej samej grupie zawodowej oraz z faktem znacznego rozproszenia ludności w terenie, co wpływa na wytworzenie się tradycji regionalnych w zakresie kształtowania się racji żywnościowych. Okoliczności te narzucają konieczność badania spożycia ludności rolniczej w grupach według stopnia zamożności oraz według wydzielonych rejonów lub okolic.

Ponadto w badaniach takich nie może być pominięte zjawisko sezonowych zmian odżywiania się ludności wiejskiej, które występuje w szczególności w grupach biedniejszych. Sezonowość spożycia powinna być rozpatrywana nie tylko pod względem fizjologicznym, lecz i ekonomicznym. Nadmiar spożywania jednych składników żywnościowych (sezonowo lub globalnie) ponad uzasadnione potrzeby organizmu (np. latem nadmiar mleka, serów, jaj itp.) związany jest ze stratami tych środków, podczas gdy niedobór innych składników (np. białka zwierzęcego lub witamin) ujemnie odbija się na zdrowiu, a tym samym na wydajności pracy. Średnia spożycia w roku, obliczona na głowę ludności rolniczej, nic nie mówi o strukturze diety dziennej w przebiegu całego roku i może zmylić nas co do racjonalności odżywiania się ludności wiejskiej.

Wyprowadzanie średnich spożycia poszczególnych produktów ilościowo lub w kaloriach, białku czy węglowodanach, średnio na osobę-dzień lub jednostkę konsumpcyjną-dzień w roku, można traktować jako wystarczające jedynie dla tych grup społecznych, których zarobki są wysokie, a w związku z tym poziom odżywiania uregulowany, tzn. kiedy odchylenia od średniego rocznego spożycia na osobę-dzień w poszczególnych okresach roku są nieznaczące. W każdym innym wypadku posługiwanie się średnią utrudnia lub wręcz uniemożliwia ocenę racjonalności odżywiania się. Średnia roczna spożycia obliczona na głowę nie wyjaśnia nam problemu odżywiania się ludności rolniczej w Polsce. Można ją operować jedynie jako wielkością orientacyjną dla celów polityki gospodarczej, ustalenia struktury obrotów produktów rolnych itp.

W trakcie zbierania danych o spożyciu należy też odróżnić produkty żywnościowe brutto i produkty żywnościowe netto (po odliczeniu odpadków). Straty produktów określone zostały przez prof. Brunona Nowakowskiego¹ dla diety mieszanej średnio na 10%. W trakcie przyrządzania posiłków następują oczywiście różne straty przy różnych produktach. Wysokość odpadków zależy również od zamożności (wielkości) gospodarstw; w drobnych gospodarstwach oszczędzanie produktów żywnościowych, przeznaczonych na konsumpcję dla ludzi jest przeważnie większe niż w dużych gospodarstwach.

Przedmiotem niniejszego artykułu jest zagadnienie sezonowości odżywiania się ludności wiejskiej.

Materiał statystyczny dotyczący spożycia w gospodarstwach chłopskich zebrałem w okresie od 1 stycznia do 30 grudnia 1947 roku we wsi Stryjów (obok dużej wsi Branice) w powiecie krakowskim.

METODA OBLICZEŃ

W celu ustalenia składu osobowego rodzin przyjęto następującą zasadę: członków rodziny korzystających z produktów gospodarstwa, choćby mieszkali poza rodzinnym domem jak np. młodzież uczęszczającą do szkół, wliczono do stałych członków rodziny. Odliczano natomiast dniówki członków rodzin, stołujących się poza domem, np. u krewnych czy znajomych w charakterze gości lub sił najemnych u zamożniejszych gospodarzy.

Spożycie na osobę-dzień obliczono w następujący sposób:

1) ustalono ile i jakich produktów skonsumowała każda rodzina w każdym kolejnym miesiącu roku;

2) podzielono rodziny na 5 grup według wielkości obszarowej ich gospodarstw (do 2 ha, 2—3, 3—5, 5—10 i ponad 10 ha);

3) dokonano zsumowania poszczególnych spożytych produktów przez wszystkie rodziny należące do danej grupy obszarowej oddzielnie dla każdego miesiąca;

4) obliczono wielkość spożycia na osobę-dzień, względnie jednostkę konsumpcyjną-dzień, dzieląc ilość każdego spożytego produktu przez ilość osób, a następnie przez ilość dni w miesiącu.

Spożycie na osobę-dzień w roku dla całej wsi obliczono na podstawie średniej ważonej.

Dzięki takiemu układowi można odpowiedzieć na pytanie, czy i w jakim stopniu poszczególne środki żywnościowe podlegały zjawisku sezonowości spożycia i jak to zjawisko przebiegało w zależności od stopnia zamożności badanej grupy ludności.

Obok przeliczeń wagowych dokonano obliczeń kalorycznych białka roślinnego i białka zwierzęcego, węglowodanów, witamin A, B₁ i C oraz składników mineralnych. Przeliczeń dokonano na podstawie tablic pt. „Wartości odżywcze środków spożywczych z okresu wojny”, przekład z angielskiego, Warszawa 1947.

Wartość kaloryczną i skład różnych grup składników mleka obliczono według miesięcy, w których je konsumowano, ze względu na różnice

¹ B. Nowakowski: „Żywnie w związku z pracą”.

zawartości witaminy A w miesiącach letnich i zimowych (mleka chudego nie wydzielano, ponieważ spożycie jego było minimalne). Przy obliczaniu wartości kalorycznej ziemniaków uwzględniono czas, w którym je konsumowano ze względu na różne nasilenie występowania witaminy C.

Wartość i skład jaj obliczono przyjmując, że jedno jajo waży 5 dkg.

Aby otrzymać wartość biologiczną dla witaminy A i karotenu łącznie, podzielono wartość karotenu przez 3 i wynik dodano do wartości witaminy A.

Przy obliczaniu spożycia witamin odliczono straty na skutek gotowania dla wit. C — 60%, a dla wit. B₁ — 15%.

Straty witaminy C przy gotowaniu oceniane są dla zielonych warzyw na 75%, a dla innych jarzyn — na 50%.

Składniki mineralne podane zostały w takich ilościach, w jakich występują w spożytych produktach zgodnie z tablicami „Wartości odżywcze środków spożywczych” (bez uwzględnienia ich przyswajalności przez organizm ludzki).

Wyniki przeprowadzonych badań nie mogą pretendować do absolutnej ścisłości, co w ogóle, naszym zdaniem, trudne jest do osiągnięcia opierając się na materiale masowym. Niemniej jednak obrazują one poziom oraz charakterystyczne cechy spożycia wiejskiego.

Chcemy zaznaczyć, że w trakcie zbierania danych ujawniała się stała tendencja, którą trzeba było odpowiednio korygować, w kierunku zaniżania wielkości produkcji gospodarstwa a zawyżania wielkości spożycia.

Tabela 1

Liczba osób i jednostek konsumpcyjnych¹ wg grup obszarowych

Wyszczególnienie	Razem	do 2 ha	2—3 ha	3—5 ha	5—10 ha	ponad 10 ha
Liczba jednostek konsumpcyjnych	220,30	33,78	44,19	104,75	19,17	18,41
Liczba osób	252	43	49	118	21	21
Powierzchnia w ha	227	14,5	35,5	98,1	36,1	42,3
Liczba osób na 1 ha	1,1	2,9	1,4	1,2	0,6	0,5

¹ Przeliczenie na jednostki konsumpcyjne zostało dokonane zależnie od wieku i płci według współczynników, podanych w pracy prof. B. Nowakowskiego.

Jednostka konsumpcyjna oznacza zapotrzebowanie osoby dorosłej, żyjącej w klimacie umiarkowanym i nie pracującej fizycznie (ani nie uprawiającej sportów). Wynosi ona 2400 kalorii netto, asymilowanych efektywnie przez ustrój ludzki, to jest po odliczeniu 10% na odpadki przy przyrządzaniu posiłków. Aby w diecie mieszanej roślinno-zwierzęcej uzyskać 2400 kalorii, trzeba zakupić w produktach 2640 kal.

Przyjęcie minimum potrzeb kalorycznych za jednostkę konsumpcyjną zakłada konieczność stosowania dodatków na pracę mięśniową. Wysokość dodatków zależy od stopnia wysiłku fizycznego wymaganego przez różne zawody. Szczegółowego rozklasyfikowania czynności mięśniowych w zawodzie rolnika dotychczas nie dokonano.

Tabela 2

Spożycie niektórych produktów żywnościowych na osobę — miesiąc i na osobę — rok we wsi Stryjów (średnie ważone spożycia w grupach obszarowych)

Miesiące	Chleb żytni kg	Kartofle kg	Wieprzowina kg	Mleko pełne ltr.	Jaja szt.	Owoce kg	Jagody kg	Warzywa kg
I	12,1	27,5	1,7	7,0	2,0	—	—	3,1
II	12,1	27,6	0,7	7,3	2,0	—	—	3,1
III	11,8	26,7	0,3	8,3	3,1	—	—	2,1
IV	10,9	25,1	2,2	11,9	5,1	—	—	2,6
V	11,6	14,3	2,7	15,9	5,8	—	—	1,4
VI	12,1	18,2	0,2	18,7	8,3	0,3	0,6	0,6
VII	12,3	17,1	0,1	20,3	9,1	1,8	1,0	0,7
VIII	13,4	27,1	0,1	20,7	8,8	10,7	0,5	6,9
IX	13,3	27,2	0,1	15,2	4,8	7,5	—	6,0
X	12,7	26,1	0,3	12,1	2,7	1,8	—	5,0
XI	12,9	26,7	0,4	6,4	1,8	0,2	—	3,8
XII	11,7	26,8	1,4	5,4	3,3	—	—	3,5

na osobę

— rok 146,9 290,4 10,2 149,2 56,8 22,3 2,1 38,8

Szczególnie silne wahania sezonowe wykazywało spożycie produktów o podstawowym znaczeniu dla zdrowia ludzkiego, a w szczególności dla dzieci i młodzieży, jak mleko, jaja i mięso. Największe spożycie mleka i jaj przypadało na miesiące letnie, mięsa zaś — na okresy świąt tradycyjnych. Duże różnice sezonowe występowały też w spożyciu warzyw i owoców.

Charakterystyczne było występowanie większej sezonowości spożycia w gospodarstwach mniejszych pod względem obszaru, a zanikanie tego zjawiska — w większych, co ilustrują przykładowo liczby w tabeli 3 i 4.

Tabela 3

Spożycie mleka w litrach na osobę — miesiąc

Grupy obszarowe	Styczeń	Lipiec	Sierpień	Grudzień
do 2 ha	5,7	15,6	16,5	5,8
2—3 ha	7,9	18,3	17,3	8,8
3—5 ha	5,9	22,4	21,9	5,6
5—10 ha	12,9	27,1	25,9	10,7
ponad 10 ha	15,7	18,5	18,3	15,7

Zmniejszenie sezonowych wahań spożycia mleka w dużych gospodarstwach (ponad 10 ha) wiąże się z faktem posiadania kilku krów, co eliminuje wpływ okresu zasuszenia krowy.

Krzywa spożycia jaj wykazuje tendencję pokrywania się z nasileniem produkcji jaj. Zwiększone spożycie tych produktów zbiegało się ze wzrostem zapotrzebowania na wysiłek ludzki w związku ze zniwami.

Tabela 4

Wskaźniki sezonowości spożycia podstawowych produktów według grup obszarowych

Wielkość gospo- darstw	Produkty	M i e s i a c e											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
do 2 ha	chleb żytni	100	101	100	86	86	81	89	111	117	114	109	104
	ziemniaki	100	97	98	89	73	67	64	82	98	99	96	96
	mleko	100	101	125	188	240	250	270	290	220	176	125	102
	jaja	100	151	367	790	740	1290	1460	1370	685	369	165	126
	mięso różne	100	81	60	200	34	40	27	55	57	58	68	197
2-3 ha	chleb żytni	100	100	97	86	88	99	92	120	119	114	112	105
	ziemniaki	100	100	99	94	97	72	72	92	99	100	99	98
	mleko	100	105	143	158	170	226	240	228	147	110	102	105
	jaja	100	200	310	870	1390	1990	1940	2200	940	890	213	142
	mięso różne	100	60	55	246	113	16	42	48	29	45	92	169
3-5 ha	chleb żytni	100	100	100	92	103	104	105	107	105	101	100	92
	ziemniaki	100	100	100	89	73	60	54	62	101	90	96	96
	mleko	100	100	113	200	292	390	407	394	286	228	95	73
	jaja	100	84	126	171	171	320	370	338	208	108	61	53
	mięso różne	100	46	26	110	22	26	26	27	20	21	24	80

	100	102	102	93	99	109	113	113	107	103	101	79
chleb żytni	100	102	102	93	99	109	113	113	107	103	101	79
ziemniaki	100	99	100	96	74	62	72	82	101	102	103	99
5—10 ha	100	100	113	202	294	396	410	394	286	344	93	73
mleko	100	106	161	244	278	385	378	378	260	221	238	100
jaja	100	45	22	93	108	248	28	25	21	17	22	71
mięso różne	100	45	22	93	108	248	28	25	21	17	22	71
	100	100	100	96	100	100	108	108	108	104	104	100
chleb żytni	100	100	100	96	100	100	108	108	108	104	104	100
ziemniaki	100	100	100	100	95	91	91	95	100	100	100	100
Powyżej	100	100	100	100	115	117	117	117	107	100	100	100
10 ha	100	103	103	116	104	192	198	184	136	104	100	98
mleko	100	103	103	116	104	192	198	184	136	104	100	98
jaja	100	77	66	208	147	55	69	52	56	184	68	85
mięso różne	100	77	66	208	147	55	69	52	56	184	68	85
	100	100	99	91	96	100	101	111	110	106	104	96
chleb żytni	100	100	99	91	96	100	101	111	110	106	104	96
ziemniaki	100	100	66	91	79	68	63	77	99	95	98	98
Średnia	100	103	119	170	230	270	291	296	218	173	83	77
mleko	100	103	119	170	230	270	291	296	218	173	83	77
jaja	100	100	152	250	282	405	445	445	233	133	90	84
mięso różne	100	47	32	128	97	27	31	18	16	38	31	204

Spżycie chleba i ziemniaków nie podlegało na ogół poważniejszym wahaniom sezonowym.

Spżycie warzyw było natomiast wybitnie sezonowe i nie wystarczające, choć znacznie wyższe, niż w innych okolicach Polski. Masa spożytych warzyw i owoców (przypadająca na jedną osobę w roku) wynosiła 64,1 kg, co daje tylko około 40 kalorii zamiast 100 kalorii, jakie powinien organizm otrzymać z tych środków w diecie dziennej.

Przeciętne dla całej wsi globalna absorbcja kaloryczna (po odjęciu 10% na odpadki i straty kuchenne) ze wszystkich środków żywnościowych spożytych w ciągu roku na jednostkę konsumpcyjną-dzień wynosiła zaledwie 2840 kalorii netto, zamiast pożądaných 3000—4000.

Wyższe spżycie w miesiącach letnich tłumaczyć należy obfitością produktów spożywczych oraz zwiększonym zapotrzebowaniem pracy w tym sezonie.

Widoczne są dwa kontrasty: duża sezonowość spżycia produktów zwierzęcych a nieznaczna produktów roślinnych, oraz duża sezonowość spżycia w gospodarstwach najmniejszych, a wyraźne zanikanie jej w gospodarstwach powyżej 10 ha.

Tabela 5

Wartość kaloryczna spożytych środków żywnościowych w poszczególnych miesiącach 1947 r. na osobo-dzień i jednostkę konsumpcyjną-dzień według grup obszarowych

Mie- siące	Do 2 ha		2—3 ha		3—5 ha		5—10 ha		Ponad 10 ha		Dla całej wsi	
	jedn. kons.-dzień	osobo- dzień	jedn. kons.-dzień	osobo- dzień	jedn. kons.-dzień	osobo- dzień	jedn. kons.-dzień	osobo- dzień	jedn. kons.-dzień	osobo- dzień	jedn. kons.-dzień	osobo- dzień
I	2678	2101	2589	2334	3043	2701	2916	2663	3166	2777	2845	2481
II	2658	2087	2560	2309	2774	2462	2900	2647	3126	2730	2703	2363
III	2568	2016	2585	2329	2922	2416	2770	2529	3097	2715	2659	2324
IV	2762	2169	2841	2562	3136	2783	2973	2717	3373	2956	2952	2580
V	2490	1956	2552	2301	2072	2722	3066	2798	3344	2931	2805	2452
VI	2499	1963	2665	2400	2994	2657	3123	2850	3248	2847	2819	2464
VII	2638	2072	2653	2393	3017	2678	3272	2988	3359	2944	2856	2496
VIII	3104	2438	3057	2757	3259	2893	3358	3068	3428	3005	3193	2781
IX	3111	2443	2918	2631	2135	2827	3179	2901	3312	2903	3049	2665
X	2942	2311	2711	2444	2823	2506	2817	2571	3414	2992	2789	2438
XI	2733	2146	2523	2275	2723	2417	2701	2465	3068	2689	2607	2380
XII	2848	2237	2623	2366	2800	2485	2700	2464	3125	2739	2808	2453
Prze- ciętna rocz- na	2752	2161	2689	2425	2962	2628	2931	2721	3254	2852	2840	2482

Prof. A. Szczygieł podaje, opierając się na wyliczeniach Tigerstaedta, że przeciętne całkowite zapotrzebowanie energetyczne rolnika wynosi 3200—4100 kalorii dziennie¹. We wsi Stryjów natomiast (tabela 5) jedy-

¹ Zarys higieny żywienia, Warszawa 1948.

nie w sierpniu pokrycie energetyczne zbliżało się do tego zapotrzebowania, w pozostałych miesiącach było za niskie i wykazywało sezonowe wahania, a w szczególności niedosyt energetyczny i wyraźne wahania sezonowe występowały w gospodarstwach mniejszych.

Tenże autor podaje, że przeciętne całkowite zapotrzebowanie dzienne na białko dla dorosłego mężczyzny wynosi 70 g, co jest zgodne również ze stanowiskiem prof. B. Nowakowskiego, określającego dzienne potrzeby białkowe w granicach 70—100 g.

Organizm ludzki potrzebuje dla utrzymania się w równowadze około dwa razy tyle białka roślinnego co zwierzęcego.

Trzeba zaznaczyć, że praca fizyczna nie wzmaga zapotrzebowania na białko, oraz że organizm ludzki nie odkłada go, jak to czyni np. z tłuszczem. Nadmiar spożytego białka, ponad potrzeby budulcowe organizmu, ulega spalaniu lub przetworzeniu na tłuszcz.

Tabela 6

Spożycie podstawowych składników odżywczych na jednostkę konsumpcyjno-dzień

Mie- siące	Kalo- rie	Wę- glo- woda- ny	Tłusz- cze (roślinne i zwie- rzęce razem)	Białko w gramach			Wit. A j. mn.	Wit. B ₁ mikro- mili- gramy	Wit. C mg	Ca	Fe
				ro- ślinne	zwie- rzęce	razem					
I	2845	475	51,3	55,6	11,0	68,6	1295	1809	42	542	19,8
II	2703	472	40,3	55,3	10,5	65,8	1356	1801	34	545	17,5
III	2659	470	38,7	34,8	11,0	65,8	1279	1699	31	434	17,1
IV	2952	462	63,9	50,6	20,0	70,6	1302	2048	29	781	17,6
V	2805	441	60,3	49,3	22,4	71,7	1333	1851	26	851	16,5
VI	2819	454	60,7	49,7	22,1	71,8	1541	1600	27	989	18,8
VII	2856	483	64,8	51,3	24,2	75,5	1804	1696	75	1069	18,5
VIII	3193	519	63,0	67,8	24,2	82,2	2338	1993	99	1150	19,8
IX	3049	502	48,6	58,1	17,8	75,9	2902	2145	90	949	21,5
X	2789	470	47,7	54,9	14,9	69,8	2371	1982	85	743	17,5
XI	2607	463	35,0	57,4	11,9	67,3	1866	1729	72	496	17,3
XII	2806	473	46,8	57,4	11,8	69,2	1688	2142	55	592	19,2
Sred- nia rocz- na	2840	475	52,5	54,3	16,8	71,1	1756	1874	55	762	18,3

Ze względu na to, że produkcja białka zwierzęcego połączona jest z dużymi stratami białka roślinnego i globalnej ilości kalorii roślinnych, zużywanie białka pełnowartościowego, zawartego w produktach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego, ponad uzasadnione potrzeby organizmu jest ekonomicznie równoznaczne ze stosowaniem nakładu, który się nie opłaca. Uwidocznia się to wyraźnie, gdy porównamy wartość ka-

loryczną 1 g białka wynoszącą 4 kalorie oraz 1 g węglowodanów wynoszącą tyleż samo, ze znacznie wyższą ceną — kalorii uzyskiwanej z produktów pochodzenia zwierzęcego niż 1 kalorii produktów pochodzenia roślinnego.

Tabela 7

Wskaźniki sezonowości spożycia niektórych składników odżywczych
(Średnia roczna przyjęta za 100)

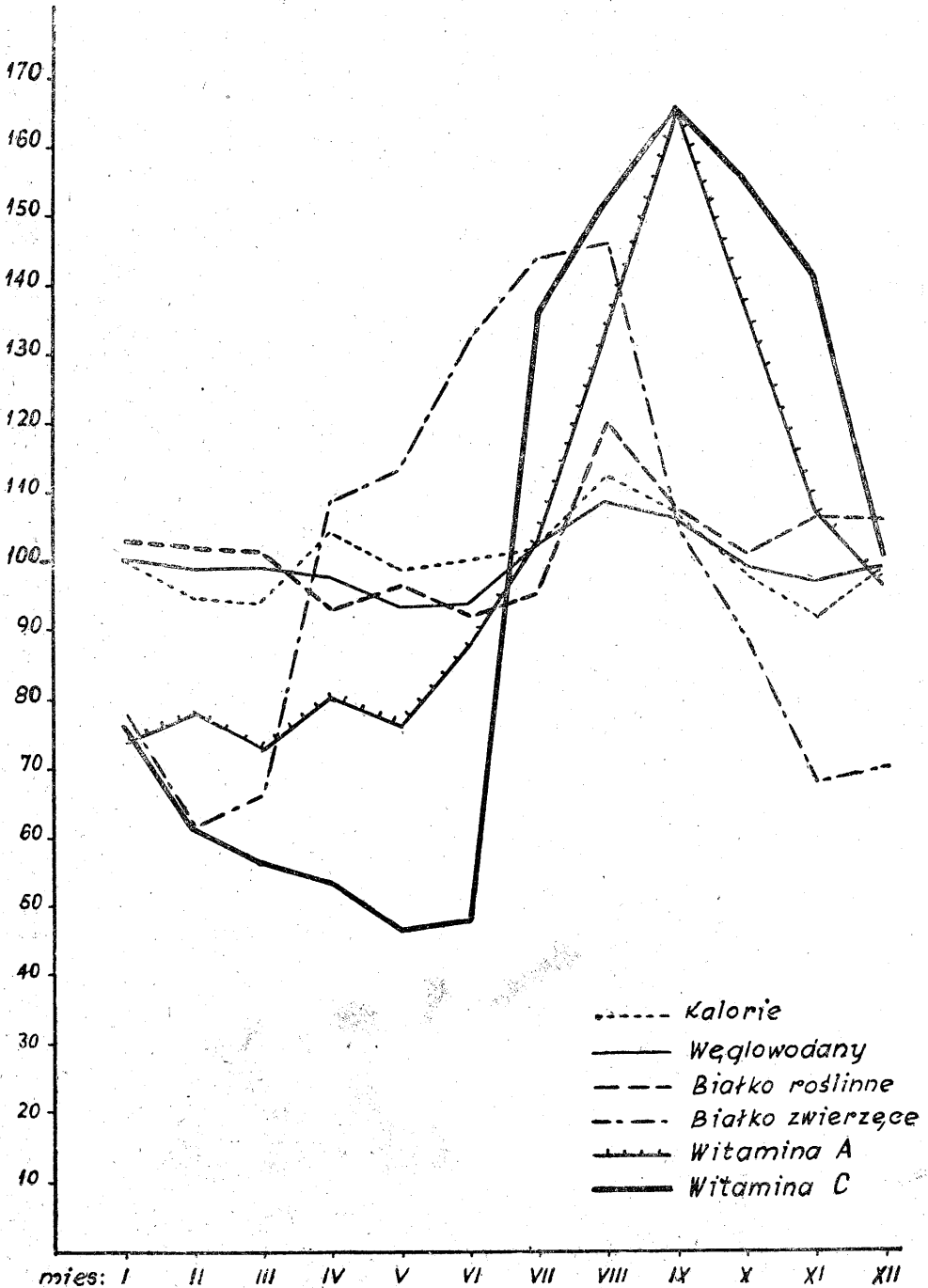
Miesiące	Kalorie	Węglowo- dany	Białko roślinne	Białko zwierzęce	Witamina A	Witamina C
I	100	100	103	78	74	76
II	95	99	102	62	78	62
III	94	99	101	66	73	56
IV	104	97	93	109	80	53
V	99	93	96	113	76	47
VI	100	94	92	132	88	48
VII	101	102	95	144	103	136
VIII	112	109	120	146	133	153
IX	108	106	107	106	165	170
X	98	99	101	89	135	155
XI	92	97	106	69	106	131
XII	99	99	106	70	96	100
Średnia roczna	100	100	100	100	100	100

Tabela 6 oraz wykres 1 wykazują, że spożycie białka roślinnego charakteryzowało się dość dużą stałością. Natomiast spożycie białka zwierzęcego podlegało dużym wahaniom. Maksimum jego spożycia przypadało na miesiące letnie, katastrofalne minimum, porównując z zaleconą normą, na koniec zimy. Stosunek białka z produktów roślinnych do białka z produktów zwierzęcych w szczególności w miesiącach zimowych odbiegał od stosunku zaleconego. Marnotrawstwo białka nie występowało jednak nawet w okresie szczytowego spożycia. Sezonowość spożycia białka zwierzęcego wykazywała analogię z sezonowością spożycia mleka i jaj, gdyż one to wykreślały spożycie białka zwierzęcego (spożycie mięsa było niskie, oprócz okresu świąt tradycyjnych).

W związku z tym należy zwrócić uwagę na konieczność podniesienia spożycia białka zwierzęcego w okresie jego niedoboru konsumpcyjnego, jako nieodzownego składnika budulcowego dla rosnących organizmów dzieci i młodzieży.

Spożycie węglowodanów wykazuje wysoki poziom i brak wyraźnej sezonowości. Nieznaczny wzrost ich spożycia przypada na miesiące sierpień i wrzesień. Na ten okres przypada wzrost spożycia chleba, ziemniaków i tłuszczu (podstawowych produktów na wsi). Zbiega się to z nasileniem prac w rolnictwie i łatwiejszą możliwością pokrycia zapotrzebowania z nowych zbiorów. W tym też czasie przypada wzrost zużycia kalorii na osobę-dzień.

Krzywa obrazująca spożycie węglowodanów ma zbliżony (równie łagodny) przebieg, jak krzywa spożycia wyrażonego w kaloriach, co jest



Sezonowość spożycia we wsi Stryków w 1947 r.

uzasadnione wysokim udziałem węglowodanowych środków żywnościowych (ziemniaki, chleb) w racji pokarmowej ludności badanej wsi.

Chleb i ziemniaki ze względu na tanią cenę były podstawą wyżywienia ludności badanej wsi. Cena kalorii w tych produktach była niewspółmiernie niższa w porównaniu z ceną 1 kalorii w innych produktach, co pogłębiło się jeszcze w roku 1958 (Tab. 8).

Tabela 8
Relacja między ceną, a wartością kaloryczną niektórych produktów żywnościowych

Produkt żywnościowy	Przeciętna cena za 100 g w zł		Kalorie w 100 g	Za 1 zł kupuje się kalorii			
	według cen 1947 r. ¹	według cen 1958 r.		według cen 1947 r. ¹		według cen 1958 r.	
				ilość	%	ilość	%
Chleb żytni	0,12	0,30	250	2083	113	883	96
Ziemniaki	0,03	0,06	55	1833	100	916	100
Słonina	0,96	3,00	900	937	51	300	33
Mleko	0,09	0,25	63	700	38	252	27
Masło	1,50	6,50	800	533	29	123	13
Wieprzowina	0,84	3,00	374	445	24	125	13
Wołowina	0,75	3,00	259	345	19	86	9

¹ Przeliczone na nową walutę.

Kierunek zmiany cen produktów zestawionych w tab. 8 i ich podrożenie, niekorzystne dla konsumenta miejskiego, nie stanowiło również korzyści dla rolnika, producenta tych środków, ponieważ w stosunku do niego w omawianym okresie stosowane były inne ceny (ceny skupu państwowego).

Dla ułatwienia oceny poziomu spożycia witaminy A, B₁ i C w badanej wsi przytaczam zestawienie zapotrzebowania witamin, podawanego przez różne źródła (tab. 9).

Tabela 9
Zapotrzebowanie witamin na dorosłą osobę-dzień¹

Wyszczególnienie	USA National Research Council	Międzynarodowy Czerwony Krzyż	Bacharach i Drummond 1940 r.		Ekke 1945	
			optimum	minimum	optimum	minimum
Wit. A j. mn.	5000	5000	7000	3000	5000	2000
Wit. B ₁ mg	2,3—1,2	2,5—1,3	3,2	1,0	1,8	0,6
Wit. C mg	75	75	75	25	75	25

¹ Alfred Fleisch. Ernährungsprobleme in Mangelzeiten. Die schweizerische Ernährung 1939—1946, s. 329, tab. 107.

Z porównania liczb tego zestawienia z liczbami tabeli 6 wynika, że choć spożycie witaminy A we wsi Stryjów było najwyższe w sierpniu i wrześniu, kiedy spożycie mleka, jarzyn i owoców było najwyższe, to

jednak znajdowało się ono na poziomie minimum. W pozostałych miesiącach było na poziomie poniżej minimum. Występowała też wyraźna sezonowość spożycia tej witaminy, przeciętne zaś spożycie jej było bardzo daleko nie wystarczające.

Zaopatrzenie ludności analizowanej wsi w witaminę B₁ było dostateczne i znajdowało się między optimum i minimum. Maksimum jej spożycia pokrywało się na ogół z maksimum kaloryczności (sierpień i wrzesień).

Zaopatrzenie w witaminę C było optymalne w miesiącach letnich, a bliskie minimum w marcu, kwietniu i maju, kiedy jarzyn i owoców świeżych nie ma, a główne źródło tej witaminy — ziemniaki i kapusta tracą już częściowo jej zawartość.

Tabela 10

Spożycie składników mineralnych na jednostkę konsumpcyjną-dzień w mg

Składniki mineralne	M i e s i ą c e												Średnia miesięczna
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
Ca	542	545	434	781	851	989	1069	1150	949	743	496	594	762
Fe	19,8	17,5	17,1	17,6	16,5	18,8	18,5	19,8	21,5	17,5	17,3	19,2	18,3

Tabela 11

Zapotrzebowanie składników mineralnych na osobę-dzień w mg według różnych autorów^a

	USA National Research Council	Międzynarodowy Czerwony Krzyż	Sher- man	Bacharach i J. B. Drummond Orr		Ekke	
				optimum	minimum	optimum	mini- mum
Ca osoba dorosła	800	500—1500	680	1500	750—1000	1000	500
Fe osoba dorosła	12	10—20	—	20	10—15	15	8

^a Tamże. Tablica 114.

Z porównania faktycznego zużycia w analizowanej wsi z zaleconymi normami wynika, że zaopatrzenie w Ca było dostateczne. Sezonowość spożycia Ca była znaczna i wykazuje analogię z przebiegiem sezonowego spożycia mleka i jaj, które są źródłem wapnia. Maksimum przypada na miesiące VII i VIII, minimum zaś na okres zimy.

Zaopatrzenie w Fe również przedstawiało się poprawnie.

* * *

Z przeprowadzonych badań wynika, że czynniki powodujące sezonowość spożycia były różnorakie, przy czym do najważniejszych zaliczamy: 1) sezonowość produkcji środków żywności, 2) sezonowe nasi-

lenie prac w rolnictwie, 3) brak uświadomienia o konieczności racjonalnego odżywiania się, 4) mała zasobność materialna, która powoduje ograniczenie konsumpcji droższych mimo że niezbędnych produktów żywnościowych, jak mleko i jego przetwory, mięso i warzywa. Produkty te wychodziły poza gospodarstwo, jako konieczność ekonomiczna, wbrew potrzebom racjonalnego odżywiania się ludności badanej wsi.

Przy rozwiązywaniu różnorodnych problemów z zakresu ekonomiki i organizacji gospodarstw rolnych oraz ogólnej ekonomiki rolnej nie powinien być pomijany problem odżywiania się ludności wiejskiej. Trzeba zwrócić uwagę na potrzebę rozładowania sezonowości wycieleń krów, propagowania ogródków warzywnych przydomowych, propagowania zasad organizacji pracy uwzględniającej postulat racjonalnego odżywiania się i racjonalnego odpoczynku itp.

Aby uchwycić rzeczywisty poziom odżywiania się ludności wiejskiej oraz zmiany zachodzące w tym zakresie, nie wystarczy badanie średniej rocznej spożycia na głowę ludności. Nieodzowne jest przebadanie na szeroką skalę przebiegu odżywiania się w ciągu roku, w celu poznania w jakim stopniu spożycie wsi odchyła się od zasad racjonalnego odżywiania się.

ПЕТР ВУЙЦИК

Главная Школа Сельского Хозяйства
В а р ш а в а

ПРИЛОЖЕНИЯ К ИССЛЕДОВАНИЯМ СЕЗОННОГО УРОВНЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ В КРЕСТЬЯНСКИХ ХОЗЯЙСТВАХ

Содержание

Автор утверждает, что знание состояния питания сельского населения в настоящее время является недостаточным.

Определение среднего потребления на голову сельского населения в годовом масштабе является недостаточной мерой. К этому понадобятся исследования питания сельского населения в течении всего года в связи с появлением сезонного потребления.

Из исследований автора вытекает, что сезонности потребления подлежат в первой очереди следующие составные части питания: белка, входящие в состав животных, витамин А а также витамин С. В то время незначительную сезонность проявляют углеводы а также белка, входящие в состав растений.

Процесс сезонности задерживается по мере увеличения площади хозяйств.

Объём потребления и его структура зависят от рентабельности хозяйств и от культурного уровня семьи.

PIOTR WÓJCIK
High Agricultural School
Warsaw

**RESEARCH ON SEASONAL LEVEL OF CONSUMPTION
IN PEASANTS' FARMHOLDINGS**

S u m m a r y

The author says that the knowledge of nutrition level of rural population is at present unsatisfactory.

It does not suffice to determine the average annual rate of consumption per head of rural population, but it is also necessary to conduct research on nutrition status of that group of the population throughout the year as regards seasonal changes of consumption.

As evidenced by the author's studies such nutritive components as animal protein, vitamin A and vitamin C are particularly affected by seasonal consumption while carbohydrates and plant protein show but a very slight seasonal fluctuation. Seasonal character of consumption depends upon the size of farmholdings and diminishes with the increase of farm acreage. The volume of consumption and its structure depend on the profitability of the farms, as also on the general cultural level of the family.