

Aleg. 52

Sprawozdanie

Wydziału krajowego z czynności odnoszących się do
podniesienia mleczarstwa.

Wysoki Sejmie!

Poprzednie sprawozdanie w tym przedmiocie przyjął Wysoki Sejm uchwałą z dnia 5. marca 1907 do wiadomości, nie wydając żadnych specjalnych poleceń, Wydział krajowy przystępuje więc bezpośrednio do zdania sprawy ze swych czynności około podniesienia mleczarstwa za czas od 1. grudnia 1906 do 15. sierpnia 1908. Sprawozdanie dzielimy na dwie części: 1) o szkole mleczarskiej w Rzeszowie, 2) o innych czynnościach Wydziału krajowego w sprawach mleczarskich.

1. Szkoła mleczarska w Rzeszowie.

W rozwoju szkoły mleczarskiej podnieść należy przedewszystkiem ten moment dodatni, że trudności w otrzymaniu obfitszej ilości mleka do przeróbki w mleczarni szkolnej zostały pokonane. Wskutek pozyskania nowych dostawców, zwłaszcza zaś dzięki powstaniu w sąsiedztwie szkoły dwóch włościańskich spółek mleczarskich w Trzcianie i Zaczerniu, które od maja 1907 r. zaczęły dostarczać mleko do szkoły, przerobiła mleczarnia zakładowa w r. 1907 okragło 700.000 litrów mleka, a więc dwa razy tyle, jak w poprzednim roku (320.803 l.). W b. r. dostawa mleka jeszcze się zwiększyła, dochodząc w porze letniej do 3.500 litrów dziennie, całoroczna przeróbka dosięgnie więc miliona litrów.

Zapewniwszy sobie zupełnie wystarczającą ilość mleka i po wykończeniu urządzeń technicznych w mleczarni, zwłaszcza zaś w piwnicach, podjęła szkoła z upływem r. 1907 także prawidłowy wyrób serów, miękkich i twardych. Zarówno masło jako też niektóre rodzaje serów miękkich wyrabiane w mleczarni szkolnej są pierwszorzędnej jakości, zdobyły sobie dobrą markę i popyt w handlu. Strona techniczna i przemysłowa ustroju szkoły mleczarskiej została więc zupełnie uporządkowaną i na tej podstawie może już działalność naukowa rozwijać się dalej bez przeszkód. Z tą też chwilą można przystąpić do rewizji i ulepszenia planu naukowego szkoły.

Głównym względem, którym kierowano się przy układaniu przed pięciu laty programu nauki w szkole mleczarskiej, była pilna potrzeba wykształcenia w krótkich okresach czasu zastępy mleczarzy dla licznych mleczarni w kraju posługujących się przeważnie personelem fachowo niewykształconym. W tym celu postanowiono urządzić w ciągu jednego roku dwa kursa mleczarskie: jeden czteromiesięczny od listopada

do końca lutego, drugi ośmiomiesięczny od marca do końca października każdego roku. Równocześnie z tymi kursami miał się odbywać kurs trzeci, całoroczny, t. zw. serkarski.

Kursa mleczarskie spełniły swe zadanie. W ciągu pięcioletniego okresu istnienia szkoły (od maja 1905 do końca lipca 1908) opuściło szkołę 104 ukwalifikowanych uczniów, z których większa część zajęła według informacji dyrekcji szkoły posady kierowników lub pomocników w mleczarniach prywatnych lub spółkowych.

Popyt za mleczarzami został już poniekąd umiarkowany, rozwijający się przemysł mleczarski w kraju stawia natomiast większe wymagania pod względem fachowego przygotowania i wyrobienia personalu; szkole mleczarskiej zależeć więc musi nie na ilości abiturientów, lecz na gruntownym i wszechstronnym ich wykształceniu. Cel ten osiągnie zakład ściślejszym doбором kandydatów zgłaszających się do wpisu, tudzież dłuższym okresem nauki i jej pogłębieniem w kierunku praktycznym i teoretycznym.

W dotychczasowej organizacji kursów mleczarskich tkwiła ta niedogodność, że kursa cztero i ośmiomiesięczne, urządzane naprzemian w zimie i w lecie, zapoznawały uczniów jednostronnie z prowadzeniem mleczarni tylko zimą lub latem, nie dawały im zaś sposobności do praktycznego przerobienia wszystkich zabiegów stosowanych w ciągu całej kampanii, zależnie od pory roku i zmiennych warunków atmosferycznych. Doświadczono dalej, że okres kilkumiesięczny nie wystarcza na zupełne, gruntowne wykształcenie samodzielnych kierowników mleczarni. Stąd płynie wniosek, że cztero i ośmiomiesięczne kursa mleczarskie, nieodpowiadające już dzisiejszym zadaniom szkoły, należą z programu usunąć, uprościć tem samem dość skomplikowany plan nauki i sprowadzić go do jednego kursu całorocznego, który obejmując naukę maślarstwa i serkarstwa, będzie kursem głównym uprawniającym jedynie do uzyskania świadectwa ukończenia szkoły mleczarskiej. Obok kursu głównego mogą jak dotychczas, odbywać się w miarę potrzeby krótsze kursa dla uczniów szkół rolniczych, dla mleczarek, kierowników mleczarni i t. p. Całoroczny kurs maślarско-serkarski zorganizowany będzie z nadchodzącym rokiem szkolnym, t. j. w listopadzie b. r.

Preliminarze budżetów szkoły mleczarskiej na r. 1908 i 1909 przedstawiamy Wys. Sejmowi po raz pierwszy w układzie brutto z poszczególnieniem wszystkich rozchodów i przychodów mleczarni zakładowej. Na zakupno mleka i prowadzenie mleczarni w ogólności w r. 1909 prelinujemy wydatek w sumie 126.680 K., przychody zaś wynoszą 126.020 K. Cyfry te dowodzą, że mleczarnia szkolna urasta do rozmiarów dość wielkiego przedsiębiorstwa. Kierownictwo zakładu staje więc wobec coraz szerszego zadania, polegającego nie tylko na prowadzeniu szkoły, lecz także na opanowaniu rozwiniętych czynności technicznych i handlowych z ruchem mleczarni i serowni związanych. Przy obecnej organizacji szkoły mleczarskiej spoczywa na kierowniku cały ciężar prowadzenia zakładu, nauczania fachowego i cała odpowiedzialność za finansową stronę przedsiębiorstwa. Kierownik, który jest zarazem jedynym w zakładzie nauczycielem fachowym, udziela dziennie 2 godziny nauki, organizuje zajęcia praktyczne uczniów, załatwia sam całą korespondencję szkolną i handlową i prowadzi osobiście kasę z obrotem wynoszącą obecnie przeszło 200.000 K. rocznie. Z rozwojem agend szkoły ustanowienie obok kierownika drugiej siły fachowej, umożliwiającej podział pracy administracyjnej i nauczycielskiej, staje się niezbędnem, jeżeli kierownik zakładu ma zupełnie odpowiedzieć zadaniu i iść w swym zawodzie z postępem. Na tej podstawie zapreliminował Wydział krajowy w budżecie szkoły mleczarskiej na r. 1908 nową stałą pozycję wydatków na pokrycie poborów drugiego nauczyciela fachowego z płacą 2800 K. rocznie, dodatkiem aktywalnym 240 K. i dodatkiem na mieszkanie w kwocie 600 K. Natomiast wykreśla się równocześnie kredyty 1200 K. na utrzymanie instruktora i 480 K. na wynagrodzenie dochodzącego nauczyciela elementarnego, gdyż te siły pomocnicze będą zbędne z chwilą powołania drugiego nauczyciela fachowego.

Wnioski etatowe przedłożone w zakończeniu tego sprawozdania Wys. Sejmowi do uchwały zawierają zarazem propozycję podwyższenia dotychczasowej płacy kierownika szkoły mleczarskiej o 400 K., to jest do kwoty 3400 K. rocznie obok dodatku aktywalnego wynoszącego 400 K. To podwyższenie łączy się z zamierzoną regulacją poborów nauczycieli w kraj. niższych szkołach rolniczych, co uzasadnia Wydział krajowy w swem przedłożeniu o tych właśnie zakładach.

Aleg. 1. Bliższe szczegóły o sprawach szkoły, o frekwencji i postępach uczniów tudzież o ruchu mleczarni w r. 1906/7 podaje załączone jako 1. alegat sprawozdanie dyrekcji. O zmianie w osobie kierownika szkoły mleczarskiej w Rzeszowie nadmienia Wydział krajowy w dalszym ciągu tego przedłożenia.

W związku ze sprawami szkoły mleczarskiej wymieniamy poniżej stypendystów, którzy w roku 1907/8 otrzymali zasiłki z funduszu krajowego na naukę mleczarstwa.

P. Tadeusz Swiszcowski, pomocnik kraj. instruktora mleczarstwa, otrzymał stypendium 1000 K., na praktyczne zapoznanie się z urządzeniem i administracją miejskich mleczarni spółkowych. Polecone studia praktyczne odbył stypendysta w czasie od maja do końca września 1907 w centralnej mleczarni w Bernie morawskim i w dolno-austriackiej mleczarni we Wiedniu, poczem objął funkcję kierownika mleczarni związku producentów mleka w Tarnopolu. Po rozwiązaniu spółki powrócił p. Swiszcowski na stanowisko pomocnika kraj. instruktora mleczarstwa.

P. Zygmunt Brudziński, były uczeń szkoły mleczarskiej w Rzeszowie i kierownik większej mleczarni we Lwowie, kształcił się z pomocą zasiłku w kwocie 1000 K. w wyrobie serów w serowni Stolp na Pomorzu, a następnie w serowni szkoły mleczarskiej w Rzeszowie, w czasie od sierpnia 1907 do września 1908.

P. Wacław Nowakowski, ukończony uczeń wydziału budowy maszyn politechniki lwowskiej, otrzymał stypendium 1400 K. na sześciomiesięczne studia mleczarskie w szkole mleczarskiej w Rzeszowie, a następnie w instytucie mleczarskim w Kleinhof-Tapiau. Naukę rozpoczął stypendysta w kwietniu b. r.

P. Zofia Wójcikówna, ukończywszy szkołę dla gospodyń wiejskich we Friedland w Czechach, otrzymała zasiłek w kwocie 250 K. na odbycie w tejże szkole trzymiesięcznego kursu mleczarskiego w czasie od 1. kwietnia do 30. czerwca 1908. Po ukończeniu kursu z postępem celującym wstąpiła p. Wójcikówna na praktykę nauczycielską do szkoły gospodyń wiejskich w Pietryczach.

Inne sprawy mleczarskie.

Wiadomości zebrane przez biuro mleczarskie o stanie i rozwoju przemysłu mleczarskiego w kraju w r. 1906 dają się streścić w cyfrach następujących:

Z końcem r. 1906 liczono ogółem 321 mleczarni w kraju, z czego wypada na okręg działalności Towarzystwa rolniczego w Krakowie 88 (w 1905 r. 90 mleczarni), na okręg zaś działalności Tow. gospodarskiego we Lwowie 233 (w 1905 r. 213) mleczarni.

Pod względem organizacyjnym było mleczarni:

	w r. 1905		w r. 1906	
	ilość	%	ilość	%
spółkowych	12	3.90	16	5.00
zbiorowych	62	20.13	83	25.85
dworskich	234	75.97	222	69.15
	308	100.—	321	100.—

Z powyższego zestawienia widocznem jest, w jakim kierunku odbywa się rozwój mleczarstwa: coraz jaśniejszą staje się świadomość, że przeróbka małych ilości mleka jednego producenta nie może się dobrze opłacać, coraz częstszym jest więc fakt złączania małych mleczarni prywatnych i łączenia większych ilości mleka w powstających mleczarniach spółkowych i zbiorowych.

Według uzyskanych dat i obliczeń do 321 mleczarni dostarczono około 35 milionów litrów mleka (w 1905 r. 34 milionów); pomimo więc zmniejszenia się ilości mleczarni wzrosły rozmiary ogólnej przeróbki. Z tych 35 milionów litrów spieniężyły mleczarnie spółkowe $4\frac{1}{4}$ miliona (12%), mleczarnie zbiorowe łącznie z przemysłowymi miejskimi $16\frac{1}{2}$ milionów (47%), a dworskie $14\frac{1}{2}$ miliona (41%); produkcję masła deserowego w r. 1906 można obliczyć na przeszło milion kilogramów.

W myśl programu przedstawionego w poprzednim sprawozdaniu wykonywało Biuro mleczarskie stałą kontrolę nad 24 mleczarniami prywatnymi, które się jej dobrowolnie poddały. Były to mleczarnie w Albigowej, Babicach nad Sanem, Bachórze, Brzozdowcach, Bujowie, Łuczycach, Dołędzie, Dóbr Jasionka w Rzeszowie, Hłudnie, Jasionowie koło Złoczowa, Kołędzianach, Leszczowatę, Lipnikach, Łonjowej, Łuce

Oleszycach, Perespie, Rabie wyżnej, Spasie, Stubnie, Szczucinie, Tarnoszynie, Uwinie, Werchracie i Wieczorkach. Mleczarnie te odwiedzali instruktorzy mleczarstwa w nierównomiernych odstępach czasu (co 2—4 miesiące) i udzielali szczegółowych wskazówek co do poprawy techniki. Stwierdzić też można, że ta kontrola wpłynęła dodatnio na poprawę produkcji wymienionych mleczarni.

Dążąc do stworzenia swojej literatury mleczarskiej, biuro mleczarskie zwróciło uwagę na potrzebę wyrobienia i ustalenia słownictwa mleczarskiego. Na początek akcji wydano słowniczek zawierający szereg wyrażen technicznych, używanych w przemysle mleczarskim.

Instruktor mleczarstwa, p. Z. Chmielewski, ukończył opracowanie „podręcznika dla spółek mleczarskich“, zawierające szczegółowe wskazówki do zawiązania i prowadzenia przedsiębiorstw spółkowych, tudzież „podręcznika techniki mleczarskiej“. Pierwszy podręcznik został wydany w języku polskim i ruskim nakładem Wydziału krajowego z pomocą subwencji c. k. Ministerstwa rolnictwa; podręcznik techniki mleczarskiej wyszedł nakładem Tow. gospodarskiego we Lwowie.

Biuro mleczarskie wydało nadto w języku polskim i ruskim „przepisy porządkowe dla obór“ i „przepisy porządkowe dla mleczarni“ i rozesało je bezpłatnie do wszystkich mleczarni i większych obór w kraju.

Akcyą w kierunku tworzenia miejskich mleczarni spółkowych, rozpoczęta w r. 1905, była dalej prowadzona. Zwrócono przede wszystkim uwagę na Kraków, jako na miasto dające najlepsze warunki dla korzystnego spieniężania mleka. Instruktor p. Chmielewski wygłosił na zebraniu producentów mleka, zwołanem w Krakowie przez Towarzystwo rolnicze w dniu 17. kwietnia 1907 r., odczyt „O korzyściach utworzenia w Krakowie spółkowej mleczarni producentów mleka“, który następnie został wydrukowany i rozesyłany producentom nieobecnym na zebraniu.

Sprawa utknęła jednak wobec świadomości, że brak kontroli nad sprzedażą mleczywa w miastach czyni niemożliwą wszelką uczciwą konkurencyę; nadto pośrednicy w ostatnich czasach płacili za mleko rzeczywiście wysokie ceny, których nie mogło zapewnić przedsiębiorstwo spółkowe, sprzedające konsumentom niefałszowany towar. Akcyą biura mleczarskiego znalazła natomiast żywy oddźwięk w Nowo sądeckim. Miejscowe Towarzystwo rolnicze okręgowe zwołało kilka zebrań przedwstępnych producentów mleka i w dniu 12. marca 1908 na założycielskiem zebraniu zawiązano „Spółkę mleczarską w Nowym Sączu“ na podstawie statutu opracowanego przez Biuro mleczarskie. Sprawa jest na dobrej drodze ze względu na zainteresowanie się ze strony producentów mleka i ze strony miasta. Rada miejska postanowiła przystąpić do przedsiębiorstwa z udziałem 3.000 koron i rozciągnąć surową kontrolę nad sprzedażą nabiału w mieście z chwilą otwarcia przedsiębiorstwa spółkowego.

Sprawa regulaminu dla sprzedaży nabiału w miastach postąpiła krok naprzód. W dniu 17. listopada 1907 r. została z inicjatywy Biura mleczarskiego zwołana w Krakowie przez Dyrekcję c. k. Zakładu dla badania środków spożywczych ankieta fachowców, która opracowała szczegółowe przepisy dla sprzedaży mleczywa w miastach; przepisy te mają być przedłożone c. k. Namiestnictwu dla rozpatrzenia, a rądom poszczególnych miast do zatwierdzenia i wprowadzenia.

Celem podniesienia produkcji mleka w okolicach objętych działalnością spółek mleczarskich zorganizowało Biuro mleczarskie przy współudziale Komitetu Tow. rolniczego w Krakowie i Towarzystwa Kółek rolniczych tygodniowe kursy rolniczo-hodowlane w Kwaczale, Rybnej, Myślenicach i Królówce. Na kursach tych inspektor hodowli M. Pańkowski wykładał o chowie i żywieniu krów, cieląt i nierogacizny, inspektor Z. Bańkowski o uprawie roślin pastewnych, instruktor mleczarstwa Z. Chmielewski o obowiązkach członków spółki mleczarskiej i o korzyściach z mleczarni spółkowej.

Z powodu wystawy higienicznej we Lwowie Biuro mleczarskie odstąpiło od urządzenia w r. 1907 ocen masła w Rzeszowie i stosując się do uchwały gal. Komitetu ocen i wystaw masła, urządziło w dniach od 21. do 25. lipca na wystawie higienicznej w oddzielnym pawilonie wystawę masła i serów. W dniu 24. lipca jury złożone z pp. Barańskiego, Bielikowicza, Chmielewskiego i Gawlikowskiego oceniło nadesłane próbki. Wśród 51 próbek pochodzących z tylu mleczarni tylko 2 (4%) uznano za złe, 12 (24%) za dobre, 28 (55%) za bardzo dobre i wreszcie 9 (18%) za wyborne. Ze względu na ten pomyślny wynik fachowej oceny główne jury wystawy

hygienicznej przyznało: najwyższą nagrodę dyplom honorowy 3 mleczarniom, medal złoty 6, medal srebrny 22, medal brązowy 13, list pochwalny 5 mleczarniom. Wystawa serów przedstawiła się ubogo, na kilkakrotne bowiem wezwania Biura mleczarskiego tylko 4 serkarnie wzięły udział w wystawie, a 9 od udziału tego się uchyliło; dwom serkarniom przyznano medal złoty, a dwom medal brązowy. Nadto główne jury wystawy hygienicznej przyznało 4 dyplomy honorowe „za prawdziwie umiejętną i pożyteczną akcję w zakresie mleczarstwa”: Wydziałowi krajowemu, Biuro mleczarskiemu, Biuru Patronatu i gal. Komitetowi ocen i wystaw masła.

Krajowy instruktor mleczarstwa p. Zygmunt Chmielewski odbył w celach lustracji i pouczeń 132 wyjazdów w 174 dniach, pomocnicy zaś instruktora Romański, T. Swiszcowski, T. Wyszomierski i A. Schütterly ogółem 64 wyjazdów w 79 dniach. Razem wykonano więc w 253 dniach 196 komisyj, z czego wypada:

na lustrację mleczarni prywatnych pozostających pod kontrolą Biura mleczarskiego 66 wyjazdów, na lustrację mleczarni spółkowych podlegających Biuru Patronatu 18 wyjazdów, na lustrację mleczarni nie pozostających pod stałą kontrolą 19 komisyj, z propagandą za tworzeniem mleczarni spółkowych 53 wyjazdów, w innych sprawach mleczarskich 10.

W okresie sprawozdawczym załatwiło Biuro mleczarskie 1572 korespondencji.

Szczegółowy wykaz wyjazdów kraj. instruktora mleczarstwa załączamy do **Aleg. 2.** wozdania w 2. alegacie %.

O czynnościach Biura Patronatu w zakresie organizowania spółek mleczarskich zdaje Wydział krajowy sprawę na innem miejscu. Dla zupełności obrazu nadmieniamy tylko, że rozwój spółek mleczarskich wykazuje stały postęp. Ilość spółek pozostających pod patronatem Wydziału krajowego wynosiła w 1907 r. 18, w 1908 r. doszła do 21. Obok nich grupuje się 30 t. zw. filii śmietankowych. Ilość przerobionego mleka w mleczarniach spółkowych wynosiła w 1906 r. 3,419.376 litrów, a w r. 1907 dosięgła sumy 5,124.496 litrów. Celem stworzenia dobrej organizacji zbytu masła wyprodukowanego w spółkach mleczarskich i innych mleczarniach w kraju poczyniło Biuro Patronatu przygotowania do przeobrażenia „biura handlowego dla sprzedaży masła“, istniejącego dotychczas jako oddział Tow. mleczarskiego, w osobny związek producentów masła należycie zorganizowany i uposażony do celów handlowych, tak by mógł ułatwić korzystny zbyt masła, a zarazem zaopatrywać mleczarnie w potrzebne przybory.

W pracy na polu mleczarstwa korzysta Biuro Patronatu stale z pomocy kraj. instruktorów mleczarstwa. Dla rozwoju i systematycznej ciągłości akcji Biura Patronatu i całej wogóle działalności Wydziału krajowego nad podniesieniem mleczarstwa w kraju ważną jest rzeczą pozyskanie dla biura mleczarskiego stale pracujących, wyrobionych sił fachowych. Tymczasem w tym właśnie względzie nastroczają się co chwila trudności, gdyż instruktorzy mleczarstwa nie mając zapewnienia stałego pozostania w służbie krajowej, rezygnują ze swych stanowisk dla otwierających się gdzie indziej lepszych widoków materyalnych. Także w bieżącym roku kraj. instruktor mleczarstwa, p. Z. Chmielewski, ustąpił z posady, przyjmując lepiej płatne stanowisko w zawodzie praktycznym. Dla uchYLENIA tych trudności przedstawia Wydział krajowy Wysokiemu Sejmowi do uchwały wnioszek o utworzenie w urzędzie Wydziału krajowego stałej posady instruktora mleczarstwa z płacą 3600 K. i dodatkiem aktywalmym 1200 K. rocznie. Z braku innych odpowiednio ukwalifikowanych kandydatów powoła Wydział krajowy na stanowisko instruktora mleczarstwa Dra Tadeusza Rybskiego, kierownika szkoły mleczarskiej w Rzeszowie, poruczając kierownictwo szkoły inżynierowi p. Józefowi Mokrzyńskiemu, który od dwóch lat pełnił obowiązki lustratora spółek mleczarskich w Biurze Patronatu. Ponieważ pobory kierownika szkoły mleczarskiej łącznie ze świadczeniami w naturze (mieszkanie, opał, mleko) przewyższają proponowaną obecnie płacę instruktora mleczarstwa, prelinuje Wydział krajowy w Rubr. X. wydatków funduszu krajowego dodatek osobisty do płacy Dr. Rybskiego w kwocie 1000 kor. rocznie.

Wyższy wydatek na pensje instruktora mleczarstwa znajduje częściowe pokrycie w subwencji ze skarbu państwa na utrzymanie instruktorów mleczarstwa, którą poczynając od r. 1908 podwyższyło c. k. Ministerstwo rolnictwa o 2770 K., t. j. do sumy 5970 K.

Na podstawie powyższego sprawozdania Wydział krajowy wnosi:

Wysoki Sejm raczy uchwalić:

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

2. Sejm znosi dotychczasowy etat osób i płac grona nauczycielskiego krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie i ustanawia etat następujący: Grono nauczycielskie stanowią:

a) nauczyciel fachowy zarazem kierownik zakładu z płacą 3400 K. rocznie, dodatkiem aktywalnym w kwocie 300 K. rocznie i prawem do pięciu dodatków pięcioletnich, z których dwa pierwsze po 400 K., trzy następne po 600 K. rocznie;

b) drugi nauczyciel fachowy z płacą 2800 K. rocznie, dodatkiem aktywalnym 240 K. rocznie i prawem do pięciu dodatków pięcioletnich, z których dwa pierwsze po 300 K., trzy następne po 400 K. rocznie.

c) instruktor serkarz z wynagrodzeniem w kwocie 2000 K rocznie.

Wymienieni powyżej funkcjonariusze otrzymują wolne mieszkania w zakładzie.

Kierownik i nauczyciel fachowy są urzędnikami krajowymi z prawami i obowiązkami określonymi ustawą służby krajowej i statutem emerytalnym, uchwalonym przez Sejm z d. 21. stycznia 1889 r.

3. Sejm ustanawia etatową posadę instruktora mleczarstwa z płacą 3600 K rocznie, dodatkiem aktywalnym 1200 K rocznie i prawem do pięciu dodatków pięcioletnich po 400 K rocznie. Instruktor mleczarstwa jest urzędnikiem krajowym z prawami i obowiązkami określonymi ustawą służby krajowej i statutem emerytalnym, uchwalonym przez Sejm w d. 15 lutego 1898.

Z Rady Wydziału krajowego Królestwa Galicyi i Lodomeryi z Wielkiem Księstwem Krakowskiem.

Marszałek krajowy:

St. Badeni, w. r.

Sprawozdawca:

Dr Tadeusz Pilat, w. r.

Członek Wydziału kraj.

Sprawozdanie Dyrekcyi krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie za czas od 1. lipca 1906 do 31. października 1907 r.

Sprawozdanie niniejsze z 16 miesięcznego okresu działalności szkoły obejmuje czwarty i część piątego roku jej istnienia.

Celem szkoły w myśl statutu organizacyjnego jest teoretyczne i praktyczne wykształcenie kierowników oraz pomocników dla mleczarni i serkarni parowych i ręcznych. Prócz tego jednak statut przewiduje możność urządzania obok zwyczajnych także specjalnych kursów w miarę potrzeby. W okresie sprawozdawczym czyniono z tego obszerny użytek, urządzając kurs czterotygodniowy dla słuchaczy wyższych zakładów naukowych rolniczych, kurs trzymiesięczny dla kobiet, wreszcie jednomiesięczny kurs uzupełniający dla kierowników spółek mleczarskich.

Aby dalej umożliwić jak najszerszym warstwom interesowanych zapoznanie się z przemysłem mleczarskim, na wszystkie kursa przyjmowano hospitantów na dłuższy lub krótszy przeciąg czasu.

Dodać jednak należy, że przeważna część hospitantów pozostawała w szkole przez cały czas trwania kursów i następnie za zezwoleniem Wydziału krajowego dopuszczoną była do składania egzaminu końcowego na równi z uczniami zwyczajnymi.

Jedynie w zakresie serkarstwa także w roku sprawozdawczym nie można było rozwinąć statutem przepisanej działalności. Chociaż bowiem w ciągu roku 1907 doprowadzono urządzenie serowni i piwnic do końca i rozpoczęto wyrób serów, to jednak na prośbę Dyrekcyi szkoły Wydział krajowy odroczył otwarcie prawidłowego kursu serkarskiego do jesieni r. 1908 i zezwolił, by tymczasem przyjmować jedynie praktykantów w serkarstwie z myślą przygotowania w ten sposób uczniów na pierwszy kurs. Głównym względem, który przemawiał przeciw otwarciu nowego kursu już w r. 1907, było przekonanie Dyrekcyi szkoły, które podzielił Wydział krajowy, że początek wyrobu serów jest zawsze okresem prób, tak co do gatunków, które należałoby wprowadzić, jak również i to przedewszystkiem co do sposobu wyrobu, który ściśle dostosowany być musi do jakości mleka, jego stopnia kwasoty i t. d. w rozmaitych porach roku. Ponieważ zaś mleko nasze na ogół z powodu paszy, obchodzenia się po wydojeniu i t. d. jest gorsze, w każdym razie inne, jak w Szwajcaryi lub Francyi, nie można metody tych krajów przy wyrobie serów u nas bez zmiany stosować.

Otwarcie kursu przed przejściem tych wszystkich prób i przed wypełnieniem piwnic serami znajdującymi się w rozmaitych stadiach rozwoju, nie dałoby uczniom możności pełnej praktyki i spowodowałoby, że pierwsi uczniowie opuściliby szkołę niedostatecznie przygotowani.

Grono nauczycielskie.

Skład grona nauczycielskiego był następujący:

Dr. Tadeusz Ryłski, kierownik Zakładu, a zarazem nauczyciel fachowy, uczył mleczarstwa, rachunkowości technicznej i kupieckiej, konstrukcyi i montowania maszyn mleczarskich, kalkulacyi kupieckiej i prowadził ćwiczenia w laboratorium szkolnem. Prócz tego kierował całą administracją Zakładu i mleczarni szkolnej.

Jan Licznernski, mianowany dnia 1. listopada 1905 r. instruktorem serkarzem, prowadził pod nadzorem kierownika mleczarnię i serownię szkolną. P. Licznernski od-

był poprzednio kurs serkarski w szkole szwajcarskiej w Rütli-Zollikofen, gdzie złożył egzamin dyplomowy z postępowaniem bardzo dobrym. W okresie zaś sprawozdawczym udzielił mu Wydział krajowy dalszego półrocznego urlopu i stypendium, celem zapoznania się z wyrobem serów miękkich francuskich w ich ojczyźnie. Korzystając ze stypendium, zwiedził p. Licznarski szkołę mleczarską w Surgères (dep. Charente inf.) i Marvejol, następnie dłuższy czas pracował samoistnie w serowni firmy G. Blanchon Fils w Vimoutiers (dep. Orne — Normandia) gdzie głównie wyrabiano sery Camembert, Livarol, St. Hubert, poczem w Pouilly (dep. Seine et Marne) zapoznał się z wyrobem serów Brie de Melun i Coulommiers, wreszcie zwiedził dokładnie składy serów w Cesson, a także zapoznał się z wyrobem i pielęgnacją serów w Roquefort. Obok tej podróży odbył także p. Licznarski z polecenia Wydziału krajowego wędrowkę po kraju, celem zapoznania się z istniejącymi już serowniami. W ten sposób zwiedził serownię w Wielkich drogach, Wieprzu koło Żywca, Wiśniowej, Strzyżowie, Trybuchowcach i Rudzie różanieckiej. Po powrocie z podróży pracował p. Licznarski nad urządzeniem serowni szkolnej, w czerwcu zaś rozpoczęło wyrób niektórych gatunków serów.

Teodor Wyszomierski, który ukończył poprzednio kurs w szkole rzeszowskiej, pełnił obowiązki ucznia-praktykanta od 1. kwietnia 1905 do 30. kwietnia 1907 roku, poczem przeniesiony został jako pomocnik instruktora do Biura mleczarskiego przy Wydziale krajowym, skąd po pięciomiesięcznym pobycie powrócił do szkoły mianowany instruktorem-mleczarzem i obowiązki te spełnia dotąd. Zajęty był jako pomocnik instruktora w masłowni szkolnej, jako dozorca uczniów poza zajęciami praktycznymi.

Franciszek Stein, nauczyciel szkoły czteroklasowej im. St. Konarskiego w Rzeszowie, jako nauczyciel dochodzący uczył języka polskiego, korespondencji handlowej, przepisów pocztowych i kolejowych — prócz tego pełnił prowizorycznie obowiązki buchaltera i korespondenta.

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

Feliks Kramer, st. inżynier c. k. kolei państwowych i zastępca naczelnika ogrzewalni kolejowej, uczył jako docent obsługi kotłów parowych i motorów na kursie wyższym.

Jan Głowiak, egzaminowany maszynista, kierował zajęciami uczniów przy maszynie parowej.

Prócz powyższych, przez czas krótszy pełnili obowiązki w szkole:

Tadeusz Świszczowski zastępował serkarsza Licznarskiego w czasie jego pobytu we Francji (od 1. listopada 1906 do końca lutego 1907 r.); Wojciech Haracz pełnił obowiązki ucznia-praktykanta od 1. maja do 10. sierpnia 1907; Kazimierz Jarosiewicz pełnił prowizorycznie obowiązki ucznia-praktykanta od 10. sierpnia do końca października.

Nauka.

Plan organizacyjny szkoły przepisuje urządzenie w ciągu roku dwu kursów masłarskich: a) niższego (kształcącego personal dla mleczarni ręcznych), który trwa cztery miesiące, t. j. od 1. listopada do końca lutego i b) wyższego (kształcącego personal dla większych mleczarni posługujących się motorem parowym), który trwa ośm miesięcy, t. j. od 1. marca do końca października każdego roku.

Ponieważ z dotychczasowej praktyki okazało się, że niższe kursa masłarskie niezupełnie odpowiadają celowi, gdyż z powodu krótkiego czasu trwania i z powodu nader rozmaitego a na ogół niedostatecznego przygotowania uczniów wydaje jednostki słabo przygotowane do zawodu, Wydział krajowy na propozycję Dyrekcyi zmienił tymczasowo plan nauki o tyle, że kursa niższe zawieszono, pozostawiając jedynie ośmiomiesięczne, które kształcić mają kierowników i pomocników zarówno dla mleczarni motorowych jak i ręcznych. Na miejsce zaś kursu krótszego urządzono na próbę trzymiesięczny kurs dla kobiet i jednomiesięczny kurs uzupełniający dla zajętych w praktyce kierowników i pomocników mleczarni spółkowych, pozostających pod Patronatem Wydziału krajowego.

Projekt urządzenia kursu osobnego dla kobiet powstał z jednej strony z powodu licznych zgłoszeń kandydatek, z drugiej z powodu zapytań małych mleczarni (dworskich przeważnie), które żądały polecenia im mleczarek. Dotychczasowe doświadczenie przekonało, że fachowo wykształcony mleczarz może być mniej pożyteczny w małych dworskich mleczarniach, niż mleczarka, z powodu tego, że w takich wypadkach zazwyczaj mleczarnia należy razem z drobnem gospodarstwem podwórzowem do zakresu działania gospodyni, która chętnie i lepiej zużytkuje pracę kobiety jako mleczarki.

Kurs jednomiesięczny uzupełniający dla kierowników mleczarni urządzono na życzenie Patronatu spółek oszczędności i pożyczek przy Wydziale krajowym dla tych pracowników, którzy posiadali wprawdzie po największej części praktykę, potrzebowali jednakże uzupełnienia wiadomości przedewszystkiem teoretycznych.

Plan nauki, jakkolwiek zastosowany do długości kursów, pozostał taki sam jak w latach poprzednich. To samo również odnosi się do rozkładu prac w mleczarni, które wykonywali uczniowie i uczennice sposobem dyżurów.

Wyższy kurs maślarski trwał od 1. marca do 31. października 1906 r. Na kurs ten przyjęto 12 uczniów i dwu hospitantów (mieszkających poza zakładem), którym zezwolił Wydział krajowy na składanie egzaminu końcowego. W ciągu kursu wydano jednego ucznia i jednego hospitanta, uwolniony ze szkoły został na własne żądanie jeden uczeń, tak że do egzaminu końcowego dopuszczono 10 uczniów i jednego hospitanta.

Za uzdolnionych do samoistnego prowadzenia mleczarni ręcznej i parowej uznano 6 uczniów.

Jako uzdolnionych do samoistnego prowadzenia mleczarni z warunkiem odbycia poprzednio przynajmniej jednorocznej praktyki jako pomocnik uznano 4 uczniów.

Jako uzdolnionych do pełnienia obowiązków pomocnika uznano 1 ucznia.

Z powyższych:

odbyło poprzednio niższy kurs w szkole obok praktyki	2 uczniów
odbyło 3-6 miesięczną praktykę w jednej z mleczarni w kraju	4 "
praktykę handlową	2 "
ukończyło niższą szkołę rolniczą	3 "

O ile informacje szkoły sięgają, z jedynastu tych wychowanków szkoły pracuje obecnie w mleczarstwie 8 ucz. (z tych 3 w Królestwie Polskiem), pracuje obecnie w gospodarstwie rolnem 2 uczniów.

Ponieważ w ciągu trwania kursu w czasie wolnym od nauki (16. lipca do 15. sierpnia) urządzono równocześnie kurs t. z. wakacyjny dla słuchaczy wyższych Zakładów naukowych rolniczych, — przeto podobnie, jak w r. 1905, za zezwoleniem Wydziału krajowego postarała się Dyrekcyja o umieszczenie części wychowanków na praktyce w innych mleczarniach, pragnąc im w ten sposób dać możność zapoznania się z urządzeniem innych mleczarni. Aby umożliwić uboższym wyjazd, udzielano za zezwoleniem Wydziału krajowego niewielkich zasiłków, nie wyższych w każdym razie, jak koszt utrzymania tych uczniów w szkole. Wychowanków naszych przyjęła z całą gotowością Spółka mleczarska w Rybnej, mleczarnia Łuczanowicka w Krakowie i mleczarnia M. Bielikowicza we Lwowie. Aby Dyrekcyja szkoły mogła zdać sobie sprawę, o ile i w jakim zakresie uczniowie korzystają z praktyki, obowiązani byli składać co tygodnia szczegółowe sprawozdanie ze swoich zajęć.

Kurs wakacyjny od 16. lipca do 15. sierpnia 1906 Dyrekcyja szkoły, zachęcona dobrym wynikiem pierwszego tego rodzaju kursu, urządzonego w r. 1905, jak również zapytaniami ze strony interesowanych, czy kurs ten powtórzony zostanie, postanowiła za zezwoleniem Wydziału krajowego drugi tego rodzaju kurs urządzić i to w czasie czterech letnich tygodni, wolnych od nauki szkolnej (16. lipca do 15. sierpnia).

Wobec licznych zgłoszeń zwiększono w porównaniu z ubiegłym kursem liczbę przyjęć do trzynastu, pierwszeństwo zaś przyjęcia zastrzeżono dla słuchaczy ostatniego roku zakładów rolniczych i akademii weterynaryi.

Przyjęto: 5 ukończonych słuchaczy	akad. rolniczej w Dublinach
4	" " studyum roln. w Krakowie
2	" " szkoły rolniczej w Czernichowie
2	" " akademii weterynar. we Lwowie.

Z powyższych pochodziło z Galicyi 3
z Król. Pol., Wołynia i Ukrainy 11

Program kursu, podobnie jak na poprzednim, 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, przyczem nacisk położono na to, aby uczestnicy wszystkie prace w mleczarni wykonywali własnoręcznie, bez żadnej pomocy. Praktyka obejmowała w szczególności:

a) wyrób masła (przy zastosowaniu czystych kultur i pasteuryzacji),
b) wyrób niektórych łatwiejszych serów miękkich, konsumowanych na świeżo (imperyl).

c) analizy mleka ze szczególnem uwzględnieniem zafałszowań,

d) ćwiczenia w korespondencji kupieckiej i rachunkowości.

2. Teorya mleczarstwa, wykładana przez kierownika w 1—2 godzinach dziennie, obejmowała najważniejsze działy masłarstwa, serkarstwa, kalkulacye mleczarskie i rachunkowość.

Wycieczki do okolicznych mleczarni. W każdą sobotę po ukończeniu pracy w mleczarni szkolnej odbywano wycieczki do najbliższych mleczarni. Zwiedzono w ten sposób: mleczarnię dóbr Jasionka w Rzeszowie, mleczarnię spółki włościańskiej w Chmielniku, mleczarnię i szkołę gospodyń w Albigowej, wreszcie mleczarnię parową w Dębicy.

Z końcem kursu poddali się wszyscy uczestnicy egzaminowi, który złożyli przeważnie z postępem bardzo dobrym.

Kurs trzymiesięczny dla kobiet od 10. listopada 1906 do 10. lutego 1907.

Przyjęto ogółem dziewięć uczennic i jedną hospitantkę.

Warunki przyjęcia ustanowił Wydział krajowy następujące:

a) ukończony 18. rok życia

b) ukończoną szkołę ludową z dobrym postępem,

c) wiarygodne poświadczenie, stwierdzające nienaganne prowadzenie się i

d) świadectwo dotychczasowych zajęć.

Kandydatkom, które mogły wykazać się praktyką mleczarską lub też przedłożyły poświadczenie pracodawców, że zawiadują (jako szafarki) gospodarstwem domowem, albo do niego się sposobią, zapewniono pierwszeństwo przyjęcia. Uczennice wszystkie mieszkały w Zakładzie, dozór nad internatem powierzono wobec trudności dostania na tak krótki czas wiarygodnej starszej osoby, najstarszej z uczennic.

Uczennice, wobec braku jakiegokolwiek innej pomocy, wykonywać musiały wszelkie zajęcia w mleczarni szkolnej, poczem tak w nauce jak i zajęciach praktycznych zachowano system przyjęty dla kursów męskich.

Programem kursu objęto jednak jeszcze naukę pielęgnowania krów mlecznych, dojenia i obchodzenia się z mlekiem w czasie podoju, uzupełnioną ćwiczeniami w dojeniu. Ćwiczenia te i wykłady odbywały się w krajowej szkole rolniczej w Miłocinie pod kierunkiem i przy współudziale dyrektora kierownika Rozwadowskiego.

W dniach 8. i 9. lutego odbył się egzamin końcowy. Do egzaminu dopuszczono wszystkie dziewięć uczennic prócz hospitantki, która wysłuchała tylko część kursu.

Wszystkie uczennice uznano za uzdolnione do pełnienia obowiązków pomoćnic w mleczarniach ręcznych i parowych, a mianowicie:

a) z ogólnym postępem bardzo dobrym i dobrym 7 uczennic

b) " " dostatecznym 2 "

W obecnej chwili pracuje w mleczarniach 6 absolwentek (z tych dwie po ukończeniu kursu odbyły kurs chowu drobiu w Zielonej, a następnie szkołę gospodyń we Friedland), dwie poświęciły się innym zawodom, co do jednej zaś brak wiadomości.

Jednomiesięczny kurs uzupełniający dla kierowników spółek włościańskich od 10. lutego do 16. marca 1907 r. urządzony został, jak już wyżej wspomniano, na życzenie biura Patronatu spółek oszcz. i pożyczek przy Wydziale krajowym. Uczestników było jedenastu, nadesłanych przez spółki mleczarskie w Chmielniku, Kwaczale, Kukizowie, Rudzie, Lityni, Cebłowie, Dłużniowie, Błazowej, Królówce, Zaczerniu i Rybnej. Z uczestników kursu 8 posiadało poprzednio dłuższą lub krótszą praktykę, trzech zaś nie posiadało jej.

nów gęstych, dwa palniki naftowe Bunsena, etui z narzędziami do prac botanicznych i szereg kolb, czarek i naczyń, szklanych potrzebnych do prac bakteriologicznych.

Prócz tego sprowadzono znaczną ilość odczynników służących powyższemu celowi. Poza tem do analiz mleka metodą Dra Gerbera zakupiono wirówkę „Matador“, łaźnię wodną i znaczną ilość butyrometrów. Prace uczniów w pracowni szkolnej rozciągały się na oznaczanie prostszymi sposobami ciężaru właściwego, tłuszczu, stopnia kwasoty w mleku pełnem, zbieraniem, śmietanie i maślanie. Prócz tego zapomocą formuł Fleischmanna i Halenkego obliczano suchą masę, suchą masę wolną od tłuszczu, a także ciężar właściwy suchej masy. Silny nacisk położono na wykrywanie najczęściej spotykanych zafałszowań. Prócz tego do czasu do czasu przeprowadzano badania na zawartość brudu w mleku i próby fermentacyjne.

W pracowni szkolnej analizowano także dość znaczną ilość mleka i masła nadsyłanego przez mleczarnie lub kupców z prośbą o zbadanie.

b) Muzeum szkolne. Muzeum szkolne cierpi ustawicznie z powodu braku pomieszczenia, wobec czego niewiele tylko przyrządów można było sprowadzić. Zakupiono stereoskop z kilkudziesięciu fotografiami w zakresie mleczarstwa i hodowli bydła, aparat do gaszenia pożaru „Minimax“ i sito z wkładkami wacianemi „Perfekt“.

Bezpłatnie otrzymała szkoła nowy model wirówki Alfa „Daisy“, nowy model wirówki „Perfekt“ Nr. 1 (o działalności 85 litrów w godzinie).

c) Biblioteka i czytelnia. Zakupiono w okresie sprawozdawczym 70 dzieł, prócz tego otrzymano w darze książek i broszur 19, tak, iż obecnie biblioteka szkolna liczy 160 numerów.

Czytelnia szkolna otrzymuje (w znacznej części bezpłatnie) 29 czasopism, a mianowicie: Gazetę mleczarską, Przegląd weterynarski, Społem, Hodowcę drobiu, Tygodnik rolniczy, Schweizerische Milch-Zeitung, Deutsche Milchwirtschaftliche Zeitung, Oesterr. Molkerei Zeitung, Leipz. Milch-Zeitung, Milchwirtsch. Centralblatt, Käserei-technische Rundschau, Statistische Nachrichten, Czasopismo dla spółek, Rolnik i Hodowca, Poradnik gospodarski, Przewodnik Kółek rolniczych, Ziemianin, Dobra gospodyni, Zorza wileńska, Przegląd gorzelniczy, Hodowca polski, Przewodnik przemysłowy, Czasopismo czeskie „Kodym“, Ruski „Ekonomist“, Gospodarz, Głos nauczycielstwa ludowego, Handlowiec, Landwirtschaftliche Industrie, Kupiec polski.

Mleczarnia szkolna.

Sprawozdanie niniejsze obejmuje dwa lata, t. j. rok 1906 i 1907, t. j. czas od 1. stycznia 1906 do 31. grudnia 1907 r. W ciągu roku kalendarzowego 1906 otrzymała mleczarnia ogółem 264.603·5 litrów mleka i 9.350 litrów śmietany z jednej filii.

W ciągu zaś roku 1907 otrzymano: mleka 631.791 litrów; śmietany z trzech filii 11.350·5.

W przecięciu zatem dziennem uzyskano:

w r. 1906	mleka 725,	śmietany z filii 25·5 litrów
„ 1907	„ 1731,	„ „ 31·0 „

Z zestawienia powyższego widzimy, że ilość mleka dostarczonego mleczarni szkolnej w r. 1907 zwiększyła się przeszło w dwójnasób w porównaniu z rokiem poprzednim. Przyczyna leżała w zwiększeniu się ilości dostawców, w szczególności zaś w powstaniu dwu spółek włościańskich w Trzcianie i Zaczerniu, które rozpoczęły jednak dostarczać mleko i śmietanę dopiero w maju i lipcu 1907 r. W roku 1908 według wszelkiego prawdopodobieństwa przekroczymy 1,000.000 litrów.

Wracając do szczegółowego omówienia ruchu mleczarni przedewszystkiem w r. 1906, zaznaczyć musimy, że ilość odebranego przez szkołę w tym czasie mleka mniejszą była nawet od roku 1905. Przyczyna tego leżała w odpadnięciu jednego dostawcy większego, ale przedewszystkiem trudne do wytlómaczenia znaczne zmniejszenie się produkcji u wszystkich dostawców w sierpniu, wrześniu i październiku 1906. W październiku i listopadzie udało się jednak zawrzeć nowe kontrakty, tak, że już z końcem roku dostarczyły szkole mleka następujące Zarządy dóbr;

1. Staronieście, 2. Czudec, Babica i folwarki, 3. Dobrzechów i folwarki, 4. Moderówka i Szebnie, 5. Dąbrowa pod Trzcianą, 6. Miłocin szkoła rolnicza.

Zawartość tłuszczu w mleku w przecięciu rocznem wynosiła tylko 3%, podobnie jak w r. 1905. Z całej ilości dostarczonego w r. 1906 mleka pełnego sprzedano 10·7%. Sprzedano zatem w stosunku do dostarczonego mleka o 4% więcej, jak w roku 1905; do 7·3% więcej, jak w roku 1904.

Mleka zbieranego sprzedano nieco więcej jak w r. 1905 (30·9%), natomiast mniej, jak w roku 1904.

Co do maślanki, to w roku 1904 sprzedano	75·4%
„ 1905 „	55·0%
„ 1906 „	66·4%

Stosunkowe zwiększenie się sprzedanej ilości powyższych produktów w porównaniu z rokiem zeszłym zawdzięczałismy prowizorycznemu zorganizowaniu sprzedaży w mieście. Z mleka i śmietany dostarczonej przez filie uzyskano ogółem 9442 kg. masła deserowego. Ilość wyrobionego masła w r. 1906 jest najmniejszą w porównaniu z latami ubiegłymi (w r. 1904 — 14·727 kg.; w r. 1905 — 10·582 kg.). Okazała się, jak wyżej wspomniano, potrzeba dokupna w porze letniej masła, którego sprowadzono 1620 kg.

Masło przez szkołę wyrabiane pochodziło wyłącznie ze śmietany pasteuryzowanej. Przeważne ilości masła szły za granicę kraju. Uzyskiwano za nie w porze zimowej 2·80—2·90, w porze letniej 2·30—2·55 K. Ceny zatem były wcale dobre.

Ceny mleka wskutek ogólnego podniesienia się cen mleka w kraju i wskutek położenia szkoły tuż pod miastem były bardzo wysokie. Najgorszem zaś jest to, że wskutek stosunków lokalnych zmuszona była szkoła, chcąc wogóle mieć mleko, od dwu ostatnich lat porzucić system płacenia za 1% tłuszczu, a płacić stałą cenę za litr.

Większe wady w wyrobie masła nie pojawiły się, masło cieszyło się znacznym popytem. Głównem miejscem zbytu były północne Czechy, Wiedeń, Lwów, Kraków, w porze zaś letniej Karlsbad, letniska pod Wiedniem leżące i krajowe.

Poniżej podajemy szczegółowe zestawienie przeróbki nabiału w roku 1906.

Zestawienie przeróbki nabiału w r. 1906.

I. Mleko pełne.

Dochód.			Rozchód.
Uzyskano litrów	264.603·5	Sprzedano	28.496 (10·7%)
		Oddłuszczono na wirówce	236.107·5 (89·3%)
	<u>264.603·5</u>		<u>264.603·5</u>

II. Mleko zbierane.

Remanent z r. 1905	768	Sprzedano litrów	60,080 (30·9%)
Uzyskano	193.591·5	Przerobiono twaróg	129,843·5
		„ maślanke	1,964
		koń	810·5
		Remanent na r. 1907	314
		Strata	1,347·5
	<u>194.359·5</u>		<u>194,359·5</u>

III. Śmietana.

Remanent z r. 1905	163	Sprzedano litrów	845 (1·5%)
Uzykano	42.516	Przerobiono	51.015·5
Z filii Czudec	9.350 (17·9%)	Remanent na r. 1907	168·5
	<u>52.029</u>		<u>52.029</u>

Dochód.	IV. Maślanka.	Rozchód.
Remanent z r. 1905	107	Sprzedano litrów 27.167 (66 4%)
Uzyskano	38.793	Przerobiono 13.612 (33 3%)
Dorob. z ml. zbier.	1.964	Remanent na r. 1907 85
	<u>40.864</u>	<u>40.864</u>

V. Masło deserowe.

Remanent z r. 1905	56.60	Sprzedano 10.831.82
Uzyskano kg.	9.442.20	Przerobiono na masło kuch. 171.60
Dokupiono	1.620.10 (14.6%)	Remanent na rok 1907 115.48
	<u>11.118.90</u>	<u>11.118.90</u>

VI. Masło kuchenne.

Remanent z r. 1905	41	Sprzedano 232.60
Przer. mas. des. na kuch.	171.60	Remanent na r. 1907 —
Dokupiono	20	
	<u>232.60</u>	<u>232.60</u>

VII. Twaróg.

Remanent z r. 1905	169.75	Sprzedano 8.133.90
Uzyskano	8.377.65	Remanent na r. 1907 413.50
	<u>8.547.40</u>	<u>8.547.40</u>

VIII. Serwatka.

Uzyskano	107.689	Sprzedano 44.893 (41.6%)
	<u>107.689</u>	Wylano 62.796 (58 4%)
		<u>107.689</u>

Co do ruchu mleczarni w r. 1907 uderza przedewszystkiem znaczne zwiększenie się produkcji. Powodem głównym tego wzrostu produkcji było utworzenie w okolicy pod opieką Patronatu Wydziału krajowego dwu spółek włościańskich w Trzciannie i Zaczerniu, jako naszych stacyi zbiorczych dla mleka, a zarazem stacyi śmietankowych.

Jedna zwłaszcza z tych spółek (Zaczernie) rozwinęła się bardzo szybko, czego dowodem następujące zestawienie. Spółka rozpoczęła funkcjonować dnia 10. maja 1907 r., od tego czasu dostarczyła:

	Mleka	Śmietany
Maj	4.858	149
Czerwiec	25.532	256
Lipiec	28.630	281.5
Sierpień	28.871	156.5
Wrzesień	24.262	—
Październik	19.960	81.0
Listopad	15.098	25.5
Grudzień	12.442	—
Razem	<u>159.653</u>	<u>949.5</u>

Za dostarczone mleko i śmietanę otrzymała spółka w ciągu 7 miesięcy przeszło 21.000 koron.

Rok 1907 był pierwszym właściwie od chwili założenia szkoły, w którym rozpoczęliśmy na stałe wyrób serów. Ponieważ wyrób ten mogła szkoła zacząć dopiero w lipcu, a później z powodu niegotowej instalacji centralnego ogrzewania i in-

nych przyczyn musiano na jakiś czas fabrykację przerwać — przeto ogółem przerobiono tylko nieznaczłą ilość mleka na sery.

I tak:

Mleka pełnego przerobiono	5.310	litrów
Śmietany	68·5	„
Mleka zbieranego	3.760	„

Ze serów twardych robiono: Groyer tłusty, Tylżycki półtłusty, ser kręgowy chudy (na sposób duński), Trapistów (robiony z dogrzewaniem); ze serów zaś miękkich: Gervais, St. Hubert, Remoudou, Litewski.

Poniżej zamieszczamy zestawienie ruchu mleczarni za rok 1907.

Zestawienie przeróbki nabiału w r. 1907.

I. Mleko pełne.

Dochód.			Rozchód.
Uzyskano litrów	631.791	Sprzedano litrów	56.367 (8·9%)
		Przerobiono na masło	570.294 (90·2%)
		„ „ sery	5.130
	<u>631.791</u>		<u>631.791</u>

II. Mleko zbierane.

Remanent z r. 1906	314	Sprzedano litrów	78.362 15·8%)
Uzyskano	495.615	Przer. na sery podpuszczk.	3.760
		Przerob. na twaróg	402.729 (81·2%)
		dla koni	3.750
		Zapas na rok 1908	1.568
		Strata	5.760
	<u>495.929</u>		<u>495.929</u>

III. Śmietana.

Remanent z r. 1906	168·5	Sprzedano	762
Uzyskano	74.678·5	Przerobiono na masło	85.057·5
File	11.350·5	Przerob. na sery podpuszczk.	68·5
		Zapas	309·5
	<u>86.197·5</u>		<u>86.197·5</u>

IV. Maślanka.

Remanent z r. 1906	85	Sprzedano	29.073 (45·9%)
Uzyskano	63.140	Przerob. na twaróg	31.785 (50·2%)
		Zapas	95
		Strata	2.272
	<u>63.225</u>		<u>63.225</u>

V. Masło deserowe.

Remanent z r. 1906	115·48	Sprzedano	21.376
Uzyskano	21.808·66	Zasolono	476·30
Dokupiono	100·00	Zapas	171·84
	<u>22.024·14</u>		<u>22.024·14</u>

VI. Masło kuchenne.		Rozchód.	
Dochód.			
Uzyskano	442.75	Sprzedano	366.75
		Zapas	76
	<u>442.75</u>		<u>442.75</u>

VII. Twaróg.			
Remanent z. r. 1906	413	Sprzedano	30.834
Uzyskano	30.889	Zapas	468
	<u>31.302</u>		<u>31.302</u>

VIII. Serwatka.			
Uzyskano	412.323	Sprzedano	169.744
		Strata (wylano)	242.579
	<u>412.323</u>		<u>412.323</u>

IX. Sery.			
Uzyskano: Groyera tłustego	195 kg.	Sprzedano	66 kg.
		Zapas	129 „
			<u>195 kg.</u>
Sera chudego kręgowego	209 „	Ser. kr. chudy, sprzedano	59 „
		Zapas	150 „
			<u>209 kg.</u>
Tylżycki (1/2 tłusty	122 „	Tylżycki: zapas	122 kg.
Litewskiego	19 „	Litewski: zapas	19 kg.
		Remoudou: sprzedano	155 sztuk
		Zapas	90 „
Remoudou	245 sztuk		<u>245 sztuk</u>
Trapistów	190 kg.	Sprzedano	165 kg.
		Zapas	25 „
			<u>190 kg.</u>
St. Hubert	245 sztuk	Sprzedano	185 sztuk
		Zapas	60 „
			<u>245 „</u>
Gervais	702 „	Sprzedano	702 sztuk

W ciągu lat 1906 i 1907 przeprowadzono znaczne roboty adaptacyjne tak mleczarni szkolnej jak również urządzono serownię.

Wobec konieczności urządzenia w budynku serowni, musiano urządzenie maszynowe maślarni odpowiednio zmienić, aby zyskać przynajmniej dwie izby wolne na pomieszczenie kotłów i pras do serów.

Ponieważ przytem posadzki, a także część maszyn i przyrządów jako pozostałości po dawnym właścicielu uległy zużyciu, należało je zastąpić nowymi. A więc, wymieniając tylko główne roboty: ułożono w całej mleczarni i serowni nową posadzkę z płytek szamotowych gładkich, dano nowe schody betonowe wyłożone płytkami do hali wirówek, pociągnięto emalią ściany do wysokości 1.70 metr., w zakwaszarni zaś polakierowano ściany do sufitu. Sprawiono nowy basen na mleko pełne, nowy zbiornik na mleko zbierane, nowe chłodniki do mleka zbieranego i śmietany, prasę do twarogu, wreszcie ustawiono nowy przyrząd do niskiego chłodzenia solanką pasteuryzowanej śmietany.

Do serowni sprawiono kocioł miedziany podwójny, ogrzewany parą o pojemności 800 litrów, kociołek mniejszy 200 litrowy, prasę do serów, stoły, formy i t. p. W piwnicach ustawiono półki, tudzież w całym lokalu serowni i piwnicach zaprowadzono ogrzewanie centralne ciepłą wodą, systemem wolnoobiegowym. System ten jak dotąd okazuje się praktyczny, oszczędza paliwa, przyczem cała instalacja, wykonana przez firmę krajową, nie była kosztowna.

Całe obecne urządzenie mleczarni i serowni szkolnej okazuje się w użyciu dość praktyczne, umożliwia utrzymanie potrzebnej czystości, jakkolwiek zaznaczyć należy, że brak miejsca wobec zwiększającej się produkcji daje się dotkliwie odczuwać.

Kronika szkoły.

Poza obowiązkową działalnością brała szkoła przez funkcyonaryuszy swoich żywy udział we wszystkich niemal sprawach, mających styczność z podniesieniem mleczarstwa w kraju.

W gmachu szkoły i przy współudziale jej funkcyonaryuszy odbył się w dniu 13. października 1906 i następnych ocena masła, zjazd mleczarzy, a następnie posiedzenie specjalnej komisji dla ustalenia słownictwa mleczarskiego.

W wystawie higienicznej we Lwowie wzięła szkoła udział przez nadesłanie fotografii wewnętrznego urządzenia, jak również wystawienie produkowanego przez siebie masła, za co przyznano jej medal srebrny. Uczniowie pod kierunkiem nauczycieli zwiedzili także wystawę w czasie ocen masła i serów.

Kierownik szkoły redagował w ciągu roku 1907 pismo „Gazeta mleczarska“, gdzie umieścił znaczną ilość artykułów. Brał udział jako członek w posiedzeniach Wydziału Towarzystwa mleczarskiego, sekcji mleczarskiej lwowskiego Towarzystwa gospodarskiego, wreszcie w posiedzeniu zwołanem przez krakowski c. k. Zakład do badania środków spożywczych, w sprawie ułożenia regulaminu dla handlu mlekiem.

Prócz tego brał udział w zebraniach włościan okolicznych wsi, dokąd wzywany bywał celem wygłoszenia referatu o spółkach mleczarskich. Odczyty takie odbyły się w Stobiernej, Trzebowniku, Zaczerniu i Trzcianie.

Oprócz lustracji urzędowych Prezesa Wydziału krajowego, JW. Dra Tadeusza Pilata, kuratora szkoły JW. Stanisława Jędrzejowicza, Rady Dworu Władysława Struszkiewicza i krajowego instruktora mleczarstwa, p. Zygmunta Chmielewskiego, cieszyła się szkoła licznymi odwiedzinami interesowanych z Galicyi i innych dzielnic.

Rzeszów, dnia 2. kwietnia 1908.

Z Dyrekcyi krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie.

Dr. Tadeusz Ryłski, m. p.

kierownik szkoły.

Wykaz wyjazdów krajowego instruktora mleczarstwa Z.
Chmielewskiego w czasie od 1. listopada 1906 r. do
31. marca 1908 r.

L. p.	Data	Miejscowość	P r z e d m i o t
1	6., 7. listopada	Kraków	Zjad delegatów spółek; wykład: o korzyściach ze spółek mleczarskich.
2	8. listopada	Bierzanów	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
3	9. listopada	Kraków	Lustracja Biura dla sprzedaży masła.
4	10. listopada	Piekary	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
5	10. listopada	Aleksandrowice	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
6	10. listopada	Balice	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
7	10. listopada	Nowa wieś szlach.	Lustracja mleczarni.
8	12. listopada	Rzęska	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
9	12. listopada	Tomaszowice	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
10	13. listopada	Prądnik czerwony	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
11	13. listopada	Mirzejowice	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
12	13. listopada	Lubocza	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
13	13. listopada	Wadów	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
14	13. listopada	Ruszcza	Agitacja za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.

L. p.	Data	Miejscowość	P r z e d m i o t
15	13. listopada	Branice	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
16	13. listopada	Pleszów	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
17	14. listopada	Prokocim	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
18	14. listopada	Śledziejowice	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
19	14. listopada	Grodkowice	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
20	14. listopada	Niegowić	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
21	15. listopada	Kraków	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółkowej w Krakowie.
22	18. listopada	Błaszowa	Informacyjne zebranie w sprawie założenia spółki mleczarskiej.
23	19. listopada	Krysowice	Lustracya mleczarni dworskiej.
24	22. listopada	Poddniestrzany	Udzielenie informacyi w sprawie budowy mleczarni.
25	23. listopada	Brzozdowce	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
26	24. listopada	Śniatyn	Badanie w sprawie podania p. Bajeczko o subwenyę.
27	27., 28., 29. list.	Wadowice	Wykład na kursie Kółek rolniczych.
28	30. listopada	Tłuczań górna	Wykład informacyjny o spółce mleczar.
29	1., 2. grudnia	Dołęga	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
30	6., 7. grudnia	Wieczorki	" " "
31	10., 11. grudnia	Uwin	" " "
32	14., 15. grudnia	Przemysławny	Wykład na kursie hodowlano-rolniczym.
33	16. grudnia	Kosina	Wykład agitacyjny.
34	17. grudnia	Rzeszów	Kontrola mleczarni „Dóbr Jasionka“.
35	17. grudnia	Krzemienica	Wykład agitacyjny.
36	17. grudnia	Łąka	" "
37	18. grudnia	Bratkowice	" "
38	18. grudnia	Mrowla	" "
39	19. grudnia	Trzeciana	" "

L. p.	Data	Miejscowość	P r z e d m i o t
40	19. grudnia	Świlcza	Wykład agitacyjny.
41	20. grudnia	Dobrzechów	" "
42	20., 21. grudnia	Rzeszów	Kontrola mleczarni „Dóbr Jasionka“.
43	3. stycznia	Raźniów	Badanie w sprawie subwencji.
44	4. stycznia	Andrjanów	Lustracya mleczarni zgłoszonej pod kontrolę.
45	4., 5. stycznia	Wierbiż	Badanie w sprawie subwencji.
46	6., 7. stycznia	Rzeszów	Kontrola mleczarni „Dóbr Jasionka“.
47	8. stycznia	Oleszyce	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
48	10., 11. stycznia	Rzeszów	" " zestawienie bilansu.
49	20., 21. stycznia	Strzelee wielkie	" " " "
50	22. stycznia	Górka	Lustracya mleczarni dworskiej.
51	23., 24. stycznia	Mościska	Wykład na kursie hodowlano weterynar.
52	7. lutego	Albigowa	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
53	8. lutego	Zaczernie	Informacye w sprawie budowy lodowni.
54	9., 10. lutego	Rzeszów	Udział w egzaminie w szkole mleczarskiej na kursie kobiecym.
55	3., 4. marca	Rzeszów	Lustracya mleczarni „Dóbr Jasionka“.
56	5. marca	Szczucin	Lustracya serkarni.
57	6. marca	Kraków	Konferencya w sprawie spółki miejskiej.
58	7. marca	Oleszyce	Lustracya mleczarni.
59	7., 8. marca	Ruda różaniecka	" "
60	27. stycznia	Wierbiż	Zebranie założycielskie.
61	27. stycznia	Horożana	Badanie warunków rozwoju śmietanczarni.
62	27. stycznia	Honiatycze	" " " "
63	20. marca	Rawa ruska	Lustracya mleczarni A. Heklego.
64	20. marca	Werchrata	" " kontrolowanej.
65	21. marca	Szczerzec k. Niem.	" " dworskiej.
66	22., 23. marca	Leszczowate	" " kontrolowanej.
67	24. marca	Podliski małe	Wykład agitacyjny w sprawie założenia spółki.
68	15.-18. kwietnia	Kraków	Agitacya za utworzeniem mleczarni spółk.

L. p.	Data	Miejscowość	P r z e d m i o t
69	26., 27. kwietnia	Rzeszów	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
70	28. kwietnia	Gumniska	Konferencya w sprawie mleczarni spółk.
71	29. kwietnia	Albigowa	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
72	5., 6. maja	Łuka mała	" " "
73	6. maja	Chorostków	" " "
74	7. maja	Borszczów	Wykład na zebraniu producentów mleka.
75	9., 10., 11. maja	Kraków	Udział w posiedzeniu komisji spółki mleczarskiej.
76	27., 28. maja	Brzozdowce	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
77	28. maja	Poddniestrzany	" " dworskiej.
78	29. maja	Bereźnica	" " szkolnej.
79	3., 4. czerwca	Bruśnik	" " dworskiej.
80	5. czerwca	Rzeszów	" " kontrolowanej.
81	6. czerwca	Bachórz	" " "
82	6., 7. czerwca	Babice n. Sanem	" " "
83	7., 8. czerwca	Iskań	" " "
84	21., 22. czerwca	Łańcut	Wykład na kursie rolniczym.
85	22., 23. czerwca	Jarosław	Lustracya mleczarni miejskiej.
86	2., 3., 4. lipca	Wieczorki	" " kontrolowanej.
87	5. lipca	Tarnoszyn	" " "
88	6., 7. lipca	Werchrata	" " "
89	28., 29. lipca	Dubiecko	Wykład na zebraniu oddziału Tow. gosp.
90	4. września	Jaworów	Wykład agitacyjny dla włościan zebranych na wystawie.
91	5., 6. września	Tarnopol	Lustracya spółki mleczarskiej.
92	10., 11. września	Stubno	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
93	12. września	Oleszyce	" " "
94	13. września	Rzeszów	" " "
95	14., 15. września	Raba wyżna	" " "
96	1. października	Lipniki	" " "
97	2. października	Albigowa	" " "

L p.	Data	Miejscowość	P r z e d m i o t
98	3., 4. paździer.	Strzelce wielkie	Lustracya mleczarni spółkowej.
99	5., 6. paździer.	Szczurowa	Zebr. agitac. w sprawie poddania się spółki pod Patronat Wydziału krajowego.
100	13. październ.	Dubowce	Wykład agitacyjny.
101	14., 15. paźdz.	Tarnopol	Lustracya spółki mleczarskiej.
102	28. październ.	Jarosław	Lustracya mleczarni Szafrana.
103	29. październ.	Albigowa	Udział w egzaminie w szkole gospodyń wiejskich.
104	30. paźdz. 1., 2. list.	Rzeszów	Udział w egzaminie w szkole mleczar.
105	17., 18., 19. list.	Kraków	Udział w ankiecie dla ułożenia regulaminu sprzedaży mleczywa w miastach.
106	22.—23. listop.	Łoniowa	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
107	24.—25. listop.	Raba wyżna	" " "
108	1.—4. grudnia	Kwaczała	Wykłady na kursie hodowlano-rolniczym.
109	5.—8. grudnia	Rybna	" " " " "
110	9.—11. grudnia	Myślenice	" " " " "
111	12.—15. grudnia	Królówka	" " " " "
112	19.—20. grudnia	Rzeszów	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
113	21. grudnia	Zarzeczce	" " dworskiej.
114	18.—19. styczn.	Rajbrot	Wykład informacyjny w sprawie założenia mleczarni spółkowej.
115	20.—23. styczn.	Nowy Sącz	Badanie warunków projektowanej miejskiej mleczarni spółkowej.
116	6.—8. lutego	Strzelce wielkie	Lustracya i zamknięcie rachunkowe spółki mleczarskiej.
119	9. lutego	Szczurowa	Wykład informacyjny w sprawie założenia mleczarni spółkowej.
120	10.—14. lutego	Kwaczała	Lustracya spółki mleczarskiej.
121	15.—16. lutego	Rybna	" " "
122	26.—27. lutego	Ceblów	" " "
123	28. lutego	Dłużniów	" " "
124	29. lut. do 1. mar.	Uhrynów	" " "
125	7. marca	Trzebownik	Wykład agitacyjny w sprawie założenia mleczarni spółkowej.

L. p.	Data	Miejscowość	P r z e d m i o t
126	8. marca	Rzeszów	Lustracya mleczarni kontrolowanej.
127	9. marca	Zaczernie	" " spółkowej.
128	10. marca	Trzciana	" " "
129	11. marca	Nowy Sącz	Wykłady na kursie hodowlano rolniczym.
130	12. marca	" "	Udział w założycielskiem zebraniu spółki mleczarskiej.
131	13. marca	Limanowa	Lustracya mleczarni dworskiej.
132	14.—15. marca	Albigowa	" " kontrolowanej.

