

We Lwowie, dnia 19. grudnia 1899.

Aleg. 24

Sprawozdanie

Wydziału krajowego o krajowym zakładzie sadowniczym w Zaleszczykach.

Wysoki Sejmie!

W załatwieniu sprawozdania Komisji gospodarstwa krajowego o sprawozdaniu Wydziału krajowego w sprawie założenia zakładu sadowniczego w Zaleszczykach powziął Wys. Sejm na posiedzeniu dnia 23. marca 1899 następujące uchwały:

I. Sejm upoważnia Wydział kraj. do założenia Zakładu sadowniczego w Zaleszczykach kosztem nieprzekraczalnym 47.805 zł.

II. Sejm otwiera Wydziałowi kraj. na r. 1899 kredyt do wysokości 32.805 zł., jako uzupełnienie reszty kosztów założenia zakładu sadowniczego w Zaleszczykach.

III. Sejm poleca Wydziałowi kraj., aby u c. k. Rządu poczynił usilne starania, celem uzyskania subwencji ze Skarbu Państwa na koszta założenia i utrzymania zakładu sadowniczego w Zaleszczykach w wysokości 50% ogólnych kosztów.

Jak o tem sprawozdaniem zesłorocznem Wys. Sejm uwiadomiliśmy — Wydział kraj. już w r. 1898 rozpoczął przygotowawcze starania około założenia zakładu sadowniczego w Zaleszczykach, a mianowicie rzecz najważniejszą, t. j. wybór i zakupno gruntu została już w roku ubiegłym załatwioną i przedugodowemi punktacyami zabezpieczoną.

Po uzyskaniu odpowiednich kredytów przystąpiono po ściślejszym odmierzeniu zakupionej przestrzeni do zawarcia formalnych kontraktów. Zakupiony grunt składa się z dwóch części, górnej, która była własnością gminy Starych Zaleszczyk i dolnej, własności miasta; cena kupna obydwóch tych parcel wraz z kosztami wyniosła 12.497 zł. 35 ct.

Drugiem z kolei najpilniejszym zadaniem było postawienie budynków zakładowych. Plany budynków tak szkolnego, jak i mieszkalnego były już wykonane w roku zesłanym przez inżyniera Rozwadowskiego. Musiały jednak ulegć pewnym zmianom, bowiem wysoka cena materiałów budowlanych i robocizny nie dozwalała na wykonanie ich w projektowanych rozmiarach, bez przekroczenia prelimitowanych na ten cel kwot.

Przerobienie tych planów, oraz kierownictwo budowy powierzył Wydział krajowy inżynierowi-architekcie p. Adolfowi Kamienobrodzkiemu, powierzając mu zarazem na zasadzie rocznej zawartej z nim umowy, kierownictwo wszystkich innych we własnym zarządzie wykonywanych budowli i konserwacyi i rozkładając płacę tegoż architekty stosunkowo na wszystkie budowy.

W ten sposób oddał Wydział krajowy inżynierowi Kamienobrodzkiemu prócz budowli w Zaleszczykach, wykończenie domu profesorskiego, restauracyę zagrzybionego domu

profesorskiego i konserwacyjne roboty niższej szkoły w Dublanach; wykończenie zabudowań w Suchodole, przeróbki w Czernichowie, a prócz tego w miarę wolnego czasu, był on także używany do kontroli i kolaudacji robót budowlanych w dobrach fundacyjnych.

Tem zarządzeniem uczynił Wydział kraj. częściowo zadość życzeniom Komisji gospodarstwa kraj., objawionemu w sprawozdaniu o kraj. zakładach dublańskich, a zalecającemu ustanowienie stałego budowniczego przy Wydziale kraj.

Zapewniwszy sobie do swej wyłącznej dyspozycji odpowiednią siłę fachową, postanowił Wydział kraj. wszystkie powyżej wymienione budowle wykonać we własnym zarządzie, uznając ten sposób prowadzenia budowy, zwłaszcza w odniesieniu do Zaleszczyk nietylko za najtańszy ale też dający największe gwarancje dobrego wykonania. Rozpoczęcie budowy zarządził Wydział kraj. z końcem maja b. r. a już z początkiem tego miesiąca wysłał do Zaleszczyk p. Kamienobrodzkiego celem rozpoznania terenu, wyznaczenia miejsca pod budynek główny i pozawierania umów o dostawy materiałów. Z dniem zamknięcia niniejszego sprawozdania stan budowy zakładu sadowniczego przedstawia się w następujący sposób:

Budynek szkolny jest pod dachem, powały, ślepe podłogi i posadzka ceglana, strychowa są ukończone. Piwnice są przysklepione i na wszystkich trzech piątrach gruz rozsypany. W ubikacjach na I. piętrze wyprawiono sufitą i ściany na 1·20 m. poniżej. Sufity parteru są potrzcinowane, skrzydła okien są pokute. Drzwi wszelkie znajdują się w robocie. Materiały na podłogi znajdują się już na miejscu i przez zimę w suchem miejscu zostaną przechowane. Ciosy na stopnie kamienne zwieziono i z wiosną zostaną obrobione. W budynku portyerówki i gospodarskim stan robót jest identyczny, prócz wyprawy sufitów. Ogrózenie kamienne jakoteż i parkan są ukończone, sztachety frontowe są na wykończeniu. Grunt zakupiony pod zakład tak położeniem jak i naturą gleby odpowiada najzupełniej swemu przeznaczeniu. Jest to wielka mniej więcej 10 morgowa płaszczyna z nachyleniem ku południowi o glebie piaszczysto gliniastej, podglebiu przepuszczalnym. Jeszcze w jesieni zorano głęboko całe to pierwotne pastwisko w celu skruszenia mocno udeptanej ziemi. Na wiosnę oddzieliwszy część potrzebną na budowę, resztę wydzierżawiono pod uprawę kukurudzy.

Zabudowania szkolne i gospodarskie umieszczono w części górnej; w drugim zaś końcu ogrodu przy głównej drodze komunikacyjnej przecinającej Zaleszczyki postawiono domek dla stróża.

Z początkiem września b. r. przystąpił Wydział kraj. do obsadzenia posady kierownika dla zakładu i do założenia ogrodu. Pośród wielu kandydatów, których Wydział kraj. miał do dyspozycji, za najodpowiedniejszego na to stanowisko uznał p. Kazimierza Brzezińskiego, byłego ucznia szkoły pomologicznej w Warszawie, starszego ogrodnika w dobrach sławuckich ks. Sanguszki, ogrodnika mającego obok wyższego teoretycznego wykształcenia, wytrawną i wszechstronną praktykę. Nie mając jednak preliminowanej kwoty na płacę kierownika zakładu w roku bieżącym, Wydział kraj. wypłacał mu takową zaliczkowo i wstawił na pokrycie tego wydatku do preliminarza na r. 1900 nadzwyczajny kredyt w kwocie 688 zł. a mianowicie 480 zł. na pokrycie płacy kierownika za czas od 1. września 1899 do 31 grudnia 1899, 208 zł., jako dodatku na mieszkanie aż do wykończenia budynku t. j. 1. czerwca 1900,

Pierwszą czynnością p. Brzezińskiego było zapoznanie się z miejscowością, ze stosunkami całej okolicy, rozwojem sadownictwa w powiecie a szczególnie z orientowaniem się w lokalnych warunkach klimatycznych, przez zbadanie okolicznych sadów i tamże rosnących specjalnych gatunków owoców. Na podstawie takich przedwstępnych studyów przystąpił dopiero do wygotowania planu ogrodu, sprawy dla zakładu pierwszorzędnej doniosłości, bo wprost decydującej niemal o jego powodzeniu.

Według zatwierdzonego przez Wydział kraj. projektu p. Brzezińskiego, ogród cały podzielony będzie na 25 różnej wielkości kwater (porównaj dołączony plan), a mianowicie:

Kwaterna nr. 1 2 3 przestrzeń 5460 m.□ winnica, krzaków 3.640, w tem sortyment 640 krzaków w 64 odmianach najwięcej wskazanych do wypróbowania. Kwaterna nr. 4 przestrzeń 875 m.□ sortyment brzoskwiń sztuk 54, kwaterna nr. 5. przestrzeń 2400 m.□ zabudowania gospodarskie, podwórze, inspekta, nawozy, komposty. Kwaterna nr. 6 przestrzeń 375 m.□, szkółki winorośli, krzewów owocowych, pigwy, słodki rajskiego, kwaterna nr. 7 i 8 przestrzeń razem 550 m.□, szpargarnia kwaterna Nr. 9 przestrzeń 2200 m.□ 100 sztuk wiśni i czereśni pod niemi warzywa itp. Kwaterna nr. 10 przestrzeni

2000 m², 80 śliw, pod nimi warzywa. Kwaterna nr. 11 przestrzeń 2000 m² kwaterna nr. 12 przestrzeń 2750 m² 97 sztuk jabłoni piennych pod nimi warzywa itp.

Kwaterna Nr. 13 przestrzeń 3000 m² sztuk 61 grusz piennych pod nimi warzywa itp.

Kwaterna Nr. 14. przestrzeń 1150 metr² ogród doświadczalny, obsadzony odmianami do wypróbowania na karłowych podkładkach. Szkółka do nauki szczepienia i obcinania dla uczniów niestałych.

Kwaterny Nr. 15, 16, 17, 18 przestrzeń 16.400 metr² czyli prawie trzy morgi, na szkółki, a na morg wypada 25.000 drzewek, rotacya dziesięcioletnia.

Stały etat szkółek 45.000, na straty odchodzi 9000, pozostaje 36.000, roczna produkcya 6.000 drzewek.

Kwaterna Nr. 19. przestrzeń 2.250 metr².

Kwaterna Nr. 20. przestrzeń 2.350 metr².

Kwaterna Nr. 22. przestrzeń 2.025 metr².

Kwaterna Nr. 23. przestrzeń 2.025 metr² łącznie przestrzeń 8.650 metr² sad morelowy, drzew 460 i sortyment drzew 80, razem drzew morelowych 540.

Kwaterna Nr. 21. przestrzeń 2.000 metr² szkółka morelowa, rotacya pięcioletnia. Produkcya roczna około 1.500 sztuk.

Kwaterna Nr. 24. kilka orzechów włoskich.

Kwaterna Nr. 25, 25, 25, ogródek ozdobny.

Rabaty wogóle 1.000 drzew karłowych wolnostojących w tem 600 grusz i 400 jabłoni, ściana wystawowa południowa, obsadzenie winem, wschodnia brzoskwinie, palmety z grusz; wschodnio-południowa i północna wierzba koszykarska; wschodnia palmety z grusz; zachodnia w lepszej wystawie palmety i sznury z gruszy i jabłoni, w gorszej sortyment leszczyny.

Przedłożony przez kierownika zakładu plan oparty jest na umiejętnem wyzyskaniu lokalnych warunków gruntu i dąży do wypróbowania najzuakomitszych i najodpowiedniejszych gatunków drzew owocowych oraz do wytworzenia jak najliczniejszej produkcji szlachetnych drzewek, przyczem ma ciągle na oku zwiększenie użyteczności i dochodów zakładu.

Wykonanie tego planu z natury rzeczy musi być rozłożone na lat kilka. Pan Brzeziński projektuje lat 6, przeciąg czasu znacznie dłuższy, niżby na to rzeczywiście użyć trzeba przy dysponowaniu większym funduszem, uważa jednak z wielu względów a nietylko z finansowego za odpowiedniejsze oparcie się przynajmniej w pewnej części na własnym przez siebie wyprodukowanym materiale niż na sprowadzaniu wszystkiego z zagranicy. Wydział krajowy zatwierdził tak plan ogrodu zaleszczyckiego jak i sposób przeprowadzenia tegoż, uważał bowiem, że plan projektowanego ogrodu najzupełniej odpowiada celowi i organizacji całego zakładu, zaletą zaś wprowadzenia tegoż w życie jest nie tylko oszczędność, ale i możność zdobycia lepszego i pewniejszego materiału w dziczkach.

W celu ułatwienia natychmiastowego rozpoczęcia robót upoważnił Wydział krajowy p. Brzezińskiego do przyjęcia jako pomocnika fachowo wykształconego ogrodnika, płatnego podobnie jak i kierownik zaliczkowo. Na pokrycie tej kwoty wstawił Wydział krajowy do preliminarza zakładu na rok 1900 w Rub. III. poz. 12 kwotę 90 zł. jako wydatek nadzwyczajny.

Z ukończeniem robót jesiennych około założeniu ogrodu wytyczono i urządzono drogi, któremi ogród został podzielony na 25 kwater. Na odpowiednich kwaterach posadzono 509 drzew owocowych i 165 krzewów. Pod szkółką zrobiono, według planu w trzech miejscach regulówkę na 60 ctm. głęboko a mianowicie: na kwaterze Nr. 17, zregulowano 1.800 metr² i posadzono 1000 czereśni, 2000 grusz, 4000 jabłoni, 2000 śliw St. Julien.

Na kwaterze Nr. 15. zregulowano 540 metr² i posadzono 3000 śliw St. Julien.

Na kwaterze Nr. 2 zregulowano 640 metr² i posadzono 2000 śliw St. Julien, 1000 pigw, 500 słodkich, 300 rajskich.

Kwaterna Nr. 16 około jednego morgu przestrzeni została nawieziona i przeorana jako przeznaczona pod hodowlę warzyw w roku przyszłym. Wino pocięte i zadołowane, zostanie posadzone na właściwym miejscu z wiosną roku przyszłego.

Przygotowano 30 fur ziemi inspektowej.

Zastratyfikowano odpowiednią ilość nasion dzikich jabłoni, grusz, śliw i czereśni.

Przeorano te części ogrodu, na których nie było kukurudzy.

Przebieg wszystkich robót w Zaleszczykach mimo dosyć opóźnionej pory, w jakiej dopiero mogły być rozpoczęte, najzupełniej zadowolnił Wydział krajowy.

Nieprzewidzianą dotychczas a niezbędną potrzebą tworzącego się zakładu jest zaopatrzenie go w dostateczny zasób wody. Sprawa ta dla zakładu w tamtejszych warunkach klimatycznych bardzo ważna nie mogła być dotychczas z przyczyn czysto lokalnej natury odpowiednio uregulowaną. Zakład może otrzymywać wodę w dwojaki sposób, albo z wodociągów br. Brunickiego lub też przez wykopanie studni, tak jeden jak i drugi sposób pociąga za sobą większy wydatek, prócz bowiem dostarczenia do zakładu wody, potrzebnem jest wybudowanie większego basenu w celu nagromadzenia tejże.

Dla przeprowadzenia potrzebnych badań i przedstawienia projektu wysłał Wydział krajowy do Zaleszczyk, hydrotechnika, który orzec ma, czyli urządzenie wodociągów czy też wywiercenie studni dla celów zakładu okaże się odpowiedniejszem. Wobec tego, że p. br. Brunicki zezwala na użycie wodociągów tylko pod pewnymi warunkami, które również jak i wprowadzenie wody do ogrodu, pociągną za sobą pewne koszty; tak jeden jak i drugi sposób otrzymania wody finansowo nie przedstawi żadnej różnicy. Na cel ten wstawił Wydział krajowy 2.000 zł. jako wydatek nadzwyczajny do Rub. II. poz. VIII. preliminarza zakładu, o której uchwalenie Wysoki Sejm uprasza.

Poborów inspektora nie prelinowano na razie, posada ta bowiem nie będzie jeszcze w roku 1900 obsadzoną, natomiast do Rub. III. poz. 12 wstawiono 367 zł. na wynagrodzenie siły fachowej pomocniczej do nadzoru robót. Pomoc ta jest niezbędną wobec braku inspektora i wywiczonych praktykantów. Również nie prelinuje się kwoty 500 zł. na kursa dla nauczycieli ludowych, kursa te bowiem wobec braku materiałów demonstracyjnych nie będą się mogły w roku 1900 odbywać. Jako wydatek nadzwyczajny wstawiono do Rub. III. poz. 13: kwotę 424 zł., który to wydatek powtarzać się będzie jeszcze przez lat kilka aż do wyprodukowania własnych dziczeków.

Polecenie Wysokiego Sejmu, aby Wydział krajowy poczynił usilne starania celem uzyskania subwencji ze skarbu państwa na koszt założenia i utrzymania Zakładu sadowniczego w Zaleszczykach w wysokości 50% ogólnych kosztów, zostało już przez Wydział krajowy w roku zeszłym wykonane. W odpowiedzi na to pismo wezwał c. k. Rząd Wydział krajowy do przedłożenia szczegółowego preliminarza wydatków na założenie i utrzymanie zakładu tudzież statutu organizacyjnego i zastrzegł sobie powziąć decyzję co do przyznania zasiłku państwowego dla zakładu sadowniczego w Zaleszczykach od nadesłania tych dokumentów.

Wydział krajowy przesłał natychmiast c. k. Rządowi za pośrednictwem c. k. Namiestnictwa projekt statutu organizacyjnego, preliminarz kosztów założenia i utrzymania zakładu zaleszczyckiego oraz szczegółowe plany budynków i ogrodu, na co do chwili zamknięcia niniejszego sprawozdania odpowiedzi nie otrzymał.

Przy zeszłorocznem sprawozdaniu załączył Wydział kraj. projekt statutu organizacyjnego dla zakładu sadowniczego w Zaleszczykach. Obecnie po wprowadzeniu pewnych zmian pod względem układu Wydział krajowy ponownie go przedkłada.

Na podstawie powyższego sprawozdania Wydział krajowy wnosi:

Wysoki Sejm uchwalić raczy:

I Sejm przyjmuje do wiadomości sprawozdanie Wydziału krajowego o założeniu zakładu sadowniczego w Zaleszczykach.

II. Sejm upoważnia Wydział kraj. do wydania statutu organizacyjnego dla krajowego zakładu sadowniczego w Zaleszczykach.

III. Sejm otwiera Wydziałowi krajowemu kredyt w kwocie 5.570 zł. na utrzymanie zakładu w Zaleszczykach, a 3.202 zł. na dopełnienie kosztów założenia.

IV. Sejm ustanawia następujący etat osób i płac grona nauczycielskiego krajowego zakładu sadowniczego w Zaleszczykach:

A.

Grono nauczycielskie krajowego zakładu sadowniczego w Zaleszczykach składa się:

1. z kierownika zakładu a zarazem nauczyciela fachowego;
2. inspektora ogrodu a zarazem nauczyciela fachowego.

B.

Wymienieni pod 1. i 2. są urzędnikami krajowymi z wszystkimi prawami określonymi w ustawie służby krajowej i w statucie emerytalnym.

C.

1. Kierownik zakładu a zarazem pierwszy nauczyciel fachowy otrzymuje wolne pomieszkanie i pobiera roczną stałą płacę w kwocie 1.300 zł., dodatek aktywalny o rocznych 140 zł. i 5 dodatków pięcioletnich w rocznej kwocie 200 zł.

2. Inspektor ogrodu a zarazem drugi nauczyciel fachowy otrzymuje wolne pomieszkanie i pobiera roczną stałą płacę w kwocie 1 000 zł., dodatek aktywalny o rocznych 100 zł., i 5 dodatków pięcioletnich w rocznej kwocie 100 zł.

V. Sejm poleca Wydziałowi krajowemu, aby czynił dalsze starania u c. k. Rządu celem uzyskania subwencji państwowej na koszt założenia i utrzymania zakładu sadowniczego w Zaleszczykach, w wysokości 50% kosztów.

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

Marszałek krajowy:

S. Badeni w. r.

Sprawozdawca:

Mieczysław Onyszkiewicz w. r.

Członek Wydziału krajowego.

Projekt

statutu organizacyjnego krajowego Zakładu sadowniczego
w Zaleszczykach.

I. Postanowienia ogólne.

Cel zakładu.

§. 1.

Kraj. zakład sadowniczy w Zaleszczykach założony staraniem Wydziału krajowego Królestwa Galicyi i Lodomeryi wraz z W. Ks. Krakowskiem, ma na celu podniesienie sadownictwa w południowo-wschodniej części kraju.

§. 2.

Środki dopięcia celu.

Cel ten ma być osiągnięty:

a) przez założenie wzorowego sadu i winnicy, któreby były podstawą praktycznej nauki dla uczniów;

b) przez przeprowadzanie prób, które z drzew i krzewów owocowych, mających większą wartość handlową, najlepiej odpowiadają miejscowym warunkom gleby i klimatu;

c) przez założenie wzorowej szkółki drzew i krzewów owocowych, w której uprawiane byłyby na większą skalę wszystkie drzewa i krzewy owocowe, odpowiadające miejscowym warunkom i potrzebom handlu, a to w celu dostarczania tychże po jak najniższej cenie okolicznej ludności i ujednostajnienia w ten sposób produkcji owoców w całej okolicy;

d) przez udzielanie pracującym w zakładzie najpotrzebniejszych praktycznych i teoretycznych wiadomości z zakresu pielęgnowania drzew i krzewów owocowych, przeróbek owoców i handlu owocami;

e) przez rozszerzanie zasad sadownictwa praktycznego zapomocą odpowiednich krótkotrwałych kursów wśród starszych włościan, nauczycieli ludowych i t. p.

f) przez wykształcanie w zakładzie praktycznych sadowników, zdolnych do samodzielnego prowadzenia większych sądów wiejskich;

g) przez zachęcanie okolicznej ludności do zakładania szkółek owocowych oraz sądów i udzielanie im odpowiedniej do tego pomocy;

h) przez lustrowanie sądów, dawania objaśnień na miejscu i udzielanie pomocy przy zawiązywaniu handlowych spółek producentów, jak niemniej przez udział i urządzenie wystaw sadowniczych, premiowanie szkółek i owoców i t. p.;

i) przez pouczanie wszystkich tych czynności, które są związane z produkcją owoców, przeróbką lub handlem tychże, jak wyrobu koszyków, mat, pakowaniem, etykietowaniem i t. p.

Czas trwania nauki.

§. 3.

Zajęcia praktyczne trwają przez cały rok i są uzupełnianie zapomocą krótkotrwałych kursów teoretycznych.

II. Szczegółowy plan nauki.

Podział nauki.

§. 4.

Naukę w zakładach stanowią:

a) roboty praktyczne trwające przez cały rok;

b) kursa teoretyczno-praktyczne urządzone w różnych porach roku.

Roboty praktyczne.

§. 5.

Roboty praktyczne odbywają się codziennie z wyjątkiem Niedziel i Świąt w godzinach przeznaczonych na wykonanie ręcznych prac w sadzie zakładowym lub winnicy.

Wszystkim robotom praktycznym winno towarzyszyć dokładne objaśnienie dozorującego prace nauczyciela. Objaśnienie to nie tylko odnosić się powinno do samego technicznego wykonania robót, ale także zwracać uwagę na sam cel pracy, możliwe błędy w wykonaniu i tychże skutki oraz zmiany, jakim wykonanie tej pracy w innych warunkach podlegać musi.

Nauki teoretyczne.

§. 6.

Nauki teoretyczne, odpowiadające w treści i formie umysłom każdego słuchacza, udziela się na krótkotrwałych kursach odbywających się w różnych porach roku w miarę potrzeby i liczby zgłaszających się kandydatów.

Kursa te są uzupełniane praktycznym pouczeniem oraz robotą w sadzie i winnicy zakładowej.

Kursa teoretyczno-praktyczne.

§. 7.

Kursa są następujące :

- A) kurs dwudziestotygodniowy sadowniczo-warzywniczy ;
- B) kurs trzytygodniowy sadowniczy ;
- C) kurs pięcioletniowy dla nauczycieli szkół ludowych ;
- D) kurs czterotygodniowy przerózek owoców i wyrobu win owocowych.

Kurs dwudziesto-tygodniowy sadowniczo-warzywniczy.

§. 8.

Kurs dwudziesto-tygodniowy sadowniczo-warzywniczy.
(§. 7 A).

dzieli się na 3 działy a to :

- a) kurs 13 tygodniowy od — do —.
- b) kurs 2 tygodniowy letni od — do — ;
- c) kurs 5 tygodniowy jesienny od — do — ;

Kurs ten przeznaczonym jest głównie dla młodszych synów włościańskich stale pracujących w zakładzie.

Na kursie tym nauki odbywają się tylko na wiosnę i w jesieni po 3 godziny dziennie, z których dwie poranne poświęcone są wykładowi, jedna zaś wieczorna na szczegółowe omówienie robót, wykonanych przez cały dzień w sadzie zakładowym. W sobotę rano odbywa się krótkie powtórzenie tego, co było przez cały tydzień wyłożone, wieczorem zaś omawia się roboty wykonane w tygodniu i projektuje prace na tydzień przyszły.

Nauka na tym kursie odbywa się w trzech okresach czasu: w okresie wiosennym, letnim i jesiennym, skutkiem tego kurs dwudziestotygodniowy rozpada się na :

- I. kurs wiosenny 12 tygodniowy ;
- II. kurs letni 2 tygodniowy ;
- III. kurs jesienny 6 tygodniowy.

Na wszystkich kursach nauka jest udzielaną teoretycznie i praktycznie, a mianowicie :

I. Kurs wiosenny 12 tygodniowy.

godz. nauki 105, godz. powtarzania i omawiania robót 84

a) Nauki teoretyczne.

Ogólne zasady uprawy roślin.

10 godzin tylko w pierwszym tygodniu.

Roślina, jej życie i potrzeby do życia.

Gleba jej rodzaje i znaczenie. Sposoby uprawy i poprawy gleby. Mechaniczna uprawa i narzędzia ku temu w ogrodnictwie służące. Nawożenie, środki nawozowe naturalne i sztuczne, ich znaczenie i zastosowanie w ogrodnictwie.

Sadownictwo, godzin 55.

5 godzin tygodniowo przez 11 tygodni.

O drzewach i krzewach owocowych u nas hodowanych w ogólności. Wybór miejsca na szkółki drzew. Przygotowanie ziemi. Zbieranie nasion, wybór, przygotowanie ich do siewu i przechowanie. Siew. Sadzenie dziczeków i ich pielęgnowanie. Uszlachetnianie dziczeków

i środki ku temu. Zbieranie zrazów i ich przechowanie. Szczepienie pojedyncze i podwójne i oczkowanie. Wybór miejsca pod sad, przesadzanie drzewek i obchodzenie się z nimi po przesadzeniu. Zasady cięcia zwykłego. Prowadzenie karłów i ich znaczenie. Zbieranie owoców i ich przechowywanie. Choroby drzewek i sposoby ich leczenia. Zabezpieczenie na zimę. Uprawa i sposób prowadzenia: grusz, jabłoni, śliwek, morel, brzoskwiń, wiśni, czereśni, agrestu i porzeczek wraz z wyborem gatunków wskazanych dla miejscowego klimatu i warunków gleby.

Uprawa winorośli, godzin 10.

5 godzin tygodniowo przez 2 tygodnie.

Uprawa winorośli w ogóle i jej sposoby. Zakładanie winnic i warunki ku temu potrzebne. Sposoby sadzenia i prowadzenia. Cięcie. Zbiór i przechowywanie winogron, Gatunki winogron, dające towar handlowy i deserowy, wskazane dla miejscowego klimatu.

Uprawa warzyw, godzin 20.

5 godzin tygodniowo przez 4 tygodnie.

Wybór miejsca pod ogród warzywny. Uprawa warzyw w sadzie. Podział ogrodu warzywnego. Płodozmian. Zakładanie inspektów ciepłych i zimnych. Szczegółowa uprawa najważniejszych warzyw gospodarskich. Zbiór warzyw i przechowanie ich przez zimę. Hodowla nasion roślin warzywnych na domowe potrzeby.

Uprawa wikli koszykarskiej, godzin 10.

5 godzin tygodniowo przez 2 tygodnie.

Wybór miejsca, oraz przygotowanie ziemi. Odmiany polecane do sadzenia. Sposób cięcia i przechowywania sadzonek. Sadzenie. Prowadzenie plantacji i ochrona przeciw szkodnikom. Zbiór prętów, korowanie, suszenie, sortowanie.

b) Roboty praktyczne.

W sadzie:

zimowe cięcie drzew i krzewów owocowych, zbieranie zrazów i przechowywanie, czyszczenie drzew, palikowanie, etykietowanie. Nawożenie. Sadzenie. Przygotowywanie gruntu pod szkółkę. Wysiew. Szczepienie itp.

W ogrodzie warzywnym:

zakładanie inspektów, przygotowywanie gruntu pod warzywa, wysadzanie i wysiew na wolny grunt. Uprawa i pielęgnowanie.

Koszykarstwo:

roboty koło wikliny, sadzenie, wycinanie, korowanie, suszenie. Wyrób koszyków pocztowych i kolejowych z materiału surowego i korowanego itp.

Roboty pomocnicze:

plecenie mat, ciosanie palików, wyrób i poprawa narzędzi ogrodniczych, pisanie etykiet itp.

II. Kurs letni 2 tygodniowy

omawianie robót godzin 12, zresztą tylko roboty praktyczne.

Sad:

okulizowanie, podrywanie i podpieranie owocem przecięzonych gałęzi. Zbiór morel, pakowanie ich i wysyłka, oraz gotowanie powideł morelowych.

Ogród warzywny:

letnia uprawa warzyw i zbiór.

III. Kurs jesienny 6 tygodniowy

50 godzin nauki teoretycznej, powtarzanie i omawianie robót godzin 48.

a) Nauki teoretyczne.

Nauka suszenia owoców, wyrobu powideł i jabłeczniaka.

Godzin 40 wraz z praktycznymi ćwiczeniami.

Zasady suszenia owoców. Piece do suszenia najprostszej konstrukcji. Wybór gatunków do suszenia. Suszenie gruszek, jabłek, śliwek, morel, wiśni, czereśni. Gotowanie powideł z jabłek, gruszek, śliwek. Wyrób jabłeczniaka.

Zasady handlu owocami, godzin 10.

5 godzin tygodniowo przez 2 tygodnie.

Warunki handlu. Dobór owoców i ich jakość, jednolitość i czystość, jako towaru handlowego. Pakowanie owoców do przesyłek pocztowych i kolejowych. Główne nasze targi handlowe. Warunki dobrej ceny. Spółki handlowe.

b) Roboty praktyczne.

Sad:

zbiór owoców, przebieranie i przechowywanie. Czyszczenie i wapnienie drzew. Zbiór winogron. Cięcie, sadzenie. Wysyłka szczepów i ich opakowywanie.

Ogród warzywny:

zbiór warzyw i ich przechowywanie na zimę.

Koszykarstwo:

wyrób koszyków korowanych i surowych dla przesyłek pocztowych i kolejowych.

Prace pomocnicze.

Porządkowanie całego ogrodu, kompostowanie i podobne roboty jak na wiosnę.

Kurs 3-tygodniowy sadowniczy.

§. 9.

B. Kurs 3-tygodniowy sadowniczy. (§. 7 B).

Kurs ten przeznaczony jest głównie dla starszych włościan, którzy już mają sady lub chcą takowe u siebie zaprowadzić. Nauka jest jedynie praktyczną i rozpada się na:

a) Kurs wiosenny 14-dniowy.

Czyszczenie, cięcie drzew, zakładanie szkółek, szczepienie.

b) Kurs jesienny 7-dniowy.
Zbieranie owoców, sortowanie, pakowanie.
Sadzenie drzew i czyszczenie.

§. 10.

Kurs 5-tygodniowy dla nauczycieli szkół ludowych. C. Kurs 5-tygodn. dla nauczycieli szkół ludowych. (§. 7 C).

Kurs ten przeznaczonym jest wyłącznie dla nauczycieli szkół ludowych i ma na celu pouczenie ich do tego stopnia teoretycznie i praktycznie, aby tak słowem jak i czynem zdolni byli obudzić zamiłowanie do sadownictwa w kraju. Odbywa się zaś na wiosnę (7 dni) i w lecie (4 tygodnie). Mianowicie

a) Kurs wiosenny 7-dniowy.

Nauka teoretyczna.

Ogólne zasady uprawy roślin godzin 12.
Po 2 godziny dziennie.

Treść ta sama, jak na kursie wiosennym A. I.

Forma wykładu powinna być odpowiednio zastosowaną do wykształcenia ogólnego nauczycieli szkół ludowych.

Roboty praktyczne.

Wszystkie roboty wypadające w tym czasie, tak w sadzie jak i w ogrodzie warzywnym, głównie zaś zakładanie szkółek i szczepienie.

b) Kurs letni 4-tygodniowy.

Nauka teoretyczna.

Zasady sadownictwa — godzin 24.

Treść ta sama, co na kursie wiosennym A. I.

Zasady warzywnictwa — godzin 12.

Treść ta sama, co na kursie wiosennym A. I.

Nauka przeróbek owoców i wyrób win owocowych.

Nauki godzin 24, prócz tego ćwiczenia w miarę potrzeby. Wykład ten jest wspólny z specjalnym kursem D.

Roboty praktyczne.

Roboty przypadają na lato w sadzie, okulizowanie i zbiór letnich owoców.

§. 11.

Kurs przeróbek owoców i wyrobu win owocowych.

D. Kurs 4-tygodniowy przeróbek owoców i wyrobu win owocowych. (§. 7 D).

Kurs ten odbywa się w lecie i jest przeznaczonym dla wszystkich z tych, którzy chcą się specjalnie zapoznać teoretycznie i praktycznie z przeróbką owoców i wyrobem win owocowych oraz ich wychowywaniem.

Na kursie tym nauka oparta jest na demonstracji i ćwiczeniach — nauki godzin 24 — prócz tego ćwiczenia stosownie do ilości kandydatów.

Zasady suszenia owoców. Piece do suszenia. Wybór gatunków do suszenia. Przygotowanie owoców. Łu-

szczenie i przyrzady do tego. Ciepłota odpowiednia dla różnych owoców. Zaparzanie i korzyści z tegoż. Suszenie śliwek, gruszek całych i wałkowanych, surowych i kandyzowanych. Krajanki i wycinki jabłek, suszenie morel, wiśni, czereśni itp. Gotowanie powideł ze śliwek, jabłek, gruszek i morel. Sposoby przechowania powideł i wysyłki. Wyrób marmolad, past, galerek z różnych owoców. Zasady konserwowania owoców w parze, cukrze, spirytusie, occie, musztardzie itp. Wyrób owoców kandyzowanych. Wyrób win owocowych zwykłych, słodzonych likierów i szampanów owocowych. Znaczenie handlowe win owocowych, ich trwałość i wartość. Wybór materyału do wyrobu win. Rozdrabniacz. Prasy. Fermentacja. Ściąganie. Poprawienie win przez filtrowanie, klarowanie, spirytusowanie, barwienie. Wyrób koniaków owocowych, śliwowicy, wiśniaku. Najodpowiedniejsze zużycie odpadków pozostałych po przeróbce owoców.

§. 12.

Inne kursa specjalne.

Inne kursa specjalne jak pszczelniczy, jedwabniczy, chmielarski odbywać się będą w razie, gdyby się tego okazała potrzeba i znalazła się liczba odpowiednia uczniów.

§. 13.

Ścisłejszy termin mających się odbyć kursów, zmiany w ich rozkładzie, oznacza na wniosek kierownika zakładu Wydział krajowy, a to w miarę potrzeby, warunków każdorocznej pogody i urodzaju. Kurs pod A) 20-tygodniowy sadowniczo-warzywniczy odbywa się każdorocznie bez względu na ilość słuchaczy.

Środki naukowe zakładu.

§. 14.

Zakład posiada następujące środki ułatwiające naukę:

- a) ogród zakładowy wraz z szkółkami drzew owocowych i winnicą;
- b) zbiór narzędzi ogrodniczych oraz przyrządów potrzebnych do przeróbek owoców i wyrobu win owocowych;
- c) warsztaty do robienia koszyków, mat itp.;
- d) zbiory potrzebne do uzmysłowienia nauki;
- e) podręczną bibliotekę ogrodniczą.

III. Nauczyciele.

§. 15.

Skład grona nauczycielskiego.

Grono nauczycieli stanowią:

- a) kierownik zakładu a zarazem nauczyciel fachowy sadownictwa, uprawy winorośli, handlu owocami, prowadzi i nadzoruje cały zakład, wygotowuje plan działania w okolicy, lustruje sady i zawiązuje spółki handlowe producentów;
- b) inspektor ogrodu, a zarazem nauczyciel fachowy warzywnictwa, przeróbek owoców i wyrobu win owocowych.

wych, uprawy wikla i koszykarstwa. Prowadzi i objaśnia wszelkie czynności pracującym w ogrodzie.

§. 16.

Mianowanie nauczycieli.

Kierownika i inspektora mianuje Wydział krajowy Król. Galicyi i Lodomeryi z W. Ks. Krakowskiem po wysłuchaniu opinii sekcji stałej kraj. komisji dla spraw rolniczych za zgodą c. k. Ministerstwa rolnictwa.

§. 17.

Stosunek służbowy i płaca nauczycieli.

Kierownik i inspektor są urzędnikami krajowymi i mają prawo i obowiązki określone ustawą służby krajowej i statutem emerytalnym dla urzędników krajowych. Płace ich stanowią osobny etat.

IV. Uczniowie.

§. 18.

Prócz dziennych najemników zakład obejmuje:

- a) praktykantów;
- b) hospitantów;

§. 19.

Warunki przyjęcia. Praktykanci.

Praktykantami zostają ci z najemników zakładu, którzy:

- a) przynajmniej przez pół roku brali pilnie udział w robotach zakładu i wysłuchali część kursu 5-miesięcznego sadowniczo-wawrzywniczego;
- b) umieją czytać, pisać i cztery działania;
- c) zobowiązali się wstąpić do stałej rocznej służby w zakładzie.

Obowiązkiem praktykantów jest pracować na równi z najemnikami w zakładzie, przy robocie ich pouczać i dozorować, uczęszczać na każdoroczny kurs 5-miesięczny sadowniczo-warzywniczy i obszerniejszy kurs przeróbki owoców. Praktykantów przyjmuje kierownik w miarę zachodzącej potrzeby, przyjęcie to zatwierdza Wydział krajowy.

Hospitanci biorą udział w czasowych kursach, warunki ich określa bliżej każdy z pojedynczych kursów.

O przyjęciu wszystkich kandydatów stanowi kierownik, on normuje ilość robotników w zakładzie, praktykantów, oraz hospitantów na poszczególnych kursach.

§. 20.

Opłaty.

Nauka w zakładzie jest bezpłatna.

Wszyscy uczniowie mieszkają poza zakładem i utrzymują się na własny koszt.

§. 21.

Wynagrodzenie za roboty.

Za roboty wykonywane w zakładzie pobierają robotnicy odpowiednie wynagrodzenie, które normuje się

wedle każdoczesnych cen miejscowych. Robotnicy, którzy dłużej pracowali w zakładzie jak pół roku, odznaczali się zamiłowaniem pracy i wysłuchali z istotnym pożytkiem część 5-miesięcznego kursu sadowniczo-warzywniczego, otrzymują 10% więcej od ceny normalnej.

Praktykanci płatni są miesięcznie, płaca ich normuje się stosownie do pilności, wykształcenia fachowego oraz lat pracy ich w zakładzie.

§. 22.

Zapomogi.

Nauczycieli ludowi oraz hospitanci, mogą otrzymywać zapomogi na utrzymanie, o których rozdawnictwie i wysokości decyduje każdorazowo Wydział krajowy.

§. 23.

Świadectwa, poświadczenia.

Praktykanci, którzy z charakterem tym przepędzili dwa lata w zakładzie, wysłuchali każdoroczny kurs 5-miesięczny sadowniczo-warzywniczy i obszerniejszy kurs przeróbek owoców, a odznaczali się pracowitością i wzorowem prowadzeniem się, oraz wykazali odpowiednie uzdolnienie do samodzielnego prowadzenia sadów, otrzymują świadectwo na samodzielnym sadowników.

Hospitanci poszczególnych kursów, oraz robotnicy, którzy pracowali w zakładzie i wysłuchali z widoczną korzyścią kurs 5-miesięczny sadowniczo-warzywniczy, mogą otrzymać poświadczenie swej pracy w zakładzie z dodaniem oceny ich pilności i pracowitości.

§. 24.

Nagrody i premiowanie.

Wszyscy robotnicy, którzy zajęci byli stale przynajmniej $\frac{1}{2}$ roku w zakładzie i odznaczali się pilnością i zamiłowaniem sadownictwa, dalej wszyscy, którzy otrzymali świadectwo na samoistnych sadowników oraz ci, którzy z widoczną korzyścią hospitolali na specjalnych kursach, otrzymują, jako nagrodę za pilność a zachętę do dalszej pracy pewną ilość szlachetnych drzewek z sadu zakładowego.

V. Zarząd i nadzór.

§. 25.

Kierownictwo.

Kierownik zakładu jest bezpośrednim przełożonym inspektora oraz uczniów.

Kierownik załatwia wszelkie sprawy wewnętrzne zakładu i odpowiada za zgodne z przepisami prowadzenie zakładu, porządek i karność, kieruje działalnością zakładu na zewnątrz, przygotowuje plan czynności w okolicy i prowadzi tegoż wykonanie.

§. 26.

Stosunek Wydziału krajowego do zakładu.

Zwierzchnią władzą zakładu jest Wydział krajowy Królestwa Galicyi i Lodomerji wraz z W. Ks. Krakowskiem.

Do jego zakresu działania należy w szczególności: mianowanie nauczycieli, zatwierdzenie przyjęcia praktykantów, rewizji i zatwierdzenie kursów specjalnych, bezpośrednia dyspozycja funduszami szkoły w zakresie budżetu, stanowienie o nadzwyczajnych potrzebach, o ile one mogą być zaspokojone z funduszków krajowych oddanych do rozporządzenia Wydziału krajowego, ustanowienie opiekuna szkoły.

We wszystkich tych sprawach z wyjątkiem dotyczących zwyczajnego zarządu zakładu w zakresie budżetu działa Wydział krajowy po wysłuchaniu zdania sekcji stałej 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 zakładu stanowi przedmiot obrad sekcji.

Zmiana niniejszego statutu podlega zatwierdzeniu c. k. Ministerstwa rolnictwa, które nadto ma prawo nadzorować zakład przez swe organa i żądać statystycznych wykazów i sprawozdań.

§. 27.

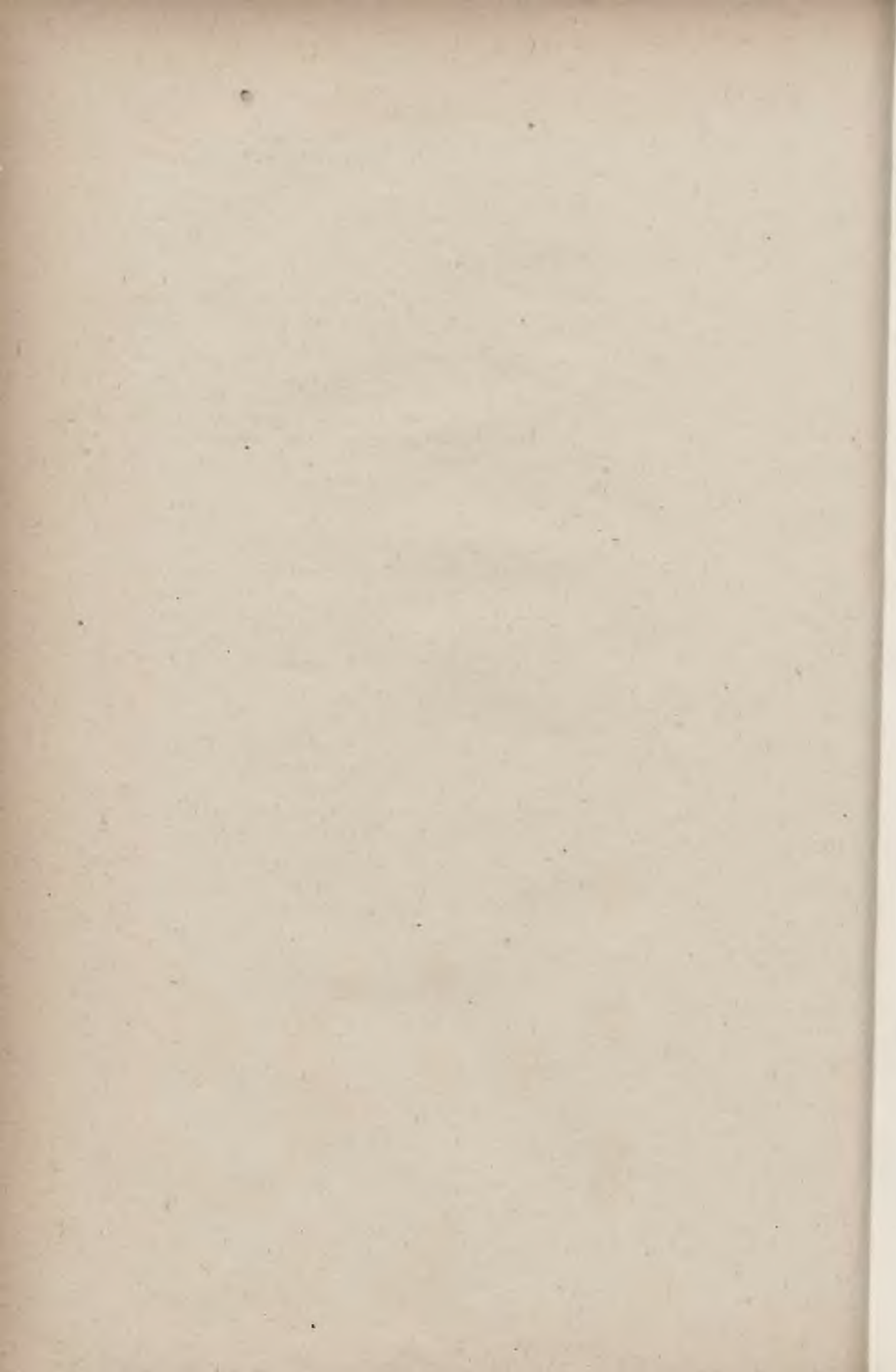
Opiekun Zakładu.

Miejscowy nadzór nad Zakładem sprawuje opiekun Zakładu ustanowiony przez Wydział krajowy.

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

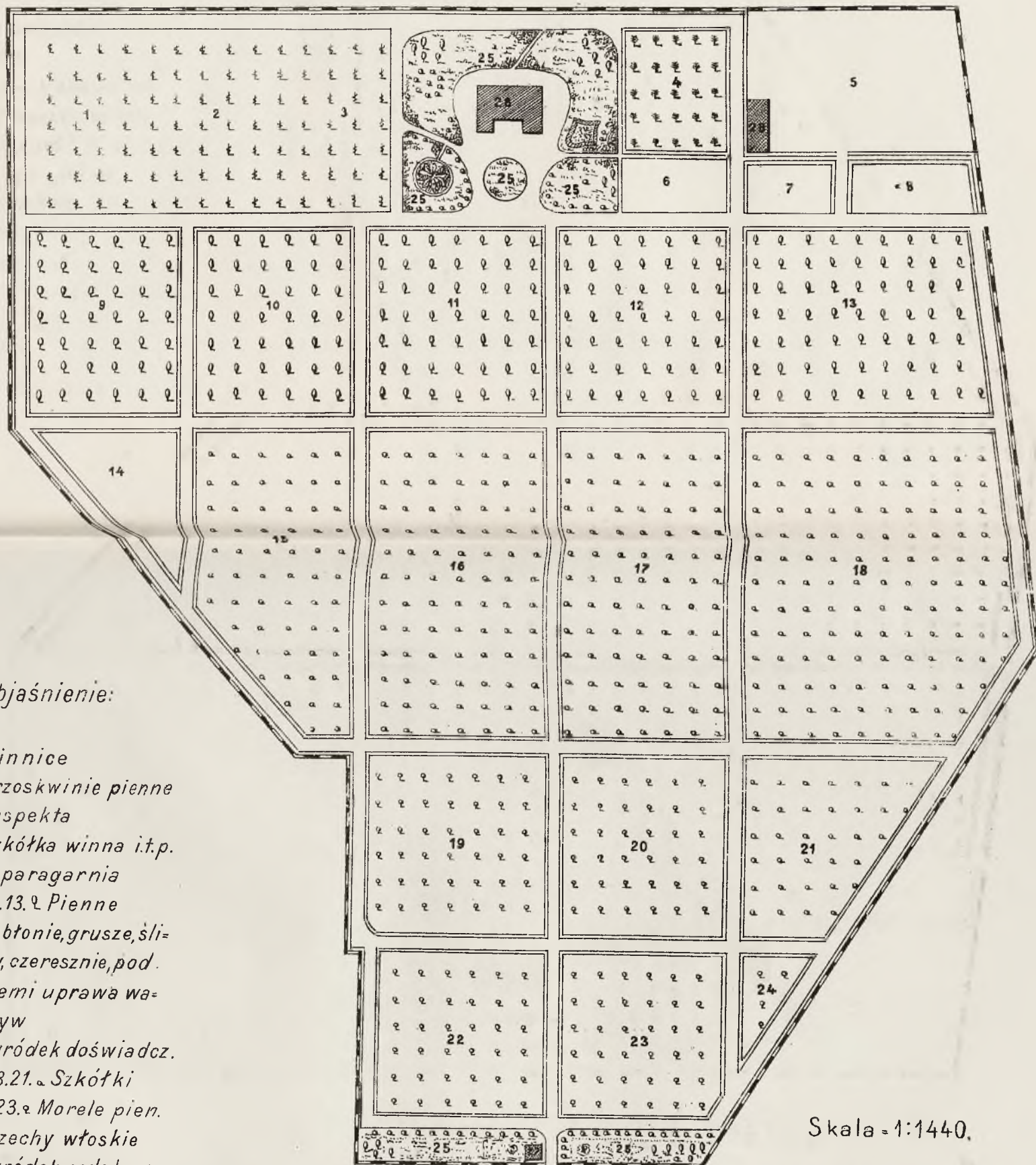
§. 28.

Osobne regulaminy i instrukcje określają obowiązki kierownika i inspektora i normują porządek wewnętrzny zakładu, treść i formę wydawanych świadectw i poświadczeń, wypłatę dziennego wynagrodzenia, wreszcie określają bliżej działalność Zakładu na zewnątrz.



Projekt krajowego zakładu sadowniczego:

w Zaleszczykach do L. W. 84.867/99.



Objaśnienie:

- 123 & Winnice
- 4 Brzoskwinie pienne
- 5 Inspekta
- 6 Szkółka winna i.t.p.
- 7.8 Szparagarnia
- 9.10.11.12.13. & Pienne jabłonie, grusze, śliwy, czereśnie, pod ziemi uprawa warzyw
- 14. Ogródek doświadcz.
- 15.16.17.18.21. & Szkółki
- 19.20.22.23. & Morele pienne
- 24 Orzechy włoskie
- 25. Ogródek ozdobny
- 26 Dom
- 27 Portyer
- 28 Szopa

Skala = 1:1440.

Na rabatach 1000 drzew kartowych gruszy i jabłoni stojących na wolnym powietrzu nieoznaczonych z powodu małej skali.

Sciana z wystawą południową wino. Sciana z wystawą półwsch. wiklina
 Sciana z wystawą wschodnią brzoskwinie. Sciana z wystawą wschodnią: grusze kartowe rozpinane, palmety. Sciana z wystawą zachodnią: jabłonie kart. rozp. palmety. Sciana z wystawą pn-zach: laszczyna, morwy. -

