

Aleg. 30

Sprawozdanie

Wydziału krajowego z czynności odnoszących się do podniesienia
mleczarstwa w kraju.

Wysoki Sejmie!

Załatwiając przeszłoroczne sprawozdanie Wydziału krajowego w tym przedmiocie, powziął Wysoki Sejm na posiedzeniu w dniu 17. listopada 1905 r. następujące uchwały:

1. Sejm przyjmuje do wiadomości sprawozdanie Wydziału krajowego z czynności odnoszących się do podniesienia mleczarstwa w kraju.

2. Sejm wstawia do rubr. X. budżetu krajowego na rok 1906 następujące wydatki:

a) na utrzymanie krajowego instruktora mleczarstwa płacę 4.000 K i 1.560 K na koszta podróży;

b) na utrzymanie krajowego instruktora adjunkta mleczarstwa płacę 2.000 K i 1.360 K na koszta podróży;

c) na utrzymanie pomocnika krajowego instruktora mleczarstwa: płaca 1.440 K i 800 K na koszta podróży.

3. Poleca się Wydziałowi krajowemu na następnej sesji sejmowej wnieść przedłożenie w celu założenia kursu dozorców obór przy kilku szkołach rolniczych.

O wykonaniu tych uchwał a zarazem o czynnościach swych, dotyczących podniesienia mleczarstwa w kraju za czas od 15. września 1905 do 10. listopada 1906 przedkładamy niniejsze sprawozdanie.

I. Szkoła mleczarska w Rzeszowie.

Szkoła mleczarska funkcjonuje prawidłowo. W roku szkolnym 1905/6 odbyły się obydwie statutem przepisane kursa mleczarskie: kurs zimowy czteromiesięczny i kurs wyższy, trwający od 1. marca do końca października. Zgłoszenia kandydatów były bardzo liczne, szczególnie na kurs niższy, na który zgłosiło się 32 kandydatów, dyrekcya mogła zaś przyjąć tylko 13 uczniów zwyczajnych, t. z. o jednego więcej ponad normalną ilość miejsc w internacie. W ciągu obu kursów oprócz uczniów zwyczajnych korzystało z nauki po kilku hospitantów, mieszkających poza zakładem i utrzymujących się własnym kosztem.

W wyższym jeszcze stopniu, aniżeli sama frekwencya, świadczy o potrzebie i pożytku szkoły mleczarskiej ta okoliczność, że bezpośrednio po ukończeniu szkoły otrzymują uczniowie stanowiska w mleczarniach i że na stanowiskach tych pozostają. Od chwili otwarcia szkoły (w maju 1903 r.) do 1. marca 1906 ukończyło szkołę ogółem 81 uczniów i hospitantów, z tych 43 zajmuje posady kierowników mleczarni lub pomocników, 9 chwilowo nie ma posady, 9 obrało inne zajęcia. O 20 uczniach nie ma dyrekcya bliższych wiadomości, są to jednak

przeważnie uczniowie z niższych szkół rolniczych, o których przypuszczać można, że po uzupełnieniu przygotowania w mleczarstwie znaleźli tem łatwiej zajęcia w większych gospodarstwach.

Zorganizowanie kursu serkarskiego musiało być jeszcze odroczone, dopiero bowiem w b. r. podjęto urządzenie serowni szkolnej. Wobec braku ustalonych wzorów, musiała dyrekcya szkoły zachować przy zamówieniach i instalacji przyrządów serkarskich największą staranność i oględność, aby uzyskać warsztat od razu poprawny, bez potrzeby późniejszych rekonstrukcyi, co przy urządzaniu nowych serowni bywa niemal regułą. Przed otwarciem kursu musiała szkoła nadto zapewnić sobie zupełnie wyrobionego serkarza. W tym celu udzielił Wydział krajowy p. Janowi Licznarskiemu, pełniącemu od chwili otwarcia szkoły obowiązki instruktora-mleczarza, stypendyum na odbycie kursu serkarskiego w szkole szwajcarskiej w Rütli. Kurs ten ukończył p. Licznarski w r. 1905 z postępem celującym, zwiedził w b. r. cenniejsze serownie w kraju, obecnie zaś uzupełnia swe przygotowanie praktyczne w serowniach francuskich, wyrabiających sery miękkie. Dopiero więc w marcu 1907 urządzi szkoła pierwszy kurs serkarski.

Tymczasem rozszerzyła szkoła swój program w innym kierunku. Mianowicie przeprowadzono w lipcu b. r. drugi z rzędu czterotygodniowy praktyczny kurs mleczarski dla uczniów wyższych szkół rolniczych. Wynik był bardzo dobry. Cały kurs przerobiło pilnie i własnym kosztem 13 abiturjentów Szkoły dublańskiej i czernichowskiej, studyum rolniczego w Krakowie, Szkoły ziemianskiej we Wiedniu i Akademii weterynaryi we Lwowie.

Zapotrzebowanie mleczarek do prowadzenia mleczarni dworskich, z drugiej zaś strony częste zgłoszenia kandydatek do szkoły mleczarskiej, skłoniły Wydział krajowy do zorganizowania w listopadzie b. r. zamiast zwykłego kursu dla mężczyzn trzymiesięcznego kursu mleczarskiego dla kobiet. Kurs ten właśnie się rozpoczął przy udziale 9 uczennic.

Z przeglądu dotychczasowej, niedługiej jeszcze działalności szkoły mleczarskiej w Rzeszowie wynika, że zakład odpowiada swemu zadaniu. Szkoła wydała już dość pokaźną liczbę mleczarzy z wystarczającym przygotowaniem i mimo skromnego uposażenia i prostej, odpowiadającej praktycznym potrzebom, organizacji służy za punkt oparcia szerszej akcji mleczarskiej. W szkole mleczarskiej w Rzeszowie odbyła się już czwarta z rzędu ocena masła, co poniżej jeszcze omawiamy, połączona za każdym razem ze zjazdem mleczarzy i fachowymi obradami.

Pełny rozwój szkoły jest utrudniony z powodu małej ilości mleka dostarczanego do przeróbki w mleczarni szkolnej. W r. 1905 otrzymała mleczarnia od swych dostawców ogółem 274 203 litrów mleka i 12.129 litrów śmietany, co odpowiada przeciętnej ilości dziennej 751 litrów mleka i 33 litrów śmietany (w przeliczeniu wszystkiego na mleko wypada 950 litrów mleka dziennie). Powód małej dostawy mleka, nie sięgającej nawet połowy tej ilości, jaką szkoła dziennie rozporządzać powinna. t. j. 2000 nawet 3000 litrów, leży w tem, że gospodarstwa okoliczne uzyskują lepszą cenę za mleko świeże w Rzeszowie, aniżeli mleczarnia szkolna, zakupując mleko do przeróbki na masło, ofiarować może, zwłaszcza przy niekorzystnych warunkach miejscowych dla zbytu chudego mleka i maślanki. Niedostatek mleka wpływa ujemnie na rozwój szkoły pod względem finansowym i dydaktycznym. Przy wysokiej cenie mleka (szkoła płaciła przeciętnie 11 8 groszy za litr mleka o zawartości tłuszczu zaledwie 3%) i małej dostawie kosztu administracyjnego ruchu mleczarni wypadają stosunkowo wysoko, tak, że rachunek mleczarni zamknęła szkoła w r. 1905 niedoborem.

mianowicie kosztowało prowadzenie mleczarni ogółem	54.410 K
przychody ze sprzedaży produktów uczyniły	51.860 „
wynika więc strata	2.550 K.

Z drugiej strony zwiększenie przeróbki jest pożądanem dla tem lepszego praktycznego przygotowania uczniów. Obecna dostawa mleka, spadająca w miesiącach zimowych na 600 litrów dziennie, jest dla celów praktycznej nauki zaledwie wystarczającą. Poprawa w tym kierunku jest konieczną i szkoła uczyni wszystko ze swej strony, by zdobyć większą dostawę mleka z dalszych okolic, chociażby to nawet przynieść miało pewien uszczerbek w rentowności przeróbki. Ze sprawozdań kierownika wnosimy, że już w r. 1907 ilość mleka się zwiększy,

a dla uchylenia znaczniejszego ryzyka przedsiębiorstwa otrzyma szkoła w razie potrzeby upoważnienie do sprzedaży pewnej ilości mleka do bezpośredniej konsumpcji dla zrównoważenia ewentualnych strat z przeróbki na masło. Nadmienić wszakże należy, że w szkole rolniczej w Miłocinie zyskała szkoła mleczarska obecnie stałego odbiorcę na chude mleko, maślankę i serwatkę, co niezawodnie poprawi bilans ruchu mleczarni.

Aleg. 1. Bliższe szczegóły o ruchu mleczarni i wogóle o przebiegu nauki w r. 1905/6 zawiera sprawozdanie kierownika szkoły mleczarskiej, dołączone tu jako alegat 1. naszego przedłożenia.

W związku ze sprawami szkoły mleczarskiej wymieniamy poniżej stypendystów, którzy w okresie objętym niniejszym sprawozdaniem otrzymali zasiłki z funduszu krajowego na naukę mleczarstwa:

P. Władysław Romański, ukończony uczeń wyższej szkoły przemysłowej w Krakowie, otrzymawszy stypendyum 1.200 K, odbył dwumiesięczną praktykę w spółce mleczarskiej w Rybnej, kurs mleczarski w Rzeszowie i trzymiesięczną naukę w instytucie mleczarskim w Kleinhof-Tapiau. Z dniem 1. października b. r. objął stypendysta obowiązki pomocnika kraj. instruktora mleczarstwa w biurze mleczarskim.

P. Marya Stasiniewiczówna, ukończywszy szkołę dla gospodyń wiejskich we Friedland w Czechach, otrzymała ponowny zasiłek z funduszu krajowego na odbycie 3-miesięcznego kursu mleczarskiego w tejże szkole w czasie od 1. kwietnia do 1. lipca b. r. Po ukończeniu kursu z postępem celującym wstąpiła p. Stasiniewiczówna, korzystając z dalszego stypendyum, na praktykę nauczycielską do szkoły dla gospodyń wiejskich w Albigowej.

P. Józef Mokrzyński, ukończony uczeń wydziału budowy maszyn Politechniki lwowskiej, otrzymał stypendyum 1.600 K na studia mleczarskie z szczególnem uwzględnieniem konstrukcyi maszyn mleczarskich i montowania mleczarni. Po odbyciu praktyki w szkole mleczarskiej w Rzeszowie ukończył p. Mokrzyński trzymiesięczny kurs w instytucie mleczarskim w Kleinhof-Tapiau, od kwietnia do końca czerwca b. r. pracował w duńskich fabrykach maszyn mleczarskich, wreszcie odbył dwumiesięczną praktykę w wielkiej spółkowej mleczarni w Stokkemarkie. We wrześniu b. r. mianował Wydział krajowy p. Mokrzyńskiego kraj. instruktorem-adjunktem mleczarstwa.

Towarzystwu mleczarskiemu w Krakowie przyznał Wydział krajowy zasiłek w kwocie 600 K na zawodowe wykształcenie sekretarza zarazem fachowego konsultenta z ramienia Towarzystwa. Zasiłek ten otrzymał p. Cezary Godeffroy, b. uczeń szkoły czernichowskiej. P. Godeffroy ukończył kurs w Kleinhof-Tapiau i objął już funkcje sekretarza Tow. mleczarskiego.

O stypendyach udzielonych p. Janowi Licznernskiemu na naukę serkarstwa wspomnieliśmy już powyżej.

Komitet Towarzystwa rolniczego w Krakowie wniósł na ubiegłej sesji petycję do Wys. Sejmu o spowodowanie zorganizowania przy szkole mleczarskiej w Rzeszowie jedno- lub dwuletniego kursu dla kształcenia t. zw. „szwajcarów“, to jest dozorców obór mlecznych, biegłych w żywieniu, pielęgnowaniu i dojeniu krów a nadto w technice przeróbki mleka na masło. W załatwieniu tej petycji powziął Wys. Sejm przytoczoną u wstępu niniejszego sprawozdania uchwałę, polecającą Wydziałowi krajowemu przygotowanie programu utworzenia kursów dla dozorców obór przy niższych szkołach rolniczych.

Stworzenie instytucji przygotowującej umiętnych dozorców dla obór zarodowych mlecznych jest sprawą niezawodnie ważną. Kwestya ta, aktualna od dłuższego już czasu, była rozpatrywana zwłaszcza przy projektach założenia szkoły mleczarskiej. Postulat uposażenia szkoły mleczarskiej we własną oborę nie mógł być jednak urzeczywistniony, bo obora dość duża, by stanowić mogła właściwy teren dla praktycznego wyrobienia t. zw. szwajcarów, musiałaby oczywiście być połączoną z własnem gospodarstwem szkolnem w odpowiednich rozmiarach, co znów zwiększyłoby koszty założenia szkoły mleczarskiej wielokrotnie, pomijając nawet trudności organizacyjne, jakie nastęrczałoby połączenie szkoły mleczarskiej z dość obszernem gospodarstwem. Kwestya kształcenia dozorców obór nie schodziła jednak z naszej uwagi. Było mianowicie dążeniem naszym, by zadanie to spełniać

mogły z czasem niektóre niższe szkoły rolnicze. W tej myśli rozszerzono gospodarstwo szkoły rolniczej w Bereźnicy do 80 morgów, zwiększono oborę szkolną, a formalnemu zorganizowaniu kursu dozorców stajennych stał na razie na przeszkodzie tylko brak miejsca na pomieszczenie uczestników kursu. Mimo to szkoła w Bereźnicy przyjmowała już od kilku lat na naukę pielęgnowania i dojenia krów dozorców wysyłanych przez zarządy dóbr, tutaj także uzupełniali swe przygotowanie kontrolerzy mleczności, fungujący z ramienia Towarzystwa gospodarskiego. W tym samym kierunku korzystał Komitet Tow. rolniczego w Krakowie z usług szkoły rolniczej w Kobiernicach.

Pomyślnie rozwiązanie kwestyi przynosi nowa szkoła rolnicza w Miłocinie. Dzięki swemu uposażeniu i sąsiedztwu ze szkołą mleczarską, posiada zakład w Miłocinie wszelkie warunki do urządzenia kursów dozorców stajennych, Wydział krajowy dołoży więc starań, by kurs taki odbył się już w r. 1907, a po zebraniu doświadczeń przedstawimy Wys. Sejmowi zasady organizacji stałych kursów dla dozorców obór w Miłocinie.

II. Biuro mleczarskie.

Zaznaczyliśmy w poprzednim sprawozdaniu, iż skutek chwilowej niemożności obsadzenia posady krajowego instruktora mleczarstwa, pewna część agend, wykonywanych przez Biuro mleczarskie, musiała doznać chwilowej przerwy. Już jednak z dniem 1. lutego b. r. został mianowany krajowym instruktorem mleczarstwa inżynier Zygmunt Chmielewski, który do tego czasu pełnił w Biorze Patronatu obowiązki lustratora spółek rolniczych (przedewszystkiem mleczarskich) a poprzednio odbył w Danii teoretyczne i praktyczne studia mleczarskie. W dniu 26. marca p. Tadeusz Świszczowski, absolwent krajowej szkoły mleczarskiej, objął stanowisko pomocnika w biurze mleczarskiem opróżnione po p. Turskim, który ustąpił z dniem 1. marca r. b. Wreszcie z dniem 1. września b. r. został mianowany instruktorem adjunktem mleczarstwa inżynier J. Mokrzyński, który po ukończeniu politechniki lwowskiej na wydziale mechaniki odbył zagranicą dłuższe studia mleczarskie. Personal biura mleczarskiego jest więc obecnie kompletny.

Łączna akcyja biura Patronatu i biura mleczarskiego dzięki jasnemu i dokładnemu rozgraniczeniu zakresu działalności i wzajemnej chęci współdziałania okazała się zupełnie celową i owocną. Wobec braku na razie w biurze Patronatu fachowej siły mleczarskiej, biuro mleczarskie niosło mu pomoc, bądź to przeprowadzając lustracje w Spółkach mleczarskich, bądź też udzielając opinii w sprawach dotyczących techniki mleczarskiej. Instruktor adjunkt inż. Mokrzyński zaraz po mianowaniu został tymczasowo aż do ustalenia posady lustratora mleczarskiego przydzielony do biura Patronatu.

Za przykładem lat poprzednich biuro mleczarskie było zajęte zbieraniem dokładnych dat o ruchu mleczarń galicyjskich w r. 1905, napotykając przytem na poważne trudności z powodu niezrozumienia przez znaczną część mleczarń doniosłości tej pracy i skutek tego braku pomocy przy dostarczeniu dat.

Uzyskane daty opracował krajowy instruktor mleczarstwa, inż. Z. Chmielewski i ogłosił w osobnej publikacji p. t. „Mleczarstwo w Galicyi“. Wyjmujemy z niej ważniejsze wyniki:

a) Spis z końcem r. 1904 obejmował 316 mleczarń, z końcem r. 1905—308. Z cyfr tych nie można wyciągać wniosku, jakoby ruch w kierunku zakładania mleczarń osłabł w naszym kraju, gdyż w roku 1905 założono 20 tj. prawie tyle nowych mleczarń, co w roku 1904 (19). Charakterystycznym tylko jest fakt związania mleczarń małych, narażających właścicieli na kłopoty niepomiernie wielkie w stosunku do rozmiarów produkcji.

Pod względem organizacji liczono w r. 1905 12 mleczarń spółkowych, 62 mleczarń zbiorowych (w tem 54 wiejskich i 8 miejskich mleczarń przemysłowych) 229 mleczarń dworskich i 5 mleczarń szkolnych. Według uzyskanych dat i obliczeń do mleczarń tych dostarczono ogółem około 34 milionów litrów mleka.

Produkcję masła deserowego w r. 1905 obliczyć można na przeszło milion kilogramów; część mleka służy do przeróbki na sery w 12 serowniach, istniejących

w kraju; część mleczarni zbywa mleko przeważnie do bezpośredniej konsumpcji w miastach.

b) Przyjąwszy całą roczną produkcję mleka w Galicyi na 1.500 milionów litrów (1½ miliona krów po 1000 l rocznie) i odliczywszy od tego 914 milionów l na bezpośrednią konsumpcję mleka świeżego (125 l na jednego mieszkańca rocznie) — pozostanie jeszcze do dalszej przeróbki 586 milionów litrów. Tymczasem na podstawie przytoczonych powyżej dat dostawiono do przeróbki w mleczarniach w r. 1905 ogółem 34 milionów litrów t. j. zaledwie 6% mleka pozostającego po pokryciu konsumpcji. 94% mleka zatem pozostającego po pokryciu konsumpcji (pomijając nieznaczną przeróbkę na sery szlachetne) nie są należycie spieniężane. Przedewszystkiem przeróbka mleka w gospodarstwach włościańskich nie korzysta dotychczas w dostatecznej mierze ze zdobyczy techniki mleczarskiej. Z 34 milionów litrów dostarczonych do naszych mleczarni ledwie około 8 milionów pochodziło od krów włościańskich, gdy ilość krów włościańskich jest przynajmniej trzykrotnie większą, niż ilość krów dworskich. Ogromne ilości mleka spienięża się nieracjonalnie przez wyrób masła t. zw. „babskiego“ lub serów dierzkowych, a nawet wprost marnotrawi.

Stwierdzenie tego jest tem ważniejsze, że przez dłuższy czas istniała, a dziś gdziegdzie spotyka się, rozbieżność opinii w rozstrzyganiu pytania, czy jesteśmy już krajem, w którym dzięki umiejętnej organizacji można stworzyć racjonalne mleczarstwo, czy też winniśmy przedewszystkiem podnieść produkcję mleka. Widzimy zaś, że i obecnie Galicya posiada dosyć mleka dla stworzenia przemysłu mleczarskiego. Bez zwiększania zatem produkcji mleka możemy wielokrotnie (15-krotnie) zwiększyć produkcję masła mleczarnianego.

c) Zważywszy małą ogólną produkcję, wprost mikroskopijną dzienną przeróbkę (która u mleczarni dworskich wynosi ledwie 240 litrów, u zbiorowych 320 l, a u nielicznych dotąd spółkowych 680 l, zaś u miejskich przemysłowych 1580 l) i ogromną wskutek tego przewagę ruchu ręcznego (u 92.4% mleczarni), można twierdzić, że mleczarstwo jest dotychczas u nas rękodzielnictwem, które w celu podniesienia dobrobytu ludności winno być dopiero przekształcone na przemysł mleczarski.

d) Rozdrobnienie produkcji, jak to już zaznaczyliśmy w poprzednich sprawozdaniach, stanowi najdotkliwszą wadę naszego mleczarstwa, której wynikiem jest mała rentowność wielu mikroskopijnych przedsiębiorstw i zwijanie ich przy lada wyższości ceny mleka, gdy pachciarz daje czasowo lepsze spieniężenie.

e) Zbiorowa przeróbka, stanowiąca u nas najpierwszy warunek jej rentowności, poczyniła u nas zbyt małe jeszcze stosunkowo postępy i uświadomienie jej konieczności winno stanowić jedno z głównych zadań akcji mleczarskiej.

f) Starania o tworzenie Spółek mleczarskich, ich organizacja i prowadzenie, jako najlepsza droga do wykazywania rentowności gospodarstwa nabiałowego, zasługują na szczególną uwagę i skupienie wysiłków.

Dla ujednostajnienia zapatrywań i ustalenia sposobów współdziałania przy tworzeniu spółek mleczarskich, odbyła się w dniu 2. marca 1906 r. konferencya przedstawicieli Głównego Zarządu kółek rolniczych, Biura Patronatu i Biura mleczarskiego, na której Biuro mleczarskie podjęło się łącznie z Towarzystwem Kółek rolniczych propagandy w kierunku tworzenia spółek mleczarskich. W wykonaniu przyjętego zobowiązania instruktor inż. Z. Chmielewski wygłosił na kursach rolniczych, urządzonych przez Towarzystwo kółek rolniczych w Rudkach, Tarnowie i Brzesku wykłady „o doniosłości i organizacji spółek mleczarskich“ i na ten temat miał pogadanki w kółkach rolniczych w Kwaczale, Rusocicach, Kłodnie i w spółkach oszczędności i pożyczek w Bziance, Lityni i Cebłowie. Dalsze wykłady zamierzone są w ciągu miesiąca listopada.

Biuro mleczarskie zwróciło w b. r. uwagę na konieczność stworzenia spółkowych przedsiębiorstw mleczarskich w miastach. Pomimo znanego faktu, że sprzedaż mleka niezbianego jest najlepszym jego spieniężeniem, — ta właśnie dziedzina mleczarstwa dotychczas nie jest należycie wyzyskaną przez naszych producentów mleka. Konsumcją dwóch stołecznych i 20 większych (o ludności powyżej 10.000 głów) miast prowincjonalnych Galicyi można szacować na 42 milionów litrów mleka rocznie; pomimo więc tego, że na tej drodze już teraz spieniężenie mleka jest ilościowo większe, niż przy wyrobie masła (30 milionów), dotychczas nie mamy ani jednej spółkowej mleczarni, założonej i prowadzonej

wykazując rentowność gospodarstwa nabiałowego, mają rację bytu. Kilkakrotnie zatem odradzano podejmowania lub dalszego prowadzenia wyrobu masła przy zbyt małej produkcyi lub dostawie mleka. Natomiast nakłoniono kilku właścicieli mleczarni o znaczniejszej przeróbce mleka do należytego według racjonalnych a najważniejszych wymogów techniki wybudowania lub urządzenia mleczarni. W roku 1905 zostały według planów Biura mleczarskiego wystawione nowe budynki dla mleczarni w Horyhladach, Śniatynce i Tarnoszynie; przerobioną mleczarnia w Lipnikach i wreszcie postanowioną jest budowa mleczarni w Stubnie i przeróbka w Oleszycach. Nadto według planu opracowanego przez Biuro mleczarskie i pod jego nadzorem została wystawiona mleczarnia w Lityni i urządzona mleczarnia w Kwaczale, obydwie należące do patronackich spółek.

W przeświadczeniu, że dorywcze w znaczniejszych odstępach czasu (przeważnie tylko na żądanie właścicieli) przeprowadzane lustracye mleczarni nie mogą mieć należytego wpływu na poprawę techniki produkcyi, a stale i często wykonywana kontrola nad znacznie chociażby mniejszą ilością dobrowolnie jej poddających się mleczarni z biegiem czasu musi przyczynić się do ujednostajnienia ich wyrobu, Biuro mleczarskie skłoniło sześć mleczarni (w Bachórze, Chorostkowie, Jasionowie, Kołędzianach, Lipnikach i Oleszycach) do poddania się stałej kontroli biura mleczarskiego. Gdy wynik był pomyślny, gdy oceny masła wykazały, że przeważna część oznaczeń przypada w udziale mleczarniom kontrolowanym (bądź to patronackim spółkom, bądź też prywatnym, pozostającym pod nadzorem Biura mleczarskiego), pomyślnie to doświadczenie skłoniło Biuro do podjęcia działalności kontrolnej w szerszych rozmiarach. W październiku b. r. został rozesłany do wszystkich mleczarni (poza spółkami) okólnik, oświadczający gotowość objęcia stałego a bezpłatnego nadzoru nad techniką i higieną produkcyi mleczarni. Prócz powyżej wymienionych zgłosiły się obecnie pod kontrolę mleczarnie w Brzozdowcach i Spasie.

Z bezpłatnej stałej kontroli krajowego Biura mleczarskiego mogą korzystać mleczarnie dworskie, przerabiające co najmniej 200 litrów dziennie i mleczarnie prywatne (zbiorowe lub przemysłowe), których korzystna działalność dla producentów mleka zostanie stwierdzoną przez delegata Biura mleczarskiego. Kontrola wykonywana przez Biuro mleczarskie obejmuje technikę, higienę i rachunkowość techniczną produkcyi, a nie sięga do strony finansowej przedsiębiorstwa. Przyjęcie mleczarni pod kontrolę następuje na podstawie krótkiego podania nadesłanego przez właściciela do Biura mleczarskiego, zbadania na miejscu przez instruktora stanu i rozmiarów produkcyi i wreszcie podpisania przez Zarząd mleczarni nadesłanej w tym celu deklaracyi, zobowiązującej do prestrzegania wskazówek udzielanych przez Biuro mleczarskie a dotyczących techniki i higieny produkcyi, do przesyłania krótkich sprawozdań miesięcznych z ruchu mleczarni według dostarczonego wzoru, i wreszcie do uczestniczenia we wszelkich ocenach i konkursach, do których zostanie zarząd mleczarni wezwany przez Biuro mleczarskie.

Obu stronom przysługuje prawo zrzeczenia się kontroli w każdym czasie.

Bezpłatna opieka ze strony Biura polega na: 1. przeprowadzaniu stałych (co 4—3 tygodni) możliwie niezapowiadanych lustracyi mleczarni; 2. opracowywaniu planów i kosztorysów ulepszeń, nowych urządzeń lub nowych budowli dla mleczarni; 3. udzielaniu w miarę możliwości doraźnej pomocy w razie przerw ruchu, spowodowanych bądź to popsuciem się maszyn, bądź też pojawieniem się wad w mleku i 4. pomocy w uzyskaniu zbytu, bądź to przez podejmowanie starań o wyszukanie nabywcy, bądź też przez danie mleczarni możliwości korzystania w tym kierunku z pomocy odpowiedniego biura pośredniczącego (obecnie biura dla sprzedaży i eksportu masła — przy galic. Tow. mleczarskiem).

Wobec tego, że udzielanie porad, wypracowywanie planów i kosztorysów dla mleczarni oraz wyjazdy w tym celu już dzisiaj pociągają za sobą znaczne wydatki i absorbują siły Biura mleczarskiego, w przyszłości zaś zapotrzebowanie usług tego Biura jeszcze bardziej wzrośnie, Wydział krajowy będzie musiał wziąć pod rozwagę ustanowienie zwrotu kosztów podróży kasie krajowej, a w razie wypracowania planu lub kosztorysu także wynagrodzenie za tę czynność, rozróżniając przy tem między mleczarniami, które poddały się stale kontroli biura mleczarskiego, a temi, które tylko dorywczo żądają jego usług.

Biuro mleczarskie zwróciło uwagę na potrzebę ustalenia i wyrobienia polskiego słownictwa mleczarskiego i zainicjowało zebranie osób z Galicyi i Królestwa, interesujących się tą sprawą.

W roku sprawozdawczym Biuro mleczarskie wydało następujące broszury:

1. Inż. Z. Chmielewskiego „O organizacji zasilania miast nabiałem“.
2. Tegoż. „Mleczarstwo w Galicyi“.

Nadto Biuro mleczarskie opracowuje „Krótką instrukcję do wyrobu masła“, która w najbliższym czasie zostanie wydana nakładem Biura i rozesłana do wszystkich mleczarni galicyjskich. Instruktor mleczarstwa, p. Chmielewski, współpracował w redagowaniu „Gazety mleczarskiej“ i ogłosił w tem piśmie szereg artykułów z dziedziny techniki i organizacji gospodarstwa nabiałowego.

Od dnia 20. września 1905 do dnia 1. listopada 1906 załatwiono 1.196 korespondencyi; nadto wysłano 9 okólników w łącznej ilości 1.775 egzemplarzy.

Krajowy instruktor mleczarstwa, inż. Z. Chmielewski, był w rozjazdach urzędowych dni 108, pomocnik instruktora, p. Świszczowski, dni 40.

Celem tych podróży było:

1. Lustracja mleczarni spółkowych dni 59.
2. Kontrola mleczarni, które poddały się kontroli, dni 15.
3. Lustracja mleczarni niekontrolowanych dni 14.
4. Wykłady agitacyjne dni 28.
5. Sprawy pożyczek z funduszu przemysłowo-rolniczego dni 3.
6. Zgromadzenia dni 29.

Aleg. 2. Czas i cel podróży wyszczególnione są w załączonym / do sprawozdania alegacie 2., zawierającym wykaz wyjazdów personelu Biura mleczarskiego.

Koszta służbowych podróży w celu lustracji mleczarni przyznawane były dotychczas instruktorom mleczarstwa w formie ryczałtów określonych dla każdego funkcyjnarjusza biura mleczarskiego z osobna i stanowiących część unormowanych dla każdego z nich poborów.

Tytułem ryczałtu na objazdy pobierali: instruktor mleczarstwa 1.560 K; instruktor-adjunkt 1.360 K; pomocnik instruktora 800 K; razem rocznie 3.720 K.

Wobec ożywionej czynności Biura mleczarskiego i potrzeby częstych wyjazdów dotychczasowy wymiar ryczałtów okazał się już w b. r. niewystarczającym; nadto zaś stopniowanie ryczałtów nie ma właściwie uzasadnienia i kępuje raczej swobodę dysponowania zajęciami personelu Biura mleczarskiego. Z tych powodów zamiast dotychczasowych ryczałtów prelinuje Wydział krajowy na rok 1907 jedną pozycję wydatków w kwocie 4.500 K na koszta podróży instruktorów mleczarstwa (rubr. X. poz. 70. d. preliminarza wydatków) i z tego kredytu pokrywać będzie koszta podróży i diety instruktorów mleczarstwa na podstawie przedkładanych rachunków z zastosowaniem obowiązujących przepisów, uchwalonych przez Wysoki Sejm na posiedzeniu w dniu 17. listopada 1905 r.

III. Inne sprawy mleczarskie:

W tem miejscu pragniemy przedewszystkiem omówić pokrótce działalność galicyjskiego Towarzystwa mleczarskiego, które z końcem r. 1903 zostało założone z inicjatywy Towarzystwa rolniczego w Krakowie.

Towarzystwo mleczarskie, będące organizacją samopomocy fachowej, musi winęło szczególną energię w załatwieniu dwóch piekących spraw: ułatwienia mleczarniom zakupu maszyn i przyrządów i stworzenia organizacji zbytu masła. Pierwsze zadanie spełnić ma założone w Krakowie „Biuro techniczno-mleczarskie galicyjskiego Towarzystwa mleczarskiego“ prowadzone przez firmę „Burmeister & Wain“ z Kopenhagi i na własny rachunek tej firmy. Firma zobowiązała się: 1) urządzać i utrzymywać własnym kosztem skład wszelkich przyborów i naczyń mleczarskich, którego brak dawno odczuwaliśmy; 2) poza wirówkami dawać pierwszeństwo wyrobom krajowym; 3) utrzymywać warsztat reperacyjny; 4) bezpłatnie na każde życzenie wykonywać plany i kosztorysy dla mleczarni i 5) utrzymywać montera władającego językiem polskim.

Cały personal biura (5 osób) składa się obecnie z sił miejscowych. Biuro stara się możliwie czynić zadość wymaganiom naszych mleczarni.

Biuro dla sprzedaży i eksportu masła zostało przy Towarzystwie mleczarskim założone w lutym 1906 r. po wszechstronnem rozważeniu przez specjalną ankietę rozmaitych projektów i ostatecznem przyjęciu instrukcji organizacyjnej, opracowanej przez

cowanej przez Dr. Fr. Stefczyka. Biuro dla sprzedaży i eksportu masła jest właściwie agencją handlową, której zadanie stanowi: a) zbieranie informacji o stosunkach dotyczących handlu nabiałem w kraju i zagranicą; b) wyszukiwanie najlepszych odbiorców na produkty mleczarni należących do Towarzystwa; c) zasięganie autentycznych wiadomości o rzetelności i wypłacalności kupców mała; d) nawiązywanie stosunków handlowych między kupcami a mleczarniami; e) czuwanie nad należytem dotrzymanywaniem warunków umowy przez obu kontrahentów.

Aczkolwiek rok bieżący z powodu wielkiej łatwości zbytu masła, czynił mniej widoczną potrzebę tego Biura, działalność jego pod fachowem kierownictwem p. Juliusza Nachtlichta (który objął kierownictwo Biura od 16. lipca b. r. po ustąpieniu p. St. Markiewicza) była zupełnie zadawalniająca. W miesiącach bowiem sierpniu i wrześniu b. r. Biuro sprzedało 8 638 kg. masła, stanowiącego nadwyżkę masła, którego mleczarnie korzystające ze stałej opieki Biura i kontrolowane bądź to przez Biuro Patronatu, bądź też przez krajowe Biuro mleczarskie, nie mogły samodzielnie spieniężyć.

W dniu 31. maja odbył się w Krakowie urządzony przez Towarzystwo mleczarskie wiec, na którym Dr. Stefczyk wygłosił referat: „O Biorze handlowem sprzedaży i eksportu masła“, a inż. Z. Chmielewski „O organizacyi zasilania miast nabiałem“. W tymże dniu odbyło się Walne Zgromadzenie Towarzystwa, które powołało do Wydziału: Władysława ks. Sapiechę, prof. Dr. W. Kleckiego Dr. A. Krzyżanowskiego, M. Bielikowicza, inż. Z. Chmielewskiego, E. Maurizia i Sz. Romanowskiego. Nadto do Wydziału należą Dr. Fr. Stefczyk jako członek kooptowany i delegaci Towarzystwa rolniczego, Towarzystwa gospodarskiego i Towarzystwa Kółek rolniczych.

Z dniem 1 września płatne stanowisko sekretarza galicyjskiego Towarzystwa mleczarskiego objął p. Cezary Godeffroy, który jako fachowy mleczarz pełni równocześnie obowiązki instruktora mleczarskiego z ramienia Towarzystwa.

W uznaniu pożytecznej działalności Towarzystwa Wydział krajowy przyznał mu na r. 1906 jednorazową subwencję w kwocie 1 000 K z przeznaczeniem jej na częściowe pokrycie kosztów Biura dla sprzedaży i eksportu masła, i proponuje wstawienie do budżetu na rok 1907 kwoty 1.000 kor. na częściowe pokrycie kosztów Biura dla sprzedaży i eksportu masła i 1.200 kor. jako częściowe pokrycie wynagrodzenia sekretarza Towarzystwa mleczarskiego.

Na podstawie powyższego sprawozdania Wydział krajowy wnosi:

Wysoki Sejm raczy uchwalić:

Sejm przyjmuje do wiadomości sprawozdanie Wydziału krajowego z czynności odnoszących się do podniesienia mleczarstwa w kraju.

Z Rady Wydziału krajowego Król. Galicyi i Lodomeryi z Wiel. Ks. Krakowskiem.

Marszałek krajowy:
St. Badeni, w. r.

Sprawozdawca:
Dr. Tadeusz Pilat, w. r.
Członek Wydziału krajowego.

Sprawozdanie

Dyrekcji krajowej Szkoły mleczarskiej w Rzeszowie za czas od 1 lipca 1905 do 30. czerwca 1906 r.

Krajowa szkoła mleczarska otwartą została 1. maja 1903 r., sprawozdanie zatem niniejsze jest trzeciem z rzędu i obejmuje trzeci i część czwartego roku istnienia szkoły.

Celem szkoły jest prócz teoretycznego i praktycznego wykształcenia kierowników i pomocników dla mleczarni i serkarni parowych i ręcznych, także umożliwienie szerszym warstwom interesowanych zapoznania się z przemysłem mleczarskim, co wykonuje szkoła przez przyjmowanie hospitantów i urządzenie specjalnych kursów. Szkoła spełnia dotychczas tylko część swego zadania, kursu serkarskiego bowiem dotąd nie zorganizowano. Wobec postępu robót około urządzenia serowni szkolnej jest nadzieja, że w r. 1907 kurs serkarski będzie otwarty. W porównaniu z rokiem zeszłym, powiększyła szkoła działalność swoją przez urządzenie w porze wakacyjnej osobnego, czterotygodniowego kursu dla słuchaczy wyższych i średnich zakładów naukowych rolniczych.

W jesieni b. r. będzie urządzony osobny kurs dla mleczarek.

W r. b. przeprowadzono ważne zmiany i ulepszenia w urządzeniu maszynowym mleczarni, w szczególności zaś przystąpiono do urządzenia serowni.

Grono nauczycielskie.

Na propozycję Dyrekcji zezwolił Wydział krajowy, aby posady instruktora-mleczarza na razie nie obsadzać, dozór nad pracami uczniów w mleczarni i serowni oddać instruktorowi-serkarzowi, dodać mu jedynie do pomocy ucznia-praktykanta. W ten sposób zapewnione zostało więcej jednolite kierownictwo robót w mleczarni. Zmiana ta w praktyce dała bardzo dobre rezultaty, a prócz innych zalet posiada i tę, że stworzono dla lepszych uczniów szkoły możliwość dłuższej i dobrej praktyki, która im w przyszłości umożliwi uzyskanie posad kierowników technicznych większych przedsiębiorstw.

Skład Grona nauczycielskiego w okresie sprawozdawczym był następujący:

Dr. Tadeusz Rylski, kierownik zakładu a zarazem nauczyciel fachowy, uczył mleczarstwa, rachunkowości technicznej i kupieckiej, kalkulacji kupieckiej i prowadził ćwiczenia w pracowni — prócz tego administrację Zakładu i mleczarni szkolnej.

Jan Licznernski, b. praktykant Szkoły, mianowany z d. 1. listopada 1905 r. instruktorem-serkarzem szkoły, prowadził pod nadzorem kierownika mleczarnię szkolną i ćwiczenia w pracowni. P. Licznernski, uzyskawszy stypendyum z funduszy krajowych, odbył w czasie od 1. maja do 31. października 1905 r. cały półroczny kurs serkarski w szwajcarskiej szkole serowarskiej w Rütli-Zollikofen i ukończył ją z postępowaniem bardzo dobrym i najwyższą ilością punktów. (Klasyfikacja w szkole tej odbywa się sposobem punktowania). W ciągu pobytu w Szwajcaryi zwiedził p. Licznernski szczegółowo serownie (Bernar Oberland, Emmenthal, Simmenthal) i składy sera w Burgdorf. W roku bieżącym miesiące zimowe spędzi p. Licznernski we Francji dla uzupełnienia swoich wiadomości w zakresie wyrobu miękkich serów francuskich, aby prawdopodobnie od maja 1907 rozpocząć wyrób serów w serowni szkolnej.

Jan Honig, były uczeń szkoły serkarskiej w Rütli, pełnił prowizorycznie obowiązki instruktora-mleczarza i serkarza do 30. września 1905 r., uwolniony po powrocie z zagranicy p. J. Licznernskiego.

Zenon Noszczyński, uczeń-praktykant, zajęty jako pomocnik instruktora podczas zajęć praktycznych uczniów w mleczarni i jako ich dozorca. Obowiązki powyższe sprawował od 1. czerwca 1905 do 31. marca 1906, poczem uwolniony został na własne żądanie.

Teodor Wyszomierski, uczeń-praktykant, ukończony uczeń kraj. szkoły mleczarskiej w Rzeszowie, jako następca Zenona Noszczyńskiego objął obowiązki swoje od dnia 1. kwietnia 1906 i spełnia je dotąd.

Franciszek Stein, nauczyciel szkoły cztero klasowej im. St. Konarskiego w Rzeszowie, jako nauczyciel dochodzący, uczył języka polskiego, prócz tego pełnił prowizorycznie funkcje buchhaltera i korespondenta.

Julian Woźniński, nauczyciel szkoły czteroklasowej im H. Sienkiewicza w Rzeszowie, uczył rachunków (jako nauczyciel dochodzący).

Wiktor Gajewski, starszy inżynier c. k. kolei państwowej jako nauczyciel dochodzący, uczył na kursie wyższym obsługi kotłów parowych.

Zajęciami uczniów przy maszynie parowej kierował Wojciech Jandziś maszynista szkolny, a potem od 1. maja 1906 aż do chwili obecnej egzaminowany maszynista Jan Głoniak.

Nauka.

W myśl statutu organizacyjnego Szkoły odbywają się rocznie dwa kursa mleczarskie: a) kurs niższy, kształcący kierowników i pomocników dla mleczarń mniejszych (ręcznych), który trwa cztery miesiące (od 1. listopada do końca lutego) i b) kurs wyższy, kształcący kierowników i pomocników dla większych przedsiębiorstw (parowych), który trwa ośm miesięcy od 1. marca do końca października każdego roku.

W okresie sprawozdawczym dobiegł do końca wyższy kurs mleczarski, następnie w miesiącach zimowych odbył się kurs niższy, po nim zaś 1. marca rozpoczęto nowy kurs wyższy, który trwa dotąd.

Wobec tego, że ostatni kurs ukończonym jeszcze nie jest, składam niniejszem więcej szczegółowe sprawozdanie tylko z dwu kursów poprzednich. Plan nauk jak również czas trwania kursów powyższych pozostał taki sam jak w roku ubiegłym.

Na obu kursach pierwsze miesiące poświęcono głównie przedmiotom ogólnie kształcącym, co wpływa na pewne wyrównanie się przygotowania naukowego uczniów, zazwyczaj bardzo niejednolitego i wskutek mniejszej stosunkowo ilości godzin nauki pozwała na poświęcenie więcej czasu robotom w mleczarni, dla doprowadzenia uczniów dość szybko do pewnego stopnia wprawy technicznej w przeróbce nabiału. W drugim i dalszych miesiącach zyskują stopniowo przewagę przedmioty fachowe, przyczem, z wyjątkiem mleczarstwa, które wykładane jest przez cały kurs, przedmioty te łączy się w osobne niejako kursa o większej ilości godzin tygodniowo. W ten sposób zapobiega się rozpraszaniu uwagi ucznia i ułatwia mu objęcie w krótkim czasie całego przedmiotu. Według tej metody wykładana jest rachunkowość mleczarska i obsługa kotłów parowych. System ten wymaga jednak częstych zmian rozkładu godzin.

Zazwyczaj jednak nauka teoretyczna na obu kursach rozłożoną jest w ten sposób, że rano po śniadaniu i po poczynieniu przygotowań w mleczarni (zapalenie pod kotłem, ochłodzenie śmietany przed zmaśleniem i t. d.) odbywa się od godziny 7¹/₂—8¹/₂ lekcya (mleczarstwo), następne cztery godziny poświęcone są zajęciom praktycznym w mleczarni, jak również około 1¹/₂ godziny po objedzie (expedycja, porządki w mleczarni, analizy mleka i śmietany). Od godziny 3¹/₂—5¹/₂ odbywają się zazwyczaj lekcye (język polski, rachunki, rachunkowość i t. d.), poczem godzina następną przeznaczona jest na składanie raportów, wspólne obejście z uczniami mleczarni celem skonstatowania, czy prace wszystkie zostały rzeczywiście wykonane i maszyny należycie oczyszczone. Po wieczery do godziny 9¹/₂ pozostawia się uczniom czas wolny na naukę.

Prace w mleczarni odbywają uczniowie sposobem dyżurów pod dozorem instruktora i ucznia-praktykanta. Zajęcia podzielone zostały na następujące działy:

1. Odbiór mleka i laboratorium. 2. Podgrzewacz. 3. Wirówki. 4. Pasteuryzator. 5. Maślnica łącznie z zakwaszaniem śmietany. 6. Wgniatanie, formowanie i ekspedycjonowanie masła. 7. Serownia (na razie wyrób twarogu). 8. Obsługa kotła i motoru. 9. Drobną sprzedaż. Służba w każdym poszczególnym dziale trwa 1 tydzień, potem kolejno uczniowie się zmieniają.

Środki naukowe.

a) Pracownia. W roku 1905/6 zakupiono do pracowni szkolnej aparat „Famos“ do oznaczania tłuszczu w mleku zapomocą metody sinacidbutyrometrycznej i znaczniejszą ilość tłuszczomierzy, pipet, termometrów, areometrów i drobnych przyborów szklanych.

Zatrudniony w pracowni uczeń obowiązany był do wykonania (pod kontrolą instruktora) codziennie: 1. ciężaru gatunkowego próbek mleka; 2. zawartości tłuszczu w mleku; 3. zawartości tłuszczu w śmietanie; 4. stopnia kwasoty mleka i śmietany i to: a) według metody Soshleta; b) przez zagotowanie; c) za pomocą alkoholu 68% (tylko w mleku). 5. Obliczyć suchą masę i suchą masę wolną od tłuszczu według formulek Fleischmanna lub Halenkego Dwa razy w tygodniu: Oznaczyć wartość tłuszczu w mleku zbieranem, maślanec i serwatce. Raz w tygodniu: 1. Przeprowadzić próbę fermentacyjną; 2 oznaczyć procent śmietany zapomocą kremometru; 3. zawartość nieczystości w mleku.

W pracowni szkolnej wykonywano prócz tego stale analizy próbek mleka zbieranego od poszczególnych sztuk krów, należących do obór zarodowych a pozostających pod kontrolą okręgowego Towarzystwa rolniczego w Rzeszowie, jak również dość znaczną ilość próbek mleka i masła nadesłanych z rozmaitych stron kraju.

Muzeum szkolne powiększyło się w r. b. o model wirówki duńskiej Burmeistra i Waina (ofiarowany przez Biuro techniczno-mleczarskie w Krakowie), model starej wirówki Lefeld'ta z leżącym bębniem (dar Towarzystwa akcyjnego „Alfa Separator“ we Wiedniu) i modele wirówki de Lavala „Balance“ (ofiarowany przez krajową szkołę rolniczą w Horodence). Prócz tego zakupiono ośm dużych rysunków przekrojów kotłów parowych rozmaitych typów, sporządzonych według wskazówek docenta szkoły, inżyniera W. Gajewskiego.

Biblioteka i czytelnia. Zakupiono w okresie sprawozdawczym 11 dzieł, obecnie więc biblioteka szkolna liczy ogółem dzieł 71. — Czytelnia szkolna otrzymuje 12 czasopism, a mianowicie: Gazetę rolniczą — Warszawa; Tygodnik rolniczy — Kraków (bezpłatnie); Przewodnik Kółek rolniczych — Lwów; Gazetę mleczarską (bezpłatnie); Przegląd rolniczy — Warszawa; Milchzeitung — Lipsk; Milch-wirtschaftliches Zentralblatt — Lipsk; Oester. Molkerei Zeitung — Wiedeń; Deutsche Milch-wirtschafts-Zeitung — Bunzlau; Schweizerische Milchzeitung — Saffuza; L'Industrie Laitiere — Paryż; Statistische Nachrichten — Wiedeń (bezpłatnie).

Uczniowie.

Kurs wyższy. Na wyższy kurs w r. 1905 przyjęto dwunastu uczniów i czterech hospitantów, którym Wydział krajowy zezwolił na składanie egzaminu końcowego na równi z uczniami zwyczajnymi. Ponieważ w ciągu trwania kursu w porze wolnej od wykładów (15. lipca — 15. sierpnia) urządzono po raz pierwszy osobny kurs dla słuchaczy wyższych i średnich zakładów naukowych rolniczych (o czem niżej), przeto za zgodą Wydziału krajowego postarała się Dyrekcyja szkoły o wysłanie części lepszych uczniów na praktykę kilkutygodniową do większych mleczarni krajowych. Przez praktykę tę pragnęła Dyrekcyja szkoły dać uczniom sposobność zapoznania się z tokiem prac w mleczarniach innego typu jak szkolna. Podczas trwania praktyki uczniowie byli obowiązani składać co tygodnia szczegółowe sprawozdanie z zajęć swoich. W staraniach o wynalezienie praktyki spotkała się Dyrekcyja z wielką uczynnością ze strony Zarządów mleczarni, które z własnej woli udzieliły uczniom pomocy w formie mieszkań, mleka, a nawet wynagrodzenia pieniężnego.

Niestety, z powodu braku funduszy na opędzenie kosztów podróży i częściowych kosztów utrzymania, mała tylko część uczniów z praktyki korzystać mogła. Umieszczono więc dwu uczniów w mleczarni Przeworskiej we Lwowie i dwu w Spółce mleczarskiej w Rybniej.

W dniu 31. października 1905 r. odbył się egzamin końcowy, do którego dopuszczono wszystkich dwunastu uczniów i czterech hospitantów. Rezultat egzaminu był następujący:

Ogólny postęp bardzo dobry otrzymało uczniów i hospitantów 7, dobry 5, dostateczny 4. Na podstawie tej klasyfikacji uznano:

za uzdolnionych do samodzielnego prowadzenia mleczarni ręcznej i parowej 7 uczniów i hospitantów; stopień kierowników z warunkiem odbycia poprzednio jednorocznej praktyki, uzyskało 5 uczniów i hospitantów; stopień zaś pomocników 4 uczniów i hospitantów.

Kurs niższy rozpoczął się w pierwszych dniach listopada 1905. Przyjęto trzynastu uczniów i czterech hospitantów z prawem składania egzaminu końcowego. Do egzaminu końcowego nie dopuszczono jednego ucznia i jednego hospitanta, wobec czego klasyfikowano dwunastu uczniów i trzech hospitantów.

Przyznano: ogólny postęp bardzo dobry — 11 uczniom i hospitantom; dobry — 4 uczniom i hospitantom.

Na podstawie tej klasyfikacji przyznano stopień kierowników mleczarni ręcznej — 3 uczniom i hospitantom; stopień kierowników z warunkiem jednorocznej praktyki jako pomocnicy 12 uczniom i hospitantom.

Bardzo pomyślny wynik klasyfikacji przypisać należy przedewszystkiem temu, że do egzaminu wstępnego na kurs powyższy zgłosiło się trzydziestu kilku kandydatów, wobec tego Dyrekcya szkoły miała możność wyboru uczniów jak najzdolniejszych i jak najlepiej przygotowanych.

Ogółem na obu powyższych kursach, stanowiących całoroczny przeciąg czasu, ukończyło szkołę i uzyskało świadectwo końcowe:

uczniów	— 24	}	razem 31.
hospitantów	— 7		

Z tych uznano jako uzdolnionych do zajęcia posady kierownika — 27 (w tem 17 z warunkiem odbycia praktyki); zaś skwalifikowano jako pomocników uczniów 4.

Wiek uczniów wynosił przeciętnie lat 19 (17 — 22). Wyznania rzymsko-katolickiego było uczniów 27, zaś grecko-katolickiego 4.

Uczniowie pochodzili w przeważnej części z Galicyi (22), z zaboru rosyjskiego (7), niemieckiego (2).

Przed wstąpieniem do szkoły ukończyło:

Szkołę górniczą	— 2	uczniów i hospitantów;
niższą szkołę rolniczą	— 7	uczniów i hospitantów:
1 rok seminarjum	— 2	" "
szkołę ludową	— 13	" "
I. i III. klasę gimnazjalną	— 7	" "

Ogółem w czasie od 1. maja 1903, t. j. od otwarcia szkoły do 1. marca 1906 urządzono w szkole 5 kursów dla mleczarzy. Szkołę ukończyło ogółem 81 uczniów i hospitantów. Z tych prowadzi mleczarnię własną, ewentualnie zajmuje posadę kierownika lub pomocnika — 43 uczniów (z tych 4 w Królestwie Polskiem, 1 w Westfalii);

chwilowo bez posady znajduje się — 9 uczniów;
 inny rodzaj zajęcia obrało sobie — 9;
 brak wiadomości co do rodzaju zajęcia — 20 uczniów.

Z tych ostatnich dość znaczny procent stanowią uczniowie, którzy poprzednio ukończyli niższą szkołę rolniczą, przypuścić więc należy, że powrócili do gospodarstwa na roli.

Co do dziewięciu uczniów, którzy z dniem 1. marca 1903 pozostawali bez posady, zaznaczyć należy, że przeważnie są to uczniowie słabsi, którzy szkołę ukończyli ze stopniem pomocnika tylko, dla takich zaś wynalezienie miejsca w kraju, wobec większości małych mleczarni okazuje się dość trudnem. Również ta ilość uczniów, która poświęciła się innym zajęciom, rekrutuje się prócz hospitantów w przeważnej swej części z uczniów, którzy sklasyfikowani jako pomocnicy nie mogli przez dłuższy czas znaleźć dla siebie miejsca.

Kurs wakacyjny dla słuchaczy wyższych zakładów naukowych rolniczych.

Wobec napływających licznych zgłoszeń słuchaczy zakładów naukowych rolniczych o zezwolenie na praktykę w mleczarni szkolnej urządzono za zezwoleniem Wydziału krajowego w czasie od 15. lipca do 15. sierpnia 1905 r. osobny kurs dla słuchaczy Akademii rolniczej w Dublanach, Studium rolniczego Wszechnicy Jagiellońskiej w Krakowie i Szkoły rolniczej w Czernichowie.

Do uczestników kursu stosowały się przepisy obowiązujące hospitantów z tą różnicą, że po ukończeniu kursu mogli poddać się egzaminowi dla uzyskania poświadczenia pobytu w Szkole z klasyfikacją pilności, postępów w nauce i zajęciach praktycznych.

Program kursu obejmował:

1. Zajęcia praktyczne (5—6 godzin dziennie). Zajęcia te zostały w ten sposób rozłożone, że uczestnicy zapoznać się mogli z obsługą zarówno maszyn ręcznych i parowych. Praktyka obejmowała w szczególności:

- a) wyrób masła (przy zastosowaniu czystych kultur i pasteuryzacji);
- b) wyrób niektórych łatwiejszych serów miękkich, konsumowanych na świeżo (imperyal, ser do piwa i t. d.);
- c) analiza mleka;
- d) ówczenia w korespondencji kupieckiej i rachunkowości.

2. Teorya mleczarstwa wykładana w 1—2 godzinach dziennie, obejmowała najważniejsze działy maślarstwa, serkarstwa, kalkulacje mleczarskie i rachunkowość.

3. Wycieczki do okolicznych mleczarni i serowni, na co z reguły przeznaczony był jeden dzień w tygodniu. Zwiedzono: mleczarnię dóbr Jasionka w Rzeszowie, mleczarnię parową w Dębicy i serownię A. Hampla w Kańczudze

Aby umożliwić uczestnikom rzeczywisty pożytek z praktyki w mleczarni—na co szczególnie nacisk położono — wysłała Szkoła część uczniów zwyczajnych w tym czasie na praktykę do lepszych mleczarni krajowych, pozostałych zaś rozdzieliła w ten sposób, że przy każdym rodzaju zajęcia spełniał jeden z uczniów rolę instruktora dla hospitantów. Hospitanci zaś kolejno, zmieniając się co dwa dni, spełniali wszystkie prace w mleczarni własnoręcznie.

Jakkolwiek na kurs powyższy zgłosiła się znaczna ilość uczestników, można było przyjąć tylko dziesięciu z obawy, aby przy znaczniejszej ilości uczestników nie ucierpiała na tem praktyka.

Z przyjętych ukończyło poprzednio:

Akademii rolniczą w Dublanach 4; Studium rolnicze w Krakowie 2, Szkołę rolniczą w Czernichowie 3; Akademię handlową w Wiedniu 1.

Ilość zgłoszeń na kurs, zainteresowanie uczestników, a następnie łatwiejsze uzyskanie przez niektórych z nich posad przy gospodarstwie dzięki zapoznaniu się z mleczarstwem, uprawnia do przypuszczenia, że pierwszą tę próbę uważać można za udaną. Zachęca to do częstszego urządzania takich kursów.

Mleczarnia szkolna.

Sprawozdanie poniżej przytoczone obejmuje rok kalendarzowy od 1. stycznia do końca grudnia 1905.

W okresie tym otrzymała mleczarnia szkolna od dostawców swoich 274.203 litrów mleka i 12.129 litrów śmietany, co odpowiada ilości przeciętnej dziennej 751 litrów mleka i 33 litrów śmietany. Ilość ta porównana z rokiem 1904 wykazuje zmniejszenie się produkcyi, w r. 1904 dostarczono bowiem przeciętnie dziennie mleka 824 litrów i 65·5 litrów śmietany. Zmniejszenie się produkcyi w porównaniu z r. 1904 spowodowało to, że w roku 1904 otrzymywała Szkoła mleko z dóbr Łąka, Łukawiec i Terliczka, częściowo także z Nosówki i Rudny, któreto wszystkie folwarki po stworzeniu Spółki producentów mleka dla sprzedaży mleka w Rzeszowie, zaprzestały w roku 1905 dostarczać do mleczarni szkolnej. Podejmowane wysiłki, aby otrzymać mleko z dalszych okolic rozbiły się o tak wysokie ceny, że mleczarnia nasza skazana wyłącznie na przeróbkę, przyjmując ich bezwarunkowo nie mogła i musiała się ograniczyć do niezbędnie potrzebnej jego ilości z obawy deficytu.

Zawartość tłuszczu w mleku w roku 1905 była znacznie niższa, jak w poprzednim. Wynosiła mianowicie w przecięciu rocznym tylko 3% (w roku 1904 3·25%). Przyczyna tego leżała przede wszystkim w niedbałym wydajaniu krów, złem żywieniu, nie należały jednak do rzadkości także wprost fałszerstwa mleka, przez zbieranie śmietany podstałej, a dolewanie wody dla uzupełnienia brakującej ilości. Wszelkie ze strony szkoły żądania, zmiany służby opiekującej się mlekiem, prośby i groźby, pozostawały bez skutku, chwycenie się zaś ostrzejszych środków było niemożliwym, gdyż groziło ono utratą reszty dostawców w przyszłości.

Z całej ilości dostarczonego mleka 6·7% sprzedano (w roku 1904 tylko 3·4%) przeważnie drobnym odbiorcom w Rzeszowie, którym rozwożono je wozem szkolnym wprost do mieszkań. Przyjmowanie większych zamówień było choćby z tego względu niemożliwe, że wymagałoby to drugiego wozu i człowieka. Natomiast sprzedaż mleka zbieranego zmniejszyła się (1905 — 50.222 litrów), 1904 — 87.568 litrów). W jeszcze wyższym stopniu różnica ta występuje w maślanec: w r. 1905 sprzedano 21.808 litrów (55% całej ilości) zaś w roku 1904 — 38.028 (75·4%). Fakt ten nie był pod względem finansowym pomyślny, gdyż bezpośrednia sprzedaż pozwala na znacznie lepsze spieniężenie.

Z mleka i śmietany dostarczonej przez filię, uzyskano ogółem 10.582·31 kg masła (w r. 1904 — 14.727·62 kg). — I w tym roku podobnie jak w poprzednim, okazała się konieczność dokupienia masła (1606·6 kg), gdyż w porze letniej z powodu dość znacznego zbytu w letniskach krajowych i zagranicznych nie można było inaczej nastarczyć zamówieniom. Masło sprowadzano z mleczarni spółkowej w Chmielniku, w bardzo dobrym gatunku, tak, że opinia mleczarni szkolnej na szwank przeto narażoną nie została.

Masło wyrabiane przez mleczarnię szkolną pochodziło w przeważnej swej części ze śmietany pasteuryzowanej. — Większe wady w wyrobie samym się nie pojawiły, jakoś uznać można było za dobrą, czego dowodem stale wzmagający się popyt, dość wysokie ceny, jakie osiągnąć się udało, i szereg fistów dziękczynnych za dobroć masła, jakie Szkoła ciągle otrzymuje.

Głównem miejscem zbytu masła były północne Czechy, prawdopodobnie dla Drezna, Wiedeń, Lwów i Kraków, w porze zaś letniej: Karlsbad, Kierling (pod Wiedniem) i krajowe letniska.

Poniżej podajemy szczegółowe zestawienie przeróbki nabiału w roku 1905.

Zestawienie

przeróbki nabiału w roku 1905.

<i>Dochód.</i>		<i>Rozchód.</i>
I. Mleko pełne.		
Uzyskano litrów	274.203	Sprzedano litrów 18.509 (6·7%)
		Przerob. na ser podpusz. 224
		Odtłuszczono na wirówce 255.470 (93·3%)
	<u>274.203</u>	<u>274.203</u>
II. Mleko zbierane.		
Remanent z r. 1904	397	Sprzedano litrów 50 222 (22%)
Uzyskano	218.755	Przerobiono na twaróg 164.745 5
		maślankę 1.291
		Koń " 1.141
		Remanent na r. 1906 768
		Strata 984·5
	<u>219 152</u>	<u>219.152</u>
III. Śmietana.		
Remanent z r. 1904	177 ⁴ / ₈	Sprzedano litrów 259 ² / ₈ (0·5%)
Uzyskano	36.715	Przerobiono 48.599 ² / ₈
Z filii Czudec	12.129 (24·7%)	Remanent 1906 163
	<u>49.021⁴/₈</u>	<u>49.021⁴/₈</u>

Dochód.

Rozchód.

IV. Maślanka.

Remanent z r. 1904	357	Sprzedano litrów	21.808 (55%)
Uzyskano	37.915	Przerobiono „	14.361·5 (43 8 „)
Dobrano mleka zbieran.	1.291	Zapas	107
		Straty	286 5
	<u>39.563</u>		<u>39.563</u>

V. Masło deserowe.

Remanent z r. 1904	121·46 kg	Sprzedano litrów	12.111·26 kg
Uzyskano	10 582·31 „	Przerobiono na kuchenne	137·81 „
Dokupiono	1.606·60 „(13%)	Remanent	56 60 „
		Straty	4 70
	<u>12.310 37 kg</u>		<u>12 310 37 kg</u>

VI. Masło kuchenne.

Uzyskano kg	109—	Sprzedano klgr.	292·81
Przerob. m. des. na kuch.	137·81	Remanent na rok 1906	41—
Dokupiono	87—		
	<u>333 81</u>		<u>333·81</u>

VII. Twaróg.

Remanent z r. 1904	0·75	Sprzedano	16.156·70 kg
Uzyskano	16.333·95	Remanent z r. 1906	169·75 „
		Strata	8·25 „
	<u>16.334·70</u>		<u>16.334 70 kg</u>

VIII. Sery.

Remanent z r. 1904 szt.	28	Sprzedano sztuk	122
Uzyskano	98	Straty	4
	<u>126</u>		<u>126</u>

IX. Serwatka.

Uzyskano litrów	161.596	Sprzedano	73.919 (45·7%)
		Remanent	100
		Strata (wylano)	87.577 (54·3%)
	<u>161.596</u>		<u>161.596</u>

Kronika szkoły.

Wydział krajowy zamianował J. W. Stanisława Jędrzejowicza, posła na Sejm krajowy, prezesa Rady powiatowej w Rzeszowie, opiekunem szkoły dla wykonywania nad nią nadzoru w myśl §. 28. statutu.

Oprócz lustracji urzędowych Prezesa Wydziału krajowego JW. Dra Tadeusza Pilata, opiekuna szkoły JW. Stanisława Jędrzejowicza; Rady Dworu Władysława Struszkiewicza, Rady Wydziału krajowego Dra Ignacego Szyszyłowicza, cieszyło się szkoła dość licznymi odwiedzinami interesowanych, tak z Galicyi jak i zaboru rosyjskiego.

Dnia 31. sierpnia 1905 odbyło się w gmachu szkolnym posiedzenie komitetu ocen i wystaw masła, we wrześniu zaś druga ocena masła, połączona ze zjazdem właścicieli i kierowników mleczarni, na którym kierownik szkoły wygłosił referat p. t. „Nowa metoda oznaczania tłuszczu w mleku (Sinacidbutyrometrya). Również i trzecia ocena masła odbyła się w kwietniu 1906 r. w Rzeszowie.

Począwszy od lutego 1906 r. kierownik szkoły jest współredaktorem „Gazety mleczarskiej“, zaś od marca 1906 r. delegatem sekcji mleczarskiej gal. Tow. gospodarskiego do Wydziału Towarzystwa mleczarskiego w Krakowie.

Alegat 2. do sprawozdania Wydziału krajowego LW. 113.837/06.

W Y K A Z

wyjazdów kraj. instruktora mleczarstwa, inż. Z. Chmielewskiego,

w czasie od 1. lutego do 31. października 1906 r.

L. p.	Data	Miejscowość	Przedmiot
1	6—8 lutego	Kukizów	Puszczenie w ruch mleczarni spółkowej
2	9—10 lutego	Dłużniów	Lustracya techniki wyrobu, administracyi, kasowości i rachunkowości mleczarni spółkowej
3	12 lutego	Stubno	Udzielenie informacji co do zamierzonej budowy mleczarni
4	21 lutego	Wyszatyce	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
5	22—23 lut.	Chmielnik	detto
6	24 lutego	Czeluśnica	Wydanie zarządzeń co do zabrania maszyn pozostałych po zamkniętej mleczarni zbiorowej
7	25—26 lut.	Bzianka	Wykład w Spółce oszczędności i pożyczek p. t. „O doniosłości i sposobach założenia spółki mleczarskiej“
8	27—28 lut.	Sokal	Wykład na Walnem Zebraniu Oddziału Gal. Tow. Gospodarczego p. t. „O doniosłości assocyacji w mleczarstwie“
9	4—5 marca	Kwaczała	Wykład na posiedzeniu Kółka rolniczego p. t. „O doniosłości i sposobach założenia Spółki mleczarskiej“
10	6 marca	Rybna	Lustracya techniki wyrobu, administracyi, kasowości i rachunkowości w mleczarni spółkowej
11	7—8 marca	Tarnów	Wykłady na kursie rolniczym urządzo- nym przez Tow. Kółek rolniczych
12	8 marca	Krzeczowice	Lustracya mleczarni zbiorowej
13	18 marca	Kukizów	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej.
14	23 marca	Śniatynka	Lustracya mleczarni zbiorowej
15	24 marca	Rudki	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej.

L. p.	Data	Miejscowość	Przedmiot
16	25 marca	Rzeszów	Udział w posiedzeniu Galicyjskiego Komitetu ocen i wystaw masła
17	3—4—5 kwietnia	Kraków	Udział w Walnem Zebraniu c. k. Towarzystwa Rolniczego
18	6—7 kwiet.	Strzelce wielkie	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
19	24—25 kw.	Rudki	detto
20	27—28—29 kwietnia	Rzeszów	Udział w ocenie masła i w zebraniu osób pracujących w mleczarstwie
21	30 kwietnia	Królówka	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
22	1 maja	Krzeszowice	Lustracya mleczarni dworskiej
23	1—2 maja	Rybna	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
24	3—4 maja	Kwaczała	Udzielenie informacji co do przeróbki i montażu mleczarni spółkowej
25	12—13 maja	Kwaczała	Puszczenie w ruch mleczarni spółkowej
26	14 maja	Rozkochów	Puszczenie w ruch śmietanczarni
27	15 maja	Jankowice	Puszczenie w ruch śmietanczarni
28	16 maja	Gdów	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
29	17 maja	Dobczyce	detto
30	18—19 maja	Myślenice	detto
31	20 maja	Litynia	Założycielskie zebranie spółki mleczarskiej
32	22 maja	Lipniki	Lustracya mleczarni dworskiej
33	23 maja	Kańczuga-Falgier	Lustracya mleczarni zbiorowej
34	23 maja	Kańczuga-Hampel	detto
35	24 maja	Bachórz	Lustracya mleczarni dworskiej
36	25 maja	Lubla	detto
37	30—31 maja 1 czerwca	Kraków	Udział w wiecu mleczarskim i tamże wykład „O organizacyi zasilania miast nabiałem“.
38	4—5 czerw.	Kukizów	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
39	8—9 czerw.	Perespa	Lustracya mleczarni dworskiej
40	12—13 czerwca	Brzesko	Wykład na kursie rolniczym Tow. Kółek rolniczych
41	15 czerwca	Rybna	detto
42	15—16 czerwca	Rusocice	Badanie warunków co do założenia śmietanczarni

L. p.	Data	Miejscowość	Przedmiot
43	28 czerwca	Śniatynka	Udzielenie informacji co do budowy mleczarni
44	29 czerwca	Litynia	detto
45	2 lipca	Horyhlady	detto
46	3 lipca	Sewerynowka	Badania z powodu zgłoszenia o pożyczkę z funduszu przemysłowo-rolniczego
47	4 lipca	Kończaki stare	detto
48	5 lipca	Berezów średni	detto
49	6 lipca	Putiatyńce	Lustracya mleczarni zbiorowej
50	7 lipca	Kraków	Wykład na kursie dla kasjerów Spółek oszczędności i pożyczek p. t. „O Spółkach mleczarskich“
51	8—9 lipca	Rybna-Czernichów	Prowadzenie wycieczki kursu dla kasjerów Spółek oszczędności i pożyczek
52	22 lipca	Kłodno	Wykład w kółku rolniczym „O doniosłości i sposobach założenia Spółki mleczarskiej“
53	18—19 sierp.	Raba wyżna	Lustracya mleczarni dworskiej
54	20—22 sierp.	Królówka	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
55	24 sierpnia	Śniatynka	Udzielenie informacji co do budowy mleczarni
56	25 sierpnia	Litynia	detto
57	5—6 wrześ.	Strzelce wielkie	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości mleczarni spółkowej
58	7 września	Królówka	detto
59	8—9 wrześ.	Dobczyce	detto
60	11 września	Rybna	detto
61	12—13 wrz.	Kwaczała	detto
62	14 września	Chmielnik	detto
63	15 września	Wyszatyce	detto
64	22 września	Kukizów	detto
65	23 września	Chłopy	Wykład w Kółku rolniczym „O korzyściach płynących z należenia do spółki rudeckiej“
66	24 września	Rudki	detto
67	4—5 paźdz.	Śniatynka	Udzielenie informacji co do montażu mleczarni
68	6 paźdz.	Dłużniów	Lustracya techniki wyrobu, administracyi kasowej i rachunkowości spółki mleczarskiej
69	7 paźdz.	Cebłów	Wykład w Spółce oszczędności i pożyczek p. t. „O korzyściach spółkowej przeróbki mleka“

L. p.	Data	Miejscowość	Przedmiot
70	8 paźdz.	Oleszyce	Udzielenie informacji co do przeróbki mleczarni
71	10 paźdz.	Jasionów	Lustracja mleczarni dworskiej
72	12—15 październ.	Rzeszów	Udział w ocenie masła, zebraniu mleczarzy i posiedzeniu komisji językowej
73	30 paźdz.	Albigowa	Udział w egzaminie mleczarek w szkole gospodyń
74	31 paźdz.	Rzeszów	Udział w egzaminie w krajowej szkole mleczarskiej

Wykaz wyjazdów pomocnika kraj. instruktora mleczarstwa, T. Świszczowskiego.

1	26—30 kwietnia	Rzeszów	Przygotowania próbek masła do oceny, uczestnictwo w teźże i zjeździe właścicieli i kierowników mleczarni
2	21—23 maja	Strzelce wielkie	Lustracja techniki wyrobu i rachunkowości technicznej, pouczenie o wyrobie masła
3	24 maja	Wrzępia	Lustracja filii śmietankowej
4	25 maja	Szczurowa Masłowski	Lustracja techniki wyrobu i urządzenie mleczarni zbiorowej
5	25 maja	Szczurowa Bergmann	detto
6	26 maja	Rzezawa	Lustracja mleczarni zbiorowej, badanie stosunków, celem udzielenia subwencji
7	1—2 czerw.	Kwaczała	Lustracja techniki wyrobu i rachunkowości technicznej
8	4 lipca	Klebanówka	Lustracja mleczarni dworskiej, objęcie pod kontrolę i stały nadzór
9	5 lipca	Chorostków	detto
10	6—7 lipca	Kołędziany	detto
11	14—15 lipca	Spas	detto
12	22—23 lipca	Chmielnik	Lustracja techniki wyrobu i rachunkowości technicznej mleczarni spółkowej
13	24 lipca	Bachórz	Lustracja techniki wyrobu i rachunkowości technicznej
14	25—26 lipca	Wyszatyce	detto
15	4—5 sierp.	Męcina	Zbadanie zepsutej wirówki i udzielenie porady

L. p.	Data	Miejscowość	P r z e d m i o t
16	5—7 sierp.	Kwaczała	Lustracja techniki wyrobu i rachunkowości technicznej
17	8 sierpnia	Rybna	detto
18	15 sierpnia	Lipniki	detto
19	24—25 sierpnia	Dłużniów	detto
20	10—14 września	Rzeszów	Przygotowanie próbek masła do oceny; uczestnictwo w tejże

