

Projekt neve:

A helyi identitás és kohézió erősítése
Káld településen

Projekt azonosítószáma:

TOP-5.3.1-16-VS1-2018-00008



Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



KÁLD KÖZÖSSÉGI TEVÉKENYSÉGÉNEK TÖRTÉNETI FELTÁRÁSA

**SÁRVÁRI MAGYAR KIRÁLYI TEJGAZDASÁGI SZAKISKOLA
KÁLD-PUSZTALÁNC**

**SÁRVÁRI MAGYAR KIRÁLYI TEJGAZDASÁGI
SZAKISKOLA KÁLD - PUSZTALÁNC**

Készítette: Cságolyné Matics Edit

Volt egyszer egy tejgazdasági szakiskola Pusztaláncon!

Hogy csak *volt*, arról nem mi – most élő káldiak – tehetünk, de arról igen, ha teljesen feledésbe merül. Közel 40 évig idejártak egész Magyarországról (1918-ig a régi Nagy-Magyarországról) tejgazdasági szakismereteket tanulni.

Káld neve ismert volt, köszönhetjük ezt III. Lajos bajor királyi főhercegnek, mivel az állam a legalkalmasabbnak látta egy olyan helyen létesíteni a szakiskolát, ahol rendelkezésre állnak a tej termeléséhez és feldolgozásához szükséges épületek és berendezések. Így esett a választás **Lajos bajor királyi főherceg** és **Estei Mária Terézia Dorottya főhercegnő** (ha valaki még nem tudná: a Trézia- forrást róla nevezték el. Nagyon szerette a Farkas erdőt.) láncpusztai majorjára.

Dokumentum nagyon kevés maradt az iskola után:

- A Centenárium évkönyv Csermajorból, amit a rendelkezésekre bocsájtottak. Miután az iskola ott is megszűnt, minden veszendőbe ment.
- Nagyon sokat segített a Vas Megyei Levéltárból Pál Ferenc levéltárnok úr. Áttanulmányozhattuk a férjemmel két évtized anyakönyvét, ezen kívül a korabeli sajtónak a szakiskolával foglalkozó cikkeit.

Az, hogy én miért kezdtem el ezzel a témával foglalkozni, nagyon egyszerű.

Káldi vagyok és szeretem a szülőfalumat. Annyi mindent meg kellene még örökíteni az utódainknak.

Én most Pusztalánc történetéből csak az iskolával foglalkoztam. De Pusztalánc nemcsak ennyi. Most még elég sok tanú él a faluban! Valaki hozzákezdhetne a feldolgozásához, mert pár évtized múlva talán már a káldiak sem tudják majd, hogy milyen élet volt ott.

Ez vonatkozik Tacskánd pusztára, Szita-majorra, József-majorra és a temetőre is.

A bevezető írásakor kaptam a szomorú hírt Szabó Imre Atyáról! Mikor utoljára Káldon volt, engedélyt kértem Tőle, hogy meglátogassam Kőszegen, és akkor sokat mesél nekem a falunk múltjáról. Ha ezt csak sejtem is - mindent félre téve – már másnap indultam volna! Elment egy csodálatos tanunk!

Ha még szeretnénk valamit megmenteni, akkor: **Ébresztő !!**

Nagy szeretettel készítettem ezt az értékméntést, hogy milyen sikerrel, az már nem rajtam múlik. Az elbírálástól függetlenül tervezek egy mélyrehatóbb munkát ebben a témában, de kicsit később.

Elköszönök Tőled **Pusztalánci Szakiskola!** Sok időt töltöttünk együtt. Remélem, hogy jó kezekbe kerülsz!

Káld, 2018. március 17.

Cságolyné Matics Edit
Cságolyné Matics Edit



A sárovari m. kir. tejgazdasági szakiskola

Lánczpuszta u. p. Káld (Vas m.)



Lajos bajor királyi főherceg
(1845-1921)



Estei Mária Dorottya főhercegnő
(1849-1919)

Miniszteri körrendelet

Megjelent a ZALAMEGYE hetilap 1890. augusztus 10-i számában.

Sárvárott egy állandó tejszakiskola tárgyában a földművelésügyi m. kir. miniszter a következő körrendeletet bocsátotta ki:

„A marhatartás és marhatenyésztés jövedelmező voltát biztosító mezőgazdasági ágak között mindinkább fontos szerep jut a tejgazdaságnak.

Míg azelőtt ezen ág főleg csak a nagybirtokosok által üzetett, addig ma egyes vidékek közép –és kisbirtokosainál is tért kezd hódítani. Úgyszintén, míg azelőtt csak a városok közvetlen vidékét tartották tejgazdaság művelésére alkalmasnak, addig ma már a forgalomtól teljesen félre eső helyeken, sőt magas hegyvidékeken is számos tejgazdasági telepet találunk, melyekben ugyan a tej csekélyebb árban értékesítetik, mint ott, hol az közvetlen fogyasztásra adatik el, de sajt és vaj készítés útján a tejgazdaság mégis a legelőknak, valamint a termesztett takarmánynak oly értékesítését nyújtja, mely az ily viszonyok között más marhatartási mód által nyújtani szokott jövedelmet tetemesen felülmulja.

A mezőgazdaságnak alig van ága, mely oly gyors pénzforgalmat hozna létre. Alig van ág, mely a tejgazdasághoz hasonlóan a vele foglalkozó gazdákat ugyszólván egész éven át egyenletesen juttatná jövedelemhez, mert a többi gazdasági termény csak az év bizonyos időszakában képes jövedelmet biztosítani.

De eltekintve ettől, a tejgazdaság felkarolását a takarmány neműek kiterjedtebb művelése és a fokozódott trágya termelés is nyomban szokta követni, melynek következtében földjeink minősége és termőképessége is fokozatosan emelkedik és egész gazdasági üzemünk az okszerűség útjára jut.

A tejgazdaság ezen felülmulhatatlan előnyei miatt, nyugati szomszédainknál, a mezőgazdasági haladásban ezen ágnak jut a vezér szerep.

De nálunk is az utóbbi években a tejgazdaság számba vehető tért hódított. Ma már 18 nagyobb tejszövetkezetünk van, melyekben 400 gazdának 8000 darabból álló tehénállományainak teje közösen értékesítetik, s a szövetkezeti tagoknak évenként összesen 3/4 millió forint tej utáni jövedelmet biztosít.

Ezen vállalatok által 24 vármegyében lett ezen fontos jövedelmezőségi ág felkarolására az alap lefektetve, s az ország mezőgazdaságának érdekében kívánatos, hogy ezen gazdasági ág még nagyobb elterjedést nyerjen.

Hogy ez lehetőleg könnyen keresztül vihető legyen, és minthogy az egyes foglalkozásoknál annál biztosabb a siker, minél alaposabb és elterjedtebb a megfelelő szakértelem, -- e célból az országban a tejgazdasági szakoktatást szervezni kívánom.

Miniszteri körrendelet -- folytatás az előző oldalról

A tejgazdaságban három féle szakegyénekre lévén szükség, t. i.:

1. tehenesekre
2. kezelő személyzetre (tej, sajt és vajkezelők)
3. üzletvezetőkre

azok kiképeztetése következőleg terveztetik:

1. Tehenesek: illetőleg ügyes és megbízható istálló személyzet kiképeztetése, kik jól tudnak fejni és marhák takarmányozásában és gondozásában, az elléskor és baleseteknél nyújtandó segédkezésben, továbbá a beteg állatok ápolásában jártasak legyenek.

E célból évenként 12 uradalmi tehenészetben alkalom fog nyújtatni, hogy egy évi gyakorlatra oda küldendő cselédek ezen idő alatt, a fentebbi arányban gyakorlatilag alaposan kiképeztessenek.

2. Sárvárott, illetőleg Lajos bajor királyi herceg sárvári uradalmának „Lánc” majorjában f.é. augusztus hó 15-én egy állandó tejgazdasági szakiskola nyílik meg, hol a kezelő személyzet és az üzletvezetők, külön-külön félévi tanfolyamban úgy gyakorlatilag, mint elméletileg kifognak képeztetni.

A kezelő személyzet kiképeztetésére azon cél lett kitűzve, hogy a kezelők képesek legyenek nem csak a tej kezelésénél és a termékek előállításánál, hanem már a tehenek gondozásától és fejésétől kezdve is minden, a tejgazdaságban előforduló munkát tökéletesen végezni, főleg pedig, hogy a gyakorlati kézfogások elsajátításán kívül elméletileg is annyira behatoljanak a tejgazdasági üzlet egyes mozzanataiba, hogy legkülönbözőbb viszonyok között is képesek legyenek kiváló és folyton egyforma minőségű termékeket előállítani.

A tejgazdasági üzletvezetői tanfolyam által birtokosoknak, bérlőknek és gazdatiszteknek alkalom nyújtatik arra, hogy a tejgazdasági üzletben alapos ismereteket szerezzenek, úgy hogy az általuk vezetett gazdaságban egy tejgazdasági üzletet vinni képesek legyenek.

Ezen utóbbi tanfolyamban egyszersmind alkalom nyújtatik oly szakegyéneknek kiképezésére is, kik magukat teljesen a tejgazdasági pályának kívánják szentelni, kik majdan, mint nagyobb szövetkezetek, vagy egyéb nagyobb tejgazdasági vállalatok vezetői, idővel esetleg, mint a tejgazdasági vándortanítók találandnak alkalmazást.

a.) Az iskolában az oktatást az igazgató, az uradalmi állatorvos, sajtmester és uradalmi főtehenes nyújtják.

Miniszteri körrendelet -- folytatás az előző oldalról

- b.) A gyakorlati oktatásra rendelkezésre álland:
- Az uradalomnak 75 db tehénből álló tehenészete,
Továbbá: a tej hulladékok értékesítésére sertés hizlalás,
a lefölözött tej értékesítésére pedig borjú hizlalás.
 - A tej feldolgozására berendezett sajt és vaj telep, a hozzá tartozó kezelési,
érlelési és pince helyiségekkel.
 - A tejgazdasági gépek és eszközök minta gyűjteménye.
- c.) A tanfolyam kezdődik f. évi augusztus 15-én és végződik ugyanazon év
december 22-én.
- d.) Felvételre közvetlenül a sárvári m. kir. szakiskola igazgatóságánál lehet
jelentkezni.
- e.) Kik állami ösztöndíjat kívánnak elnyerni, azok saját kezűleg írt
folyamodványaikat a földművelési minisztériumhoz címezve f. év
augusztus hó 10-éig az iskola igazgatóságánál Sárvárott kötelesek
benyújtani.
- f.) A felvételi kellékek:
- I. A kezelői tanfolyamra:
1. A 17 évet betöltött kor.
 2. Elemi iskola végzettségéről bizonyítvány.
 3. Magyar nyelvnek szóban és írásban a gyakorlati élet szükségletének
megfelelőleg bírása.
 4. Orvosi bizonyítvány, hogy a növendék ép, erős és a gyakorlati
munkálatok végzésére megkívántató testalkattal bír.
 5. Községi bizonyítvány eddigi erkölcsi magaviseletükről.
 6. Kiskorúság esetén szülői vagy gyámi beleegyezés, hogy a növendék a
szakiskolát a tanfolyam tartama alatt nem fogja elhagyni.
 7. Esetleges eddigi tejgazdasági alkalmaztatásáról bizonyítvány.
 8. Oly növendékek, kik ösztöndíjért folyamodnak a fenti kellékeken
kívül feltétlenül kötelesek bizonyítvánnyal kimutatni, hogy egy évig
már tehenészetben alkalmazva voltak.

Miniszteri körrendelet -- folytatás az előző oldalról

II. Az üzletvezetői tanfolyamon felvételi kellékek:

1. Keresztlevél igazolásul, hogy a 20. évet a növendék betöltötte.
2. Végbizonyítvány, mely valamelyik gazdasági tanintézet sikeres végzéséről tanúskodik.
3. Kiskorúság esetén a szülők vagy gyámok beleegyezési nyilatkozata a tanfolyam végezhetésére.
4. Esetleg bizonyítvány eddigi tejjgazdasági alkalmaztatásáról.
5. Ösztöndíjért folyamodók okvetlenül igazolni tartoznak, hogy valamely tehenészetben egy évig már sikerrel alkalmazva voltak.

g.) A kiképeztetési költségek, miután az oktatás díjmentes, csupán az ellátási költségekre vonatkoznak és a következő összegekre rugnak:

üzletvezetőknél-----170 ft.

kezelőknél-----120 ft.

Ugyanily összeget képeznek engedélyezendő ösztöndíjak is.

Az iskola bentlakással lévén összekötve, ezen összegekből fedezendő a teljes ellátási költségek (élelmezés, szállás, mosás, fűtés, világítás, továbbá abból fedezendő a 10 ft. óvadék, melyet minden növendék belépése alkalmával az intézeti pénztárba befizetni tartozik, mely összegből az általa hanyagság vagy könnyelműség által az iskola berendezésén, tanszerein, vagy eszközein okozott károk fedeztetni fognak. Ha kártérítés nem történék, az összeg a növendék távozása alkalmával visszaadatik.

Minden növendék köteles rendes ruházatán kívül egy, a munkakor viselendő öltözetet, 2 párnahéjat, 2 lepedőt, 2 törülközőt és 4 db mellig érő vászonkötényt magával hozni.

Tankönyvekről és íróeszközökről szintén a növendék tartozik gondoskodni.

h.) Vendég hallgatók szintén felvétetnek, de amennyiben az iskolában szabad hely nem lenne, lakásról maguk tartoznak gondoskodni.

A fent elősoroltakból látható, hogy aránylag kevés áldozattal hozzá juthatnak tejjgazdasági szakismeretekhez azon gazdák, kik maguk kívánnak e téren ismereteket szerezni, úgyszintén földbirtokosok és egyesületek kevés költséggel kiképeztethetnek tejjgazdaságaik részére szakegyéneket.

Budapest, 1890.július hó 26.



**Magyarország legelső tejgazdasági szakiskolája ebben az épületben kezdte meg az oktatást 1890. augusztus 15-én.
És innen költözött át az iskola Csermajorba 1929. november 24-én.**

A Láncz-pusztai Tejgazdasági Szakiskola alapítása

Az iskola alapításáról szóló szerződés a Magyar Királyi Földművelésügyi Minisztérium és Lajos bajor királyi főherceg között kötött: **1889. december 4-én.**

Az iskola pontos címe:

Sárvári Magyar Királyi Tejgazdasági Szakiskola

Az iskola székhelye - a korabeli adatok szerint - „másfél órányira” esett a Magyar Államvasutak Sárvári állomásától.

Az iskola alapításakor az oktató- és tanulószobák a kastélyban lettek elhelyezve.

Az épület földszintjén 16 szoba, 3 konyha, 1 kamra, 2 előszoba, 8 mosdó, az emeleti részen pedig 13 szoba, 3 konyha, 1 kamra, 2 előszoba, 8 mosdó volt.

A kastélyt 1859-ben építették kőből és téglából.

Tetejét cserép fedte. Alapterülete 720 négyzetméter.

A gyakorlati oktatás 54 állásos tehénistállóban folyt. A kor színvonalán álló épületben cementjászol és vágányos takarmányszállító könnyítette meg a hallgatók munkáját. Ezt szintén 1859-ben építették téglából és kőből. Szivattyús kúttal látták el. Alapterülete 697 négyzetméter.

A sajtgyár épülete 1890-ben készült el. Ez egy tágas sajt- és vajműhelyből és gépházból állt. Alapterülete 257 négyzetméter.

A majorban volt még egy 14 lakásos cselédház, egy 10 állásos tehénistálló, ököristálló, emeletes magtár, pajta.

Az istálló még mindig nagyon jó állapotú, megérdemelné a védeltséget!

A kút is megvan, de már nem a régi módszerrel nyerik ki a vizet.

A kastély és a magtár az enyészeté, a sajtgyár pedig csak egy romhalmaz. Mindezek felett szomorúan őrködik a sajtgyár előtti platánfa, amely még láthatta mindezeket a szakiskola idejében.



A kép jobb alsó sarkában lehet látni a régi szivattyús kút tetejét. Bőségesen ellátta vízzel nem csak az istállót, de a kastélyt is. A diákoknak nagy könnyebbség lehetett. Nem véletlenül esett a Földművelésügyi Minisztérium választása erre a majorra, amikor helyet keresett az iskolának.

Oktatás a Sárvári Magyar Királyi Tejgazdasági Szakiskolában

1890.08.15. és 1902.05.31. között az iskola tanfolyamszerűen működött

Minden évben két tanfolyam indult. Az első január 15-től május 31-ig, a második augusztus 15-től december 31-ig tartott.

Az iskola tanulói un. „rendes” és „vendég” hallgatókból álltak. A rendes hallgatók a teljes tanfolyamot végighallgatták, míg a vendéghallgatók csak egy részét. Az iskola képzési rendszerében a szakmai elmélet és a gyakorlat szoros egységet képezett.

Gyakorlati képzés:

Idézet az 1901 évi Sárvári M. Kir. Tejgazdasági Szakiskola Szervezeti Szabályzatából: „Hogy a növendékek a munka-gyakorlottságot és ügyességet kellőképp megszerezhessék és a tejgazdasági téren előforduló bármiféle munkát saját kezükkel jól végezni tudjanak, kötelesek úgy az uradalmi tehenistállóban, valamint az állami sertés-istállóban, továbbá a tejkamrában, sajt és vajműhelyben s végre az érlelő helyiségekben előforduló mindenféle gyakorlati munkát saját kezűleg végezni.”

Az oktatásba a következő munkavégzések tartoztak:

- a tehenek takarmányozása, tisztogatása és fejése,
- a tehenek ápolása borjázás előtt, alatt és után – valamint az esetleg szükséges segélynyújtás módjai,
- a borjak szoptatása és itatása,
- az istállórend fenntartása, a trágya rendes kezelése,
- a tej vizsgálata: színre, szagra és ízre, fajsúlyának, zsír- és szárazanyagtartalmának meghatározása,
- a tej hűtése, tárolása és leförlözése,
- vajkészítés,
- a nevezetesebb sajtnemek készítési módjai,
- a sajtok sózása, érlelése és kezelése,
- a leförlözött tej értékesítésének különböző módjai,
- a tejgazdasági melléktermékek értékesítése, savóvaj és savótúró (orda) készítése, a melléktermékek felhasználása sertésnevelés és hizlalás útján,
- az előállított, értékesítésre szánt termékek csomagolása és szállítása,
- tejgazdasági naplók vezetése.

A munkavégzés alól – a tejgazdaság jellege miatt – még vásár- és ünnepnapokon is csak felváltva kaptak felmentést.

Hogy minél tágabb körű tejgazdasági ismereteket szerezzenek, minden tanfolyam ideje alatt rendeztek egy-egy kirándulást a sárvári uradalom másik tehenészeteihez és tejgazdasági telepeihez, esetleg a Szombathelyi Tejszövetkezethez vagy egyéb kiváló tejgazdasági vállalatához.

Elméleti oktatás: naponta 1,5 óra volt.

Tartalma a következő volt:

1. A tej termelése és kezelése:
 - a tej képződése, alkotórészei és fizikai tulajdonságai, továbbá a tej mennyiségére és minőségére befolyást gyakorló körülmények,
 - a fejés,
 - a tejhibák ismertetése,
 - a tej vizsgálatának különböző módjai,
 - a tej kezelésének fő szabályai.
2. A sajtkészítés: általános és különleges rész.
3. A vajkészítés.
4. A tejgazdasági melléktermékek értékesítése: főlözött tej, író és savó értékesítése, sajt, savóvaj és túrógyártás.
5. A tejelő marhafajták ismertetése, ezek nevelése és gondozása.
6. A teheneknél, borjaknál és sertéseknél leggyakrabban előforduló betegségek ismertetése és gyógyítása.
7. A tejgazdasági könyvvitel.

Az elméleti oktatás megkönnyítésére szolgált:

- a tejgazdasági gépek és eszközök mintagyűjteménye,
- az intézet szakkönyvtára és a rendszeresen megjelenő szaklapok.

A tanulók naponta három részletben 8-9 órát dolgoztak a tehenistállóban, sertésistállóban vagy a tejgazdasági üzlethelyiségben. Emellett az elméleti oktatás csak 1,5 óra volt. Mindehhez napi 3-3,5 órás egyéni tanulás kapcsolódott, tanulószobai foglalkozás formájában.

A tanfolyam végén nyilvános elméleti és gyakorlati vizsgát tartottak, ez volt a **záróvizsga**. Erre meghívottak voltak az alapítók, az Országos Gazdasági Egyesület Tejgazdasági Osztályának képviselői, továbbá a Vas megyei Gazdasági Egyesület, valamint mindazok, akik a szakiskola működése iránt érdeklődést tanúsítottak. A sikeres vizsga után a tanuló bizonyítványt kapott, amibe beleszámított a minden hónap végén tartott vizsgák eredménye is.

A vendéghallgatók rendes bizonyítványra nem tarthattak igényt, csak a tanintézetben töltött idejükről szóló „Látogatási bizonyítványt” vehettek át.

Sárvár, decz.12.

/ Veszprémi Független Hírlap 1890.december 13. /

A sárvári tejgazdasági szakiskola első tanfolyama a jövő évi január 10-én fog befejeztetni. 5 rendes és 4 vendéghallgatója volt az intézetnek az első tanfolyamban.

Az oktatás gyakorlati és elméleti: kiterjeszkedve a tejgazdaság mindenik ágára: a tehenek takarmányozása és tisztogatásától kezdve végig a tej kezelésén és a feldolgozás összes módjain.

Mint tananyag rendelkezésükre áll a hallgatóknak a sárvári uradalomnak 80 drb-ból álló tehenészete, pincgaui, allagui és magyar fajtájú tehenekkel, továbbá a tanintézet yorkshyre— fajtájú sertés tenyésztése és hizlalása, a tanintézet kapcsolatában lévő tejgazdasági telep, mintaszerűen berendezve: Lawrance – féle tejhűtővel, directe fűtésre és gőzfűtésre berendezett sajt-üstök, svájczai sajt-prés – a legújabb és legcélszerűbb minta szerint. –Svarz edények czement medenczével. Laval-féle leförlöző-gép, holsteini vaj-köpülő, amerikai vajgyúró-gép, mind gőzerőre alkalmazva. Sajtszoba, sajtpince praktikus fűtőkészülékkel.

Rendelkezésükre áll még a tanulóknak, mint tananyag a tanintézeti szakkönyvtár, s végre a magyar és német nyelven megjelenő nevezetesebb szaklapok.

A tanulók lakása száraz, tiszta, világos, egészséges, s berendezésre nézve is bárki igényeinek teljesen megfelelő.

A tanulók ételmezést és teljes ellátást bent az intézetben találhatnak.

A legközelebbi tanfolyam a jövő évi január 15-én veszi kezdetét és május 31-ig tart.

A részletes felvételi feltételeket az intézet igazgatója, kívánatra bárkinek megküldi.



Az 1856-ban épült istálló. Még nagyon sok mindenre lehetne használni.

A Sárvári Magyar Királyi Tejgazdasági Szakiskola

1901.évi Szervezeti Szabályzata

(Részlet)

Az iskola célja:

A tejgazdaságok számára megbízható és kellő szakismerettel bíró munkásokat, tej-, sajt- és vajkezelőket képezni, kik úgy gyakorlatilag, mint elméletileg kellő módon értenek a tejgazdaságban előforduló mindenféle munkához, u.m. a tehenek ápolása, takarmányozása, fejése, a tej vizsgálata, kezelése vajjá és sajtá váló földolgozáshoz, stb. Célja továbbá a szakiskolának egyrészt tejgazdasági vállalatok számára tejgazdasági üzletvezetőket gyakorlatilag és elméletileg kiképezni oly egyénekből, kik magukat egészen a tejgazdasági pályának kívánják szentelni, másrészt földbirtokosoknak, bérlőknek és gazdatiszteknek alkalmat nyújtani, hogy a tejgazdasági üzletre vonatkozólag alapos ismereteket szerezzenek, melyek segítségével képesek legyenek az általuk vezetett gazdaságban egy tejgazdasági üzletet szervezni és sikeresen vezetni.

Ezen célokra való tekintetből, jöllehet az össze tanulók úgy az elméleti, mint a gyakorlati oktatásban együtt vesznek részt, a tanfolyamra kétféle tanulók vétetnek föl, nevezetesen a leendő „kezelők” (t.i. munkások) és a leendő „üzletvezetők”

(Eddig a részlet.)

Az egyre fokozódó feldolgozási lehetőségek és az ezzel járó követelmények már sokoldalúbb tejipari szakembereket igényeltek, ezért Darányi Ignác földm. miniszter elrendelte az iskola továbbfejlesztését. 1902-től a képzési idő 1 év lett.

Az iskola oktatásának időtartama, tartalma változott, de a képzés célja változatlan maradt.

A pusztalánci M. Kir. Tejgazdasági Szakiskola 18-20 évet már betöltött hallgatóit igen szigorú nevelésben részesítették. A rend, a fegyelem, a szorgalomra és munkára nevelés áthatotta az egész képzést, de ennek meg is volt az eredménye. A XX. század elején főleg a Láncpusztán végzett szakemberek munkássága nyomán egyre jobb eredménnyel dolgoztak Magyarországon a tejfeldolgozó gazdaságok.

1902 és 1922 között a képzés 1 éves volt

A szakiskola továbbfejlesztésével az elméleti és gyakorlati oktatás is elmélyültebb lett. **Ez a tény egyre több hallgatót vonzott Pusztaláncra!**

Az oktatás minden évben szeptember 15-től augusztus 31-ig tartott. Itt már lényeges eltérés volt az üzletvezetői és a kezelői szak tananyaga között.

Tejüzletvezetői szak

Gyakorlati képzés: szeptember 15-től december 15-ig csak gyakorlati foglalkoztatás volt.

- 10 napig egymás után (naponta reggel 4 órától) a gépházban rendes gépkezelői szolgálat.
- A következő 10 napon irodai munka: a könyvvezetésnek átvétele, folytatása, a tejtermékek elszállítása iránti intézkedés, a napi jelentések szerkesztése és benyújtása az igazgatóság részére.
- A hallgató ezután 15 napig a főlőzőgépek mellett dolgozott: átvette a tejet, megvizsgálta színre, szagra és tisztaságra, megállapította a zsírtartalmát, végezte a szeparálását és pasztörözését.
- 15 napon a vajgyártással foglalkoztak. Köpülték, gyúrták és csomagolták.
- Végül köteles volt tanuló 33 napig a sajtgyárban dolgozni. Saját kezűleg végeztét az oltást, sajtolást, sózást, raktározást és pincekezelést. Készítettek kövér, félkövér, sovány és csemege sajtot, tehén- és juhtúrót.
- A következő 2 hónapban (december 16-tól február 15-ig) kizárólag a tejvizsgálattal foglalkoztak, hogy minél alaposabban begyakorolhassák.
- December 15-től kezdve a tanév befejeztéig ellenőrző szolgálatot teljesítettek:
 - a tehénistállóban a fejés, takarmányozás és ápolás (különösen a körmök helyes kezelése),
 - a borjúnevelésnél és a sertések hizlalásánál,
 - a takarmány kiadásánál,
 - a hízók mázsálásánál,
 - a sajtpincében (sózás, mosás és raktározás).
- Időszakonként beosztották őket irodai munkára, hogy a tejjgazdasági számvitelt teljesen megismerjék.
- Hetenként egyszer, délután próbafejést tartottak.
- Hetenként egyszer, délután rajzgyakorlaton vettek részt, melynek témája a tejgazdasági épületek szerkesztése volt.

Tejüzletvezetői szak

Elméleti oktatás

1. Tejgazdaságtan: szeptember 15-től december 15-ig	heti 2 óra
december 15-től február 15-ig	heti 3 óra
február 15-től végig	heti 4 óra

Ide tartozott:

- a tejgazdaság célja
- a tej alkotórészei, tulajdonságai, a főcstej, stb.
- a tejképződés, a tejmirigyek. A tej összetételét és tulajdonságait befolyásoló körülmények (reggeli, déli és esti fejés, tejelési időszak, az egyed tulajdonságai, fajta, takarmány, stb.)
- a tejhibák, a tejfertőzés, a tej sterilizálása, pasztörizálása és hűtése, a tej tápértéke
- a tejavizsgálat (zsírtartalom, fajsúly, víztartalom, stb.), a tejhamisítás, a vizsgált tejminták konzerválása
- a tej eltartásához szükséges eljárások: palackozás, tejszállítás és az ehhez való edények
- a tej mennyiségének megállapítása súly- és űrmérték szerint, a vonatkozó átszámítási táblázatok ismertetése és használata
- a tejgazdaság létesítésénél irányadó általános szempontok: a tejház helye, víz-szükséglet, vízvezeték, jégszükséglet, a tejgazdasági épületek felállítása és be- rendezése, a tejgazdasági gépek és eszközök anyaga, szerkezete, kezelése és gondozása
- a **vajgyártás**: a különböző vajfélék ismertetése. A főlözés (régebbi és újabb rendszer szerint), különböző főlözőgépek. A tejszín savanyítása, savanyítási eljárások (természetes és mesterséges). Az édes (tea) vaj, a kiviteli vaj készítése (festés, csomagolás). A köpülés, a köpülőgépek. A vaj gyúrása, sózása, „eltartása”, csomagolása, szállítása, összetétele, stb. Az író és a margarin összetétele, a margarinnal hamisított vaj. A vajhibák. Az eltett (konzervált) vaj. A vajtőzsde, a vaj mint külkereskedelmi cikk
- a **sajtgyártás**: a különböző sajtfélék, különösen a hazai tehén- és juhsajtok. A sajtkészítés alapelvei, a sajtkészítéshez szükséges gépek és eszközök ismertetése. Sajtraktárak és pincék, ezek kellékei. Az egyes sajtfélék készítési módjai. A sajt összetétele, a sajtvizsgálat. A tej értékének megállapítása a sajt alkotórészeinek alapján. Tejavizsgálat a sajtkészítés szempontjából. A savó összetétele és értékesítése. A savóvaj- és a savósajtgyártás. A sajt mint kiviteli cikk. A margarin-sajt. A tejcukorgyártás
- a tej felhasználása más célokra: túró, kazein (festék- és regasztóalapanyag), sűrített (condensált) és eltett (konzervált) tej. A kefir és a kumis készítése
- a tejgazdaság története, üzemtana, a számviteli könyvek szerkesztése, statisztika. Tejszővetkezetek létesítése, kezelése, igazgatása, sterzódések.

Tejüzletvezetői szak

Elméleti oktatás (folytatás az előző oldalról)

2. Általános állattenyésztés és takarmányozás:

(december 15-től március 15-ig heti 3 óra)

- A házi állatfajok, a fajták és a tájfajták. Általános tulajdonságaik, tekintettel a tejgazdaságra.
- Általános szabályok. Egyes takarmánycsoportok: u.m. a csontképző, zsírképző, erőfejlesztő és a tejképzést előmozdító takarmányok.

3. Szarvasmarhatenyésztés: (január 15-től a tanév végéig heti 2 óra)

- A tenyésztés állattani része és történelme. A szarvasmarhafajták részletes ismertetése, különösen a tejlő fajtáké.
- A tenyésztési eljárások. A tenyészállatok kiválasztása általában és a tejelő-képesség szempontjából. A vemhes állatok gondozása, takarmányozása.
- A borjázás körüli teendők. A borjú felnevelése és takarmányozása. A mesterséges szoptatás, a lefölözött tejjel való itatás. A fertőzésmentes felnevelés. A növendékállatok táplálása és felnevelése. A borjúhizlalás.
- A szarvasmarha téli és nyári takarmányozása, tekintettel a tejtermelésre. A fejés. A próbafejés. Az istálló, a kifutó, a legelő.

4. Juhtenyésztés: (április 15-től a tanév végéig heti 1 óra)

- A tejelő juhajták tenyésztése. A juhászati tejgazdaság.

5. Sertésenyésztés: (április 15-től a tanév végéig heti 1 óra)

- A tenyésztés részletes ismertetése, különös tekintettel a tejhulladékkal való sertéshizlalásra.

6. Baromfitenyésztés: (április 15-től a tanév végéig heti 1 óra)

- A tenyésztés részletes ismertetése, különös tekintettel a tejjel és a tejhulladékkal való baromfihizlalásra. Szövetkezetek.

7. Állategészség- és járványtan: (január 15-től a tanév végéig heti 2 óra)

- A leggyakrabban előforduló betegségek okai, lefolyása és kezelése.
- A járványok ismertetése, az előírt törvényes óv- és egyéb intézkedésekkel.

8. Géptan: (január 15-től a tanév végéig heti 2 óra)

- Az erőkifejtők és egyes alkatrészeinek teljes részletességgel való ismertetése. Az erőkifejtők kezelése, főbb alkatrészeinek rajzolása.
- Petróleum, benzin és egyéb motorok.
- Jégkészítő és hűtőgépek.

9. Tejgazdasági építészettan:

- Sajtodák, pincék, érlelők és vajműhelyek tervrajzai és berendezései, jégvermek építése. A helyiségek méretei és beosztása.
- Tüzelési rendszerek az újabb típusú sajtgyárban.
- Költségvetések.

Tejkezelői szak

Gyakorlati képzés

- Az ementhali és gróji sajtkészítés mindenféle módja. A sajtok kezelése és gondozása. Lefölözés különböző rendszerű gépekkel. Az édes, a savanyított és a savóvaj készítési módjai. Néhány lágysajt készítési módja.
- A tejgazdaságban előforduló valamennyi kezelési és tisztogatási munkát.
- Tejvizsgálat.
- A tehénistállóban az összes munka, különösen a fejés gyakorlása.
- Sertésenyésztés és hizlalás.

Elméleti oktatás

1. Általános tejgazdaság

- A tej képződése és összetétele, fizikai és vegyi tulajdonságai. A tejhibák. Fejés és fejési idő. A főcstej. Egyed és fajta. A tejelés időtartama. A tej mennyiségi és minőségi képződését befolyásoló körülmények.
- A tej és tejgazdasági melléktermékek értékesítési módjai. Sűrített (kondenzált) és forralt (sterilisált) tej.

2. Vajgyártás

- Régebbi és újabb fölözési eljárások. A fontosabb fölözőgépek megnevezése. A tejszín képződése, kezelése és savanyítása. Vajkészítés édes és savanyú tejszínből, savóból és tejből. A köpülés. A vaj kidolgozása és csomagolása. Vajhibák. Vajvizsgálat. Margarin.
- Értékesítés. Helyi eladás. Kivitel. Vajkereskedelem.

3. Sajtgyártás

- Általános rész. A melegítés. Különféle tüzelési rendszerek. A tej festése. Az oltó és annak készítése, alakja és alkalmazása. Az alvadék kidolgozása. A préselés, a prések alakjai. Sajtformák és sajtruhák. A sózás nevei: külső száraz, sófürdőbeni és üstbeni sózás. A sajt érése, a sajthibák.
- Különleges rész: a különféle sajtok készítési módja.
 - a. Ementhali: az oltó készítése és alkalmazása, a tej beoltása, az alvadás ideje. Az alvadék törése. Melegítés, utókavarás, préselés. A sajtok kezelése az érlelőben és a pincében, Különféle tüzelési rendszerek. Sajthibák.
 - b. A többi fontosabb sajtnem: Groji, Közönséges sovány sajt, Limburgi, Magyar romadour, Fromage de Brie, Camembert, Roquefort, Eidami, Trappista, Gorgonzola, Imperial, Láncki „Csemege” és Tulipán sajt, Monostori sajt, Liptói túró, Kaskaval, Parenjica, Ostyepka, Tehéntúró- és pogácsasajt(kvargli) készítése.

Tejkezelői szak

Elméleti oktatás (folytatás az előző oldalról)

4. Tejvizsgálat

- A szerves és szervetlen vegytan alapelvei. A víz, a szénhidrátok és a zsír jelentősége. Az állati test fehérje és ásványi anyagai. A fajsúly lényege és meghatározásához szükséges eszközök. A tej fajsúlyának meghatározása. A tejpróbavétel szabályai. A tejszírtartalom meghatározásának különféle módjai.
- Laktobutyrométer, Gerber-féle acidbutyrométer és a súlyanalízis. Savvizsgálat. Alvasztási, erjedési és tisztasági próbák. Oltópróba. Oltó-erjesztő próba. Főzés általi próba.

5. Állattenyésztés

- Szarvasmarhatenyésztés: a szarvasmarha fajtái és tenyésztése, tenyészállatok kiválasztása a termelés szempontjából és ezek felnevelése. Az anyaállatok és a borjak ápolása. A borjúhizlalás.
- Sertésenyésztés: a hazánkban tenyésztett sertésfajták ismertetése. A tenyészállatok kiválasztása. Pároztatás. A malacok gondozása és takarmányozása. A sertés hizlalása, tekintettel a tejhulladék értékesítésére. A hízók értékesítése. A különféle takarmánynemek befolyása a hús minőségére.
- Takarmányozástan: az állatok táplálkozásának általános szabályai. A takarmányok, összetételeik és tulajdonságaik. Különböző háziállatok takarmányozási módjai. A takarmányok elkészítése.

6. Állatgyógyászat

- Bonc- és élettan: az állat szövetei. A csontváz leírása. Izmok, szalagok, mozgató testrészek. Emésztőszervek és emésztés. Légzőszervek és légzés. A vérkeringés, húgy és nemi szervek, idegek és érzékszervek. A tőgy szerkezete. Tejelválasztás, tőgyápolás.
- Egészségtan: az egészség feltételei. Levegő, világosság, mozgás és hő. Éghajlat és évszak. A bőr ápolása, tisztogatása. Szülészet. Tőgybetegségek. Járványtan. Az állategészségrendőri törvények legfontosabb részei.

7. Építészet

- Sajtodák, pincék, érlelők és vajműhelyek tervrajzai és berendezései. A helyiség méretei és beosztása, különös tekintettel a tisztaságra és a szellőztetésre. Sajtgyári berendezések régebbi és újabb módszer szereint.

8. Gép- és eszköztan

- A sajt- és vajgyártásnál előforduló fontosabb gépek és eszközök ismertetése. Kézi eszközök. Motorok. Gőzgépek. Szeparátorok. Vajköpülők és gyúrók. Tejelőmelegítők. Pasztörizáló és sterilizáló készülékek. A gépek felállítása, üzembe helyezése és kezelése. Jégkészítő és hűtőgépek ismertetése.

Tejkezelői szak

Elméleti oktatás (folytatás az előző oldalról)

9. Takarmánytermelés

- A takarmánytermelés fontossága és jelentősége. A legfontosabb takarmányfűvek és gyomok ismertetése, különös tekintettel a tápértékre és a tejkiválasztásra. A takarmány minőségének befolyása a tejre és a tejtermékekre.

10. Könyv- és számvitel

- A tejgazdasági számvitel a sajt- és vajmester szempontjából. Tejvásárlási és bérleti szerződések. A sajt és vaj gyártására berendezett üzemek, valamint a tejszövetkezetek számadásai. Számolási gyakorlatok. A különféle értékesítési módok. A tej és tejszín zsírtartalom szerinti fizetésének kiszámítása.

11. Szövetkezeti, mezőrendőri és munkástörvények ismertetése.

Zárávizsgák

Az egyéves képzés végén tartott zárávizsgák szabályai, eljárásai hasonlóak voltak a korábbiakhoz.

Az üzletvezetői tanfolyamot sikeresen befejezett hallgató „bizonyítványt” kapott.

A tejkezelői szakon a vizsgákat augusztus első felében tartották, ügyelve arra, hogy megelőzze az üzletvezetők vizsgáját.

1902-től minden évben **sajtmesteri** vizsgát is tartottak. Ide azok a tejkezelői tanfolyamot végzett hallgatók jelentkezhettek, akik a nagyobb hazai vagy külföldi sajtműhelyekben legalább 2 évig dolgoztak és az összes szakmabeli munkát maguk végezték. Fontos, hogy ezt bizonyítvánnyal igazolni tudták!

A jelentkező két hétig teljesen önállóan a szakiskola sajtgyárában dolgozott. Két hét után összeült a M. Kir. Földm. Miniszter által kiküldött **vizsgabizottság**: egy elnök, négy rendes tag és esetenként behívott két póttag. A szakiskola igazgatója és sajtmestere állásuknál fogva a bizottság tagjai voltak.

A bizottság meggyőződött a jelölt képességeiről, aki a készítményeit a vizsgán be is mutatta. A vizsga eredményéről bizonyítványt kapott:- Teljesen megfelelő

- Megfelelő,

- Nem megfelelő.

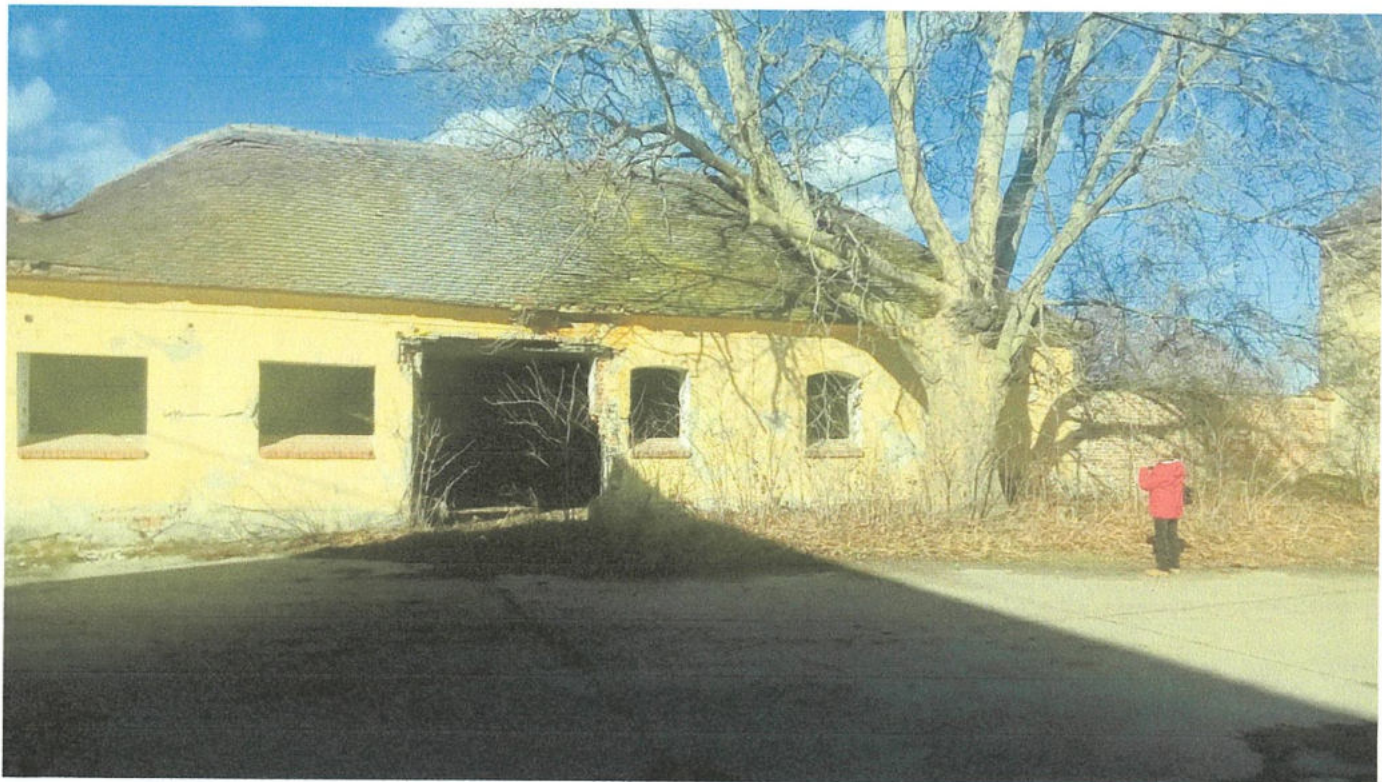
A „teljesen megfelelő” **sajtmesteri oklevelet** kapott, melyben feltüntették, hogy milyen sajtnemek készítésére lett képesítve.

Akinek nem sikerült a vizsga, az egy év múlva jelentkezhetett újra az oklevél megszerzésére, mivel a sajtmesteri vizsgákat csak évente egyszer rendezték meg, augusztus első felében.

A valaha supermodern sajtgyár. Mellette a platánfa, a méretei szerint biztosan élt már a szakiskola idejében. Csak bánatában el ne pusztuljon, ahogy „nézi” az egész majort. Takács Mariska Néni (özv. Horváth Györgyné) elmondta, hogy milyen rend és tisztaság volt az ő idejükben itt.

Egyszer aztán elhozatta magát ide a fiával, hogy egy kicsit nosztalgiázzon.

Na abból semmi nem lett, de a látványt úgy felkavarta, hogy csak hetek múlva tudott megnyugodni.





**Az ég „belülről” is nagyon kék! Visszatérek a platánfámhoz.
Még azt is láthatta, mikor ezeken az ablakokon bezörgettek a cselédházak lakói.
Mindenkinek jutott sajt is, vaj is.
Szegény sajtgyár, még nincsen 100 éve, hogy a csodájára jártak.
Akkor még azt „gondolhatta”, hogy majd egyszer, ha nem is műemlék, de legalább védett lesz.**

1922 és 1929 között a képzés 2 éves volt

1922-ben a M. Kir. Földművelésügyi Minisztérium az iskolát újból átminősítette. A képzési idő 2 év lett. Megváltozott az iskola elnevezése is. A Sárvár-Láncpusztai M. Kir. Tejgazdasági Szakiskola neve ettől kezdve:

M. Kir. Mezőgazdasági Tejipari Szakiskola

A tanulók felvétele 4 középiskolai osztályos képzettséghez lett kötve. A tanuló a szakiskolai képzés megkezdése előtt – az iskola felügyelete alatt – 1 évet, mint tejipari tanonc, köteles volt gyakorlatban eltölteni valamely tejgazdasági vállalatnál. Egyébként csak az lehetett az iskola rendes tanulója, aki előzőleg elvégezte a tejgazdasági szakiskolát.

A gyakorlati képzés az iskola által kijelölt uradalomban vagy gazdaságban történt, amely fejlett tejgazdasággal, tejfeldolgozó üzemekkel és szakképzett vezetőkkel rendelkezett.

Az elméleti oktatás a pusztalánci iskolában volt, ahol a szakiskola vezetői gyakorlati képzést is adtak az elméleti oktatás mellett.

Az iskola elvégzése egy 3000 liter tej feldolgozását meg nem haladó tejüzem vezetésére képesített, ha annak fő ága nem a sajtkészítés volt. Egyébként sajtmesteri képzésre is szükség volt, melyet szintén itt lehetett megszerezni.

Az iskola által szervezett tanfolyamok

A Sárvár-Láncpusztai M. Kir. Tejgazdasági Szakiskolában 1903-tól 1907-ig 1-2 hetes rendkívüli alapfokú tejgazdasági tanfolyamokat is rendeztek.

Fejő tanfolyamok gulyásoknak: részt vett összesen 30 gulyás

1903 április 27-től május 2-ig	6 tanuló részére
1903 május 4-től május 9-ig	6 tanuló részére
1903 május 11-től május 16-ig	6 tanuló részére
1903 május 18-tól május 23-ig	4 tanuló részére
1903 május 25-től május 30-ig	8 tanuló részére

Tejgazdasági tanfolyam néptanítóknak: részt vett összesen 36 hallgató.

1903 augusztus 16 és 26 között	19 hallgató
1906 augusztus 16 és 31 között	17 hallgató

Az 1910-es évektől a rendes képzés (1 éves üzletvezetői és 1 éves tejkezelői szak) mellett indítottak különböző tanfolyamokat is: tejellenőrző-, túrógyártó-, főlőző-, sajtgártó-, 6 hónapos kezelői- és felsőtanfolyam.

Kiállítási hírek

/ Vendéglősök Lapja 1896. szeptember 30. /

A folyó hó 3-án megnyitott tejtermék-kiállításon kitüntetésben részesültek:

1. Frigyes főherceg bélyei uradalma
2. Lajos bajor királyi herceg sárvári uradalma, stb.

Tejgazdasági szakvizsgák

/ Gazdák Lapja 1906. augusztus 17. /

A sárvári tejgazdasági szakiskolában most tartották a felsőbb tejgazdasági tanfolyamok hallgatóinak évváró vizsgáját, melyen megjelent Szily Tamás országos tejgazdasági felügyelő, mint miniszteri biztos, Lajos bajor kir. herceg képviselőjében Lonrod Vilmos báró, a vármegyei Gazdasági Egyesület és Vas vármegye gazdaközönségének több előkelő képviselője.

A kurzuson a magyaróvári akadémia, a keszthelyi, kolozsmonostori és kassai gazdasági tanintézet végzett hallgatói vettek részt. A vizsgáknak úgy a gyakorlati, mint elméleti része kielégítő módon sikerült.

Még néhány hír a korabeli újságokból

/ Gazdák Lapja 1907. június 7. /

A Magyar tejszövetkezetek és tejgazdaságok első országos nagygyűlése lesz szept. 1-én és 2-án Pécsen.

Előadók: Székely Salamon fővegyész

Ujhelyi Imre gazd.akadémiai tanár

Hajós István a sárvári tejgazdasági szakiskola igazgatója

/ Zalai Közlöny 1925. május 28. /

Keszthelyi gazdaságok tanulmány - kirándulása Sárvárott.
A keszthelyi gazdasági akadémia 50 hallgatója tanáraik vezetésével több napos tanulmányi kirándulást tett a sárvári bajor hercegi uradalomban. Megtekintették a káldi gazdaságot, a pusztalánci tejgazdasági szakiskolát, majd a Sárvár – újmajori és a péterfai gazdaságokat.

Itt már csak a csoda segíthet. Hiába vastagok a falak, a tetőfák elkorhadtak.

Ez bizony berogyott!

A z 1856-ban! épült istálló ajtajából ezt lehet látni.



Most, hogy annyit foglalkoztam az iskola történetével, ilyenkor nagyon elborzadok.

Káldi Diákok Pusztaláncon

Góczán Sándor

Káld, 1873. /Góczán György/

A legelső tejkezelő tanfolyam hallgatója volt, melyet a „Vasmegyei Gazdasági Egyesület” ösztöndíjával végezte.

Ideje: 1890. augusztus 6—december 31.

Góczán Gyula

Káld, 1870. /Góczán György/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1891. január 15—május 31.

Szele József

Káld, 1874. /Szele József/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1892. augusztus 6—december 31.

Németh József

Káld, 1874. /Németh József/

A tejkezelő tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1892. augusztus 6—december 31.

Léránt Károly

Káld, 1870. /Léránt István/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1893. január 15—május 31.

Németh Károly

Káld, 1859. /özv. Németh Jánosné/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1894. január 15—május 31.

Tóth Károly

Káld, 1874. /özv. Tóth Jánosné/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1894. január 15—május 31.

Káldi Diákok Pusztaláncon

Sebestyén János

Káld, 1865. /Sebestyén István/

A tejkezelő tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1895. augusztus 6—december 31.

Tima Gergely

Káld, 1863. /Tima János/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1895. augusztus 6—december 31.

Németh Ferenc

Káld, 1876. /Németh József/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1896. január 15—május 31.

Később **vajmesteri** képesítést szerzett ugyanitt,

Tömböly Lajos

Káld, 1879. /Tömböly József/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1898. augusztus 20—1899. január 14.

Horváth József

Káld, 1862. /Horváth József/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1899. január 15—május 31.

Szabó Márton

Káld, 1877. /Szabó Márton/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1900. január 15—május 31.

„Az 1913. évi február hó 1-től április hó 31-ig tartott **ellenőrző egyesület ellenőröket kiképező tanfolyamon** a vizsgáló bizottság szorgalmát IGEN JÓNAK, munkaképességét TELJESEN MEGFELELŐNEK találta. A szarvasmarha ellenőrző egyesületek ellenőri teendőinek ellátására IGEN ALKALMASNAK bizonyult.”

Káldi Diákok Pusztaláncon

Tömböly József

Káld, 1881. /Tömböly József/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1900. január 15—május 31.

Pollák Antal

Káld, 1880. /Pollák József/

A tejkezelői tanfolyamot állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1900. augusztus 6—december 31.

Jankovics Márton

Káld, 1890. /Jankovics István/

Iskolai előképzettsége: Tejmunkásképző iskola Kisbér.

A tejkezelői tanfolyamot, mint **vajmester** állami ösztöndíjjal végezte.

Ideje: 1909. szeptember 15--1910. augusztus 15.

Az oktatás ekkor már 1 éves volt.

A diákok minősítése:

Az osztálykönyvekből látszott, hogy mindenki komolyan vette a tanulást.

A vizsgákon főként jó és jeles érdemjegyeket kaptak. A kielégítő nagyon kevés volt.

A gyakorlati minősítés: mindenkinek igen buzgó, ügyes.

Erkölcsei magaviselet: mindenkinek dicséretes.

Hozzá kell tennem, hogy ennek az ellenkezője kizárással járt volna.

Káldiaknál ilyenre nem került sor, de a 20 év osztálykönyvét átnézve egyébként is csak 5 – 6 fő lemorzsolódással találkoztam.



A kút! Lehet, hogy ez is feladja.

Vidéki Diákok Pusztaláncon

Itt a felsorolás korántsem teljes, de ad némi képet arról, hogy milyen népszerű volt ez az iskola.

Takó István

Duka, 1881.

Hajdú István

Petrovoszelló /Bács-Bodrog megye/

Pécz Kálmán

Kissomlyó, 1877.

Székely János

Bodorfa, 1863.

Krajcár Ferenc

Répceszentgyörgy, 1872.

Kozma Lajos

Kámon, 1874.

Varga József

Nagy-Köcsk, 1876.

Zseli István

Borgáta, 1867.

Lőrincz József

1866. lakik Miskén

Ferenczy István

Rigács, 1876.

Koleszár Károly

Nagy-Sitke, 1875.

Pordán József

Köcsk, 1874.

Szombath István

Miske, 1875.

Vidéki Diákok Pusztaláncon

Samu Ferenc

Borgáta, 1872.

Ő a kivétel, aki erősíti a szabályt, mert időközben kilépett!

Táncos Sándor

Széplak, 1870.

Liener N. mikosdi uradalma által taníttatva.

Szedlák György

Felső-Visó /Máramaros megye/, 1883.

Steigmüller Mária okleveles tanítónő

Debrecen, 1868.

Szekér István

Urai-Újfalu, 1851.

Bognár János

Kis-Somlyó, 1863.

Varga István

Széplak, 1862.

Horváth Gyula

Széplak, 1870.

Mészáros Dezső

Magyaróvár, 1889.

Az első képesítést az 1909/10. tanévben, mint **vajmester** szerezte.

Második tanfolyam, mely az **ellenőrök** kiképztetése volt, 1912. február 8-tól március 21-ig tartott.

„ Vizsgabizottság szorgalmát jónak, munkaképességét teljesen megfelelőnek találta. A szarvasmarha ellenőrző egyesületi ellenőri teendők ellátására igen alkalmasnak bizonyult.

Lánczpuszta, 1912. évi március hó 21-én.

Papp Géza

Hidalmás /Kolozs megye/, 1877. Lakik: Kolozsvár

Iskolai előképzettsége: Gazdasági Akadémia, Kolozsvár.

Vidéki Diákok Pusztaláncon

Benedekffi Samu

Rugonfalva /Udvarhely megye/, 1883.

Előképzettsége: Kolozsvári Gazdasági Tanintézet.

„Észrevétel: mint tejgazdasági üzletvezető mindenkinek ajánlatik.

A nagyméltóságú Miniszter Úr május 27-én kelt 46803 IX-B Sz.

magasrendelete alapján az állattenyésztés és állategészségügyi tárgyakkal való vizsgázás alól felmentetett.

A nevezett, mint az iskola segédtanítója végezte a tanfolyamot az 1907/1908-as tanévben.”

Benedekffi Sámuel később az iskola igazgatója lett!

Rácz László

Szeleste, 1884.

Töpler Ernő

Lenti, 1887.

Ifj. Töpler Károly

Lenti, 1886

Pászthory József

Sárvár, 1887.

Győrpál Ferenc

Csíkcsicsó, 1892.

Gazdasági előképzettsége: Csíkszeredai M. Kir. Földműves Iskola.

A kezelői tanfolyamot, mint **vajmester** állami ösztöndíjjal végezte az 1910/1911-es tanévben.



A tejgazdasági szakiskola tanulói „egyenruhában.”

Remélem, egyszer majd olyan képhez is hozzájutok, amelyiken felismerhetők az emberek.

A tanulókat igen szigorú nevelésben részesítették. Igaz, hogy keményen kellett nekik dolgozni és tanulni, de ehhez minden biztosítva is volt.

Az oktatásról már volt szó. Az ellátásuk is nagyon megfelelő volt. Minden tanuló kapott 1 ágyat, 2 db pokrócot, 1 db lószőrpárnát, 1 db szalmazsákot (az üzletvezetői hallgatók matracot).

Az élelmezésük ízletes és bőséges volt. Az üzletvezetői és a tejkezelői szak éltrendje eltérő volt, de a költségterítésük is jelentősen különbözött.

A tanulók közül az igazgató egy-egy hetest kijelölt, akik a lakószobákban a rendről gondoskodtak, és mint az igazgató megbízottjai, feladatuk teljesítésében a többiek fölött rendelkezési joggal bírtak.

A kastély bal szárnyában volt az uradalmi intéző és az igazgató külön-külön bejáratú lakása.

Napirendjük nagyon kötött volt. Ezt megkövetelte a komoly tananyag.

Télen:

- Fölkelés 4,30 órakor (a hetes az igazgató által meghatározott időben)
- 5 - 7 óráig munka a tehénistállóban, sertésistállóban és a tejgazdasági üzlethelyiségekben
- 7 – 7,30 óráig reggeli
- 7,30– 12 óráig munka a tejgazdasági üzlethelyiségekben és az istállókban
- 12 -13 óráig ebéd
- 13 -14 óráig pihenő
- 14 -16 óráig tanulás
- 16 -18 óráig munka a tejgazdasági üzlethelyiségekben és az istállókban
- 18 –19,30 óráig elméleti oktatás **(másfél óra egy ilyen nap után!)**
- 19,30 – 20 óráig vacsora
- 20 – 21,30 óráig tanulás
- 21,30 órakor lefekvés **(valószínű, hogy nagyon jól esett nekik a 8 és fél órai fizikai munka és 1 és fél órai elméleti oktatás után!)**

Nyáron:

- Fölkelés 3,30 órakor (a hetes ugyanúgy mint télen)
- 4 – 7 óráig munka a tehénistállóban, sertésistállóban és a tejgazdasági Üzlethelyiségekben
- 7 – 7,30 óráig reggeli
- 7,30 – 12 óráig munka az istállókban és a tejgazdasági üzlethelyiségekben
- 12 – 13 óráig ebéd
- 13 – 14,30 óráig pihenő
- 14,30 – 16,30 óráig tanulás
- 16,30 – 17 óráig uzsonna
- 17 – 18,30 óráig munka az istállókban és a tejgazdasági üzlethelyiségekben
- 18,30 – 20 óráig elméleti oktatás **(reggel 3 óra 30 perckor keltek!)**
- 20 – 20,30 óráig vacsora
- 20,30 – 21,30 óráig tanulás
- 21,30 órakor lefekvés

Büszkék lehetünk azokra az elődeinkre, akik itt helytálltak.

Kutatásaim során nagyon sok olyan káldi emberrel találkoztam, akik a PÉLDAKÉPEINK lehetnének!

Nagy bánatom, hogy már nem találkozhattam olyan emberrel, aki látta is itt a diákokat. Szívesen időzhetek az akkori gyönyörű parkban, ami még az 1960-as években is nagyon szép volt. De rendezett és virágos volt a lakók környezete is. Kiss Lajos Bácsi telepvezető még udvarost is kijelölt.

Akkoriban már gyakran cserélődtek a lakók, és bizony nem mindenkinek volt erőssége a rend, de Pörge Bácsi intézkedett. Kár, hogy már ez is a múlté.



ÉTLAP

a sárvári m. kir. tejgazdasági szakiskola üzletvezetői tanfolyamának hallgatói részére

Hap	Reggeli	Ebéd	Vacsora
Vasárnap		Leves rizzsel Marhahús mártással Borjúsült Élesztős részta	Gulyás burgonyával Palacsinta
Hétfő		Bableves Lében sült Diós metélt	Vadász-szelet
Kedd		Húsleves tésztával Marhahús mártással Almás rétes	Spékelt szelet burgonyával
Szerda		Húsleves árpakásával Borsófőzelék főtt hússal Sertéssült	Pörkölt csirke galuskával
Csütörtök	Kávé és kenyér	Rántott leves tésztával Káposztafőzelék hússal Élesztős tészta	Tokány tarhonyával
Péntek		Burgonyaleves Túrós galuska Vagdalt hús	Párolt hús burgonyával
Szombat		Húsleves tésztával Marhahús mártással Császármorzsa	Sertés-kotlet káposztasalátával

ÉTLAP

a sárvári m. kir. tejgazdasági szakiskola kezelői tanfolyamának tanulói részére

Nap	Reggeli	Ebéd	Vacsora
Vasárnap	Tej és kenyér	Leves rizzsel Marhahús mártással Élesztős tészta	Gulyás burgonyával
Hétfő		Bableves Túrós metélt	Káposzta sertéshússal
Kedd		Húsleves tésztával Kelkáposzta főtt hússal	Babfőzelék szalonnával
Szerda		Húsleves árpakásával Borsófőzelék főtt hússal	Káposztás tészta
Csütörtök		Rántottleves tésztával Káposzta főtt hússal	Rakott burgonya
Péntek		Burgonyaleves Túrós galuska	Párolt hús
Szombat		Húsleves tésztával Lencsefőzelék főtt hússal	Burgonya szalonnával



A magtár még így is szép. Nagyon kedves mindenkihez, az ajtói bárki előtt „nyitva állnak.”

2018. március 12 –n ilyen szép felvételt lehetett készíteni Pusztaláncon.

Az itt következő két meghívóból látható, hogy azért szórakozásra is volt mód. A minőségről a meghívók tartalmából lehet következtetni. Igaz, hogy ez már a 2 éves képzési időszak alatt történt, amikor a felvétel 4 középiskolai előképzettséghez volt kötve, de a színvonal - a szervezőket, a szereplőket és a műsort nézve – csodálatos.

Ugyanez elmondható a meghívók megfogalmazásáról és kivitelezéséről is.

Sok szereplő megérdemelné, hogy ne menjen feledésbe a neve!

De ez már egy másik feladat!

A sárvári m. kir. mezőgazdasági tejipari szakiskola ifjúsági önképző és segély
egyesületének műkedvelő előadással egybekötött táncmulatsága Pusztaalánco

Méltóságos
Nagyságos
Tekintetes

Szóollák Iv.

mad. peregr

Kalod

MEGHIVÓ.

A sárvári m. kir. mezőgazdasági tejipari szakiskola
IFJUSÁGI ÖNKÉPZŐ ÉS SEGÉLYZŐ EGYESÜLETE

folyó évi június hó 10-én (vasárnap)

===== segélyző egyesülete javára =====

MŰKEDVEŐ ELŐADÁSSAL


===== EGYBEKÖTÖTT =====

TÁNCMULATSÁGOT

===== RENDEZ =====


PUSZTALÁNCON a szakiskola összes helyiségeiben,
melyre címzett urat és b. családját tisztelettel meghívja a Rendezőség.



Belépődíj: Fentartothely 2 P, I. hely 1 P 50 fillér, II. hely 1 P,
állóhely 50 fillér.  Csak a táncon résztvevőknek 80 fillér.

Felülfizetéseket tekintettel a jótékony célra köszönettel fogadunk.

===== Kezdeté fél 20 órakor. =====

A zenét elsőrangú cigánybanda szolgáltatja.  Hideg és meleg
ételekről, italról Szüts Ferenc káldi vendéglős gondoskodik.

TÁNC REGGELIG!

Műsor a tuloldalon.

VIGALMI BIZOTTSÁG:

VÉDNÖKSÉG:

Dr. Maróthy László
nyug. főispán, földbirtokos

Masáth Mihály
gazd. főtanácsos, urad. jószágigazgató

Dr. Polczer Dezső
főszolgabíró

Chirke Jenő
urad. főszámtartó

Gáyer Endre
kereskedő

Virágh Miklós
plébános

Kotzmann Rezső
urad. főintéző

Szent-Király Kálmán
főjegyző

Böröndy Lajos
urad. főerdőmérnök

Dr. Kiss Rezső
körorvos

Benedekffy Sámuel
földmívesiskolai igazgató

PÉNZTÁRNOKOK:

CIGÁNYBÍRÓ:

SUGÓ:

Madar Antal

Kett Ádám

Tancsis Ferenc

Uray Béla

RENDEZŐSÉG:

Fehér Zsigmond
ifj. elnök

Aigner László
Fónyi Ödön
Muhacsek Mihály
Mudri Antal
Berecz Zoltán
Demény Jenő

Halász János
Illing Béla
Fodor János
Hübner Imre
Molnár András
Szentmártoni L.

Demeter Géza
Gombos Rezső
Hermann Ernő
Tamási István
Tóth Sándor

M Ű S O R :

1. Magyar nóták :

Fráter Lóránt : Mit susog a fehér akác...

Balázs Árpád : Mit keres a temetőben...

Balázs Árpád : Megérett már a cseresznye.

Énekli : Fónyi Iluska.

Zongorán kíséri : Aigner László.

2. Párjelenet :

Suchy Árpád : Nászuton.

Papp Jolánka és Szentmártoni László.

3. Monológ :

Suchy Árpád : Párbaj. Fodor János.

4. Magyar nóták :

Murgács Kálmán : Galamb játszik a párjával.

Murgács Kálmán : Gólya madár...

Várady Aladár : Piszok nóta...

Gitár kísérettel énekli : Aigner László.

5. Bohózat :

Suchy Árpád : Samuka a moziban.

Mudri Antal Táncsics Ferenc

Hübner Imre Fónyi Ödön

6. Falusi jelenet :

Pavkov Pál : Borura derü.

Szedlák Margitka Fehér Zsigmond.

7. Férfi ének :

Népdal : | Holdvilágos nyári este ...
| Menyecske lett ...
| Róka koma ...

Énekli : Táncsics Ferenc. Kiséri : Fónyi

Ödön. Zongorán kíséri : Aigner László.

8. Bohózat :

Csupkó Lajos : Jean, Jean.

Fónyi Iluska Papp Jolánka

Tamási István Hübner Imre

Mohacsek Mihály.

9. Magyar nóták :

Aigner László : | Tudom hogy mást szeretsz ...
| Erdő mélyén ...
| Szép kisasszony ...

Énekli : Fónyi Iluska.

Zongorán kíséri : a szerző.

10. Monológ :

Csupkó Lajos : Én ugyan jól bevásároltam

Molnár András.

11. Szavalat :

Hangay Sándor : Él a magyarság.

Mudri Antal.

12. Irredenta dalok :

Farkas Kálmán : Hires nótás Csikországba ...

Murgács Kálmán : A kassai dómon ...

Mihalik Dezső : Krasznahorka vára ...

Énekli : Fónyi Iluska.

Zongorán kíséri : Aigner László.

Conferál : Aigner Laci.

MEGHIVÓ.

A PUSZTALÁNCI M. KIR. MEZŐGAZDASÁGI TEJIPARI SZAK-
ISKOLA ÖNKÉPZŐ ÉS SEGÉLYZŐ EGYESÜLETE
saját könyvtára javára 1929. ÉVI JUNIUS HÓ 16-ÁN (vasárnap)
===== AZ INTÉZET HELYSÉGEIBEN =====

TÁNC CAL

EGYBEKÖTÖTT

SZINELŐADÁST

rendez, melyre kívül címzett ^{urnőt} és b. családját
tisztelettel meghivja ^{urat} a RENDEZŐSÉG.



===== KEZDETE DÉLUTÁN 5 ÓRAKOR. =====

Belépődíj: I. hely 1 pengő 50 fillér, II. hely 1 pengő, álló- és
gyermekjegy 50 fillér. Csak a táncra 80 fillér.

Felülfizetéseket tekintettel a jótékony célra köszönettel vesszük.

ELŐADÁS UTÁN TÁNC REGGELIG!

Az éjféli szünetben fényes kabaré műsor.

A zenét elsőrangú cigány banda szolgáltatja.

Hideg és meleg ételekről SZÜTS FERENC káldi vendéglős gondoskodik.

===== Műsor a tuloldalon. =====



VIGALMI BIZOTTSÁG:

FŐVÉDNÖK:

Benedekffi Sámuel
igazgató.

VÉDNÖKÖK:

Varga Géza
gazd. tanár.

Kopernicky István
gazd. tanár.

Wadovits Miklós
g. gyakornok.

FŐRENDEZŐ:

Fónyi Ödön
főtanító.

PÉNZTÁRNOKOK:

Fekete Károly, Murányi Bertalan

CIGÁNYBIRÓ:

Aigner László

SUGÓ:

Hermann Ernő

RENDEZŐSÉG:

Aigner László
Fehér József
Fekete Károly
Forgách Lajos
Füzessy Imre
Gallubich József
Gáspár László
Glück Ferenc

Gulya József
Halász János
Hermann Ernő
Horváth József
Melcsók Lajos
Mike Károly
Móricz Jenő

Murányi Bertalan
Nagy Mihály
Székely Kálmán
Szigeti János
Ujhelyi József
Vesztergombi Mihály
Vöcsei István



SZINRE KERÜL :

IGLÓI DIÁKOK

Diáktörténet 4 felvonásban dalokkal.

SZEREPLŐK :

Tircsák tanár ur	---	Forgách Lajos	Igazgató	---	Fehér József
Leánya, Évike	---	Fónyi Iluska	Kostrapszky alogikatanár	---	Nagy Mihály
Petky János csongrádi			Kern, a latin nyelv tanár	---	Füzessy Mihály
polgármester	---	Mike Károly	Stiasnya, a magy. nyelv t.	---	Gallubich József
Fia, Pali	---	Gáspár László	Simák, pedellus	---	Melcsók Lajos
Holéczy Pista	} diákok	Aigner László	Csapos legény	---	Vöcsei István
Kudelka Tóni		Halász János	Rendező	---	Murányi Bertalan
Szidor Ákos		Glück Ferenc	Bakter	---	* * *
Odrobina János, korcsm.					

Történik Iglón az 1900. években, az I. felvonás a „Diáktanyán“, a II. a „Kékgolyó“-ban, III. a tanári szobában, a IV. a majálison 10 évvel később.



KABARÉ MŰSOR :

1. Énekel : Fónyi Iluska

2. Végkimerülésig . . .

Tanár	---	Forgách Lajos
Gümő	---	Füzessy Imre
Tanuló	---	Gallubich József

3. Énekel : Aigner László

4. Férj és agglegény

Szigeti János, Fehér József

5. Énekel : Glück Ferenc

Konferál : Aigner László

1929-ben szomorú hírt kaptak a szakiskolások és a pusztalánciak. Megszületett a döntés az iskola Csermajorba történő áthelyezéséről. Ennek oka a miniszteri leiratból pontosan nem derül ki. Takács Feri Bácsi és Mariska Néni úgy hallották a régi pusztalánci lakosoktól (mivel ők még akkor nem éltek ott), hogy az iskola a működéséhez a kastély mögötti földterületet meg akarta vásárolni és ennek megghiúsulása vezetett ahhoz, hogy a szerződést nem hosszabbították meg.

Idézet az 1929 június 13-án kelt 65.710/IX.1. számú Magyar Királyi Földművelésügyi Miniszteri leiratból, amely rendelkezett a pusztalánci szakiskola Csermajorba történő áthelyezéséről:

A fennhatóságom alatt álló pusztalánci M. Kir. Mezőgazdasági Tejipari Szakiskola elhelyezése ügyében a bajor királyi hercegi uradalommal kötött haszonbérleti szerződés folyó évi június hó végével lejár s azt nem is szándékozom meghosszabbítani, miután a tejipari szakiskolának Csermajorba való áthelyezését határoztam el.

A Mezőgazdasági Tejipari Szakiskolának átköltözködése azonban építkezési és felszerelési munkálatok teljesítésétől vannak függővé téve, melyek július hó 1-ig való elvégzése több felmerült nehézség folytán nem biztosítható.

Felkérem ennek folytán Méltóságodat, szíveskedjék Ferenc bajor kir. herceg fenségének bejelenteni az iskola átköltözködését és egyúttal hozzájárulását kérni, hogy az iskola az átköltözködés előfeltételeinek biztosításáig, ami október végére vehető kilátásba, az eddigi feltételek mellett még Pusztaláncon maradhasson.

Eljárásának eredményéről szíveskedjék engem értesíteni.

Kelt, Budapest, 1929. évi június 13.

Tóth s.k. államtitkár
M.Kir. Földművelési Minisztérium

Az államtitkár úr a minisztériumi leiratot Méltóságos Masáth Mihály, m. kir. gazdasági főtanácsos úrnak, Ferenc bajor királyi herceg fenség sárvári uradalmának jószágigazgatójához címezte.

Felhasznált források:

1. Somogy I. (1989): Láncpuszta Csermajor 1889 1989. Csermajor Újhelyi I. élelmiszeripari tejipari szakközép és szakmunkás képző Intézet, Csermajor 1989.
2. Vas Megyei Levéltár Szombathely.
3. özv. Horváth Györgyné Takács Mária volt pusztalánci lakos szóbeli közlése.
4. Takács Ferenc volt pusztalánci lakos közlése.
5. Kozmáné Szedlák Éva néhai Pintér Ferenc pusztalánci sajtimester dédunokája szóbeli közlése.
6. SÁRVÁR TÖRTÉNETE – MAGYAR MILLENNIUM 2000

Most szeretném bemutatni azokat a csodálatos embereket, akik segítettek nekem a pusztalánci iskola történetének a feldolgozásában.

Özv.Horváth Györgyné Takács Mária, amikor még Pusztaláncon laktak. A szakiskola működése idejében még nem ott éltek, de a régebbi lakóktól sok mindent megtudott.

Takács Ferenc Mariska néni testvére, szintén mint pusztalánci lakos. Ő is az ott lakóktól értesült a szakiskoláról.

Pintér József sajtimesterről (1874-1955) sajnos, egyenlőre nincs fénykép, de a Dédunokának a család sokat mesélt Róla és családjáról.

Nyolc gyermekük volt, a cselédházban laktak, de nem éltek rosszul. Még azt is megengedhették maguknak, hogy a pörkölt szemeskávét Bécsből hozassák, amiből az Édesanya reggelente a tejeskávét készítette a családnak. Az iskola megbecsülte a dolgozóit. Mikor Pintér Józsefnek vakbélgyulladásra volt, hintón szállították a sárvári vasútállomásra és onnan vonattal Budapestre a kórházba. Miután felépült a műtétből, egy kis időre Budapesten maradt az ott élő fiánál. Otthon sokszor elmesélte, hogy látta Fedák Sárít a Király Színházban Kukorica Jancsiként.

Szedlák Évike a Dédunoka, akinek sokat meséltek. A nagyszülőknél gyakran volt Pusztaláncon.

Kozmáné Szedlák Éva, aki nekem mesélt sokat. Tőle kaptam a meghívókat és sok fényképet.

Cságoly János a férjem, aki mindenben segített nekem és végig türelmes volt.

Beszterczey Éva középiskolás osztálytársnőm, aki Csermajorban élt. Édesapja, Beszterczey László az odaköltözött szakiskola tanára volt 29 évig.

Özv.Horváth Györgyné Takács Mária



Takács Ferenc



Pintér József sajtimester felesége gyermekeivel



Szedlák Évike



Kozma Ferencné Szedlák Éva



Cságoly János



Cságolyné Matics Edit és Beszterczey Éva



Szemben a magtár dacol az idővel. Szegény épület már annyi tevékenységet kiszolgált és most mégis magára hagyták. Hátról látszik a – kívülről – nagyon mutatós lóistálló.

A parkban még van néhány szép fa a kedvenc platánfámon kívül, de meddig?

De amíg ilyen szép kék az ég, addig bizakodjunk és emlékezzünk!

