

We Lwowie, dnia 20. września 1904.

Alegat 43



Sprawozdanie

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

Wysoki Sejmie!

Załatwiając zeszłoroczne sprawozdanie w tym przedmiocie, powziął Wysoki Sejm na posiedzeniu z dnia 23. października 1903 następujące uchwały:

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

2. „Sejm ustanawia następujący etat osób i plac grona nauczycielskiego krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie. Grono nauczycielskie składa się: a) ze stałego fachowego nauczyciela, zarazem kierownika szkoły; b) instruktora serkarza; c) instruktora mleczarza“ (następuje ustanowienie plac, czego tu już nie powtarzamy).

Przytoczone uchwały nie zawierały specjalnych poleceń, Wydział krajowy przystępuje więc bezpośrednio do zdania sprawy ze swych czynności około podniesienia mleczarstwa za czas od 1. września 1903 do końca sierpnia b. r. Sprawozdanie dzielimy na dwie części: a) o szkole mleczarskiej w Rzeszowie, b) o innych czynnościach Wydziału krajowego w sprawach mleczarskich.

1. Szkoła mleczarska w Rzeszowie.

Oddane w zeszłym roku w przedsiębiorstwo uzupełniające budowle, t. j. budowa piętrowego domu administracyjnego i domu zawierającego mieszkanie stróża, wozownię i stajnię na dwa konie, zostały w oznaczonym terminie, w sierpniu b. r. ukończone i oddane na użytek zakładu. Na ukończeniu znajduje się również zarządzona w tym roku budowa lodowni połączonej z lokalem dla drobnej sprzedaży produktów mleczarskich. Równocześnie z rozszerzeniem zakładu przeprowadzono wewnętrzne

adaptacye i uporządkowano internat, przenosząc kuchnię i jadalnię uczniów do nowego budynku administracyjnego, w którym od sierpnia b. r. zamieszkał także kierownik szkoły. Zatem oprócz uzupełnienia środków naukowych i urządzenia serowni, zaprojektowanego dopiero po ukończeniu budowy, oprócz koniecznego pogłębienia studni szkolnej, co poniżej uzasadniamy, uważać można główne roboty połączone z założeniem szkoły mleczarskiej za ukończone i z tą chwilą wchodzi ona w okres prawidłowego funkcjonowania. Szczegółowego rachunku kosztów założenia nie podajemy jeszcze, gdyż zamknięcie rachunków przedsiębiorcy budowy nastąpi dopiero po przeprowadzeniu kolaudacyi, atoli na podstawie poniesionych dotąd faktycznych wydatków możemy stwierdzić, że koszta założenia nie przekroczą sumy preliminowanej.

Zasady organizacyi kraj. szkoły mleczarskiej w Rzeszowie przedstawił Wydział Al. 1. sokiemu Sejmowi w poprzednim sprawozdaniu, załączając zaś obecnie w alegacie 1% projekt statutu organizacyjnego i programu nauk, podnieść musimy, że w administracyjnym ustroju szkoły zaszła zasadnicza zmiana. Według przyjętego pierwotnie planu przerabiała mleczarnia szkolna w ciągu pierwszych miesięcy po otwarciu szkoły mleko dostarczane z okolicznych folwarków na rachunek dostawców. Tego rodzaju organizacyę mleczarni szkolnej, uchylającą wszelkie ryzyko przedsiębiorstwa, przyjął Wydział krajowy, wychodząc z założenia, że producenci mleka zawiążą zarejestrowaną spółkę, z którą będzie można zawrzeć umowę normującą ściśle i pewnie obopólne zobowiązania szkoły i dostawców mleka. Ponieważ jednak zawiązanie spółki nie przyszło do skutku, zarządził Wydział krajowy prowadzenie mleczarni szkolnej na własny rachunek zakładu od 1. stycznia 1904 r. począwszy. Na podstawie umów zawartych na przeciąg całego roku, otrzymuje szkoła mleko od ośmiu okolicznych folwarków, które od stycznia do końca czerwieca b. r. dostarczyły ogółem 173.511 litrów pełnego mleka i 14.375 litrów śmietany. Odpowiada to dziennej przeróbce około 1.000 litrów mleka, a więc ilości dla celów praktycznej nauki zupełnie wystarczającej. Szkoła nabywa mleko pełne za zapłatą według zawartości tłuszczu, ustanowioną w podwójnej skali, na okres letni i zimowy. Całą prawie ilość dostawanego mleka przerabia szkoła na masło; wyrób serów znacznie się dopiero po uzupełnieniu urządzeń serowni, tymczasem wyrabiano tylko rodzajem prób na małą skalę sery podpuszczkowe, jak limburski, romadour i t. p. Celem zapewnienia zbytu dla swych produktów weszła szkoła w stosunek z większymi odbiorcami w Wiedniu i Karlsbadzie, niezakontraktowana zaś nadwyżka produkeyi masła znajduje z łatwością natychmiastowy zbył w kraju. Mleko chude i maślanke, w stanie naturalnym lub po przerobieniu na ser dzierżkowy, sprzedaje się na miejscu również bez jakiegokolwiek trudności.

Z dotychczasowego doświadczenia okazuje się, że prowadzenie mleczarni w własnym zarządzie upraszcza o wiele administracyę i nie przedstawia bynajmniej większego ryzyka, obrót mleczarni wykazuje owszem nadwyżkę w dochodach. Mleczarnia szkolna walczy z jednym tylko brakiem: dobrej wody. Dawna studnia, znajdująca się w zakupionym budynku fabrycznym, zawiera wodę żelazistą, dla potrzeb mleczarni nieodpowiednią, to też projektem uzupełniających robót budowlanych objęto także urządzenie nowej studni na obejściu szkoły. Nową wierconą studnię, głęboką na 11.5 m., wykonano w b. r., lecz uzyskana woda, jakkolwiek obfita, jakością swą jeszcze nie zadowalnia. Wskutek tego zarządził Wydział krajowy dalsze pogłębienie studni, gdyby zaś głębsze wiercenie nie przyniosło oczekiwanego rezultatu, nie będzie można uniknąć potrzeby założenia filtrów do odzależniania wody.

Na podstawie uchwalonego przez Wysoki Sejm etatu grona nauczycieli zamianował Wydział krajowy kierownikiem szkoły mleczarskiej Dr. Tadeusza Ryłskiego, który już od roku prowadził zakład prowizorycznie jako kraj. instruktor mleczarstwa. Instrukctorem do robót praktycznych w mleczarni zamianowany został były stypendysta Wydziału krajowego. p. Gorecki; obowiązki serkarza pełni od sierpnia b. r. p. Jan Honig, który ukończył w r. 1902 szkołę serkarską w Rütli, potem zaś jako stypendysta Wydziału krajowego uzupełniał swe przygotowanie w szkole serkarskiej w Sionen, w Szwajcaryi. Fachowy personal nauczycielski znajduje się więc w komplecie, a obok tego przydzieliliśmy jeszcze do szkoły w charakterze praktykanta nauczycielskiego, p. Jana Licznarskiego, byłego ucznia szkoły mleczarskiej w Brunświku.

P. Lieznarski prowadzi księgi rachunkowe mleczarni szkolnej i udziela nauki buchalterii kupieckiej i korespondencji.

O przebiegu pierwszego po otwarciu szkoły kursu nauki w czasie od 1. maja do końca sierpnia 1903, zdaliśmy sprawę Wys. Sejmowi w roku zeszłym. Kurs drugi również czteromiesięczny odbył się w czasie od 1. listopada 1903 do końca lutego b. r. przy udziale 14 uczniów zwyczajnych, t. j. więcej o 2 ponad ilość przepisaną. Na przyjęcie większej liczby zezwolił Wydział krajowy z uwagi na znaczne zapotrzebowanie mleczarzy. Wynik obu kursów był dodatni, z całej liczby 26 uczniów, wpisanych na obu kursach, 25 złożyło egzamin końcowy z dobrym postępem, a 21 z nich objęło bezpośrednio po ukończeniu kursów obowiązki kierowników i pomocników w mleczarniach albo też założyło własne mleczarnie. Oprócz uczniów zwyczajnych korzystało ze szkoły 7 hospitantów, mianowicie 3 o własnym koszcie, 4 zaś przy pomocy zasiłków stypendyjnych, zaczynając swe studia mleczarskie od praktycznego przygotowania w mleczarni szkolnej. Bliższe szczegóły o przebiegu nauki i o postępach uczniów, tudzież o ruchu mleczarni zawiera sprawozdanie kierownika szkoły, które dołączamy pod 2 /.

Al. 2. s

W marcu b. r. otwarty został w myśl statutu organizacyjnego szkoły pierwszy wyższy kurs mleczarski, który ma na celu kształcenie kierowników i pomocników większych mleczarni parowych. Na kurs przyjęto 12 uczniów. Kurs wyższy trwać będzie do końca października b. r. Zorganizowaniem kursu serkarskiego zajmie się Wydział krajowy w roku przyszłym.

Na przedstawienie Wydziału krajowego, wniesione w ubiegłym roku do c. k. ministerstwa rolnictwa z prośbą o udział funduszków państwa w kosztach założenia i utrzymania krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie, odpowiedziało c. k. ministerstwo reskryptem z dnia 22. września 1903 l. 20412, że projekt założenia szkoły uznaje za trafny i że zgadza się na przedstawiony statut organizacyjny i program nauki. C. k. ministerstwo oznajmiło zarazem gotowość przyznania jednorazowego datku na koszt założenia i rocznej subwencji na utrzymanie szkoły. Oznaczenie kwot subwencji zastrzegło sobie c. k. ministerstwo na później, dotąd jednak o odnośnej decyzji c. k. ministerstwa rolnictwa Wydział krajowy nie został uwiadomiony. Polegając mimo to na zasadniczym oświadczeniu c. k. ministerstwa tudzież na otrzymanych w krótkiej drodze informacjach wstawił Wydział krajowy w rubr. VII. preliminarza dochodów budżetu krajowego na rok 1905 kwotę 10.000 K. tytułem jednej części subwencji państwowej na założenie szkoły mleczarskiej. Tę samą kwotę wstawił Wydział krajowy do rubr. X. preliminarza wydatków budżetu na rok 1905, gdyż jak Wys. Sejmowi wiadomo z poprzednich sprawozdań w tym przedmiocie, koszty założenia szkoły mają być pokryte częściowo z pożyczki zaciągniętej w funduszu pożyczkowym dla przemysłu rolniczego, częścią zaś z wpływów subwencji państwowej. Do tej pory zaciągnął Wydział krajowy pożyczkę w kwocie 30.000 K, ostateczny zaś plan pokrycia kosztów założenia, wynoszących po konie sierpnia b. r. 87.476 K, a preliminowanych ogółem na 100.000 K, będzie można ułożyć po nadejściu decyzji c. k. ministerstwa rolnictwa co do wysokości przyznanej już w zasadzie subwencji.

Preliminarz wydatków na utrzymanie szkoły mleczarskiej w roku 1905 nie przedstawia godnych uwagi zmian w porównaniu z tegorocznym budżetem. W preliminarzu dochodów zredukowaliśmy kwotę subwencji państwowej na utrzymanie szkoły z 6.000 koron na 5.000 K, gdyż według otrzymanych informacji oczekiwać można subwencji w tej tylko wysokości. W dochodach szkoły wstawiliśmy natomiast na podstawie tegorocznych wyników 1000 K tytułem czystego zysku z mleczarni. Tę pozycję dochodów uzasadniamy szczegółowszymi rachunkiem przytoczonym w wyjaśnieniach do preliminarza budżetu szkoły na r. 1905.

2. Inne sprawy mleczarskie.

Przedstawiając Wys. Sejmowi w zeszlorocznym sprawozdaniu pogląd na prowadzoną od lat kilkunastu akcję Wydziału krajowego zmierzającą do podniesienia go-

spodarstwa nabiałowego w kraju i na wyniki na tem polu osiągnięte, zaznaczyliśmy zarazem, że rękomię dalszego normalnego rozwoju przemysłu mleczarskiego upatrywać należy w udoskonaleniu i organizacji rozbudzonej już dostatecznie produkcji i że w tym kierunku zwrócić trzeba szerszą, systematyczną działalność. Podstawą do przeprowadzenia tego programu musiało być dokładne poznanie obecnego stanu przemysłu mleczarskiego, zebranie bliższych danych o liczbie istniejących przedsiębiorstw, o ich rozmiarach, rozsiadaniu i warunkach produkcji. Pierwszą próbę opracowania statystyki naszego przemysłu mleczarskiego podjęło krajowe biuro mleczarskie jeszcze w r. 1898, a zebrane wówczas wiadomości o stanie produkcji masła w kraju, opracowane przez instruktora mleczarstwa, Dr. Ryłskiego, dołączyliśmy do sprawozdania, przedłożonego Wys. Sejmowi na sessyi w r. 1900. W roku 1902/3 wznowiło biuro mleczarskie badania w tym przedmiocie. Mimo znacznych trudności, na jakie, niestety, napotyka w kraju każde badanie statystyczne, trudności w tym wypadku tem większych z powodu znacznego rozdrobnienia produkcji, zdołano przeciw przy pomocy Wydziałów powiatowych i Tow. okręgowych rolniczych uzyskać spis wszystkich prawie mleczarni posługujących się wirówką, a następnie w drodze rozesłanych do poszczególnych mleczarni kwestyjonarzy zebrać materiał dość obfity i dokładny. Opracowaniem dat zajęło się w b. r. biuro mleczarskie i ogłosi je w wydawanych przez krajowe biuro statystyczne „Wiadomościach statystycznych“. Główne wyniki tej pracy podajemy Al. 3. w załączonym pod 3% zestawieniu.

Odwołując się do tego załącznika, podnosimy tu najważniejsze szczegóły. Ilość mleczarni w kraju, posługujących się wirówką, dosięgła w r. 1903 liczby 300. Jeśli się zważy, że do r. 1894 było w kraju zaledwie kilka lub kilkanaście wirówek w użyciu, że w r. 1898 liczono ich już 106, to przyznać trzeba, że użycie centryfugi rozpowszechnia się dość szybko i że prowadzona przez instruktorów mleczarstwa propaganda racjonalnej przeróbki mleka natrafia na grunt podatny. Mniej pomyślnie przedstawia się wewnętrzna strona produkcji. Według otrzymanych dat odnoszących się wprawdzie tylko do 108 mleczarni z ogólnej ich sumy, lecz obejmujących wszystkie mleczarnie większe i znaczną ilość mleczarni drobniejszych, pozwalających zatem na nakreślenie obrazu naszego mleczarstwa w ogólności, — wynosiła produkcya masła deserowego (przy użyciu wirówek do oddzielenia śmietany) w 300 mleczarniach w r. 1903 ogółem 800.000 kg. W porównaniu do całej produkcji mleka w kraju ilość ta jest bardzo mała. W r. 1898, z którego posiadamy pierwsze opracowanie stanu mleczarstwa w kraju, obliczono produkcję masła deserowego na 546.000 kg., kiedy więc zastosowanie wirówek wzrosło od tego czasu niemal trzykrotnie (ze 106 na 300) to produkcya masła wzmogła się ledwo o 46%, to znaczy, że na przyrost wirówek złożyło się przeważnie bardzo małe przedsiębiorstwa. Z zestawienia produkcji masła deserowego mleczarni objętych statystyką wynika, że na jedną mleczarnię przypada przeciętnie wyrób 4.241 kg. masła rocznie; na jedną mleczarnię parową przypada około 12.000 kg., Ilość mleczarni przerabiających dziennie powyżej 500 litrów mleka stanowi 8% ogółu mleczarni, mleczarni zaś przerabiających dziennie ponad 1000 litrów było w roku 1903 zaledwie 9 w kraju.

Zauważyć tu wszelako należy, że taką dysproporcję liczby mleczarni w stosunku do rozmiarów produkcji obserwować można dość powszechnie tam, gdzie przemysł mleczarski przechodzi pierwsze stadium rozwoju. Ciekawym tego przykładem jest Austria Górna, gdzie mniej więcej od roku 1896 zaczęły się pod wpływem działalności gór.-austr. Towarzystwa rolniczego rozpowszechniać wirówki w gospodarstwach włościańskich. Zachęta i ułatwienia były tak znaczne, że w ciągu lat kilku, gdyż po koniec 1901 roku, było w 12 powiatach sądowych (na 46 powiatów w ogóle) 1677 wirówek.

Jakkolwiek bądź, przytoczone powyżej daty o stanie naszego mleczarstwa dowodzą, że mamy do czynienia zawsze jeszcze z przemysłem drobnym. Rzecz prosta, że tym małym przedsiębiorstwom zbywa po największej części na umiejętnem kierownictwie, że otrzymany towar jest nieraz pośledniej tylko jakości i niejednorodny, że więc w tych warunkach szersza organizacya handlu jest ogromnie utrudnioną. W tych kilku

rysach, cechujących stan naszego mleczarstwa mieszczą się, zarazem wytyczne dla dalszej akcyi, która stawia sobie za cel podniesienie tej gałęzi gospodarstwa. Obok starań o udoskonalenie produkeyi przedsiębiorstw istniejących, winna postępować akcyą krzewienia racjonalnego gospodarstwa nabiałowego wszędzie tam, gdzie są już dane lub pod wpływem powołanych czynników powstaną korzystne naturalne warunki rozwoju, a w usiłowaniach tych szczególną należy poświęcić uwagę organizacyi produkeyi, dążyć drogą asoocyacyi do skupienia rozdrobnionego przemysłu, powoływać do życia większe żywotne przedsiębiorstwa, produkujące towar doborowy, odpowiadający wymaganiom, jakie stawia handel dzisiejszy.

Postęp w tym kierunku już się poniekąd zaznaczył. Mimo niesprzyjających rozwojowi mleczarstwa warunków dwóch lat ostatnich powstało przecież w tym czasie kilka nowych większych ognisk przemysłu mleczarskiego. Wznowiono mianowicie ruch parowej mleczarni (obecnie szkolnej) w Rzeszowie, powstały zbiorowe mleczarnie w Myszyńcu, Kułaczkowcach i Ładzkiem szlacheckim, przybyła na wielką skalę urządzona parowa mleczarnia przeworska we Lwowie, rozszerzono mleczarnie w Albigowej, Śniatynce, Brzozdowcach, Żurawnie, Kamieniu i w Rybnej, rozszerzono serownię w Podusilnej, powstały spółki mleczarskie w Dobczycach, Chmielniku i pierwsza ziemiańska spółka mleczarska w Rudkach z mleczarnią parową obliczoną na przeróbkę 6.000 litrów dziennie. Wszystkie te przedsiębiorstwa korzystały z fachowej porady kraj. biura mleczarskiego przy wypracowaniu szczegółowych projektów urządzenia a niektóre nadto z finansowego poparcia z funduszu pożyczkowego dla przemysłu rolniczego. W czasokresie sprawozdawczym wpłynęło do Wydziału krajowego ogółem 7 podań na założenie lub rozszerzenie mleczarni, a łączna kwota żądań wynosiła 120.000 Kor. Wydział krajowy nzwzględnił wszystkie żądania, przyznając pożyczki na cele mleczarstwa w łącznej kwocie 76.000 Kor.

Przedstawiony w poprzednim sprawozdaniu projekt Wydziału krajowego rozszerzenia czynności kraj. Biura Patronatu dla spółek oszczędności i pożyczek na organizowanie spółek mleczarskich został przez Wysoki Sejm przychylnie przyjęty. Wydział krajowy nie zwlekał więc z urzeczywistnieniem tego planu i podejmując systematyczną akcyę celem poparcia rozwoju spółek mleczarskich, powierzył w ubiegłym roku kraj. Biuru Patronatu wykonywanie czynności organizacyjnej, opieki i nadzoru nad spółkami mleczarskimi, które pod patronat Wydziału krajowego przyjęte zostaną. O przygotowaniach poczynionych przez Biuro patronatu do spełnienia powierzono mu zadania zdaje Wydział krajowy sprawę w przedłożeniu swem o wykonywaniu patronatu nad spółkami oszczędności i pożyczek, tu zaś dla zupełności obrazu przytaczamy tylko, że dotychczas wydany został normalny statut dla spółek mleczarskich, w robocie znajduje się ułożenie i wydanie instrukcyj, ksiąg rachunkowych i podręcznika dla spółek mleczarskich, ułożone zostały zasady pomocy dla tych spółek z funduszy krajowych a ewentualnie także państwowych. W b. r. przyjęto do Patronatu spółki mleczarskie w Rybnej, Chmielniku i Rudkach. Odtąd więc z akcyą kraj. biura mleczarskiego postępować będzie równolegle akcyą asoocyacyjną wykonywana przez kraj. Biuro Patronatu i na tem polu obydwie organy wspierać się będą nawzajem i uzupełniać.

Nieschodząca z porządku dziennego kwestya uregulowania handlu masłem, ujęcia go w jakąś organizacyę, napotyka na przeszkody wpływające szczególnie z niejednolitości a często miernej jakości produktu. Dla zaradzenia tym brakom i utworzenia podstawy dla organizacyi handlowej zajął się Wydział krajowy wprowadzeniem w życie stałych ocen masła i przeglądowych wystaw mleczarskich, ułatwiających bezpośrednio oddziaływanie na kierunek i jakość produkeyi. Próby w tym kierunku podjął przed kilku laty Komitet Tow. gospodarskiego, urządzając przy pomocy biura mleczarskiego pierwszą ocenę masła we Lwowie w r. 1900, a potem znów w czasie mleczarskiej wystawy w Przemysłu. Mimo jednak tych dowodów uznania doniosłości ocen masła i mimo chętnego przyjęcia, jakiego doznały te pierwsze próby w kołach producentów, systematyczna akcyą nie przysła dotąd do skutku, zapewne z braku ułożonego z góry programu, któryby uchylał potrzebę przewlekłych w każdym wypadkach przygotowań i zabiegów natury formalnej, krępujących sprężystość samej akcyi. Aby więc zapo-

biedz tym niedostatkom, postanowił Wydział krajowy powołać w porozumieniu z komitetami obu Towarzystw rolniczych i Towarzystwem mleczarskiem stały komitet ocen masła, który na podstawie stałego programu postępowania zajmie się w oparciu o kraj. biuro mleczarskie urządzaniem systematycznych, stale się powtarzających ocen masła i wystaw mleczarskich. Wypracowany przez krajowe biuro mleczarskie regulamin komitetu ocen masła przyjęty został na posiedzeniu delegatów obu Tow. rolniczych, Tow. mleczarskiego i Wydziału krajowego, odbytem w d. 14. czerwca b. r. przy sposobności wiecu mleczarskiego w Krakowie.

- Al. 4. Według uchwalonego regulaminu, którego tekst załączamy pod 4) /. Komitet stałych ocen masła składa się: z dwóch delegatów Wydziału krajowego (jednym z nich będzie krajowy instruktor mleczarstwa), dwóch delegatów galicyjskiego Towarzystwa mleczarskiego w Krakowie, po dwóch delegatów obu krajowych Towarzystw rolniczych i z kierownika kraj. szkoły mleczarskiej w Rzeszowie. Oceny odbywać się mają dwa razy do roku, w porze zimowej i letniej. Miejscami ocen będą miasta: Kraków, Rzeszów, Lwów i Stanisławów. Koszta ocen, o ile nie zostaną pokryte przez sprzedaż nadesłanych próbek masła, ponoszą wspólnie wymienione powyżej Towarzystwa i Wydział krajowy, w tym też celu upraszamy Wysoki Sejm o przyznanie kredytu w kwocie 1000 K. wstawionego do rubr. X. preliminarza budżetu krajowego na r. 1905. Pierwsza ocena masła urządzoną będzie na podstawie przyjętego regulaminu jeszcze w ciągu b. r.

Fachowe siły kraj. biura mleczarskiego, uszczuplone wskutek powierzenia b. instruktorowi Dr Ryłskiemu kierownictwa szkoły mleczarskiej, uzupełniono jak następuje: instruktorem-adjunktem mianował Wydział krajowy w październiku z. r. p. Zygmunta Ihnatowicza, swego stypendystę i b. asystenta katedry hodowli i mleczarstwa w uniwersytecie krakowskim; drugim instruktorem-adjunktem mianowany został w lutym b. r. p. Józef Gawlikowski, który po ukończeniu akademii rolniczej w Dublinach uzupełnił swe studia w instytucie mleczarskim w Kleinhof — Tapiau i Hameln. P. Gawlikowskiego eksponował Wydział krajowy do Krakowa, wyznaczając mu za siedzibę urzędową biuro komitetu Towarzystwa rolniczego. Wydział krajowy deleguje już od lat kilku do Krakowa jednego funkcyjariusza biura mleczarskiego, a to ze względu na żywszy rozwój tego przemysłu w powiatach zachodnich i dla ułatwienia interesowanym korzystania bezpośrednio z pomocy biura mleczarskiego. W sierpniu b. r. mianował Wydział krajowy pomocnikiem instruktora mleczarstwa stypendystę, p. Tadeusza Turskiego, który ukończył szkołę mleczarską w Rzeszowie i kształcił się nadto w instytucie mleczarskim w Hameln. Skład biura mleczarskiego jest więc obecnie w komplecie.

- Al. 5. Szczegółowe przedstawienie czynności biura mleczarskiego, tudzież wykaz wyjazdów w celach lustracji i pouczeń, zawiera dołączone pod 5) /. sprawozdanie kraj. instruktora-adjunkta mleczarstwa, p. Zygmunta Ihnatowicza. Biuro udzieliło cały szereg informacji w różnych kwestyach mleczarskich, w drodze korespondencji lub na miejscu, mianowicie w sprawie zakładania i maszynowego urządzenia nowych mleczarni, rozszerzenia mleczarni istniejących, dostarczenia fachowego personelu do prowadzenia mleczarni, w sprawie usunięcia wad i poprawienia jakości produkcji. O wynalezienie zbytu na masło było stosunkowo zgłoszeń nie wiele, przeciwnie, wskutek tegorocznej posuchy dawał się odczuwać wszędzie brak mleka, a ceny masła poszły jeszcze w lecie znacznie w górę. Dość dużo czynności przysporzyło biuru mleczarskiemu zorganizowanie spółki mleczarskiej i urządzenie mleczarni w Rudkach. Biuro przygotowało projekt budowy i wewnętrznego urządzenia mleczarni, wzory kontraktu i regulaminu dla dostawców mleka i współdziałało także przy założeniu spółki mleczarskiej w Chmielniku, przyjętej do patronatu Wydziału krajowego. Służbowe wyjazdy instruktora p. Ihnatowicza, podejmowane w czasie od 1. listopada 1903 do sierpnia b. r., na żądanie stron lub z polecenia Wydziału krajowego, zajęły ogółem 88 dni podróży.

Obok zebrania i opracowania materiału statystycznego, o czem wspomnieliśmy powyżej, przygotowało biuro mleczarskie wzory druków dla prowadzenia technicznej rachunkowości mleczarskiej. Druki te, wydane nakładem Wydziału krajowego i sprzedawane mleczarniom po własnych kosztach nakładu, rozszły się w znacznej liczbie egzemplarzy.

W zakończeniu przeglądu czynności biura mleczarskiego nadmieniamy jeszcze, że w celu krzewienia wiadomości z dziedziny gospodarstwa nabiłowego, w celu stworzenia łącznika między biurem mleczarskim i rozsiedlonymi po kraju mleczarniami, służenia im radą i informacjami, wydaje krajowy instruktor mleczarstwa. p. Zygmunt Ilnatowicz, od kwietnia b. r. począwszy, dwutygodniowe pismo fachowe, poświęcone sprawom mleczarskim. Oprócz artykułów z zakresu technologii nabiłu, zawiera „Gazeta mleczarska“ praktyczny dział informacyjny, dział pytań i odpowiedzi, tudzież notowania targowe. Do pokrycia kosztów wydawnictwa przyczynia się Komitet Tow. gospodarskiego we Lwowie kwotą 800 K. w formie zwrotu części subwencji nehwalanej co roku przez Wysoki Sejm na wydawnictwo „Rolnika“ i „Przeglądu mleczarskiego“. Komitet otrzymuje 2.000 egzemplarzy „Gazety mleczarskiej“ i rozsyła je prenumeratom „Rolnika“, urzędowego organu Towarzystwa. Gazeta mleczarska liczy nadto 140 własnych prenumeratorów.

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 Królestwa Galicyi i Lodomeryi z W. Księstwem Krakowskiem.

Marszałek krajowy :

St. Badeni w. r.

Sprawozdawca :

Tadeusz Pilat w. r.

Członek Wydziału krajowego.

Projekt statutu organizacyjnego krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie.

I. Postanowienia ogólne.

§. 1.

Cel szkoły.

Krajowa szkoła mleczarska w Rzeszowie, założona staraniem Wydziału krajowego Królestwa Galicyi i Lodomerji wraz z Wielkim Księstwem Krakowskim, ma na celu teoretyczne i praktyczne wykształcenie kierowników oraz pomocników dla mleczarń i serkarń parowych i ręcznych.

§. 2.

Środki do dopięcia celu.

Do tego celu dąży szkoła:
a) drogą nauki przedmiotów fachowych i stosownej nauki dopełniającej;
b) przez zajęcia praktyczne w mleczarni, serowni, oborze i chlewni.

§. 3.

Teoretyczna nauka fachowa udzielaną będzie na trzech kursach:

A) na kursie niższym (dla kierowników i pomocników mleczarń ręcznych), który trwa od 1. listopada do końca lutego każdego roku;

B) na kursie wyższym (dla kierowników i pomocników mleczarń parowych), który trwa od 1. marca do końca października każdego roku.

C) na kursie serkarskim (dla samoistnych serkarzy i pomocników), który trwa rok, t. j. od 1. marca każdego roku do końca lutego roku następnego.

Oprócz tych kursów stałych może kierownik szkoły za pozwoleniem Wydziału krajowego urządzać w miarę potrzeby krótsze kursy dla specjalnych celów.

§. 4.

Język wykładowy.

Językiem wykładowym szkoły jest język polski.

II. Plan nauki.

§. 5.

Zasadnicze normy.

A) Kurs niższy (czteromiesięczny):

1. Nauki teoretyczne:

- a) Religia — 17 godzin na kurs.
- b) Język polski i stylistyka — 40 godzin.
- c) Rachunki — 40 godzin.
- d) Mleczarstwo — 60 godzin.
- e) Rachunkowość — 40 godzin.
- f) Ogólne zasady hodowli bydła i nierogacizny -- 25 godzin.

2. Zajęcia praktyczne:

- a) w mleczarni;
- b) w pracowni;
- c) w oborze i chlewni;
- d) dyspozycje -- 30 godzin.

Pierwszy miesiąc poświęcony jest zajęciom praktycznym i nauce religii, języka polskiego, rachunków i dyspozycjom.

B) Kurs wyższy (ośmiomiesięczny):

1. Nauki teoretyczne:

- a) Religia — 25 godzin na kurs.
- b) Język polski i stylistyka — 50 godzin.
- c) Rachunki — 75 godzin.
- d) Mleczarstwo — 150 godzin.
- e) Ogólne zasady chowu bydła i nierogacizny — 25 godzin.
- f) Rachunkowość techniczna i kupiecka — 50 godzin.
- g) Obsługa kotłów parowych — 30 godzin.

2. Zajęcia praktyczne:

- a) w mleczarni;
- b) w pracowni;
- c) w oborze i w chlewni;
- d) dyspozycje, sprawozdania ustne z prac w mleczarni, oborze, chlewni — 60 godzin.

W czasie od 1. lipca do 15. sierpnia odbywają się tylko zajęcia praktyczne i nauka religii.

C) Kurs dla serkarzy (roczny):

1. Nauki teoretyczne:

- a) Religia -- wspólnie z kursem wyższym i niższym 52 godzin.
- b) Język polski — jak na kursie wyższym.
- c) Rachunki — jak na kursie wyższym.
- d) Mleczarstwo — jak na kursie wyższym.
- e) Ogólne zasady chowu bydła i nierogacizny — jak na kursie wyższym.
- f) Rachunkowość — jak na kursie wyższym.
- g) Obsługa kotłów parowych i serowarstwo — 50 godzin na kurs.

2. Zajęcia praktyczne:

- a) w mleczarni i serowni;
- b) w pracowni;
- c) w oborze i w chlewni;
- d) dyspozycje — jak na kursach wyższym i niższym.

W czasie od 1. lipca do 15. sierpnia odbywają się tylko zajęcia praktyczne i nauka religii.

§. 6.

Zakres i wzajemny stosunek przedmiotów nauki teoretycznej, tudzież rozkład ich na kursa określa bliżej szczegółowy plan nauk, który podlega zatwierdzeniu c. k. Ministerstwu rolnictwa.

Sposób prowadzenia zajęć praktycznych określa bliżej osobny regulamin.

§. 7.

Środki naukowe.

Środkami naukowymi są:

- a) mleczarnia wzorowo urządzona z serownią;
- b) pracownia,
- c) obora dla praktyki w chowie i pielęgnowaniu krów mlecznych;
- d) chlewnia do wypasu trzody;
- e) zbiór środków naukowych, rysunków, oraz biblioteka.

III. Nauczyciele.

§. 8.

Grono nauczycieli stanowią:

- 1) kierownik szkoły, a zarazem nauczyciel fachowy;
- 2) katecheta z pomiędzy miejscowego duchowieństwa;
- 3) nauczyciel do nauk elementarnych, którym może być miejscowy nauczyciel szkoły ludowej;
- 4) instruktor — mleczarz, nadzorujący i prowadzący roboty uczniów w mleczarni;
- 5) serkarz, nadzorujący i prowadzący roboty uczniów w serowni.

§. 9.

Mianowanie nauczycieli.

Kierownika mianuje Wydział krajowy po wysłuchaniu opinii sekcji stałej komisji krajowej dla spraw rolniczych i za zgodą c. k. Ministerstwa rolnictwa.

§. 10.

Kierownik jest urzędnikiem krajowym i ma prawa i obowiązki określone ustawą służby krajowej i statutem emerytalnym dla urzędników krajowych. Płacę tegoż ustanawia osobny etat, wysokość zaś wynagrodzenia dla reszty funkcjonariuszów oznacza Sejm krajowy na podstawie wniosków Wydziału krajowego.

IV. Uczniowie.

§. 11.

Uczniowie są:

- a) zwyczajni;
- b) praktykanci (tylko na kurs serkarski);
- c) hospitaneci.

Liczba uczniów na każdym kursie jest ograniczoną, liczbę praktykantów i hospitantów oznacza na wniosek kierownika Wydział krajowy.

Wszyscy uczniowie zwyczajni obowiązani są mieszkać w zakładzie.

§. 12.

**Warunki przyjęcia
na kurs niższy.**

Kandydaci starający się o przyjęcie na kurs niższy powinni się wykazać:

- 1) metryką lub innem wiarygodnem świadectwem, że ukończyli 17. rok życia;
- 2) świadectwem ukończenia z dobrym postępem szkoły ludowej, oraz poddać się egzaminowi wstępnemu, z którego kierownik osądzi, czy kandydat zdoła skorzystać z nauki na kursie;
- 3) świadectwem zdrowia;
- 4) świadectwem moralności;
- 5) pisemnem pozwoleniem rodziców lub opiekunów, jeśli kandydat nie jest pełnoletni;
- 6) świadectwem nóbstwa w razie, jeśli kandydat stara się o przyjęcie na koszt funduszu krajowego.

§. 13.

**Warunki przyjęcia
na kurs wyższy.**

Kandydaci starający się o przyjęcie na kurs wyższy szkoły jako uczniowie zwyczajni, powinni się wykazać:

- 1) metryką lub innem wiarygodnem świadectwem, że ukończyli 17. rok życia;
- 2) świadectwem ukończenia z dobrym postępem niższej szkoły rolniczej;
- 3) świadectwem zdrowia;
- 4) świadectwem moralności, z podaniem dotychczasowych zajęć przed wstąpieniem do szkoły mleczarskiej;
- 5) pisemnem pozwoleniem rodziców lub opiekunów, jeżeli kandydat nie jest pełnoletni;
- 6) świadectwem nóbstwa, jeśli kandydat stara się o przyjęcie na koszt funduszu krajowego.

Kandydaci, którzy nie ukończyli niższej szkoły rolniczej, mogą być przyjęci na wyższy kurs mleczarski na podstawie egzaminu wstępnego.

§. 14.

**Warunki przyjęcia
na kurs serkarski.**

Kandydaci starający się o przyjęcie na kurs serkarski jako uczniowie zwyczajni, winni prócz świadectw wymienionych w §. 13. poz. 1—6 przedłożyć świadectwo odbytej jednorocznej praktyki serkarskiej w jednej z lepszych serowni krajowych lub zagranicznych wyrabiających sery twarde.

Od uczniów wyższego kursu mleczarskiego (lub kursu uznanego za równorzędny) przy przechodzeniu na kurs serkarski wymagać się będzie czteromiesięcznej praktyki w serowni.

§. 15.

O przyjęciu na kursa mleczarskie i na kurs serkarski stanowi kierownik szkoły.

§. 16.

Opłaty i liczba uczniów.

Uczniom zwyczajnym udziela się nauki bezpłatnie. Za wikt i za utrzymanie w zakładzie, t. j. za pomieszkanie, pościel, światło i pranie, wnoszą uczniowie zwyczajni do kasy szkolnej następujące opłaty:

- a) na kursie mleczarskim niższym 120 k.;
- b) na kursie mleczarskim wyższym 240 k.;
- c) na kursie serkarskim 360 k

Uczniów niezamożnych może Wydział krajowy uwolnić od opłat w całości lub w części.

Ilość uczniów zwyczajnych ustanawiać będzie Wydział krajowy w granicach budżetu szkoły z uwzględnieniem odpowiedniego pomieszczenia.

§. 17.

Praktykanci.

Szkoła przyjmuje praktykantów w serkarstwie w dowolnych porach, za każdorazowym zezwoleniem Wydziału krajowego — najdłużej jednak na 1 rok. Kandydat winien posiadać warunki umożliwiające przyjęcie go po ukończeniu praktyki na kurs serkarski jako ucznia zwyczajnego.

Praktykanci nie otrzymują żadnych świadectw, mogą jedynie żądać poświadczenia pobytu w szkole.

W czasie praktyki biorą udział tylko w zajęciach praktycznych, a w obrębie zakładu obowiązani są do ścisłego zachowywania przepisów obowiązujących uczniów zwyczajnych. — Jeżeli otrzymują mieszkanie i pożywienie w zakładzie, opłacają kwotę 30 koron miesięcznie z góry, jeśli zaś z braku miejsca mieszkać muszą na własny koszt poza zakładem, a tylko żywią się w zakładzie, kwotę 20 koron miesięcznie z góry.

Pilni a ubodzy praktykanci mogą być od opłat tych w części lub całości przez Wydział krajowy uwolnieni.

§. 18.

Uczniowie i praktykanci obowiązani są do wykonywania wszystkich prac w mleczarni, oborze, chlewni, jak również porządków domowych, pod kierunkiem i nadzorem kierownika lub instruktora, i zobowiązani są w ogóle do ścisłego przestrzegania regulaminu szkoły i zleceń przełożonych.

§. 19.

Hospitanci.

Kierownik przyjmuje także hospitantów w dowolnych porach bez oznaczenia długości czasu, za opłatą tygodniową 6 koron za praktykę i naukę.

§. 20.

Hospitanci mają prawo brać udział w praktycznych zajęciach i wykładach, korzystać z pracowni, bibliotek i czytelnicy, ale w obrębie szkoły stosować się muszą do przepisów obowiązujących uczniów zwyczajnych.

Przy opuszczeniu szkoły nie otrzymują hospitanci żadnych świadectw, mogą jedynie żądać ogólnego poświadczenia pobytu w szkole.

Hospitanci mieszkają poza zakładem, mogą się tylko stołować w szkole za osobną umową.

§. 21.

Egzamina.

Przy końcu każdego kursu odbywają się egzamina z nauk ogólnie kształcących i zawodowych przed komisją egzaminacyjną, złożoną z kierownika, delegatów Wydziału krajowego i kraj. komisji rolniczej oraz opiekuna szkoły.

§. 22.

Tylko ci uczniowie, którzy w ciągu kursu wykazali przynajmniej dostateczne postępy z nauk i których nauczyciele uznali za praktycznie uzdolnionych, zostają przypuszczeni do egzaminu końcowego.

§. 23.

Na wszystkich kursach egzamin główny składa się z części teoretycznej i praktycznej.

Egzamin główny obejmuje następujące przedmioty :

A) Kurs niższy.

I. Część teoretyczna :

- 1) Rachunki i rachunkowość mleczarska.
- 2) Teorya mleczarstwa.

II. Część praktyczna :

- 1) Rozbiór mleka.
- 2) Znajomość maszyn.
- 3) Wyrób masła.

B) Kurs wyższy.

I. Część teoretyczna :

- 1) Rachunkowość mleczarska.
- 2) Teorya mleczarska.
- 3) Zasady chowu bydła i nierogacizny.

II. Część praktyczna :

- 1) Rozbiór mleka.
- 2) Znajomość maszyn.
- 3) Wyrób masła.
- 4) Obsługa kotłów parowych (przed osobną komisją rządową).

C) Kurs serkarski.

I. Część teoretyczna :

- 1) Mleczarstwo ogólne.
- 2) Serowarstwo.
- 3) Rachunkowość mleczarska.
- 4) Zasady chowu bydła i nierogacizny.

II. Część praktyczna :

- 1) Rozbiór mleka.
- 2) Znajomość maszyn.
- 3) Wyrób masła.
- 4) Wyrób sera.
- 5) Obsługa kotłów parowych (przed osobną komisją rządową).

§. 24.

W razie niepomyślnego wyniku egzaminu może komisya egzaminacyjna zezwolić na powtórzenie go w części lub całości w oznaczonym czasie.

§. 25.

Świadectwa.

W świadectwach oznacza się obok postępów ucznia w naukach i zajęciach praktycznych także zachowanie się i pilność ucznia, tudzież specjalne jego uzdolnienie. Do oznaczenia postępów w naukach służą następujące stopnie: bardzo dobry, dobry, dostateczny, niedostateczny. Pilność oznacza się stopniami: chwalebna, dostateczna, niedostateczna. Zachowanie oznacza się stopniami: zupełnie odpowiednie, odpowiednie.

V. Zarząd i nadzór.

§. 26.

Kierownik.

Kierownik szkoły jest bezpośrednim przełożonym grona nauczycieli i uczniów.

Kierownik załatwia wszelkie sprawy wewnętrzne szkoły i odpowiada za zgodne z przepisami prowadzenie szkoły, porządek i karność.

§. 27.

Stosunek Wydziału kraj. do szkoły.

Zwierzchnią władzą zakładu jest Wydział krajowy Królestwa Galicyi i Lodomeryi wraz z Wielkiem Księstwem Krakowskiem. Do jego zakresu działania należy w szczególności: mianowanie nauczycieli, rewizya i zatwierdzenie rozkładu godzin w szkole, bezpośrednia dyspozycya funduszami szkoły w zakresie budżetu, decydowanie o przyjęciu ucznia na koszt funduszu krajowego, postanawianie o nadzwyczajnych potrzebach, o ile one mogą być zaspokojone z funduszu krajowego lub oddanych pod rozporządzenie Wydziału krajowego, ustanowienie opiekuna szkoły. We wszystkich tych sprawach, z wyjątkiem dotyczących zwyczajnego zarządu szkoły w zakresie budżetu, działa Wydział krajowy po wysłuchaniu zdania sekcji stałej krajowej komisji dla spraw rolniczych, w której to sekcji, prócz członków wyznaczonych przez pełną komisję, zasiada także delegat c. k. Rządu z głosem stanowczym, ilekroć sprawa szkoły stanowi przedmiot obrad sekcji.

Sprawy większej wagi, a mianowicie: zmiana niniejszego statutu i planu naukowego, użycie subwencji państwowej, mianowanie kierownika, podlegają zatwierdzeniu c. k. Ministerstwa rolnictwa, które nadto ma prawo nadzorować zakład przez swe organa i żądać statystycznych wykazów i sprawozdań.

§. 28.

Opiekun szkoły.

Miejscowy nadzór nad szkołą sprawuje opiekun szkoły, ustanowiony przez Wydział krajowy.

Opiekun wykonuje nadzór nad administracją, nad kierunkiem naukowym i moralnym w szkole i o swych spostrzeżeniach w tym względzie poczynionych zdaje sprawę Wydziałowi krajowemu.

§. 29.

Postanowienia końcowe.

Osobne regulaminy i instrukcye określają obowiązki kierownika i nauczycieli i normują porządek wewnętrzny szkoły.

Plan nauk.

A) Kurs niższy.

1. Nauki ogólnie kształcające.

a) Religia. Nauka moralności oraz obowiązków człowieka wobec Boga, bliźniego i siebie samego — w formie katechizowania po Mszy św.

b) Język polski. Dyktando. Stylistyka kupiecka. Ćwiczenia w celu wyrobienia wprawy stylistycznej z uwzględnieniem spraw obchodzących mleczarstwo. Wypełnianie druków frachtowych i pocztowych, podania, reklamacye.

c) Rachunki. Powtórzenie niezbędnych wiadomości z rachunków. Zadania pisemne.

2. Nauki zawodowe.

a) Mleczarstwo. Własności i skład mleka; obchodzenie się z mlekiem po wydojeniu, przechowywanie i transport; dawne sposoby zbierania śmietany, centryfugi. Wyrób masła, przechowanie i transport. Zużytkowanie odpadków. O spółkach mleczarskich.

b) Ogólne zasady hodowli bydła i nierogacizny. O życiu zwierząt w ogóle; wybór odpowiednich ras, żywienie, pielęgnowanie, wychów bydła mlecznego; wypas cieląt; trzoda chlewna.

c) Rachunkowość. Rachunkowość pojedyncza techniczna i kupiecka, prowadzenie ksiąg i tabel na wzorach najprostszych, kalkulacya. Zadania pisemne.

3. Zajęcia praktyczne.

a) W pracowni: oznaczanie ciężaru gatunkowego i ilości tłuszczu, stopień kwasoty mleka; oznaczanie zanieczyszczeń.

b) W oborze: dozór żywienia, pielęgnowania krów mlecznych i cieląt, dojenie, branie próbnych udojów.

c) W mleczarni: Odbiór mleka, oddzielanie śmietany, wyrób masła, opakowanie, wysyłka, prowadzenie wykazów i tabel. Porządki w mleczarni, wyrób paczek.

d) w chlewni: dozór wypasu świń serwatką i maślanką.

e) Dyspozycye: sprawozdania ustne z czynności, kontrola wykazów i tabel, kontrola wieczorna w mleczarni, rozdział czynności na dzień następny.

B) Kurs wyższy.

1. Nauki ogólnie kształcające.

a) Religia — jak na kursie niższym.

b) Język polski — jak na kursie niższym.

c) Rachunki — jak na kursie niższym. Nadto: Reguła trzech pojedyncza i złożona. Rachunek spółki i procenta. Miary i wagi dawne i metryczne. Obliczanie powierzchni i pojemność najzwyczajniejszych brył. Zadania wszystkie odnosić się mają do przykładów branych z praktyki mleczarskiej.

2. Nauki zawodowe.

a) Mleczarstwo. Jak na kursie niższym, tylko w szerszych rozmiarach. Nadto: Najogólniejszy zarys nauki o bakteriach, rola ich w mleczarstwie. O mleczarniach handlowych i spółkowych; działalność i znaczenie spółek; podatki.

b) Ogólne zasady hodowli bydła i nierogacizny. Jak na kursie niższym. Nadto: Zasady żywienia bydła mlecznego ze szczególnem uwzględnieniem pasz wpływających na jakość mleka. Chów w kierunku mlecznym.

c) Rachunkowość. Jak na kursie niższym. Nadto: Obliczanie jednostek karmowych, ilość i mleka i masła od pojedynczych sztuk i kosztów produkcji 1 kg. masła.

d) Obsługa kotłów parowych. O budowie kotłów parowych i ich rodzajach, palowiska, zamurowanie, armatura, obsługa kotłów, najważniejsze przepisy o kotłach parowych, obliczanie siły ogrzewalnej paliwa, powierzchni ogrzewalnej kotła; kanały płomienne i komin.

3. Zajęcia praktyczne.

a) W pracowni — jak na kursie niższym w nieco szerszych rozmiarach. Nadto: prostsze metody oznaczania zafałszowania produktów mleczarskich.

b) W oborze i chlewni — jak na kursie niższym.

c) W mleczarni — jak na kursie niższym. Nadto: obsługa kotła parowego i maszyn parowych; pasteuryzowanie i sterylizowanie.

d) Dyspozycje — jak na kursie niższym.

C) Kurs serkarski.

1. Nauki ogólnie kształcące.

a) Religia — jak na kursie wyższym (wspólnie z uczniami obu kursów mleczarskich).

b) Język polski — wspólnie z kursem wyższym mleczarskim.

c) Rachunki — wspólnie z kursem wyższym mleczarskim

2. Nauki zawodowe.

a) Mleczarstwo — wspólnie z kursem wyższym mleczarskim.

b) Serkarstwo. Własności chemiczne i fizyczne mleka, wydzielanie sernika; podpuszczka, obrabianie surowej masy sera, formowanie, dojrzewanie; bakterye i ich rola w serkarstwie, wady serów; przechowanie. Wyrób serów Grouyères, serów miękkich. Sery kwaśne. Bryndza.

c) Ogólne zasady hodowli bydła i nierogacizny — jak na kursie wyższym mleczarskim i wspólnie z nim.

d) Rachunkowość — wspólnie z kursem wyższym mleczarskim.

e) Obsługa kotłów parowych — wspólnie z kursem wyższym mleczarskim.

3. Zajęcia praktyczne.

a) W pracowni — jak na kursie wyższym mleczarskim.
Nadto: oznaczanie suchej masy, próba fermentacyjna, badanie podpuszczki na siłę i czystość.

b) W oborze i chlewni — jak na kursie wyższym mleczarskim.

c) W mleczarni — jak na kursie wyższym mleczarskim.
Nadto: wykonywanie wszystkich prac w serowai, piwnicach i składzie serów.

d) dyspozycye — jak na kursie wyższym mleczarskim.

Zestawienie godzin wykładowych.

	Kurs niższy	Kurs wyższy	Kurs serkarski	U w a g i
	Ogólna ilość godzin			
<i>I. Nauki ogólnie kształcące :</i>				
Religia	17	35	(52)	Na kursie serkarskim wspólnie z wyższym mleczarskim.
Język polski	40	50	(50)	Na kursie serkarskim wspólnie z wyższym kursem
Rachunki.	40	75	(75)	Na kursie serkarskim wspólnie z wyższym kursem
<i>II. Nauki zawodowe :</i>				
Mleczarstwo	60	150	(150)	Na kursie serkarskim wspólnie z wyższym kursem
Serkarstwo	—	—	50	
Rachunkowość	40	50	(50)	Na kursie serkarskim wspólnie z wyższym kursem
Chów bydła i nier.	25	25	(25)	Na kursie serkarskim wspólnie z wyższymi kursami
Obsługa kotłów.	—	30	(30)	Na kursie serkarskim wspólnie z wyższym kursem
<i>III. Zajęcia praktyczne:</i>				
Dyspozycye	30	60	(90)	Na kursie serkarskim równolegle z kursem wyższym i niższym.
Cwiczenia w pracowni	90	190	(280)	
R a z e m	342	665	(862)	
Ilość dni nauki	91	160	(250)	

Sprawozdanie

Dyrekcji krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie za czas
od 1. maja 1903 do 30. czerwca 1904.

Szkoła mleczarska w Rzeszowie otwartą została dnia 1. maja 1903 roku kursem niższym czteromiesięcznym. Przyspieszenie otwarcia szkoły mimo niepełnego urządzenia maszynowego mleczarni i mimo braku drogiego budynku (nowy budynek rozpoczęto budować w sierpniu 1903) było koniecznem ze względu na wielkie zapotrzebowanie fachowo wykształconych kierowników mleczarni ręcznych.

W okresie sprawozdawczym odbyły się dwa kursa niższe czteromiesięczne: pierwszy trwał od 1. maja do 31. sierpnia 1903, drugi od 1. listopada 1903 do 1. marca 1904. Podczas przerwy dwumiesięcznej między obu kursami przeprowadzono gruntowną przerwóbkę wewnętrznych urządzeń mleczarni i szkoły i dano nowy dach na budynku głównym. Ponieważ jednak mleczarnia mimo to musiała funkcjonować, więc wyzyskano czas ten w ten sposób, że za zezwoleniem Wydziału krajowego przyjmowano na praktykę zarówno uczni ukończonych, jak też i kandydatów na kurs następny.

Na pierwszy kurs przyjął Wydział krajowy uczniów 12, na następny uczniów 14, razem 26. W ciągu pierwszego kursu wydalono 1 ucznia, tak, że do 1. marca 1904 ukończyło szkołę uczniów 25.

Rezultat klasyfikacji był następujący: 12 uczniów wykazało postęp bardzo dobry, 5 dobry, 7 dostateczny, 1 uczeń egzaminu nie złożył.

Na podstawie tej klasyfikacji uznano 21 uczniów za uzdolnionych do samodzielnego prowadzenia mleczarni ręcznej, 4 do pełnienia obowiązków pomocników mleczarskich.

Wiek uczniów wynosił od 16 do 26 lat, w przeważnej ilości lat 19.

Przed wstąpieniem do szkoły mleczarskiej ukończyło:

szkołę ludową	10 uczniów
1—3 klas szkoły wydziałowej	5 „
1 rok seminarjum nauczycielskiego	2 „
niższą szkołę rolniczą	5 „
1 rok c. k. szkoły przemysłowej	1 „
4 klasę gimnazjalną	1 „
kraj. Szkołę stolarską	1 „

Jedynastu uczniów wykazało się nadto odbyłą przed wstąpieniem do szkoły praktyką mleczarską.

Według stanu rodziców było: Synów włościan 14, urzędników 2, rzemieślników 8, nauczycieli ludowych 1.

Prócz uczni zwyczajnych przyjmowała Szkoła hospitantów na dłuższy lub krótszy przeciąg czasu. W okresie sprawozdawczym było ich siedmiu, z tych 4 jako stypendystów Wydziału krajowego. Hospitant Tadeusz Turski odbył cały czteromiesięczny kurs i złożył za zezwoleniem Wydziału krajowego egzamin na kierownika mleczarni ręcznych.

W obecnej chwili 21 uczniów pozostaje na posadach jako kierownicy mleczarni, lub jako samoistni właściciele mleczarni. Posady kierowników uzyskali uczniowie za pośrednictwem Szkoły. Jak dotychczasowe doświadczenie wykazało, popyt za ukończonymi uczniami Szkoły okazuje się większym jak ilość kandydatów, tak że prawdopodobnie wkrótce potrzeba będzie ilość uczniów przyjmowanych na każdy z kursów powiększyć przynajmniej do 16tu.

Z dniem 1. marca rozpoczął się pierwszy wyższy kurs mleczarski dla kierowników mleczarni parowych. Przyjęto również uczniów 12. Kurs ten ukończony zostanie z końcem października br.

Mleczarnia szkolna funkcjonuje bez przerwy od dnia 1. maja 1903 r. Początkowo przeróbka mleka na podstawie umowy z dostawcami odbywała się kosztem i siłami szkoły, ale na rachunek producentów. Ponieważ jednak projektowana Spółka producentów nie doszła do skutku, przeto za zezwoleniem Wydziału krajowego rozpoczęła szkoła z dniem 1. stycznia 1904 prowadzić całą przeróbkę na własny rachunek.

Na podstawie zawartych kontraktów otrzymuje szkoła mleko z 8 folwarków okolicznych (z niektórych tylko część produkeji) i posiada jedną filię śmietankową. Zapłata za mleko i śmietanę odbywa się według przeciętnej zawartości tłuszczu.

Głównym produktem Szkoły jest masło, pozatem jednak na razie w małym zakresie rozpoczęto wyrób kilku gatunków serów podpuszczkowych. Wyrabia się więc: ser limburgski, romadour, rosyjski stepowy (z chudego mleka), imperial i serki śniadaniowe. Wyrób serów zostanie znacznie rozszerzony z chwilą, gdy szkoła otrzyma serkarza, co ma nastąpić wkrótce.

Ponieważ jednak mleko dostarczane obecnie musi być stosunkowo dość długo transportowane i bardzo często z powodu zbyt wysokiego stopnia kwasoty nie nadaje się zupełnie do wyrobu serów, dlatego stara się szkoła o zawarcie umowy o dostawę mleka z najbliższej szkoły położonym folwarkiem, przyczem postawiono jako warunek odpowiednie żywienie krów. Mleko to szkoła sama odbierze zaraz po wydojeniu, sama zajmie się natychmiast ochłodzeniem i ewentualnem przechowaniem. Mleko to zostanie wyłącznie użyte do wyrobu serów. Jest wszelka nadzieja, że układ od 1. stycznia 1905 dojdzie do skutku.

Zestawiony rachunek nabiału za pierwsze półrocze (od 1. stycznia do 30. czerwca 1904) przedstawia się następująco:

1. mleko pełne:

Uzyskano 173.511 litrów; z tego sprzedano	4.010 litr.
przerobiono na sery podpuszczkowe	1.057 "
oddzielono na wirówce	168.360 "
strata przy przeróbce	84 "

2. mleko zbierane:

Uzyskano 147,645 litrów; z tego sprzedano	44.663 litr
przerobiono na ser	98.510 "
zmieszano z maślanką	2.122 "
straty	1.707 "

3. śmietana:

Uzyskano	21.539 litrów	
filia śmietankowa	14.375 "	
Razem	35.914 litrów	Z tego sprzedano
		183 litr.
		przerobiono
		35.731 "

4. maślanka:

Uzyskano	27.079 litrów	
dodano mleka jak poz. 2	2.122 "	
Razem	29.201 litrów	Z tego sprzedano
		20.941 litr.
		przerobiono
		7.558 "
		straty
		662 "

5. masło:

Uzyskano	8.347	klgr.		
dokupiono	54	„		
Razem	8.401	klgr.	Z tego sprzedano	7.917.85 klgr.
			remanent	483.15 „

6. sery:

a) ser chudy dzierzkowy:

Uzyskano	6.539		sprzedano	6.289 klgr.
			remanent	250 „

b) sery podpuszczkowe miękkie:

Uzyskano sztuk	688		sprzedano	501 sztuk
			remanent	187 „

Przeciętna zawartość tłuszczu w mleku odbieranem przez Szkołę była następująca:

	min.	max.	średnia:
styczeń	2.8	3.6	3.10
luty	2.8	3.5	3.05
marzec	2.9	3.3	3.09
kwiecień	2.8	3.4	3.10
maj	3.0	3.5	3.10
czerniec	3.2	3.6	3.30
	2.9	3.5	3.12

Rzeszów, dnia 31. lipca 1904.

Z Dyrekcji kraj. Szkoły mleczarskiej w Rzeszowie.

Dr. Tadeusz Ryłski.

Stan mleczarń w Galicyi w r. 1903.

Od czasu ostatniego opracowania stanu mleczarstwa w Galicyi¹⁾ upłynęło 5 lat, zarówno więc dla biorących udział w akeji mającej na celu podniesienie mleczarstwa w kraju, jak i dla szerszego ogółu, jest rzeczą pożądaną zdać sobie sprawę, co w ciągu tego okresu czasu na tem polu zdziałośo, w jakim kierunku postępuje rozwój mleczarstwa i jaki jest jego dzisiejszy stan.

Przedewszystkiem było konieczną rzeczą ustalić liczbę mleczarń istniejących w Galicyi. W tym celu Wydział krajowy rozesłał do Rad powiatowych, oddziałów galic. Towarzystwa gospodarskiego i okręgowych Towarzystw rolniczych okólnik z wezwaniem do przedłożenia spisu mleczarń, jakie istniały w obrębie ich działalności w końcu r. 1903. Uzyskany wykaz został uzupełniony dzięki uprzejmości fabryk, sprzedających aparata mleczarskie i w drodze korespondencji prywatnej. Otrzymałszy w ten sposób dość wierny spis mleczarń, rozesłano do wszystkich kwestyonaryusz. Z nadesłanych odpowiedzi zupełne dane zawierało 77, a 31 odpowiedzi nie zawierało niektórych dat. Zanim zebrany materiał zostanie szczegółowo opracowany, podajemy tutaj szereg danych na jego podstawie uzyskanych.

Ogólna ilość mleczarń wszelkiego typu, posiadających się wirówką, wynosiła w końcu 1903 roku 297; w roku 1898 wynosiła ona 106, w przeciągu zatem 5 lat liczba mleczarń wirówkowych potroiła się.

Obraz rozmieszczenia tych mleczarń w poszczególnych powiatach podaje następująca I. tablica:

Tabl. I. Rozmieszczenie mleczarń według powiatów.

L. p.	Powiat	Ilość mleczarń		Zmiany
		w roku 1898	w roku 1903	
1	Biała	4	5	+
2	Bóbrka	3	8	+
3	Bochnia	1	7	+
4	Bohorodczany	—	—	—
5	Łorszczów	1	3	+
6	Brody	1	3	+
7	Brzesko	—	14	+
8	Brzeżany	—	1	+
9	Brzozów	4	9	+
10	Buczacz	—	5	+
11	Chrzanów	—	1	+
12	Cieszanów	3	7	+
13	Czortków	1	3	+
14	Dąbrowa	1	2	+
15	Dobromil	2	2	.
16	Dolina	—	1	+
17	Drohobycz	—	—	—
18	Gorlice	—	2	+

¹⁾ Sprawozdanie Wydziału krajowego z czynności dotyczących podniesienia mleczarstwa. L. W. 85.999/99. Alegat 3. Obecny stan produkcji masła w Galicyi. Dr. T. Rylski.

L. p.	Powiat	Ilość mleczarni		Zmiany	
		w roku 1898	w roku 1903		
19	Gródek	2	4	+	2
20	Grybów	—	1	+	1
21	Horodenka	—	4	+	4
22	Husiatyn	1	5	+	4
23	Jarosław	5	5	.	.
24	Jaśło	1	7	+	6
25	Jaworów	5	5	.	.
26	Kałuż	1	8	+	7
27	Kamionka	1	5	+	4
28	Kolbuszowa	—	—	—	—
29	Kołomyja	1	11	+	10
30	Kossów	—	—	—	—
31	Kraków (okolica)	1	2	+	1
32	Krosno	2	7	+	5
33	Limanowa	2	5	+	3
34	Lisko	4	4	.	.
35	Lwów (okolica)	—	6	+	6
36	Łańcut	2	9	+	7
37	Mielec	1	3	+	2
38	Mościska	3	8	+	5
39	Myślenice	2	5	+	3
40	Nadwórna	—	—	—	—
41	Nisko	—	1	+	1
42	Nowy Sącz	2	4	+	2
43	Nowy Targ	—	1	+	1
44	Pilzno	1	1	.	.
45	Podhajce	—	1	+	1
46	Przemyśl	8	10	+	2
47	Przemyślany	1	2	+	1
48	Rawa ruska	1	4	+	3
49	Rohatyn	2	10	+	8

L. p.	Powiat	Ilość mleczarni		Zmiany	
		w roku 1898	w roku 1903		
50	Ropczyce	1	3	+	2
51	Rudki	1	5	+	4
52	Rzeszów	5	11	+	6
53	Sambor	1	—	—	1
54	Sanok	2	11	+	9
55	Skałat	2	3	+	1
56	Śniatyn	2	3	+	1
57	Sokal	1	8	+	7
58	Stanisławów	—	—	—	—
59	Stare miasto	—	—	—	—
60	Stryj	2	1	—	1
61	Tarnobrzeg	1	1	.	.
62	Tarnopol	2	4	+	2
63	Tarnów	3	2	—	1
64	Tlumacz	—	1	+	1
65	Trembowla	—	—	—	—
66	Turka	1	2	+	1
67	Wadowice	—	4	+	4
68	Wieliczka	—	4	+	4
69	Zaleszczyki	—	2	+	2
70	Zbaraż	—	—	—	—
71	Złoczów	2	5	+	3
72	Żółkiew	1	3	+	2
73	Żydaczów	2	2	.	.
74	Żywiec	1	1	.	.
	Kraków (miasto)	3	5	+	2
	Lwów (miasto)	4	5	+	1
	Razem . . .	106	297	+	191

Najwięcej mleczarni znajdowało się w powiatach :

brzeskim	14	(w r. 1898 nie było żadnej)
kołomyjskim	11	" była 1)
rzeszowskim	11	" " 5)
sanoekim	11	" " 2)
przemyskim	10	" " 8)
rohatyńskim	10	" " 2)
brzozowskim	9	" " 4)

w 12 powiatach znajdowało się zaledwie po jednej mleczarni, a w 11 powiatach nie było w r. 1903 wcale mleczarni posługujących się wirówką.

Wzrost liczby mleczarni nie objawia się we wszystkich okolicach równomiernie; nie daje się tu także zauważyć zależności od warunków przyrodzonych rozmaitych okolic kraju, głównie zaś oddziaływał przykład bardziej przedsiębiorczych jednostek i, że się tak wyrażę, wpływ agitacji. W okolicach tych miejscowości, gdzie się odbywały kursa mleczarskie, np. w brzeskim powiecie, powstało stosunkowo bardzo wiele mleczarni; wystawa, jaka miała miejsce w Kałuszu i odbywające się przy tej sposobności pouczenia, przeprowadzone przez instruktora p. Bajorskiego, spowodowały również założenie w okolicy Kałusza szeregu mleczarni.

Owe 77 mleczarni, które nadesłały zupełnie wyczerpujące odpowiedzi (z wyjątkiem mleczarni miejskich), przerobiły w ciągu roku 8,405.291 l. mleka i wyprodukowały 326.600 kg. masła, co odpowiada wydatkowi 25·7 l. mleka na 1 kg. masła. Na jedną mleczarnię wypada przeciętnie rocznie 109.159 l. mleka i 4.241 kg. masła, czyli dziennie 298 l. mleka i 11·6 kg. masła. Cyfry te jednakże są cokolwiek wyższe od rzeczywistych skutkiem tego, że obrachunkiem objęte są największe stosunkowo mleczarnie, a brak właśnie najmniejszych. Przeciętna parowa mleczarnia przerabiała rocznie 333.432 l. mleka, dziennie 913 l. masła zaś produkowała rocznie 12.000 kg., dziennie 35 kg. Na mleczarnię ręczną wypada przeciętnie rocznie 90.207 l. mleka i 3.518 kg. masła, dziennie 247 l. mleka i 9·6 kg. masła.

Obliczywszy teraz, ile masła wyprodukowały mleczarnie, które nie nadesłały sprawozdań, znajdziemy przybliżoną produkcję masła wszystkich mleczarni w Galicyi w r. 1903. Ze względu na to, że przeważna część mleczarni, obrachunkiem nie objętych, są małe dworskie mleczarnie — przyjmując przeciętnie produkcję masła pozostałych mleczarni 1.814 kg. rocznie, tj. tyle, ile produkowały rocznie mleczarnie, których przeróbka nie przewyższała 300 l. mleka dziennie.

Całkowita roczna produkcja masła w 77 mleczarniach . . . 326.660 kg.

Roczna produkcja pozostałych 223 mleczarni po 1814 kg.

w przybliżeniu 464 522 kg.

Razem 791.182 kg.

Zatem cała produkcja masła mleczarnianego Galicyi w r. 1903 wynosiła w przybliżeniu blisko 800.000 kg. Cyfra ta, w części szacunkowa, nie jest ścisłą, jednakże według wszelkiego prawdopodobieństwa nie odbiega daleko od rzeczywistości. Powyższa produkcja masła przedstawia wartość 1,661.482 K., licząc 1 kg. masła 2 kor. 20 gr.

W porównaniu z r. 1898 produkcja wzrosła nieznacznie, podczas gdy liczba mleczarni powiększyła się w trójnasób, produkcja podniosła się zaledwie o 46%; w stosunku do znacznego wzrostu liczby mleczarni produkcja masła w Galicyi nie tylko nie podniosła się, lecz nawet cofnęła się. Przeciętna przeróbka jednej mleczarni łącznie z parowemi w r. 1903 (109.159 litrów mleka rocznie, 11·9 kg. masła dziennie) równa się przeciętnej przeróbce mleczarni ręcznej w r. 1898 (109.900 l. mleka rocznie, dziennie 11 kg. masła). Produkcję masła przeciętnej mleczarni ręcznej obliczano w r. 1898 na 4.300 kg., w roku 1903 zaś wypada na jedną mleczarnię z pośród objętych statystyką 3.518 kg. masła rocznie; w rzeczywistości przeciętna mleczarnia ręczna przerabiała w r. 1903 nieco mniej, ponieważ w obliczeniach w braku ścisłych danych nie uwzględniono bardzo wielu drobnych mleczarni, natomiast wszystkie większe weszły do obliczeń. Jak dalece mleczarnie galicyjskie są drobne, dowodzi to, że całą podaną powyżej produkcję masła 297 mleczarni galicyjskich wyprodukowałyby 20 mleczarni parowych o dziennej przeróbce 3.000 l. każda!

Pod względem organizacyi mleczarnie w Galicyi podzielić można na 4 typy: 1) spółkowe, zorganizowane na podstawie ustawy z r. 1873, 2) przemysłowe, przerabiające kupny nabiał, 3) prywatne, przerabiające własny nabiał (głównie dworskie), 4) szkolne. Szczegółowy podział pod tym względem 108 mleczarni, które bardziej wyczerpująco odpowiedziały na kwestyonaryusz, uwidoczniomy jest w tablicy II.

Tabl. II.

Rodzaj mleczarni	Ilość	%
spółkowe	7	6·5
przemysłowe.	31	28·7
prywatne	65	60·2
szkolne	5	4·6

Jak widać z tego zestawienia w Galicyi ogromnie przeważa typ mleczarni jednostkowych, z pomiędzy nich szczególnie mleczarnie prywatne (głównie dworskie). Z pomiędzy 108 mleczarni spółkowe stanowią mały odsetek (6·6%, w stosunku zaś do wszystkich mleczarni w Galicyi zaledwie 2·4%), mleczarnie przemysłowe $\frac{1}{3}$ część (28·7%, w stosunku do wszystkich mleczarni 10·8%); prywatne 60·2% (w stosunku do wszystkich mleczarni 84·8%).

Pod względem siły popędowej wśród mleczarni galicyjskich dadzą się rozróżnić: parowe, poruszane silnicą gazową, elektryczną, kieratowe i ręczne. Mleczarni silnicowych (parowych i innych) znajduje się w Galicyi bardzo mało; przeważającą większość stanowią mleczarnie ręczne. Z pośród 108 mleczarni, które nadeszły odpowiedzi, a pomiędzy którymi, z wyjątkiem jednej, znajdowały się wszystkie mleczarnie silnicowe, ręczne stanowią $\frac{9}{10}$ (90·7%), parowe 6·6%, poruszane silnicą gazową, elektryczną i kieratem razem 2·7% (Tabl. III.). W stosunku do wszystkich mleczarni w Galicyi mleczarnie ręczne stanowią 96·6%, parowe 2·4%.

Tabl. III.

Rodzaj mleczarni	Ilość	%
parowe	7	6·6
poruszane silnicą parową .	1	0·9
poruszane silnicą elektryczną	1	0·9
kieratem	1	0·9
ręczne	98	90·7

Obraz wielkości mleczarni w Galicyi uzupełnia tablica IV. (patrz str. 25.), przedstawiająca ich podział według wysokości dziennej przeróbki.

Jak widać z niej, więcej niż $\frac{3}{4}$ (77·8%) mleczarni pod względem ilości przerabianego mleka nie odpowiada minimum, niezbędnemu dla racjonalnego prowadzenia mleczarni (tygodniowo około 3 beczek pięćdziesięciokilowych masła, czyli 500 litrów mleka dziennie). Powyżej 1000 l. mleka dziennie przerabiała zaledwie dziesiąta część z pośród mleczarni, o których posiadamy dokładniejsze dane. Jeżeli weźmiemy pod uwagę, że daty tu podane odnoszą się do największych mleczarni (włącznie z miejskimi mleczarniami), a wśród pozostałych 189 mleczarni, nie objętych niniejszym obliczeniem, mleczarnie o produkcji ponad 300 l. są wyjątkowymi, to powyższy stosunek zmieni się jeszcze na niekorzyść. Jeżeli wyłączymy 4 największe mleczarnie miejskie, to okaże się, że najwyższa dzienna przeróbka ręcznej mleczarni wynosiła 2.660 l. (mleczarnia spółkowa w Rybnej, mleczarnia ta zarazem przerobiła dziennie najwięcej mleka z pośród wszystkich mleczarni w Galicyi), najwyższa dzienna przeróbka mleczarni parowej wynosiła 1.612 l.

Jeżeli uwzględnimy rozmaite typy mleczarni pod względem organizacji, to absolutnie mleczarni średnich i większych było najwięcej wśród przemysłowych (10 wraz z 4 miejskimi); najmniej zaś wśród spółkowych; relatywnie jednakże stosunek ten przedstawia się odwrotnie: wśród mleczarni spółkowych, średnich i większych znajdujemy najwięcej, bo prawie połowa (42·8%), najmniejszy zaś odsetek wykazują mleczarnie prywatne (13·8%), pomiędzy przemysłowymi mleczarniami, przerabiające powyżej 500 l. mleka dziennie, stanowią trzecią część (35·5%).

Stosunek produkcji zimowej do letniej przedstawia się na ogół niekorzystnie: w przecięciu produkcya letnia jest 1·6 razy większa od zimowej. Wahania w poszczególnych mleczarniach są bardzo znaczne. Przeciętny stosunek najlepiej przedstawia się

Tabl. IV. Podział mleczarni według wysokości dziennej przeróbki.

Rodzaj mleczarni według organizacyi	D z i e n n a p r z e r ó b k a																	
	Razem		poniżej 100 litr		od 100—200		od 200—300		od 300—500		od 500—1000		ponad 1000 l.		do 500 l.		ponad 500 l.	
	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%
spółkowych	7	100,0	1	14,3	1	14,3	1	14,3	1	14,3	2	28,6	1	14,3	4	57,3	3	42,8
przemysłowych	31	100,0	3	9,7	8	25,8	5	16,1	4	13,0	5	16,1	6	19,4	20	64,5	11	35,5
prywatnych	65	100,0	23	35,4	13	20,0	9	13,8	11	17,0	5	7,7	4	6,2	56	86,2	9	13,8
szkolnych	5	100,0	3	60,0	—	—	1	20,0	—	—	—	—	1	20,0	4	80,0	1	20,0
Razem	108	100,0	30	27,8	22	20,3	16	14,9	16	14,9	12	11,1	12	11,1	84	77,2	24	22,2

w mleczarniach prywatnych, gdzie wynosi 1 i 1,5, najgorzej w mleczarniach przemysłowych, gdzie całkowita produkcja zimowa prawie równa się połowie produkcji letniej (1:1,9). Tabl. V.

Tabl. V. Stosunek zimowej produkcji masła do letniej.

Rodzaj mleczarni	Stosunek produkcji zimowej do letniej			Stosunek minimum w jednym miesiącu dostawionego mleka do maximum		
	najniższy	najwyższy	przeciętny	najniższy	najwyższy	przeciętny
spółkowe	1:1,4	1:2,2	1:1,7	1:1,2	1:4,3	1:2,7
przemysłowe	1:1,3	1:3,1	1:1,9	1:1,3	1:49,2	1:9,5
prywatne	1:0,9	1:3,4	1:1,5	1:1,2	1:6,4	1:2,7
szkolne	1:1,1	1:2,1	1:1,6	1:1,6	1:4,5	1:3,1
Razem	1:0,9	1:3,4	1:1,6	1:1,6	1:49,2	1:3

Stosunek minimum dostarczonego w jednym miesiącu mleka do maximum mleka dostarczonego w innym miesiącu, jest znacznie szerszy i wynosi w przecięciu dla wszystkich mleczarni 1:3. Różnice pod tym względem między rozmaitemi typami mleczarni są ogromne. Najlepiej stoją pod tym względem mleczarnie spółkowe, ponieważ każdy członek spółki obowiązany jest o każdej porze roku wszystko mleko pozostałe po zaspokojeniu własnych potrzeb dostarczyć do mleczarni, a także w mleczarniach prywatnych (1:2,7); najgorzej jest pod tym względem w mleczarniach przemysłowych, gdzie stosunek powyższy wynosi przeciętnie 1:9,5.

Wahania w miesięcznej przeróbce są bardzo duże; najmniejsze wahanie spotykamy w mleczarniach spółkowych, najszerze w mleczarniach przemysłowych, gdzie stosunek mleka dostarczanego w jednym miesiącu (zimowym) do mleka dostarczanego w innym miesiącu (letnim) dochodził do 1:49,2 (1.863 l. mleka w grudniu i 91.675 w czerwcu). W poszczególnych mleczarniach przemysłowych stosunek ten wyrażał się jak następuje;

1:21,30 (29.831 l. w grudniu i 63.538 l. w czerwcu)

1:19,05 (6.284 l. " " i 119.697 l. " ")

1:17,93 (928 l. w styczniu i 16.639 l. w maju).

Fakt ten tłumaczy się ogólnym niskim stanem hodowli bydła rogatego, zwłaszcza u włościan; krowy ciążą się na wiosnę, w zimie żywność są bardzo niedostatecznie, z drugiej zaś strony dostawcy, nie będąc członkami spółki, nie są niezem związani z mleczarnią i w zimie, kiedy nabiał droższy, wyrabiają masło u siebie w domu, lub sprzedają mleko świeże. Te silne wahania w wysokości produkcji, zależnie od pory roku, odstręczają lepszych odbiorców i uniemożliwiają wszelką poważną akcję, zdążającą do zorganizowania handlu masłem.

Główna część naszej produkcji dotychczas pozostaje w kraju; te mleczarnie, na odpowiedziach których opieram swe obliczenia, wysłały za granicę kraju zaledwie około czwartej części swej produkcji (27%). Mniejsze mleczarnie sprzedają masło głównie w kraju; mleczarnie przerabiające poniżej 100 l. mleka dziennie, 91% swej produkcji zbywają w kraju. Większe mleczarnie wysyłają za granicę około połowy swej produkcji; miejskie — odpowiednio do swego charakteru — zaspakajające miejscowe zapotrzebowania, za granicę wysyłają niewiele masła (14%). Tabl. VI. (patrz str. 27.).

Tabl. VI. Zbyt masła i osiągnane ceny.

Rodzaj mleczarni podług wysokości dziennej przeróbki	Sprzedano masła		Osiągnięto za jeden kilogram masła					
	w kraju	za granicą	najwięcej	najmniej	przeciętnie	najwięcej	najmniej	przeciętnie
	%		w hurtownej sprzedaży			w drobnej sprzedaży		
	całej produkcji		K o r o n a			K o r o n		
przerabiające ponad 1000 l. miejskie	86	14	2.60	2.—	2.41	3.20	2.60	2.78
przerabiające ponad 1000 l. wiejskie	59	41	2.75	1.80	2.21	2.80	1.90	2.34
„ 500—100 „	48	52	2.50	1.60	2.13	2.50	1.80	2.19
„ 300—500 „	87	13	2.40	2.—	2.17	2.60	2.—	2.26
„ 200—300 „	63	37	2.55	2.—	2.23	2.65	2.—	2.31
„ 100—200 „	86	14	2.60	1.94	2.24	2.60	2.—	2.29
niżej 100 „	91	9	2.45	1.65	2.10	2.65	1.60	2.20
	73	27	2.75	1.60	2.20	3.20	1.60	2.21

Ceny masła na ogół były dobre, nawet jeżeli przyjmować będziemy zebrane pod tym względem dane z pewną rezerwą, ponieważ prawdopodobnie w obliczeniu cen w hurtownej sprzedaży w mniejszych mleczarniach umieszczano ceny za masło sprzedawane wprost odbiorcom za roczną umowę. Pomimo to podaję tę tablicę, bo jeżeli uwzględnimy powyższą uwagę, wykazuje ona nam naocznie, że mleczarnie większe osiągały za masło stosunkowo lepsze ceny: mleczarnie najmniejsze z przeróbką poniżej 100 l. mleka osiągały najniższe ceny.

Pod względem uposażenia w siły zawodowe ogół mleczarni stoi bardzo nisko. Z pośród 86 największych mleczarni i najlepiej pod względem kierownictwa uposażonych, kierowników z wykształceniem zawodowym, nabytem w szkole mleczarskiej w kraju lub za granicą albo na kursie mleczarskim, posiadała mniej niż $\frac{1}{2}$ część (31.3%); reszta mleczarni prowadzoną była przez ludzi z okolicznościowo nabytymi wiadomościami z mleczarstwa. Pomiędzy mężczyznami nie posiadało zawodowego przygotowania, nabytego na kursie lub w szkole — 62.7%, pomiędzy kobietami (89.5%). Tabl. VIII. (patrz str. 8.).

Fakt powyższy tłumaczy się tem, że wogóle Galicya nie posiada jeszcze wystarczającej liczby mleczarzy i mleczarek, z drugiej zaś strony tem, że małe mleczarnie nie są w stanie utrzymać dobrze przygotowanego do swego zawodu kierownika i muszą zadawać się klucznicami; te ostatnie mleczarnie wykazują wśród kierowniczek najwięcej kobiet.

Tabl. VII. Stan zawodowego przygotowania kierowników mleczarni.

Prowadzących mleczarnie	Ogólna		ze szkołą rolniczą i szkołą lub kursem mleczar.		z ukończoną szkołą mleczarską			z ukończo- nym kur- sem mle- czarskim		ze szkołą rolniczą (samą)		z praktyką z (samą)		z przygo- towaniem zawodo- wym		bez przy- gotowania zawodo- wego			
	ilość	%	ilość	%	w kraju	za granicą	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	
																			ilość
mleczarzy	67	1000	6	8.9	5	7.5	4	6.0	10	14.9	4	6.0	38	56.7	25	37.3	42	62.7	
mleczarek	19	1000	—	—	—	—	—	2	10.5	—	—	17	89.5	2	10.5	17	89.5	—	—
Razem	86	1000	6	6.9	5	5.7	4	4.7	12	14.0	4	4.7	55	64.0	27	31.3	59	68.7	

Na podstawie powyższych dat dochodzimy do następujących wniosków:

1. Liczba mleczarni w Galicyi w okresie od r. 1898 do końca 1903 r. wzrosła stosunkowo znacznie.
2. Produkcya masła w stosunku do liczby mleczarni obniżyła się skutkiem powstawania bardzo drobnych przedsiębiorstw.
3. Rozdrobnienie produkcji masła idzie w parze z małą liczbą mleczarni spółkowych.
4. Stosunek mleka przerobionego w miesiącach zimowych do letniej produkcji jest bardzo szerokie, stosunkowo najlepszy w mleczarniach spółkowych.
5. W Galicyi daje się odczuwać brak dostatecznie w swym zawodzie przygotowanych mleczarzy i mleczarek.

Lwów, we wrześniu 1903 r.

Zygmunt Ihnatowicz

kraj. instruktor-adjunkt mleczarstwa.

Regulamin stałych ocen masła

uchwalony na posiedzeniu delegatów w Krakowie w dniu
14. czerwca 1904 r.

Postanowienia ogólne.

§. 1.

Wydział krajowy powołuje w porozumieniu z Galicyjskiem Towarzystwem mleczarskiem, Krakowskiem Towarzystwem rolniczem i Galicyjskiem Towarzystwem gospodarskiem stały komitet do urządzania ocen masła i wystaw mleczarskich.

§. 2.

W skład komitetu wchodzi:

- 1) dwaj delegaci Wydziału krajowego, z których jednym będzie kraj. instruktor mleczarstwa;
- 2) kierownik krajowej szkoły mleczarskiej w Rzeszowie;
- 3) dwaj delegaci galic. Towarzystwa mleczarskiego w Krakowie;
- 4) po dwóch delegatów krakowskiego Towarzystwa rolniczego i galic. Towarzystwa gospodarskiego. Komitetowi służy prawo w razie potrzeby przyzywać na swe posiedzenia osoby z poza swego grona z głosem doradczym. Czas trwania mandatów delegatów pod 3) i 4) wymienionych oznaczają wysyłające Towarzystwa.

§. 3.

Komitet wybiera z pomiędzy członków przewodniczącego, jego zastępcę i sekretarza.

§. 4.

Celem poprawienia jakości i ujednostajnienia masła galicyjskiego, odbywać się będą dwa razy do roku oceny masła, a mianowicie w porze zimowej i letniej.

§. 5.

Miejscami ocen będą: Kraków, Rzeszów, Lwów i Stanisławów. Oznaczenie za każdym razem jednej z owych miejscowości, jako miejsca oceny, należy do komitetu.

§. 6.

Do ocen przyjmowane jest masło z każdej mleczarni spółkowej i z mleczarni prywatnych. Komitet oznacza minimum rocznej przeróbki, jaka jest wymagana od mleczarni, biorących udział w ocenie.

§. 7.

Ze względu na to, iż cel ocen może być osiągniętym jedynie przy stałym udziale mleczarń, jest pożądanem, aby mleczarnie nadsyłały próby masła stale, w każdym razie zaś na dwie bezpośrednio po sobie następujące oceny. Wydział krajowy, Towarzystwa rolnicze, oraz Towarzystwo mleczarskie uczynią zależnem popieranie mleczarń od udziału ich w ocenach.

§. 8.

Zgłoszenia o gotowości przysyłania prób masła na oceny przyjmuje krajowe Biuro mleczarskie w Wydziale krajowym..

§. 9.

Wezwanie do nadsyłania próbek do oceny wychodzi z krajowego Biura mleczarskiego, a mleczarnie obowiązane są wysłać masło na oznaczone miejsce w ciągu 24 godzin po otrzymaniu wezwania.

§. 10

Jednocześnie z wezwaniem otrzymują mleczarnie bezpłatnie opakowanie do przesyłki dwóch klg. masła w jednym kawałku. Masłu przeznaczonemu do przesyłki należy nadać odpowiedni kształt, zawinąć w papier pergaminowy i włożyć w przeznaczony do przesyłki pakiet. Następnie pakiet ten, który nie powinien niczem zdradzać miejsca pochodzenia masła, zawija się w gruby papier i wysyła na miejsce oceny.

§. 11.

Kwestyonaryusz, który otrzymują mleczarnie razem z wezwaniem do udziału w ocenie, należy wypełnić i zwrócić wraz z próbką masła.

§. 12.

Odebraniem, przechowaniem i przygotowaniem masła na miejscu oceny, zajmuje się krajowe Biuro mleczarskie.

§. 13.

W ocenie masła biorą udział jako sędziowie osoby, powołane każdorazowo przez Komitet z kół fachowych mleczarzy i handlarzy masła z wyłączeniem osób interesowanych. Sędziowie tworzą grupy po 2 tak, aby na każdą grupę wypadło nie więcej jak 30 próbek. Badanie masła odbywa się dwukrotnie: po raz pierwszy zaraz po nadesłaniu masła, po raz drugi po upływie tygodnia. Pochodzenie masła nie może być znane sędziom, aż do nkończenia ocen. Kierownictwo ocen pozostaje w ręku krajowego instruktora mleczarstwa, który w razie równości głosów ma głos rozstrzygający i zestawia orzeczenie sędziów. — Wynik ocen podpisują wszyscy sędziowie i instruktor mleczarstwa. Sędziowie otrzymują zwrot kosztów podróży II. kl. i dyety.

§. 14.

Po ukończeniu ocen wystawia się opinię sędziów co do poszczególnych prób dla doręczenia mleczarniom.

§. 15.

Zestawienie wyniku ocen i wypełnione kwestyonaryusze zostają własnością Wydziału krajowego. Biuro mleczarskie ma obowiązek o wynikach ocen złożyć sprawo-

zdanie komitetowi, a następnie ogłosić je drukiem, przyczem nazwiska mleczarń nie mogą być wymieniane.

§. 16.

Po ukończonej ocenie odbywa się zebranie kierowników i właścicieli mleczarń i osób w dziedzinie mleczarstwa pracujących. Przewodniczy na zebraniu osoba przez Komitet uproszona. Krajowy instruktor mleczarstwa ogłasza sprawozdanie z wyniku ocen, przyczem wolno wymieniać nazwiska tylko tych wystawców, których masło otrzymało stopnie: wyborowe, bardzo dobre i dobre. Następnie omawiane są wyniki ocen i sprawy będące w związku z odbytymi ocenami, zauważoue wady masła, ich przyczyny i możliwe sposoby ich usunięcia. Pożądaniem jest, aby na posiedzeniach odbywały się odczyty i pogadanki z dziedzin mleczarstwa. Celem usunięcia zauważonych wad masła, ma instruktor mleczarstwa na żądanie udać się do mleczarń, które zle masło do ocen nadesłały.

§. 17.

Wystawcy otrzymują szczegółowo umotywowane świadectwa z odbytych ocen.

§. 18.

Koszta ocen, o ile nie zostaną pokryte przez sprzedaż nadesłanych próbek masła, pokrywają wspólnie Wydział krajowy, Galicyjskie Towarzystwo mleczarskie i Komitety galic. Towarzystwa gospodarskiego i Krakowskiego Towarzystwa rolniczego.

Sprawozdanie

z czynności kraj. instruktora mleczarstwa za czas od 20.
października 1903 r. do końca sierpnia 1904.

Czynności moje w okresie powyższym tj. od chwili objęcia w Wydziale krajowym obowiązków instruktora-adjunkta dzielę na zajęcia połączone z wyjazdami ze Lwowa i czynności w biurze.

Wyjazdy na prowincję miały miejsce: 1) w celu porady technicznej przy zakładaniu nowych mleczarni, 2) w sprawach udzielenia pożyczek z funduszu popierania przemysłu rolniczego, 3) przyznania mleczarniom zbiorowym bezpłatnych narzędzi przez Towarzystwa gospodarskie, 4) w celach lustracji mleczarni, 5) na zebrania rolnicze i mleczarskie, 6) dla zbadania produkcji bryndzy. Przy załatwianiu spraw pod 2 i 3 nadawała się zwyczajnie sposobność lustracji.

W sprawie założenia nowych mleczarni byłem w 15 miejscowościach, a mianowicie: w Chłopicach, Komarowicach, Kułaczkowcach, Przewoźcu, Siemianówce, Bednarówce, Tyczynie, Chorostkowie, Trębowli, Kończakach, Rudkach, Myszynie, Hłudnie, Krzemiennej, Chmielniku i Rodatyczach. W sprawie rozszerzenia mleczarni lub zmian w urządzeniu w 11 miejscowościach: Oleszycach, Wierzchni polnej, Żurawnicy, Albigowej, Handzlówce, Kamieniu i Brzozdowcach. W sprawie przyznania pożyczek z funduszu dla popierania przemysłu rolniczego w 6 miejscowościach: w Ładzkiem szlacheckim, Krakowie (w mleczarni E. Dobrzyńskiej), Wierzchni polnej, Kamieniu i Hłudnie. Zlustrowałem 16 mleczarni, a mianowicie: w Albigowej, Borzęcinie, Dołędze, Szenerowej, Tęgołorzy, Rybnej, Nowej Wsi szlach., Myślenicach, Gdowie, Dębicy, Rodatyczach, Dolpotowie, Czeluśnicy, Hossanach, Suchodole i Oleszycach. Podróż do Wschodnich Karpat w celu zbadania miejscowej produkcji bryndzy zajęła mi 8 dni. Ogółem byłem w drodze 88 dni, przeciętnie miesięcznie $8\frac{1}{2}$ dnia. Szczegółowy wykaz wyjazdów przedstawia załączona poniżej tablica.

W zakres czynności w biurze wchodziły informacje ustne i pisemne, udzielane zgłaszającym się w sprawach zakładania i urządzania mleczarni, wyboru maszyn i narzędzi mleczarskich, opakowania masła, solenia jego i wad, znalezienia kierowników mleczarni i serowni. Bardziej wyczerpujących informacji ustnych lub pisemnych udzielono między innymi pp.: W. Korzenneinu — stosowanie czystych hodowli bakterii fermentacji mlekowej; Pawlukowi: założenie mleczarni zbiorowej i jej urządzenie; St. Jance: — wysoka zawartość tłuszczu w mleku chudym, założenie spółki mleczarskiej, budowa mleczarni parowej; ks. Wł. Sapieże: — w sprawie zapłaty za mleko, opakowanie masła, rachunkowości mleczarskiej etc.; Schönbachowi, Kruzensternowi gorzkie masło; W. Jaegermanowi rachunkowość mleczarska; Fr. Rozwadowskiemu urządzenie i prowadzenie mleczarni; A. Skrzyńskiemu rozszerzenie mleczarni; Kruzensternowi, Kinelównie urządzenie mleczarni; inż. Dzieślewskiemu serkarstwo na balach tatrzańskich; Łysiakowi założenie spółki mleczarskiej w Hussakowie i urządzenie mleczarni; Wojnarowskiemu urządzenie mleczarni; Lipińskiemu i Garapichowi założenie mleczarni i t. d.

Najwięcej czasu zajęło zorganizowanie spółki mleczarskiej w Rudkach, pierwszej ziemiańskiej spółki tego rodzaju w kraju, dla której przygotowałem projekt statutu, ułożyłem budżet, i wzory: maszynowego urządzenia, kontraktu na dostawę mleka z członkami, umowę z mleczarzem; dla budującego się zaś gmachu mleczarni przygotowałem szkice rozmieszczenia i wymiarów ubikacji.

Dla mleczarów ręcznych przygotowałem wzór typowego maszynowego urządzenia do przeróbki 500 mleka dziennie. Takie wzorowe urządzenie maszynowe zaprojektowałem między innymi dla mleczarni spółkowej w Chmielniku, zorganizowanej przez Biuro Patomatu, dla której również dałem plan pomieszczenia, dla mleczarni w Albigowej w Kułaczkoweach i innych.

Przechodząc z kolei do prac o szerszym zakresie, przedewszystkiem wymienić należy wydanie książek rachunkowych dla mleczarów, zebranie statystyki mleczarów w Galicyi i opracowanie projektu ocen masła i wystaw mleczarskich. Objąwszy obowiązki instruktora — adjunkta w biurze mleczarskim zająłem się nasamprzód opracowaniem książek rachunkowych: brak ich utrudniał samym kierownikom mleczarni przegląd ruchu przedsiębiorstwa, przynosząc oprócz straty materialnej jeszcze szkodę moralną, mleczarze bowiem nie przyzwyczajali się do akuratego prowadzenia rachunków i uniemógłbiali wprost kontrolę mleczarni instruktorom. Opracowane wzory wraz z objaśnieniami Wydział krajowy wydał własnym nakładem i sprzedaje po cenie kosztu. Znaczna ich część już została rozkupioną, a niektóre wzory są na wyczerpaniu, ca najlepiej świadczy o ich potrzebie.

Drugą sprawą którą się zajmowałem, było zebranie danych o ruchu mleczarni galicyjskich w r. 1903. Uzyskawszy przy pomocy rozesłanego przez Wydział krajowy okólnika do Rad powiatowych, oddziałów Towarzystwa gospodarskiego i rolniczych Towarzystw okręgowych a także dzięki informacyom fabryk sprzedających narzędzia mleczarskie o ile możności dokładny spis mleczarni istniejących w Galicyi, Wydział krajowy rozesłał odpowiedni kwestyonaryusz do 300 mleczarni; z nadesłanych odpowiedzi okazało się możliwem wziąć do obliczeń 108. Zebrany materiał obejmuje wszystkie większe mleczarnie i dużą ilość mleczarni drobniejszych, tak, że na podstawie jego możliwem było z wielkiem prawdopodobieństwem nakreślić obraz naszego mleczarstwa, a w porównaniu z pracą dra Rylskiego w r. 1898 i kierunek jego rozwoju. Ważniejsze wyniki opracowania dołączone są w zestawieniu jako alegat do sprawozdania Wydziału krajowego. Najważniejsze wnioski, jakie możemy z tamtych danych wysnuć są:

1. Ogólna produkcya masła deserowego w Galicyi jest jeszcze bardzo niska. Podczas gdy w Galicyi mogłoby istnieć około 1130 mleczarni produkujących 45.000.000 kłgr. masła deserowego, po zaspokojeniu zapotrzebowania mleka świeżego, w Galicyi było w końcu roku 1903 okrągło 300 mleczarni z produkcją roczną 800.000 kłgr.

2. Produkcya masła w Galicyi jest bardzo rozdrobnioną. Na jedną mleczarnię z objętych statystyką przeciętnie przypada zaledwie 4.241 kłgr. masła rocznie; na jedną mleczarnię parową 11.661 kłgr., na jedną ręczną średnio 3.518 kłgr. Mleczarnie przerabiające dziennie powyżej 500 l. mleka stanowią w r. 1903 zaledwie 8%; mleczarnie z dzienną przeróbką powyżej 1000 litr — 3%. Porównując w tym względzie nyskane w roku 1898 przez dra T. Rylskiego cyfra przekonujemy się, że Galicya nie posunęła się dotychczas w kierunku przemysłu mleczarskiego z domowego w fabryczny, lecz przeciwnie produkcya uległa rozdrobnieniu. Rzecz naturalna, że takie rozdrobnienie produkcji obniża cenę produkowanego masła i tylko dopóty można liczyć na powodzenie, dopóki lokalne zapotrzebowanie nie zostanie zaspokojone. Położenie to jest tem gorsze, że

3. stosunek produkcji zimowej do letniej jest szeroki. Stosunek całej zimowej produkcji do całej letniej wynosił dla wszystkich mleczarni objętych zebraniami datami 1:1.6. Wahania jednakże były bardzo znaczne, najszersze w mleczarniach prywatnych, gdzie maximum równało 1:3.4. Stosunek minimum mleka dostarczonego w jednym miesiącu (zimowym) do maximum (letn.) wynosił dla wszystkich mleczarni 1:3.0, najlepiej przedstawiał się on w mleczarniach spółkowych, gdzie równał się przeciętnie 1:2.7 znacznie gorzej w prywatnych dworskich (1:5.4) najgorzej u przemysłowych, gdzie wynosił przeciętnie 1:9.6, a w pojedynczych mleczarniach stosunek przedstawiał się jeszcze znacznie gorzej.

4. Pomimo istnienia szkoły mleczarskiej daje się odczuwać brak kierowników i kierowniczek mleczarni; z pośród 89 kierowników (wzgl. kierowniczek) wykształcenie zawodowe, nabyte bądź to w szkole mleczarskiej, bądź też na kursie mleczarskim posiadało zaledwie 27 czyli 30·3% ogóln; reszta mleczarzy względnie mleczarek, czyli 68·7% nie posiadała żadnego przygotowania mleczarskiego. Z pośród mężczyzn nie posiadali przygotowania 62·7%, z pośród kobiet 89·5%. Stosunek ten zmieni się na gorsze, jeżeli weźmiemy pod uwagę, że zebrane dane odnoszą się do największych mleczarni najlepiej pod tym względem uposażonych.

Celem poprawienia masła i ujednostajnienia produkcji masła podpisany przedłożył Wydziałowi krajowemu projekt zaprowadzenia, na wzór innych krajów, stałych ocen masła, mających się odbywać regularnie parę razy do roku w głównych miastach kraju wraz z zebraniami, przeznaczonemi na omawianie wyników ocen, odczyty i demonstracye z zakresu mleczarstwa i dziedzin z niem pokrewnych. Wydział krajowy powołał w porozumieniu z Wydziałem galic. Towarzystwa mleczarskiego i Komitetami obu Towarzystw rolniczych wspólny Komitet ocen masła, którego zadaniem będzie czuwać nad wprowadzeniem ocen w życie.

Podpisany redaguje od 15. kwietnia bieżącego roku czasopismo poświęcone sprawom mleczarstwa pt. „Gazeta mleczarska“, którego zadaniem jest nawiązywanie ściślejszej łączności między biurem mleczarskiem, a mleczarniami. Między innymi poruszyłem tam następujące kwestye: Zle strony urzędzenia mleczarni w Galicyi oceny masła, masła włościańskie, zapobieganie wadom masła w drobnych gospodarstwach, utworzenie okręgowych instruktorów mleczarstwa, dałem obraz ruchu mleczarni włościańskich w r. 1903, stanu mleczarni dworskich w Galicyi, prowadziłem stały dział zapytań czytelników, wreszcie rozpocząłem druk szeregu artykułów, zawierających informacye, dotyczące zawiązywania mleczarni, które zebrane w jedną całość utworzą broszurkę, której ogromny brak daje się odczuwać. Oprócz podpisanego zasilają „Gazetę mleczarską“ swemi pracami pp. prof. Waleryan Klecki, inż. Z. Chmielewski, dr. F. Stefczyk, Józef Gawlikowski, Bronisław Janowski, inż. Szremowicz, Tadeusz Turski.

W powyższym okresie miał podpisany 7 referatów i pogadanek: „o ocenach masła“ na wiecu mleczarskim w Krakowie; na zebraniu oddziału Tow. gosp. w Tłumaczu „O organizacyi spółek mleczarskich“; „o zawiązywaniu spółek włościańskich“ na zjeździe pow. Tow. Kół roln. w Sanoku; pogadanki w Kółku rolniczym w Rodatyczach „o korzyściach z mleczarni“; w Siemianówce dwie pogadanki z demonstracyami celem przygotowania gruntu dla założenia spółki mleczarskiej i jedną podobną pogankę w Bednarówce. Najliczniejszy udział był w Siemianówce, gdzie zebrało się przeszło 300 uczestników.

Na zapytanie lwowskiej Izby handlowo-przemysłowej w sprawie rozszerzenia rozporządzenia c. k. Ministerstwa handlu z 12. sierpnia 1872 r., odnośnie do cechowania naczyń, używanych do mleka, wypowiedziałem się za cechowaniem, a to z tego względu, że racjonalnego handlu nabiałem przepis ten obciążać nie będzie, natomiast utrudni handel nabiałem pachciarzom, którzy głównie posługują się niedokładnymi naczyniami. Przytem utrudnienie drobnego handlu skłaniać będzie do scentralizowania jego, co leży zarówno w interesie producentów jak i konsumentów.

Na ankiecie Wydziału krajowego, w sprawie cła na produkty mleczarskie, jaka odbyła się w lutym b. r., zwróciłem uwagę na nieodzowność domagania się obniżenia proponowanego przez Niemcy cła dowozowego na masło, mającego wynosić 30 M., zamiast dotychczasowego cła, które według traktatów handlowych wynosiło 16 M.

Zwróciłem uwagę na dostarczanie mleczarniom dobrych naczyń i aparatów na dogodnych warunkach i umożliwienie łatwej reparacyi. Po długich pertraktacyach z zagranicznymi i krajowymi fabrykami udało się skłonić duńską fabrykę Burmeister'a i Wain'a do utworzenia składu swych aparatów we Lwowie i Krakowie. Przyrzędy, których ta fabryka sama nie wyrabia, będzie zakupywała w kraju w ich składowych częściach i będzie je tutaj montować. Burmeister zobowiązał się również utrzymywać w Galicyi jednego technika i dwóch monterów.

W końcu czerwea odbyłem podróż do południowej części powiatu lwowskiego, celem zbadania stanu gospodarstwa nabiałowego na poloninach i wyrobu bryndzy. Po zbadaniu przeróbki mleka owczego także na poloninach zachodnich Karpat i po zapo-

znaniu się ze stanem serkarstwa w innych krajach przedłożę szczegółowe sprawozdanie wraz z wnioskami w sprawie podniesienia serkarstwa w Karpatach.

Znajdujące się w muzeum mleczarskiem aparaty, maszyny i naczynia są już prawie całkowicie przyprowadzone do porządku. Muzeum wzbogaciło się w roku bieżącym podręczną biblioteką dzieł mleczarskich, nabyciem wirówki Alfa Viola do celów demonstracyjnych i podarowane przez fabrykę Burmaistra aparaty a mianowicie: Wirówkę perfekt, konewkę do mleka, na 20 litr. ciągnioną z jednego kawałka blachy i sito do cedzenia mleka.

Lwów, dnia 20. września 1904.

Zygmunt Ihnatowicz,
krajowy instruktor-adjukt mleczarstwa.

Wykaz

wyjazdów, krajowego instruktora mleczarstwa Zygmunta Ilnatowicza w okresie od 20. października 1903 do 31. sierpnia 1904.

L. porz.	Miesiąc, dzień	Miejscowość	Powiat	P r z e d m i o t
	1903			
1	28. październik	Albigowa	Łańcut	Lustracya mleczarni.
2	29. "			
3	30. "	Borzęcin	Brzesko	" "
4	31. "			
5	1. listopada			
		Dolega i Szczurowa	"	" "
6	2. "			
7	3. "	Tęgorborze	Nowy Sącz	" "
8	4. "			
		Tłumacz	—	Odczyt na walnem zgromadzeniu tłumackiego Oddziału Towarzystwa gospodarskiego.
9	19. "	Chłopice	Jarosław	Zbadanie warunków założenia zbiorowej mleczarni z funduszków komitetu galic. Towarzystwa gospodarskiego
10	25. "	Rybna	Kraków	Lustracya mleczarni, w szczególności zbadanie rachunkowości.
11	26. "	Nowa wieś	"	" " "
12	27. "	Kraków	—	W komitecie krak. Towarzystwa rolniczego. W sprawie wydania ksiąg rachunkowych.
13	10. grudnia	Komarowice	Dobromil	Zbadanie warunków założenia mleczarni zbiorowej.— Powstała myśl założenia spółki; sprawę odroczo no celem przygotowania gruntu.
14	17. "	Ladzkie szlacheckie	Stani- sławów	Wydanie opinii w sprawie udzie- lenia, pożyczki z funduszków dla popierania przemysłu rolniczego.
15	18. "			
16	29. "	Albigowa	Łańcut	Lustracya mleczarni; udział w egza- minie na kursie mleczarskim dla kobiet przy szkole wiejskiego go- spodarstwa domowego.
17	30. "			
18	31. "			
19	1904 1. stycznia	Handzlówka	"	W sprawie stacyi śmietankowej. Wskazanie urządzenia stałej stacyi śmietankowej odpowiednio urządzonej, zamiast dotychczas- wej stacyi w lecie.
20	10. "	Bednarówka	Nadworna	Pogawędka o korzyściach z zało- żenia spółki mleczarskiej.
21	11. "	"	"	

L. porz.	Miesiąc i dzień	Miejscowość	Powiat	P r z e d m i o t
22	1904 12. stycznia	Ottynia	Nadwórna	W sprawie wyrabiania przez miejscową fabrykę Bredta maszyn i narzędzi mleczarskich.
23	19. "	Kułaczkowce	Kołomyja	Wydanie opinii w sprawie przyznania przez komitet galic. Tow. gospodarskiego bezpłatnie maszyn mleczar. na założenie mleczarni zbiorowej.
24	20. "			
25	21. "	Przewoziec	Kałusz	" " "
26	6 lutego	Myślenice		Lustracya mleczarni spółkowej.
27	7. "			
28	8. "	Gdów		Lustracya mleczarni spółkowej.
29	9. "			
30	13. "	Siemianówka	Lwów	Zbadanie warunków założenia spółki mleczarskiej.
31	29. "	Rzeszów	—	Na egzaminie w Szkole mleczarskiej.
32	1. marca			
33	2. "	Dębica	—	Lustracya mleczarni.
34	17. "			
35	18. "	Kraków	—	Celem porozumienia w sprawie ocen masła, wystaw mleczarskich, wydawnictwa pisma mleczarskiego i zakładania nowych mleczarni.
36	26. "	Rudki	—	Udział w zebraniu, zwołanem celem naradzenia się w sprawie założenia mleczarni zbiorowej w powiecie rudeckim. Postanowiono założyć spółkę mleczarską zarejestrowaną.
37	27. "			
38	12. kwietnia	Rodatycze	Gródek	W sprawie wydania opinii o przyznaniu bezpłatnie maszyn mleczarskich przez Towarz. gospodarskie celem zawiązania mleczarni zbiorowej i przyznania pożyczki z funduszu dla popierania przemysłu rolniczego.
39	18. "	Hłudno	Rzeszów	
40	19. "			
41	20. "			
42	23. "	Dublany	Lwów	W sprawie pomieszczenia mleczarni szkolnej i wykładów mlecz. w Akademii.
43	25. "	Rudki	—	W sprawie zawiązania spółki mleczarskiej. Przystąpiło 12 członków z udziałami około 11.000 koron.

L. porz.	Miesiąc i dzień	Miejscowość	Powiat	P r z e d m i o t
44 45	1904 1. maja 2. „	Rodatyceze	Gródek	Wskazówki, dotyczące się prowadzenia mleczarni. — Pogawędka w szkole ludowej o korzyściach z mleczarni (około 40 słuchaczy). Mleczarnia w reorganizaeyi.
46	4. „	Dolpotów	Kałusz	Lustracya mleczarni dworskiej.
47	5. „	Brzozdowce	Bóbrka	W sprawie rozszerzenia mleczarni; zakupiono większe aparaty, rozpoczęto brać mleko od włościan.
48	11. „	Tyczyn	Rzeszów	W sprawie przyznania przez komitet Tow. gospod. aparatów dla założenia mleczarni zbiorowej. Nie wskazane, brak mleka i kierownictwa.
49	12. „	Chmielnik	„	W sprawie urządzenia i pomieszczenia mleczarni miejscowej spółki.
50	13. „	Albigowa	Łańcut	W sprawie kursu dla mleczarek przy miejscowej Szkole wiejskiego gospodarstwa domowego.
51 52	18. „ 19. „	Kamień	Nisko	W sprawie ndzielenia z funduszu dla popierania przemysłu rolniczego pożyczki na budowę gmachu dla mleczarni.
53 54	25. „ 26. „	Czelaśnica	Jasło	Zbadanie przyczyn zatrzymania mleczarni: Brak mleka i kierownictwa, nieporządki administracyjne. Wskazane rozwiązanie mleczarni.
55	27. „	Sanok	—	Referat o zawiązywaniu włościańskich Spółek mleczarskich na Zjeździe powiatow. Tow. Kólek rolniczych.
56 57	1. czerwca 2. „	Kamień	Nisko	W sprawie wyboru miejsca pod nowy budynek mleczarni i planu mleczarni.
58	3. „	Myszyn	Kołomyja	W sprawie przyznania bezpłatnych maszyn mleczarskich z funduszu galic. Tow. gospod. na założenie mleczarni zbiorowej. Mleka może być dużo, powódzenie zależnie od kierownictwa.

L. porz.	Miesiąc i dzień	Miejscowość	Powiat	Przedmiot
59	1904 7. czerwca	Rutki	—	Posiedzenie Rady nadzorczej; sprawa studni dla mleczarni; wybór aparatów.
60	14. „	Kraków	—	Wiec mleczarski, referat „o ocenach masła“. Posiedzenie komitetu ocen masła.
61	15. „	Kraków	—	W sprawie przyznania pożyczki na rozszerzenie mleczarni.
		Radziszów	Podgórze	W sprawie porozumienia co do urządzenia składu chemikaliów, papieru pergaminowego itp.
62	16. „	Rutki	—	W sprawie budowy studni i umieszczenia kotła parowego.
63	17. „	Do wscho- dnie- południo- wych Karpāt		Celem zbadania stanu gospodarstwa nabiałowego na połoninach i wyrobu bryndzy.
64	18. „			
65	19. „			
66	20. „			
67	21. „			
68	22. „			
69	23. „			
70	24. „			
71	1. lipca	Rutki	Rutki	W sprawach, dotyczących budowy mleczarni.
		Hoszany	„	Lustracja mleczarni dworskiej.
72	4. „	Przemyśl	—	Na Radzie ogólnej Tow. Kolek rolniczych.
73	5. „	Przemyśl	—	Ma Radzie ogólnej Tow. Kolek rolniczych.
		Chmielnik	Rzeszów	W sprawie urządzenia wewnętrznego i maszynowego mleczarni spółkowej.
74	6. „	Albigowa	Łańcut	Na otwarciu kursu mleczarek przy szkole wiejskiego gospodarstwa domowego.
75	7. „			
76	8. „	Suchodół	Krosno	Lustracja mleczarni zbiorowej. — Zbyt mało mleka, aby mleczarnia mogła rentować się. Rozwój możliwy jedynie w razie zawiązania spółki mleczarskiej.

L. porz.	Miesiąc i dzień	Miejscowość	Powiat	Przedmiot
77	1904 9. lipca	Krzemienna	Brzozów	W sprawie udzielenia przez Tow. gospod. maszyn na założenie mleczarni zbiorowej.
78	11. "	Żurawno	Żydaczów	W sprawie rozszerzenia mleczarni; przeniesienie mleczarni do innej ubikacji i zakupienie nowych, większych aparatów.
79 80	15. " 16. "	} Oleszyce	Cieszanów	Lustracja mleczarni.
81	18. "	Rudki	—	Udział w posiedzeniu Rady nadzorczej Spółki. W sprawie zabezpieczenia ścian, ułożenia budżetu spółki i przyjęcie do Patronatu.
82	27. "	Wierzchnia Polna	Kalusz	W sprawie przyznania pożyczki z funduszu dla popierania przemysłu rolniczego.
83	1. sierpnia	Rudki	—	Na posiedzeniu Rady nadzorczej.
84 85	8. " 9. "	} Albigowa	Łańcut	Inspekcja kursu mleczarskiego.
86 87	19. " 20. "	} Cho- rostków	Trębowła	W sprawie założenia mleczarni zbiorowej w Chorostkowie.
88	21. "	Kraków		Na wystawie metalowej.

