

Robotnik jako ojciec rodziny

Robotnik, jako głowa rodziny, ma wielką odpowiedzialność. Musi on myśleć nie tylko o sobie samym, lecz i o drugich; musi mieć na względzie wychowanie dzieci i wyżywienie rodziny. Jeżeli będzie się chciał wyłamać z pod trudnych obowiązków, ciężących na jego osobie, wtedy los jego rodziny stanie się nader przykrym i opłakany.

Ojciec rodziny ma obowiązek względem swych dzieci, którym dać winien dobry przykład, oświatę stosowną do swych środków i sposoby zarabiania uczciwego na życie, każąc je uczyć jakiegoś zawodu. Ojciec rodziny ma także obowiązki względem społeczeństwa, któremu winien dać w dzieciach swych obywateli uczciwych i użytecznych. Jeżeli spełni oba warunki, uczyni zadość obowiązkowi ojca i obywatela.

U nas rodzice są zmuszeni posyłać swe dzieci do szkoły. Braki szkoły rodzice sami powinni dopełniać. — Ojciec rodziny starać się powinien przede wszystkim aby zasługiwał na szacunek swych dzieci; życie jego powinno być beznaganne. Nie powinien czynić dzieł swych świadkami tych opłakanych scen, które zdarzają się niestety w domowym pożyciu robotników. Takie sceny opłakane niszczą na zawsze powagę i szacunek, jakie rodzice winni obudzać i utrzymywać w dzieciach przez całe życie.

Jakie pojęcie może mieć syn o ojcu, który wraca w nietrzeźwym stanie do domu, bije swą żonę, miota przeciw niej obelgi. Szacunek dziecka do ojca pijaka zniknie na pewno. Obelgi zaś na matkę przez ojca rzucone mogą osłabić cześć dzieci dla matki.

W obecnych czasach szczególnie potrzeba robotnikowi oświaty. Bez nauki robotnik nie podniesie się na wyższy szczebel społeczny i żyć będzie w najniższych warstwach społeczeństwa. Jest więc koniecznym, aby wszystkie dzieci umiały czytać i pisać poprawnie i rachować.

Ojciec rodziny, który nie dba o wykształcenie swych dzieci, dopuszcza się występku przeciwko społeczeństwu, któremu daje człowieka niecałkowitego, a częstokroć szkodliwego. Ojciec, przejęty swymi obowiązkami, powinien zastanowić się nad stanem, do którego chce sposobić swego syna. Powinien wziąć

pod uwagę swe stosunki, swoje położenie pieniężne, a nade wszystko zdolność dziecka.

Skoro odda syna w naukę rzemieślniczą, powinien starannie doglądać jego moralnego prowadzenia się. Majster bowiem kieruje często tylko wykształceniem zawodowym syna. Czas tej nauki jest bardzo ważnym dla dziecka, stanowi on często o całej jego przyszłości.

Do tej pory dziecko kierowaniem było we wszystkich swych zatrudnieniach przez rodziców; życie jego było ścieśnionem w granicach, których przekroczyć nie przyszło mu nawet na myśl; lecz dla oddanego w naukę rzemieślniczą wszystko zmienia swą postać, pole się rozszerza.

Władza majstra mniejsza jest od władzy ojca. — Obcowanie codzienne z uczniami i czeladnikami częstokroć od niego starszymi, rozkrzewia w jego głowie nowe pojęcia, które, gdy nie są dobrze pokierowane i sprostowane przez ojcowskie doświadczenia, mogą zepsuć serce chłopaka.

W tak niebezpiecznym czasie przejściowym powinien ojciec poświęcić dziecku swą pieczołowitość i wszystkie swe rady.

Jeśli ojciec chce w swej starości znaleźć podporę w swych dzieciach, nie powinien ich zaniedbywać w młodości. Powinien tak, jak ogrodnik, prostować krzew, który bierze zły kierunek i przysposabiać na wiosnę rozwój. — Dobry uczeń staje się czeladnikiem oszczędnym i zręcznym; z temi to tylko zaletami może dojść do stopnia majstra.

Ile to usiłowań, ile walk potrzeba, aby dojść do zebrania pierwszych funduszków, potrzebnych do założenia warsztatu. Ileż to syn, wyuczony jakiegoś zawodu, będzie musiał przytłumić życzeń, ile wyrzec się zachceń, ile odmówić sobie rozrywek, które wydawały się naturalnymi, lecz które prowadzą ku nawyknienu do robienia wydatków niepotrzebnych. Wydatki te, jakkolwiek małe, powtarzane często, zmniejszają znacznie na końcu roku część zasobów.

Szczególnie też wydatki w knajpach i restauracjach są to podatki najkrwawsze, jakie klasa robotnicza płaci kosztem swego dobrobytu, a często moralności.

Rog.

Do rodziców i opiekunów młodzieży!

I.

Najważniejszym chyba zagadnieniem do rozwiązania, jak dla rodziców i opiekunów, tak dla młodzieży, to **wybranie zawodu**. Wybranie zawodu, to jakby wybranie drogi życia, po której młodzież ma iść, by dojść w przyszłości do zadowolenia z siebie i dobrobytu. A więc jest to rzecz nader ważna i wymaga bardzo poważnego zastanowienia się, oraz zbadania wszystkich szczegółów, jak zdolności dziecka i wymagań zawodu, przed ostatecznym rozstrzygnięciem.

Chociaż każdy zawód, gdy tylko umiejętnie i fachowo jest prowadzony, przynosi sumiennej i uczciwej

pracy zabezpiecza dobrobyt, to jednak nie każdy z młodzieży do każdego zawodu się nadaje, a to dlatego, iż każdy zawód wymaga innych kwalifikacji i zdolności, jak również to, że człowiek nie jest uniwersalnym i zdolności każdego z nas mogą być tylko w pewnym kierunku zastosowane. Wybranie nieodpowiedniego zawodu w stosunku do naszych kwalifikacji może prowadzić do niezadowolenia, a nawet do zniechęcenia do życia i wszystkiego; wtedy i o jakimś dobrobycie nie może być mowy.

Mylne są też mniemania rodziców, jak i młodzieży, że, pracując w jakimś zawodzie, bez posiadania tych kwalifikacji, jakie ten zawód wymaga, można się

Na różaniec!

Gdy mrok zapada, z wieży kościoła
Na „Anioł Pański“ dzwoneczek woła,
Najświętszej Panny chwałę ogłasza
I na różaniec mile zaprasza,
Kędy Jej śpiewa, szepce lud wierny!
„Zdrowaś Maryja!“ w miesiąc październi.

W wieczory mroczne czyli gwiazdziste,
W deszcze lub słotę jesienną mgliste
Dom Boży światłem wabi z daleka,
Gdzie ksiądz w kościele z różańcem czeka
I z pozdrowieniem śpieszy lud wierny,
Do stóp Maryi, w miesiąc październi.

Bo Ona Matką jest wszystkich dzieci,
Do łona tuli panów i kmieci,
Grzesznych Synowi poleca Swemu
I pomoc hojną niesie każdemu,
Którzy bywają Jej zawsze wierni,
Głosząc różaniec w miesiąc październi.

Gdy mrok zapada, z wieży kościoła
Nas na różaniec dzwoneczek woła,
By uczcić Matkę Najświętszą prosi.
Cześć Jej i chwałę w koło roznosi,
Gdzie pozdrowienie w miesiąc październi
„Zdrowaś Maryo!“ głosi lud wierny.

Teodora Kropidłowska.

w nim „wyrobić“. Kwalifikacyj ani nieposiadanych zdolności nie da się „wyrobić“; można nabrać pewnej wprawy, umiejętności, lecz tem nigdy nie dorównamy temu, co posiada te zdolności wrodzone; przez to zawsze będziemy siłą drugorzędną, i nigdy nie zdobędziemy sobie stanowiska pierwszorzędnego ani dobrobytu.

Wobec powyższego, przy rozstrzygnięciu tak poważnego kroku, jakim jest wybór zawodu, jest koniecznem: **wiedzieć, co wymaga dany zawód**, t. j. jakich kwalifikacyj fizycznych i umysłowych, i wy badać czy kandydat posiada te wszystkie kwalifikacje do upatrzonego zawodu; jeżeli nie posiada w dostatecznym stopniu kwalifikacyj do tego zawodu, to trzeba ustalić, do jakiego zawodu posiadane kwalifikacje się nadają. Niezbędnem jest również, by osoby trzecie zbadały trafność określenia zdolności osobistych, jak również nie zaszkodzi poradzić się odpowiedniego fachowca.

Zwróć jeszcze uwagę, iż **pod żadnym pozorem nie wolno czynić jakiegokolwiek nacisku na młodzież przy wyborze zawodu z pobudek osobistych**, lub względów ekonomicznych o małym znaczeniu. Niejednokrotnie zdarza się, że rodzice, chcąc zaoszczędzić drobną sumę, przez siłę pchają dzieci do takiego zawodu, do którego młodzież nie ma zamiłowania, a w wielu wypadkach nawet nie odpowiada fizycznie; chodzi rodzicom głównie o to, że tam dadzą strawę, lub parę złotych na miesiąc.

Pamiętajcie więc, szanowni rodzice i opiekunowie, że taki postępek jest wprost karygodny, gdyż skazując swoje dziecko na pracę w tym zawodzie, do którego będzie miało może wstręt przez całe swe życie, i przez całe życie będzie żywiło do was urazę. Bywa też często i tak, że porzucają przez siłę narzucony zawód, biorą się do byle jakiej pracy, a w razie niepowodzenia, schodzą na drogę występku. I wiedźcie, szanowni rodzice i opiekunowie, że wtedy stajecie się odpowiedzialni wobec Boga i społeczeństwa za złamanie swemu dziecku życia.

Chcąc przyjść z pomocą jak rodzicom i opiekunom, tak i młodzieży przy wyborze zawodu — zestawiam takowe w alfabetycznym porządku, dodając do każdego zawodu potrzebne objaśnienia, t. j. jakie kwalifikacje fizyczne i umysłowe są konieczne potrzebne, ażeby ten zawód opanować w zupełności, by móc

pracować w nim z pożytkiem dla ojczyzny i z korzyścią dla siebie.

Dla łatwiejszego zorientowania się podzielę zawody na dwie główne grupy: w pierwszej grupie pomieszczę zawody, które **stanowczo** wymagają zdolności do rysunków, a w drugiej grupie zawody, które nie wymagają szczególnie tego talentu. Nadmienię jednak tu muszę, że umieć rysować każdemu jest potrzebne, co nawet okazuje się w życiu codziennem.

Grupę zawodów wymagających zdolności do rysunków rozdzielię na dwa działy t. j. wymagające zdolności do rysunków ręcznych i rysunków wykonywanych przy pomocy linijek t. j. technicznych.

Grupa I, dział I.

Zawodami, które wymagają **bezwzględnie** zdolności do rysunków ręcznych są:

a) **malarstwo** i b) **rzeźbiarstwo artystyczne** w kamieniu, drzewie i glinie. Wspomniane wyżej zawody od kandydatów wymagają: 1. **wybitnych** zdolności do rysunków, 2. **buźnej fantazji twórczej**, 3. **silnego wzroku**, 4. **szybkiej orientacji**. Stan fizyczny jest rzeczą drugorzędną (naturalnie chorzy nie wchodzi w rachubę).

Dla otrzymania dyplomu potrzeba: a) **skończyć** średni zakład naukowy, b) **zdać egzamin maturalny**, 3. **akademję sztuk pięknych**. (Przed przyjęciem do akademji dodatkowy egzamin z rysunków obowiązkowy.) Akademje sztuk pięknych znajdują się w Warszawie, Poznaniu, Krakowie i Lwowie. Po skończonym kursie w krajowych akademjach, zwykle dopełnia się wykształcenie zagranicą (Włochy, Francja).

Wspomniane zawody mogą zalecić tylko młodzieży najmniej średnio zamożnej, ponieważ przerwanie studjów z powodu braku środków materialnych, może być przyczyną wykoślenia życiowego i nieobliczalnych z tego powodu skutków.

Do zawodów artystycznych należy też architektura, o której w odpowiednim miejscu będzie dane objaśnienie.

Do zawodów nieartystycznych, lecz wymagających zdolności do rysunków ręcznych należą: **Hafciarstwo**, **grawerstwo**, **giserstwo**, **introligatorstwo**, **cukiernictwo**, **jubilerstwo**, **modelarstwo**, **malarstwo**, **ogrodnictwo**, **rytnictwo**, **sztukatorstwo**, **szklarstwo**, **stolarstwo meblowe**, **ślusarstwo ozdobne**.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Rozsądne pielęgnowanie skóry

W czasopismach naszych roi się od ogłoszeń coraz to wyborniejszych kremów, barwików, pudrów, osobiwych mydeł i esencji. Na ulicach większych miast spotyka się panie i panienki mało ubrane a malowane jak maseczki, na których widok skromnemu przechodniowi nieraz na myśl przychodzi, że te piękne osóbkę, ozdabiając twarzyczkę i skrapiając się silnie perfumami, dla mody poświęcają higienę. Może więc nie od rzeczy będzie przypomnieć, na czym polega rozsądne pielęgnowanie skóry, oczywiście nie tylko rąk i twarzy, ale całego ciała.

Pielęgnowanie skóry ma za zadanie usunąć wydzieliny gruczołów potowych i tłuszczowych, w które skóra obfituje, tudzież brudu, który bezustannie na powierzchni ciała osiada, tak, by ta skóra zawsze była zdolna spełniać swe właściwe czynności.

A mianowicie, skóra musi się przyczyniać do tego, by krew i wewnętrzne organa naszego ciała zachowywały zawsze jednakową ciepłotę. Przez mycie i nacieranie zimną wodą oraz przez zimne kąpiele dochodzimy do takiego zahartowania skóry, że stosuje się ona z łatwością do wszelkich zmian ciepłoty, przez co unikamy zbytecznego rozgrzania i oziębienia, które zwykle pociągają za sobą chorobę. —

Usuwanie brudu z powierzchni ciała ważne jest nie tylko dla jednostki, ale dla ogółu społeczeństwa. Wyziewy skóry bowiem stają się przez zanieczyszczenie nie tylko niemiłe ale wprost szkodliwe dla tego, który je wdycha. Dusznosc, którą odczuwamy w zamkniętej izbie, bóle głowy i omdlenia, zdarzające się tak często w lokalach tanecznych i koncertowych, teatrach i kinach, są po największej części następstwem szkodliwych wyziewów. Skóry licznie nagromadzone u ludzi.

Widzimy więc, że jednym z warunków zdrowia każdego człowieka jest gruntowne i regularne oczyszczanie skóry na całym ciele, a zabieg ten jest wprost koniecznym dla ludzi ciężko pracujących, których skóra powleka się bezustannie potem, pyłem i brudem. Brud nie usuwany wywołuje osłabienie ogólne, staje się przyczyną przedwczesnej utraty sił i różnych chorób wewnętrznych, których lekarze często określić nie umieją. Natomiast wielokrotnie stwierdzone doświadczenie uczy, że nawet zatruciom, zdarzającym się przy niektórych zajęciach fabrycznych, można zapobiec lub zmniejszyć ich siłę przez regularne zmywanie ciała i kąpiel.

Przez mycie usuwamy mechanicznie wszelkie ciała obce, przylegające do naszej skóry, a także i drobne, zrogowaciałe cząstki naskórka czyli łupież. Do tego celu służy najlepiej woda miękka, a więc rzeczna lub deszczowa, i mydło, które usuwa powłokę tłuszczu. Gdzie o wodę deszczową trudno, można ją łatwo zastąpić wodą przegotowaną i ostudzoną. Od czasu do czasu dla czystości należy się umyć wodą ciepłą, która lepiej rozpuszcza i zbiera brud niż woda zimna; gorąca woda natomiast zanadto rozmiękcza skórę, wydelikaca i zwiększa jej wrażliwość na wpływy zewnętrzne. K.

Kłóć rolniczy

Zimowiska dla jarzyn.

Wszyscy znamy niemiły, ziemisty smak, jakiego nabierają jarzyny pod wiosnę. Tyczy się to głównie jarzyn, przechowywanych w piwnicach; jarzyny dołowane mają go znacznie mniej; jarzyny, pozostawione na grzędach przez zimę, nie mają go wcale. Niestety, w większej części naszego kraju zimy są zbyt mroźne, aby jarzyny mogły zimować na grzędach; co najwyżej

jarmuż, brukselkę i pory można pozostawić w gruncie, dobrze je osłoniwszy matami lub gałkami świerkowymi. Gdzie piwnice są duże, zaopatrzone w okna, przewietrzanie w dzień pogodny, częste przebieganie jarzyn, wyrzucanie zgniłych liści dużo pomaga. Tam, gdzie niema takich piwnic, można sobie w następujący sposób poradzić: Przed nastaniem mrozów, jarzyny, przeznaczone do przechowania na świeżo, przesadza się na grzędy w wysokiej części ogrodu, aby w czasie deszczów i odwilży woda ich nie zabrała. Sadzi się je tak gęsto, aby się stykały, w taki sposób na małej przestrzeni można umieścić duży zapas. Grzędy te okłada się grubymi deskami lub dylami, jak to robimy ze skrzyniami inspektowymi, na to ustawia się lekkie krokwie i przykrywa je cienkimi deskami. Dach ten powinien w samym środku być tak wysoki, aby do tego szałas mógł wejść człowiek dla wybierania jarzyn, przeglądania ich, ewentualnego wyrzucania zepsutych. W jednym końcu szałas pozostawia się otwór. Dach pokrywa się starymi matami, rogozami i t. p. Gdy śnieg spadnie, ubija się go mocno wkoło szopy i narzuca go na dach, którego deski powinny być tak ułożone, aby zachodziły nieco jedna na drugą, żeby — w razie odwilży — woda nie dostała się do wnętrza szałas, lecz spływała na boki. W otworze pozostawionym umocowujemy stare drzwi i zakrywamy je jeszcze grubymi matami. W niedużym takim szałasie możemy przechować masę jarzyn do wiosny: będą tak smaczne i świeże, jak wprost wyjęte z gruntu. Szczególniej kalafjory i wszelkie rodzaje kapusty, tak łatwo psujące się w piwnicach, w takich szałasach doskonale zimują. — kalafjory nawet dalej rozwijają swoje róże. W dzień pogodny (a otwór wejściowy powinien zawsze być zwrócony na południe), należy wietrzyć przez dzień cały, w mrozy — otwierać chociaż na godzinę wśród dnia. Chodzić po jarzyny z latarnią, aby przy każdej bytności sprawdzić, czy niema psujących się jarzyn i takowe natychmiast usunąć.

Proste jarzyny, mniej wymagające: wszelkie marchwie, pietruszki, brukwie, buraki i t. p. można poukładać w kopczyki, przesypane piaskiem. Jeden kąć zachować dla jarzyn, przeznaczonych na wysadki, czyli na przyszłe nasienniki. Z delikatniejszych jarzyn cudownie rosną i bieleją się w takich szałasach wszelkie zimowe sałaty: eskarolki, endywie i t. p. i mało u nas używane a wyborne kardy.

Pozornie duży koszt pierwotnego urządzenia jest bardzo mały w porównaniu ze zbudowaniem najmniejszej piwnicy. Można na taki szałas użyć materiału z rozebranych starych budynków, na inny użytek już niezdatnego, a ponieważ, za wyjątkiem dużych mrozów, u nas niedługich, budynek taki jest dosyć przewiewny, deski i dyle stare lat wiele jeszcze służyć mogą.

Panie w miastach oczywiście muszą się zadowolić takimi piwnicami, jakie przy mieszkaniach mają; są one przeważnie wilgotne, ciemne i małe, a trzeba w nich przechować i węgiew i bałję, i beczki z kapustą, lub ogórkami, i kartofle i inne warzywa. Toteż już zaraz po Nowym Roku słyszymy narzekania, że kartofle pogniły, buraki i brukiew sparciały i t. p. Kto nie ma dobrej, suchej i widnej piwnicy, niechaj lepiej kupuje jarzyny niedużymi ilościami na targu, wprost z wozów: chociaż ku wiosnie coraz droższe, napewno nam się lepiej opłaca, jeżeli weźmiemy pod kredkę tę ich ilość, która w złej piwnicy by się nam zepsuła. Jeżeli piwnica ma okno, należy w dzień pogodny, w godzinach popołudniowych przewietrzyć ją przez parę godzin. Przed ułożeniem jarzyn na zimę, należy cały

zeszłoroczny piasek wygarnąć, przesuszyć go na powietrzu, lub, jeśli w śródmieściu jest to niemożliwe, przesuszyć w piecu lub pod blachą na brytfanach. Robota uciążliwa, lecz konieczna — jeżeli włożymy jarzyny w piasek z resztkami zgniłych, zeszłorocznych jarzyn, zostaną one natychmiast zarażone zgnilizną. Jeżeli mamy zapas węgla drzewnego, należy go trzymać w kacie w piwnicy! Znakomicie wciąga i pochłania wilgoć.

W wilgotnych piwnicach najlepiej jest trzymać jarzyny w dużych skrzyniach, ustawionych na większych kawałach węgla, lub polanach drzewa, aby nie dotykały ziemi. Za każdym razem biorąc kartofle i inne jarzyny, wynosić i wyrzucać te, co się zepsuły, a brać do użycia te, które początki psucia okazują, i oczywiście tylko takie, które do użycia są zdadne. Raz na dwa tygodnie należy przebrać kartofle i inne jarzyny najstaranniej, przekładając na górę te, co były na dole, aby przez wietrzenie wszystkie równomiernie przesychnęły. Kapusta kwaszona jest specjalnie niebezpiecznym sąsiedztwem dla jarzyn: — sama łatwo pleśnieje i pleśnią sąsiadów zaraża. W wilgotnych piwnicach trzymać się jej nie opłaca, — taniej wypadnie kupowanie w miarę potrzeby.

Położenie zagrody.

Wśród różnych czynników gospodarczych, które wpływają na rezultat pracy rolnika, poważną rolę odgrywa położenie zagrody w stosunku do uprawianej roli. Badanie tej sprawy wykazuje, że im gleba żyzniejsza, tem oddalenie jej od zagrody może być większe. Jeżeli gleba jest licha, to normalnie już przy oddaleniu 2 kilometrów od zagrody nie daje dochodu czystego.

Obliczają, że każde 30 metrów, ponad pierwsze 750 m, podnosi koszt pracy ręcznej orki o 4%, wywozu obornika o 16—26%, a zwózki plonów o 12 do 24%.

Ciekawe zestawienie zrobiono dla uprawy 1 ha owsa. Otóż kiedy pole 1 hektarowe znajdowało się w odległości $\frac{1}{10}$ km od zagrody, włożono w nie 139 godzin pracy w ciągu roku, przyczem na przejście do pracy stracono 3 godziny; przy oddaleniu 1 km ilość pracy wynosiła 150 godzin, zaś strata 15 godzin, przy 2 km — 169 godzin i 34 godz.; przy 3 km — 193 i 58 godz. i t. d. Wynika stąd, że im więcej pracy wymaga jakaś roślina, tem bliżej domu należy ją umieszczać, oraz że z początkiem jesieni należy uprawiać pola najdalej położone. Jak z tych paru uwag widać, przy organizacji gospodarstwa trzeba liczyć się również z oddaleniem użytków od zagrody.

Rady praktyczne.

Kapusta kiszona na prędce. Kwaszenie kapusty zimowej wymaga sporo czasu: nie prędzej, niż w miesiąc, lub chociaż trzy tygodnie możemy jej używać; to też jeśli chcemy jesienią mieć kapustę w dni parę, używamy sposobu następującego: Posatkowaną kapustę przemyć w zimnej wodzie i wrzucić na gotującą wodę; gdy się zagotuje, odlać na przetak, przelewać zimną bardzo wodą, najlepiej z lodem, aż zupełnie ostygnie. Układać w słój kamienny lub faszczkę drewnianą, soląc lekko, przekładając kwaskowatymi jabłkami, pomidorami dojrzałymi, lecz twardymi jeszcze, plasterkami marchewki, przesypując kminem lub ziarnkami kopru. Nacisnąć mocno kamieniem

i denkiem; aż sok wystąpi. Próbować na smak; po dniach kilku najdalej jest dobra do użycia.

Na włoszczyznę, do rosółu, lub dodatek do mieszaniny jarzynowej, zwanej „julienną“, krajemy oczyszczone seler w płatki lub drobną kostkę, obsuszamy narazie cienką warstwą rozpostartą w silnym gorącu: piec, strych, nawet słońce, poczem już w grubszych warstwach dosuszamy w cieniu, w przewiewnym miejscu. Przechowujemy, jak wszystkie suszone jarzyny, w torebkach pergaminowych, lub skrzynkach blaszanych, aby nie zwilgotniały, przez co aromat traca, a nawet czasem pleśnieją. Prócz korzeni selerów suszymy jeszcze na julienne młode łodygi i listki, najbliższe korzenia się znajdujące.

Rozmaitości

350-ta rocznica ziemniaków.

Na długo przed odkryciem Ameryki przez Kolumba znane były kartofle na lądzie Nowego Świata. Chile, Peru, Boliwia, prawdopodobnie także Środkowa Ameryka i Meksyk — oto ojczyzna kartofli. Poraz pierwszy zawitały do Europy przywiezione przez Hiszpanów, wracających z podbojów na nowo odkrytych lądach. Z Hiszpanii kartofle przeniknęły do Holandji, Burgundji, Italji, ale były one z początku uważane za ciekawą roślinę egzotyczną.

Hiszpanie są tymi, którzy pierwsi sprowadzili kartofle do Europy, większa jednak zasługa w rozpowszechnieniu ich przypada w udziale Anglikom, którzy pierwsi w Europie rozpoczęli uprawiać kartofle. Już w r. 1563 sprowadził je do Irlandji z Virginji żeglarz John Hawkins, wkrótce potem w roku 1581 jego krewny, również żeglarz, Francis Drake, zaczyna robić pierwsze próby uprawy sprowadzonych kartofli na gruncie ojczystym. Aczkolwiek pierwsze te próby nie były bardzo udane, rok 1581 należy uważać za datę zwrotną w dziejach uprawy kartofli w Europie, a Franciszka Drake — za „ojca“ kartofli. W r. 1853 wystawiono Drake'owi pomnik w Offenburgu w Badenji.

W r. 1664 ukazują się w pismach notatki, polecające uprawę kartofli. W połowie w. XVIII kartofle znane są już w Saksonji i Prusach, pod koniec tego wieku w innych częściach Niemiec i Francji.

Również i Polacy uważali z początku kartofle za szkodliwe dla zdrowia. Oto, co mówi o nich kalendarz polski z r. 1842: „Kartofle zjawiły się w Polsce za Augusta III, w ekonomjach królewskich saskimi rolnikami obsadzonych, którzy je ze sobą przywieźli. Długo Polacy brzydzili się niemi, za szkodliwe je poczytywali zdrowiu. Kiedy ujrzano, że w gdańskich żuławach u Hollendrów i Szwabów, osiadających po różnych miejscach, kartofle rodziły się obficie, jedynym prawie ich pokarmem były i zabezpieczały od głodu, przeszły do pogranicznych tym osadom rolników, później do dalszych i na końcu panowania Augusta III już były znane w Polsce, w Litwie i na Rusi.“

Jak wynika ze świadectwa wspomnianego kalendarza, uprawa kartofli w Polsce rozpoczyna się w drugiej połowie XVIII w. (August III panował od 1734 do 1763 r.) Źródła historyczne również podają ten okres, jako okres początkowy uprawy kartofli w Polsce, stwierdzając jednocześnie, że zrazu uprawa rozpowszechnia się w pierwszych latach XIX w. Warto tu jeszcze wspomnieć, że aczkolwiek nazwa kartofli przyszła do nas z Niemiec, źródłosłowem pierwotnym jest nazwa włoska „tartufoli“.