

Letno poročilo
Uršulinskih dekliških šol
v
Ljubljani.


Izdalo šolsko ravnateljstvo na koncu šolskega leta
1900/1901.

Jahresbericht
der
Ursulinen-Mädchen-Schulen
in
Laibach.

Veröffentlicht von der Schuldirection am Schlusse des Schuljahres
1900/1901.

Založile Uršulinske dekliške šole. — Verlag der Ursulinen-Mädchen-Schulen.

Tisk Zadrुžne tiskarne v Ljubljani.



Letno poročilo
Uršulinskih dekliških šol
v
Ljubljani.

Izdalo šolsko ravnateljstvo na koncu šolskega leta
1900/1901.

Jahresbericht
der
Ursulinen-Mädchen-Schulen
in
Laibach.

Veröffentlicht von der Schuldirection am Schlusse des Schuljahres
1900/1901.

Založila Uršulinske dekliške šole. — Verlag der Ursulinen-Mädchen-Schulen.

Tisk Zadružne tiskarne.

Obseg: — Inhalt:

Praznovanje sedemdesetletnice Njega Vel. cesarja Franca Jožefa I.

Vrta gospodinja. Spisala M. L.

Šolska poročila.

A. Vnanja ljudska in meščanska šola.

B. Innere Volks- und Bürgerschule.

Naznanila o začetku novega šolskega leta 1901/1902.

Mittheilungen, den Beginn des neuen Schuljahres 1901/1902 betreffend.



Praznovanje sedemdesetletnice

Njega Vel. cesarja Franca Jožefa I.

Praznovanje sedemdesetletnega rojstnega dne Nj. Veličanstva je dalo učitelstvu uršulinskih šol zaželjeno priliko, da iznova pokaže ljubezen in spoštovanje do presvetlega cesarja in zaneti, vzbudi in utrdi ista čuvstva tudi v sreju izročene si mladine.

Cerkvena slavnost se je vršila za vse uršulinske šole skupno dne 4. oktobra 1900. Kljub deževnemu vremenu so se udeležile učenke v polnem številu sv. maše, po končani daritvi pa so zapele cesarsko himno z zares patriotično ognjevitostjo.

Solska slavnost se je morala zaradi preobilnega števila učenk, oziroma pomanjkanja primerno velikih prostorov, vršiti v treh oddelkih. V sredo popoldne, dne 3. oktobra je praznovala sedemdesetletnico vnanja šola, najprej meščanska, potem ljudska šola. V četrtek dopoldne, dne 4. oktobra, pa je slavila visokega vladarja notranja šola.

Solska slavnost za meščansko šolo. Svečanosti je prisostvovala č. g. mati prednica in vse učiteljsko osebje. Dvorana je bila ozaljšana z zelenjem in cvetjem, z zastavami in grbi. Na vzvišenem odru pa se je dvigala iznad okusno sestavljenega zelenja soha Njega Veličanstva presvetlega cesarja; njej na strani sta stala dva angela v živi podobi, v vznožju zelenja pa je poklanjala Avstrija v živi podobi svojemu cesarju slavnostno čestitko k sedemdesetletnici.

Svečanost se je začela z godbo in petjem. Na to je č. g. katehet v navdušenih in navduševalnih besedah opisoval življenje Nj. Veličanstva, ki je vse posvečeno napredku in sreči avstrijskih narodov. Veličastna himna „Bog ohrani, Bog obvari“ v svoji stari in vendar vedno novi lepoti — z ognjevito navdušenostjo zapeta — je bila najjasnejši dokaz, da so govornikove besede vnele učenke še k večji ljubezni do preblagega vladarja. Govoru so sledile slavnostne deklamacije v slovenskem, nemškem, češkem in hrvaškem jeziku. Slovensko in nemško pesem je v cesarjevo proslavo zložila meščanska učiteljica, č. M. Stanislava. Pri nemški deklamaciji je bil posebno svečan oni moment, ko je deklamovalka „Avstrija“ položila lavorikov venec k cesarjevi sohi. — Mej deklamacijami so se vrstile pevske in godbine točke. Najlepši intermeco je bil duet „Živi svetli cesar naš!“ (Ipavčeva kompozicija). Pesem sicer tako preprosta in domača, pa vendar polna melodije, mora pevca in poslušalca navdušiti.

Da bi spominski dan ostal mladini v veselem, trajnem spominu, je sledila svečanosti meščanske šole še vesela igra s prav zanimivo snovjo, vzeta iz dekliškega življenja.

Šolska slavnost za ljudsko šolo. Ko je meščanska šola izpraznila dvorano, napolnila jo je ljudska. Nad 500 glavic se je obračalo zdaj h klavirju, ki je v mogočnih akordih sviral maršalezo: „O, du mein Oesterreich“, zdaj k živi podobi, ki je predstavljala Kranjsko, klečečo z grbom v roki pred cesarjevo soho, in Avstrijo v cesarski opravi pripravljeno z mečem v roki braniti dom in carja. Nanjo pa je sipal angel cvetje sreče in miru. S krepkim glasom je deklamovalka razložila pomen žive podobe. Č. g. katehet pa je po nekaterih zgledih iz življenja Njega Veličanstva pokazal otrokom, kako lahko posnemajo cesarja v onih čednostih, v katerih se je odlikoval že v mladosti. Kot darilo Njega Veličanstvu za sedemdesetletnico naj obljubijo, da se bodo pridno učili, za presvetlega cesarja molili in ga srčno ljubili.

Posamezni razredi so se poklonili cesarju z deklamacijami in petjem. Najnežnejša deklamacija je bila pač ona II. b razreda. Učiteljica jo je sestavila primerno otročji dumnosti, zato je napravila nepričakovano prijeten vtis na poslušajoče.

Mala deklica si je s svojim neustrašenim nastopom, izrazitim prednašanjem, naravno gestikulacijo pridobila srca vseh. Kako ljubko ti je deklamovala:

Tam daleč, tam na Dunaju
Naš blagi car živi.
Kako bi rada k njemu šla,
A je hoda več dni.

Ker sem pa še premajhna zdaj,
Da bi na Dunaj šla,
Zato pa pred podobo tu
Zakličem iz srcá:

Podala bi ročico mu
In pa cvetlice te,
Ter bi pristavila še to:
„Veš, cvetke so za — Té!

„Bog živi Te še mnogo let,
Franc Jožef, mili car,
Da vladal bi slovenski rod,
Udani Ti vsikdar!“

(Deklamovalka dene kito cvetja k cesarjevi sohi.)

Ko pa sta k deklamovalki pristopili dve tovarišici, zapela je mala trojica z nežnimi glaski deklamovano pesem.

Z veselimi obrazi se je ob petih popoldne razšla naša mladina. Svečani dan ji bo ostal v trajnem spominu. Učiteljstvo pa je prepričano, da je z opisanimi svečanostima utrdilo v srečnem učenk globoko udanost in resnično ljubezen do presvetlega vladarja.



Vrla gospodinja.

Spisala M. L.

B. Kaj mora znati vrla gospodinja?

(Nadaljevanje.*)

13. O hrani.

a) Kateri namen ima hrana.

„Človek ne živi, da bi jedel, ampak *jé*, da bi živel,“ pravi znani pregovor. Jed nam je torej potrebna za življenje. Ni pa vse, kar je užitnega, ali kar imenujemo jed, enako sposobno, podpirati in vzdrževati nam življenja, da, še slabi in krajša nam ga lahko, ako jedil ne rabimo prav in v primerni meri. Dolžnost vsake prave gospodinje je torej, da *vè*, kako naj hrani in preživlja družino, da ostane krepka, čvrsta in zdrava.

Marsikatera gospodinja misli morda, da v tem oziru popolnoma izpolnuje svojo dolžnost: saj okusno pripravlja vsakdanjo hrano, pa prepíčlo tudi ne reže družini vsakdanjega kruha. — Vse prav! — Pa, ako sestavlja kosilo ali večerjo samó po okusu, ne oziraje se na drugo, kar še zahteva hranitba, da je primerna potrebščinam človeškega telesa — potem je vsakdanja hrana najbrž in največkrat — nedostatna.

Kaj torej zahteva primerna hranitba?

Človeško telo je sestavljeno iz vode, beljakovin, tolšče in raznih rudinskih snovi. Znatne množine teh sestavin izgubljamó dan za dnevom, ko sopemo ali pa ko se pregiblamo. Odrasel človek izsôpe v 24 urah blizu en kilogram ogljikove kisline in blizu pol kilograma vodene pare. Mnogo drugih obrabljenih snovi oddaje po obistih ali pa jih izpoti skozi kožo na telesnem površju. Vse to je izguba, ki se mora telesu povrniti, drugače začne pešati in slabeti ter naposled omaga. Potrošene dele povračamo telesu s hrano, z jedjo in pijačo. To je prvi namen hrane.

Živež pa ima za človeško telo še drugo nalogo: vzdrževati mu mora tudi telesno toploto. To je drugi namen hrane. Hrana ima opravljati torej v človeškem telesu dvojno službo: rediti in ogrevati ga mora!

Umevno pa je samo ob sebi, da mora hrana imeti v sebi prav tiste snovi, katerih potrebuje telo, da potroške zopet popravi ali pa, da se dovolj

*) V šolskem poročilu za l. 1897/98. so bila opisana svojstva vrle gospodinje, v šolskih poročilih za l. 1898/99. in 1899/1900. pa je bil objavljen pričetek sestavka »Kaj mora znati vrla gospodinja?«

ogreje. Te snovi pa niso v vsaki jedi enake. Nekatera jedila so kaj beljakovnata, druga imajo v sebi mnogo ogljika, malo ali pa celo nič beljakovin; jedila prve vrste sama bi ne zadostovala, jedila druge vrste sama tudi ne. Velevažno je torej za gospodinjo, da pozna sestavine hranivnih snovi, njih upliv na človeško telo, kakor tudi, da jih vé v pravi meri odbirati in pripravljati svoji družini.

Za tvorbo novih telesnih delov ali v nadomestitev obrabljenih potrebujemo takih jedil, v katerih je mnogo dušika. Taka jedila so živalske in rastlinske beljakovine. Ta hrana se pretvarja najprej v kri, iz krvi pa prehaja v telesne organe, zato jo prav primerno imenujemo krvotvorno ali plastično hrano. Iz nje se tvorijo trdni deli telesa: kosti, mozeg, možgani, mišice i. t. d.

Beljakovina ima ime od beljaka, v katerem so jo najpoprej izpoznali. Nahaja se pa tudi v mesu, v krvi, v mleku, v stročnicah, v žitu, nekoliko, četudi prav malo, celó v krompirju. Beljakovnata jedila imenujemo v navadnem življenju tečna ali redivna.

Druge hranivne snovi, n. pr. skrob, sladkor, gumo, vinski cvet ali alkohol, pivo, tolsče nimajo v sebi dušika. Iz njih se ne morejo napravljati mišice, kosti, i. t. d., sploh noben organ, za čigar sestavo je treba dušika. Samo ob teh snoveh bi človek ne mogel živeti, pa potrebne so mu vendar le. Te snovi preskrbujejo namreč telo s potrebnim ogljikom, katerega z dihanjem zopet dajemo od sebe. Ker se ob tem neprenehoma razvija toplota, imenujemo tako ogljikovo hrano brez dušika toplotvorno ali ogrevalno hrano.

Ta hrana hitreje prehaja skozi naše telo; po pljučah jo izločujemo kakor ogljikovo kislino, skozi kožo pa kot vodeno paro (pôt). Rabi nam torej za dihanje in ogrevanje telesa. Ako je užijemo več nego je potrebujemo, nabira se preostanek v telesu kot mast, preobilno krvotvorno hrano pa telo neporabljeno zopet izločuje.

Skoro sámo krvotvorne snovi ima pusto meso, pust sir, ostrige, polži, i. t. d.

Večidel le ogrevalne pa so vse jedi iz tenko presejane moke, ako nimajo mlečnih ali jajčnih primesi: beli kruh, žemlje, krompir, sago, riž, repa, korenje, sadje, vino, žganje, pivo ter vse tolsče.

b) Kako naj gospodinja odbira hrano.

Ko bi človek živel samo ob toplotvorni hrani, dobival bi pač dovolj toplote, pa kri bi mu bolj in bolj pešala, izgubljal bi moči in shiral počasi. — Ko bi pa užival le krvotvorno hrano, bi imel dovolj krvi, toplote pa premalo. Večča gospodinja ne kuha torej, kar se ji ravno zdi, marveč skrbno odbira takih jedil, ki človeka krepé, nahranijo in ogrevajo: ki mu dajo dobro kri in dovolj toplote.

Najboljša so jedila, v katerih so ob enem krvotvorne in toplotvorne sestavine. Taka so: mleko, jajca, tolsto meso, kri v julii ali v krvavih klobasah, debelo mleto žito nerazotróbljeno, sočivje, zelje, gobe, čokolada.

V hrani, katero potrebuje človek na dan, mora biti približno $\frac{1}{6}$ krvotvornih in $\frac{5}{6}$ toplotvornih snovi. — Ker v enem samem jedilu navadno ni teh snovi v primernem razmerju, sestavi se obed iz več jedil tako, da hrana zadostuje dvojni svoji nalogi.

To pa ni kaj lahka stvar za gospodinjo. Ozirati se mora ne le na potrebne sestavine posameznih jedil, da ne pride preveč beljakovnatih ali pa preveč ogljikovnatih skupaj; ozirati se mora tudi:

1) na potrebno premembo, da ne prihaja dan na dan enako kosilo na mizo, ker tega bi se človek kmalu naveličal; le kruh nam ne mrzi, če ga tudi še po večkrat na dan uživamo, juha pa mora že drugače vkuhana biti, da se je ne prenajemo;

2) na letni čas. Drugače se sestavlja obed poleti, drugače po zimi. Po zimi ob mrazu krepkeje dihamo in telo potrebuje več toplotvorne hrane, nego poleti. Zato se po zimi hranimo z mastnejšimi jedili, katera nam daje živalstvo, poleti nam prija bolj rastlinska hrana. Iz istega vzroka vpliva celo podnebje na hranitbo človeškega telesa. Na severu se hranijo mnogo več z mesom in pijo mast, v vročih deželah pa se krepčajo najraje s sadjem in rastlinjem;

3) na delo in starost. Tisti ljudje, ki se mnogo gibljejo pod milim nebom, v svežem zraku, ali ki imajo težka dela, potrebujejo krepke in tečne hrane, kakor goveje ali svinjsko meso, sočivje in črni kruh. Kdor pa duševno dela ali sploh opravlja lahka dela in mnogo sedi, ne prebavlja tako hitro težkih jedil, zato potrebuje lahko prebavne hrane. — Hrana se v mladosti človeku živalneje in hitreje izmenjava nego v starosti. Dokler telo raste, potrebuje več krvotvornih snovi; starim ljudem je treba več ogreval, njim se hrana počasneje izmenjava, prebava je slabejša, zato morajo dobivati lahko prebavljivih jedil in vina, da ne oslabé. Prebavo jako pospešuje tudi sadje.

c) Kako naj se pripravlja hrana.

Veči del sirovega živeža je težko prebavljiv, treba ga je torej tako pripraviti, da ga želodec more laglje in bolje preleteti in predelati, da postane hraniv telesnim organom.

To važno nalogo izvršuje gospodinja v kuhinji. Če pa govorim o hrani, kako naj se pripravlja, ne mislim navesti kópe receptov, kako se kuhajo juhe, prikuhe i. t. d., ampak le v obče povedati in opozoriti gospodinjo na izpremembo, ki se vrši v kuhinji s hrano, da postane užitna, slastna in hraniva. Recepte nam podaja „Dobra kuharica“ in druge knjige te vrste.

Živež se prireja na več načinov: kuha se, praži ali peče. Kuha se živež največ v vodi. Ko bi meso, sočivje, zelenjavo položili le v mrzlo vodo, bi te stvari še ne postale užitnejše, če bi jih tudi po več dni namakali v nji. Voda ne bi prodrla dovolj vanje ter tudi nima moči, zrahljati jih in omečiti, pač pa bi živež pričel gnjiti, če ga pustimo dlje v vodi. Vse drugače pa deluje voda na živež, ko zavre.

Naša hrana je sestavljena iz majhnih celic ali stanic. To so jako drobni mehurčki, obdani z mrenasto kožico. V teh mehurčkih je beljakovina, skrob, tolšča in druge sestojne snovi. Mrzla voda le slabo prodira skozi stanično mrenico, vrela voda, krop, pa prehaja v paro, ta ima mnogo večjo moč, prešine tudi najmanjše luknjice, ki se nahajajo na vsaki stvari, prežene iz njih zrak ter razžene stanice, rudninske snovi pa raztopi.

Vrela voda — krop — pa tudi para, ki se dviga iz njega, ima, kakor že vemo, 100° C toplote. Če še toliko prilagaš na ogenj, toplota kropla in pare ostane v nepokritem loncu vedno tista, kakor tedaj, ko je voda zavrela. Ako pa vre voda v pokriti posodi, iz katere ne more para uhajati, razgreje

se mnogo višje. Zato pokrivajo gospodinje lonec s pokrovcem, kadar potrebujejo za kuhanje večje toplote. Najboljši lonec s pokrivalom je pač Papinov lonec. Ta se zapre ali pokrije s pokrovcem tako dobro, da se voda v njem mnogo višje razgreje, nego v kakem navadnem loncu. V slani vodi se jedila bolje skuhamo, ker se slana voda močnejše razgreje kakor navadna voda.

Vodo rabimo za kuhanje na tri načine :

1. Da se v nji jedila omečé, n. pr. krompir, sočivje in druga jedila. Voda se potem odlije ter porabi le še za pijačo živini.

2. Druga jedila, n. pr. zelje, repa, kaša i. dr. kuhamo v vodi tako dolgo, da se na pol razpuste; voda se ne odceja, ker postane hraniva.

3. Na tretji način pa rabimo vodo za kuhanje tedaj, kadar varimo v nji živež toliko časa, da je vsa hranivost prešla v vodo. Voda stopi potem na prvo mesto in postane redivna, stvar pa, ki se je v nji kuhala, je le male ali celo nikakršne vrednosti več. Tako kuhamo n. pr. kavo, tudi meso, ako pripravljamo prav krepko in hranivno juho.

Ta trojni način, kako se voda za kuhanje porablja, ni tako malovažen za gospodinjo, kakor bi morda mislili na prvi hip. To pa sledi iz tega: Živež se postavi k ognju v mrzli ali pa vroči vodi. Beljakovine se raztopé v hladni ali zmerno topli vodi. Ako postavimo torej jedila v loncu z mrzlo vodo k ognju, raztope se beljakovine ter preidejo v vodo, predno se je znatno razgrela, v večji vročini se šele zgrušajo v bele ali rujavkaste kosme, voda pa prodira v jedilo in izvleče iz njega hranivne snovi. Ako ti je torej namen, kuhati jedila v vodi le, da se omečé, vodo pa potem zavržeš, tedaj gotovo ne smeš zalivati hrane z mrzlo vodo, ako ti ta hranive snovi izvleče iz jedila, ker tako zavržeš najboljše snovi.

Drugače je z vrolo vodo. Ako deneš živež, v katerem je več ali manj beljakovin, takoj v vreli krop, usirijo se beljakovine na površju hipoma, zamaše vse luknjice ter napravijo okolu jedila nekako skorjo, ki ne propušča vode vanj. Vsled tega se ne morejo redivne snovi cediti iz jedila, pač pa se v vročini izpreminjajo deloma v paro ter rahlijo in meče sestavine živeža, ki se na ta način skuha v lastnem soku ter ostane sočen, krepak in hraniven. Zeleno sočivje in prikuha sploh ti ostane hranivna in sočna le, ako jo pripraviš na ta način. Tudi meso, če ti ni toliko za krepko juho, pristaviš z vročo vodo k ognju. Drugače pa je s krompirjem in zrelim sočivjem, kakor bomo še zvedele, govoré o posameznih živilih.

č) Najznamenitnejša živila.

Hrano dobivamo iz živalstva in rastlinstva. Snovi, katerih potrebuje naše telo, da vzdržuje in ohrani svoje moči, se nahajajo v rastlinskem živežu prav tako, kakor v živalskem, samo da je v živalskem večja množina krvotvornih, v rastlinskem živežu pa toplotvornih sestavin.

Dandanes se je že pač mnogo govorilo in pisalo o izključno rastlinski hrani in njenih prednostih pred živalsko hrano, zlasti jo slave takozvani „vegetarijani“. Ne dá se pa tajiti, da tudi mnogo pretirajo, in da je tukaj, kakor povsod umestna prislovica „srednja pot, najboljša pot“. Že vsakdanja izkušnja nas uči, da sama rastlinska hrana ne zadostuje potrebam človeškega telesa, živalska pa tudi ne. Rastlinske snovi, kakor je bilo že omenjeno, imajo navadno mnogo manj beljakovin, tem več pa ogljika. Da dobi torej telo dovolj krvotvornih snovi iz rastlinskih živil, treba mu je užiti mnogo večje množine; zelodec bi bil preobložen, pa živež, vsakdanja hrana bi stala mnogo več

stroškov. Ob sami živalski hrani se pa človeško telo tudi ne vzdrži krepko in zdravo, preobilno užitje mesne hrane vzbuja razne bolezni. Pa tudi zobovje in vsa prebavila človeškega telesa kažejo odločno, da naj človek živi ob mešani hrani, torej nekaj ob živalski, nekaj pa ob rastlinski.

Najtečnejšim živilom iz živalstva prištevamo meso, kri, možgane, jetra, tičja jajca, mleko in sir. Najznamenitejša živila iz rastlinstva pa so: žitno semenje, sočivje, oljnata semena, gomolji, korenje in zelenjava, potem še sočnati plodovi: sadje, jagode, buče, melone, kumare, gôbe ali gljive, i. t. d.

Da so nam jedila laglje prebavljiva in okusnejša, jih rabimo tudi z raznimi dišavami in drugimi začimbami ali zápravami.

1. **Meso.** Meso smo imenovali zgoraj najznamenitejše živilo, ki nam ga daje živalstvo. Meso daje človeškemu telesu moč in ga stori krepkega, tudi je lahko prebavljivo, ako ni od prestare živali. Vendar se mora meso le zmerno uživati. Če ga uživamo preveč, vzbuja nam meso strasti, proizvoduje krvne navale in vnelja. Zato mesa navadno ne uživamo samega, marveč s prikuho iz rastlinskih živil.

Meso nam dajo le rastlinojedne živali, izmed njih največ prežvekovalci: govedo, ovca, koza, divja koza, srna, jelen; potem: svinja, veverica, polh, zajec; v nekaterih krajih vživajo tudi meso od konja in osla.

Izmed perutnine dajo okusno meso: domače kure, divji petelin, raca, gos, puran, fazan, golob, prepelica, jerebica, sljuka in še nekatere manjše tice.

Izmed povodnih živali so nam v hrano: ribe, želve, žabe, raki, ostrige, i. t. d.

Meso vseh živali ima enake sestavine namreč: beljakovine, toščice, vodo in nekaj rudninskih soli, toda množina posameznih sestavin ni pri vseh enaka.

Najhranivejše je meso divjačine, zlasti srnetina, ker ima mnogo mesenine, to je beljakovin in nekaj izhlapnih kislin, ki daje mesu nekaj rézen ali pikanten okus; divjačina ima mnogo manj toščice, ter je laglje prebavljiva nego meso domačih živali; zato je divjačina ugodna celo takim bolnikom, kateri govedine ne smejo uživati. Meso pitanih živali ima mnogo toščice, masti ali loja, ter je zategadelj težje prebavljivo.

Sploh pa se vrstijo po hranivosti razne mesenine od najboljše do najslabše tako-le: kuretina, golobje meso, srnetina, govedina, bravina (koštrunje meso), teletina, svinjina, ribje meso. Z ozirom na lahk o prebavljivost pa jih vrstimo po naslednjem: ribje meso, kuretina, divjačina, teletina, jagnjetina, govedina, bravina, svinjina. Jako težko prebavljive so jegulje, račje in gosje meso ter sploh meso povodnih tic, tudi je osoljeno ali prekajeno meso težje prebavno od svežega.

Vsaka vrsta mesa se ne kuha enako lahko. Najlaglje se kuhajo ribe, potem piščeta, divjačina, teletina, jagnjetina. Več časa potrebuje govedina, bravina in svinjsko meso, še težje se skuha jegulje, tudi meso povodnih tic pa suho meso je treba dolgo kuhati, da ga želodec laglje predela in prebavi.

Meso se torej kuha, da ga moremo laglje prebaviti. Ako pa ni prav kuhano, je še težje prebavljivo nego nekuhano ali sirovo. Kuhano meso mora biti okusno, sočno in rahlo. Ako hočeš tako meso, pripravljaj ga tudi takó, da ostanejo vse hranivne stvari v njem, da ostane mesni sok med mesnim vlaknom. Ne izpiraj tedaj mesa dolgo v mrzli vodi, predno ga deneš kuhat:

voda mu izveleče hranivne snovi. Najbolje je, da ga čvrsto obrišeš s čistim prtom, predno ga deniš v lonec. Potem zalij s toplo vodo, ki kmalu zavre.

Kolikor dalje se kuha kaka jed, tembolj se navadno tudi omeči; nekateri jedila se razkuhajo celo v kašo — a goveje meso ti ožilavi, kakor koža, če ga kuhaš predolgo. Tako meso je težko prebavljivo ali ga pa želodec niti prebaviti ne more več. Govedina, kuhajoča se nekaj časa, se napne in mesno vlakno postane mehko, — ako pa vre še dalje, vlakno zopet ožilavi in gospodinja misli, da je meso od prestare živali.

Ko pripravljaš meso za kuho, pomisli, kaj hočeš, primerno dobro meso in juho, ali pa prav dobro meso, — ali prav dobro juho — oboje pa ne more biti prav dobro.

Ako hočeš torej pripraviti primerno dobro juho in dobro meso, pristavi k ognju meso v loncu s toplo, ne prevročo vodo. Mesa ne zalivaj preveč! Na *kg* mesa je dovolj štiri litre vode, ako jo vzameš manj, bo juha tem boljša. Voda se jame kmalu rdečiti, to dela kri in mesni sok, ki ju je pričela voda izpirati iz mesa. Ob tem ostane voda še vedno bistra, ko pa zavre, postane mōtna, rdečilo se izgubi — beljakovina pa se zgruši in se nabira vrhu vode kot pena. Neveščča gospodinja pridno pobira rjavkasto peno raz juho, češ, da bo juha tem čistejša in lepša, pa ne pomisli, da ravno s posnemanjem pen odpravlja najhranivejše snovi iz juhe. Čista juha nima skoro nikakoršne hranivosti v sebi. Juhe torej ne posnemaj!

Ko je meso zavrelo, odmakni ga nekoliko od ognja, da le polagoma vre. Para prodira v meso ter ga rahli in meči, voda pa vleče iz njega hranivi sok. Ker slana voda, kakor sem že omenila, uspešneje deluje, osoli meso nekoliko že tedaj, ko ga pristaviš k ognju. Pozneje pridevajo gospodinjje navadno še nekoliko zelenjave, da je juha okusnejša. Ko bi jo že z mesom pridejala v lonec, bi se preveč razkuhala. Ako ti meso ne škriplje več in ne cvrči, ko zabodeš vanj vilice, je kuhano; odstavi ga. Iz takega mesa še ni izšla vsa hranivost, torej si dobila primerno dobro meso in primerno dobro juho.

Ako ti je pa na tem, da dobiš prav dobro in krepko juho, razreži meso v drobneje kosce ter ga pristavi k ognju v loncu z mrzlo vodo, ter pusti, da se počasi razgreva ter potem kake tri do štiri ure vre. Temu prideni pozneje kako jagodo ali list lavorike ali pa nekoliko zēlene, peteršilja ali kaj drugega, da dobi juha prijetnejši duh in okus. — Če tako počasi kuhaš meso, izpere voda vse hranive sokove iz mesa, juha pa je krepka in okusna, toda meso pusto in vlaknasto.

Jako krepko mesno juho za bolnike pripraviš lahko tako-le: pol kile govejega mesa kolikor moč brez tolsče, razreži prav drobno ter ga malo osoli. To deni v steklenico s širokim vratom, v kakoršnih se vkuhava sadje. Zalij pa le toliko z vodo, da se meso dobro pokrije, potem postavi nezamašeno steklenico v lonec poln vode, pristavi k ognju in kuhaj 4 — 5 ur, potem precedi razkuhano meso in juho skoz čist prtīč ter krepko izžmi. V prtīču ti ostane le pusta in suha mesna vlaknina, precejena tekočina pa je tako krepka, da jo daješ bolniku le po nekoliko žličic.

Ako pa hoče slednjič gospodinja imeti okusno in prav dobro meso, pristavi ga v vroči vodi k močnemu ognju, da kaj hitro zavre. Od velike vročine se beljakovine na površju mesa takoj zgrušijo ter zapro luknjice, da voda ne more v meso in ne mesni sok iz njega priti v vodo. V kolikor večjih kosovih je meso, tem bolj je. Tako meso ostane sočno, juha seveda je pa le male vrednosti.

Še tečneje od kuhanega mesa je pečeno meso — pečenka. Pečemo pa meso na več načinov, v tolšči, na ražnju i t. d. Ako ga pečeš v masti ali maslu, deni ga vanj šele tedaj, ko je tolšča razbeljena. Razbeljena tolšča ima mnogo več vročine nego vrela voda, zato pa tudi v razbeljeni tolšči beljakovina še hitreje zakrknje in napravi skorjo, da ne uhaja mesni sok v tolščo. Ravno tako se zgodi, če se peče meso v pečici ali pa na ražnju, le da se na ražnju pečenka poliva s sokom, nacedivšim se iz pečenke.

Malokrvnim, slabotnim in bolehnim ljudem in otrokom, pa tistim osebam, ki mnogo sedé in se bavijo z duševnim delom — ugaja najbolj lahko prebavljivo meso mladih živali, ki pa ne sme imeti mnogo tolšče. Pečeno meso je laglje prebavljivo nego kuhano. Močnim ljudem pa, ki opravljajo težka dela ter so mnogo na svežem zraku, tekne tolsta govedina, bravina ali svinjina.

Razume se samo ob sebi, da mora biti vsako meso od zdrave živali. Meso obolele goveje živali nam lahko nakoplje več ali manj hude bolezni, ravno tako ikrasto in trihinasto svinjsko meso, ako se uživa sirovo ali pol sirovo.

Trihina je majčken, nitkast črviček, ki se drži sprva v črevesu živali, ko se pa močno zaredi, se razleze po vsem mesu ter se zavije v nekak kredast mešiček, tako droben, da ga s prostim očesom komaj opazimo. Če uživamo tako trihinasto meso sirovo, razmnože se trihine v telesu jako močno ter povzročé nevarno vnetje in smrt. Vročina vrelega kropa umori trihino.

Tudi ikrasto svinjsko meso postane človeku nevarno, ako ga uživa sirovega. Ikre se kažejo na mesu kot majhni mehurčki, če pridejo v človeško telo, se razvije iz takega mehurčka trakulja, ki jo je težko spraviti iz telesa. Tudi ikre umori vročina.

Prestaro, nadahnjeno meso je škodljivo, lahko celo smrtno nevarno, ker pričinja gnjiti; v gnjijočem mesu se razvija hud otrov. Tak otrov (strup) se napravi časih v starih krvavih klobasah, ali pa v mesu, ki se je hranilo predolgo časa v pokriti posodi. Meso ali mesenine, ki so že postale mehke in sluznate ter močno dahnejo, so vedno sumljive.

Meso se mora hraniti v svetlem, hladnem hramu, kjer ima dovolj čistega zraka ter ni blizu stranišč in drugih nečednih krajev. Meso naj visi, da ga more zrak obsegati, nikdar ga pa ne hrani na kupu, naj je še sirovo, ali pa že kuhano ali pečeno.

Da je moč meso dlje časa ohraniti sveže, ga solimo. Osoljeno meso pa izgubi mnogo hranivih snovi v razsoli. Raszol deluje enako na meso, kakor vrela voda. Mesna vlakna se skrčijo ter zabranijo, da se ne more mesni sok izcejati in zrak ne dohajati v meso, od druge strani pa vzame raszol mesu naravni okus. Osoljeno meso ostane še dlje, če se prekaja, a tudi tako meso je težje prebavljivo.

2. Jajca. Jajca so jako tečna hrana iz živalstva, četudi so prvak postnih jedil. Jajce sestoji iz dvojne tekočine, beljaka in rumenjaka. Beljak je mehak in tekoč, zato ga želodec lahko prekuha, dokler je sirov ali le mehko kuhan. Trdo kuhan beljak pa slab želodec le težko premelje, zato štejemo trdokuhano jajce med težko prebavljive jedi, lahko prebavljiv pa je rumenjaki, ki je še hranivejši nego beljak.

Mehko kuhana jajca ugajajo zlasti malokrvnim ljudem in bolnikom, ki skoro okrevajo.

Staro pokvarjeno jajce ni za rabo, ter je tudi jako škodljivo. Poznaš ga lahko, ker je lahkeje od dobrega in če ga potreseš, ti klopoče, proti

svetlobi se ti kaže neprosojno, ker je skaljeno; ako ga vržeš v vodo, ti plava v vodi. Dobro, nepokvarjeno jajce pa potoni v vodi, ker je težje od vode, proti luči se ti kaže prosojno, če ga tresesh, ti ne klopoče.

Ker je po zimi težko dobiti jajc, si jih lahko oskrbiš ob času, kadar kokoši pridno neso, ako vložiš jajca v apneno vodo. Apno zamaši luknjice na jajčni lupini ter zabrani, da ne pride zrak v jajce. Beljak se namreč na zraku jako rad razkroji ter prične gnjiti; jajca, vložena v apneno vodo, pa se dolgo držé, seveda, nekoliko slabša postanejo vendarle.

Da se jajce skuha na mehko, je dovolj treh minut, štiri bi bile že odveč. Najlaglje ga skuhaš tako-le: postavi vodo k ognju, da zavre; odmaknivši jo od ognja, vrzi vanjo jajca: ko je voda prenehala vreti, vzemi jajce iz nje — kuhano je.

3. Mleko. Prvak vsega živeža je mleko. Ni je hrane, ki bi imela v sebi toplotovnih in krvotvornih snovi v tako primernem razmerju za človeško telo, kakor mleko. Prav po pravici torej lahko rečemo, mleko je meso in kruh ob enem. Mleko je človeku v mladosti prva in precej časa edina hrana; mleko je za mladino in za starca, vsaki starosti ugaja, je za zdrave in bolne, ker je vrlo redivno in lahko prebavljivo.

Mleko ima v sebi tekoče beljakovine (sirnino), mlečni sladkor in nekoliko drugih soli. Vse to je raztopljeno v vodi. V ti raztopini pa plavajo pre drobna zrnica, zavita v tenko mrenico, to je tolsča — sirovo maslo.

V kravjem mleku je poprečno 4—5 odstotkov sirnine, to je beljakovine, $\frac{1}{2}$ °/o soli, 4°/o mlečnega sladkorja, 4—5°/o sirovega masla, trdnih sestavin torej 11—14°/o, vse drugo je voda. Mlečno lastnost in barvo dobiva od sirnine in onih drobnih tolstih kroglic, katere pa je moč razločevati le z mikroskopom.

Ako stoji mleko mirno v posodi, vzdigujejo se mastne kroglice na površje ter napravijo vrhnjo ali smetano. Čim več se napravi smetane na površju, tem bolje je mleko.

Smetana se mete v pinji, to je, raztepava se, da se raztrgajo mrenice, ki odevajo maslene kroglice, in se te sprejemajo v večje kepe — v sirovo maslo. V sirovem maslu pa ostane še nekoliko mleka, ki se kmalu jame razkrajati v mlečno kislino in maslenokislí amonijak, sirovo maslo postane žarko. Presno sirovo maslo se zato večkrat zgnjete in izpere v vodi tako dolgo, da gre čista voda iz njega. Da se še dlje ohrani za rabo, se ga tudi nekoliko osoli. Še mnogo trajniše pa je sirovo maslo, ako ga raztopiš in kuhaš dotlje, da izhlapi iz njega vsa voda in se druge sestavine sesédejo na dno posode kot tropine ali maslenik. Tako kuhano in osoljeno maslo ostane neizpremenjeno leto in dan; če ga pa le malo kuhaš, ti bo kmalu zažarelo.

Presno mleko se kaj kmalu razkroji. En del mlečnega sladkorja se izpremeni v mlečno kislino, vsled katere se sirnina zgruši in mleko se skisa in zasiri. Ako zasirjeno kisló mleko skuhaš, loči se ti sirnina od vode — kisle sirotke.

Pa tudi v sladkem mleku je moč sirnino s tolsčo vred izločiti kot trdno snov, tvarog ali žmitek, sir, ako mu priliješ kako kislino ali nekoliko sirišča, to je vode, v kateri se je razmočil razrezan telečji želodec, siriščnik. Vodena tekočina, ki preostane, ima še nekaj mlečnega sladkorja, zato je sladkega okusa — sladka sirotka. Ta se odtoči in odcedi, iz skute ali tvaroga pa se napravlja mastni sir, kakor ga delajo n. pr. na Švicarskem, na Holandskem, pa tudi pri nas na gorenjskih planinah. Tak sir je jako redivna hrana in lahko prebavljiv, ako ni že prestar.

Če se pa smetana z mleka prej posname, potem še le mleko osiri, napravi se pusti sir, ki pa nima toliko hranivosti v sebi.

Presno mleko izpod krave in še toplo vrlo dobro tekne slabotnim ljudem, pa takim, ki so ravno preboleli; pa le tedaj, ako je žival zdrava. Mleko od bolne krave ima v sebi mnogokrat kali nevarnih bolezni, zato treba previdnim biti, ako rabimo tako mleko. Nekaterim ljudem presno mleko škoduje tudi zato, ker rado napenja. Presno mleko ima namreč mnogo ogljikove kisline v sebi; to pa izgubi, ako stoji dlje časa ali pa, ako se prekuha. Tudi škodljivi plini, katere ima mleko od bolne krave, se odpravijo večidel, ako se mleko prekuha.

Mleko jako rado usrkava plinove snovi iz bližnjega svojega okolišča ter dobi od teh tudi drugačen duh in okus. V mlečnici mora biti zategadelj največja snažnost, tudi mlečne posode in latvice morajo biti čiste in snažne.

Katero mleko je najboljše, to je, najmastnejše, se lahko prepričaš tako, da pomočiš v mleko izpod krave gladek nož; čím bolj je nož bel, ko ga potegneš iz mleka, tem bolje je mleko.

4. Moka. Med rastlinskimi živili so najboljša tista, ki imajo v sebi mnogo skroba in lepiva. Komur je torej za tečno in zdravo hrano, rabi naj rastline, iz katerih se dobiva moka.

Moka se nahaja v vsakem žitu, v sočivju, to je, v fižolu, grahu, leči in bobu, v gomoljках, zlasti v krompirju.

Najimnitnejša moka je pšenična in ržena, pa tudi ajdova in ovsena, pa turščina moka niso majhne vrednosti. Moka ima v sebi razen mnogo skroba tudi beljakovin, vendar teh ne vedno v enaki množini, ima torej toplotvorne in krvotvorne snovi ter je vrlo hraniva. Močnate jedi so tečne in tvorijo mnogo masti v telesu. Vse vrste moke niso enako hranive, še celo ista vrsta moke ni vsekdar enake hranivne vrednosti. To zavisi mnogo od rastline same, še več pa od načina, kako se moka nareja iz žita. Skrob se nahaja bolj v sredi zrna, v jedru; lepivo, najredilnejša snov, ker je beljakovata, je pod luščino in v luščini.

Kadar se žito melje, odloči se luščina pod mlinskim kamnom ter pride v otrobe; kolikor več otrobov se izloči iz moke, toliko bolj je moka bela, toliko manj pa tudi hraniva. Od tod pride, da je črni kruh tečnejši od belega. Pa ne samo redivnejši je kruh iz nerazotrobljene moke, marveč tudi laglje je prebavljiv. Otrobi imajo namreč to lastnost, da želodcu pomagajo moko ali kruh kemično razkrajati, pospešujejo torej prebavo; to pa zato, ker imajo v sebi snovi, ki pospešujejo vrvež, to je, pretvarjajo žitni skrob v sladkor, ki se potem razkraja v ogljikovo kislino in druge sestojne dele.

Moka se jako lahko pokvari; hraniti jo moramo torej na suhem kraju ter jo večkrat premešati, da ne sprhni. Sprhnela moka ni za rabo. Trajnejša je moka iz „suhega mlina“, to je iz mlina, kjer se zrnje ne moči, predno se vsiplje na kamen, pa tudi boljša je, ker ni izgubila v vodi nikakršnih redivnih snovi.

„Suhe mlina“ imenujemo mlina, ki jih goni para; imena pa nimajo od tod, da jih ne žene voda, ampak radi tega, ker čiste suho žito in ga ne peró v vodi, kakor v navadnih mlinih.

Dobra moka je rumenkasto-bela, ne višnjevkasta; med prsti se olipa suha in čvrsta ter škriplje, ako jo zgneteš v kepo; vonja je prijetnega, ne zaduhlega, okusa pa je osladnega, ne kislkastega. Ako ti škriplje moka med zobmi, je znamenje, da je pomešana s sipo (peskom).

V grahu, fižolu in drugem sočivju je preko polovice toplotvornih snovi, v pšenici ječmenu in ovsu blizu dve tretjini, v koruzi, rižu, ajdi in sagu tri

četrtine lastne teže, vrhu tega je v njih mnogo krvotvornih snovi, zato so močnate jedi jako tečna hrana.

Kuhane testenine so težje prebavljive nego v tolšči pečene, ocvrte ali pražene. Slab želodec težko premljeva močnate jedi, na vodi kuhane, kakor so cmoki, žganci, rezanci, štruklji, trganci (šmorn), pogače, bigule, kaša, pa tudi mehka krušna sredica i. dr.

5. Kruh. Prvak vse rastlinske hrane je kruh. Kulturnim narodom je že od najdavnjših časov kruh tako imenitna in potrebna hrana, da so z besedo „kruh“ zaznamovali sploh vsakršno hrano. Tako govorimo tudi še dandanes, da skrbimo „za ljubi kruhek“. Še v očenašu prosimo „za vsakdanji kruh“ in v tem zmislu je prišel kruh tudi v neštevilne narodne izreke in pregovore. V kruhu, zlasti črnem, so skoro vse za hranitbo potrebne snovi v pravi meri, zato je možno človeku živeti nekaj časa ob samem kruhu.

Najboljši je pšeničen kruh, ako je dobro zapečen. Gnjecav kruh ni dober. Skorja je laglje prebavljiva od sredice. Ržen in turščen kruh je pač nekoliko težje prebavljiv od pšeničnega, pa jako prikladen in tečen živež tistim, ki opravljajo težka dela.

Moka za kruh mora biti dobra, nepokvarjena; plesnjiva moka ni za rabo. Predno se moka vmesi, jo je treba presejati, da dospe v njo več zraka in da je čistejša. Po zimi jo ogrej, pa neške za kruh tudi, da ti bo kruh lepše in hitreje vzrastel.

V neške naspeš primeroma deset kilogramov moke. V sredi narediš globel, v katero vliješ mlačne vode in pričneš mesiti testo. Za mešenje je jako dobra voda, v kateri so se kuhali otrobi. Taka voda ima mnogo rastlinskega kleja ali lepiva v sebi, zato je kruh tudi tečnejši. — Ko se je testo že na pol zgostilo, prideneš primerno množino kvasu ali drožev in soli, kar pa moraš potem dobro premešati in razdeliti po vsi testovini. Vmesi se približno polovica moke z nekako 6 — 7 litrov vode. Ko je testo dovolj gosto, se pospe z moko in neške pokrijejo s čistim prtom.

Ko je kruh narastel skoro do dvojne prvotne prostornine, zgneteš ga znova čvrsto in dolgo, da ne ostanejo močnate grudice v njem. Pogneteno testo vzhaja primeroma eno uro. Čim topleje je v sobi, tem preje je testo dovolj narastlo, da se porazdeli v hlebe ter potem „vsadi“ v peč.

Zastonj pa je ves trud, katerega je imela gospodinja do zdaj, ako peč ni prav kurjena. Ali je peč dovolj zakurjena za kruh ali ne, se prepričajš, ako vzameš na plehato žlico nekoliko moke ter jo pomakneš med steje. Če ti moka takoj zarjavi, je peč ravno prav razbeljena, ako ti pa moka zažrni, je peč prehuda in se mora malo ohladiti, če ne se ti bo skorja na kruhu osmodila.

Predno se vsaja kruh v peč, vbodi v sredino vsakega hleba nekaterikrat z lesenim čistim nožem, da morejo skozi rupice odhajati plini, ki nastajajo v kruhu, ko se peče, sicer skorja rada odstopi, četudi si testo dobro zgnetla. Lepšo in glažjo skorjo dobi kruh, ako si ga pred vsajanjem v peč pomočila z mlekom ali vsaj z mlečno vodo.

Kolikor večji so hlebi, toliko dlje ostanejo v peči. Hleb, 6 kg težek, se peče tri ure, $\frac{1}{2}$ kg težek hleb je pečen v dobri pol ure, ako je peč dobro zakurjena. Kruh je vrlo pečen, ako jasno zveni ali „bobna“, ko ga potrkáš na spodnji strani, če pa zveni slabo in nejasno, kaže, da še ni dovolj pečen.

Iz treh kilogramov moke dobimo 4 kg kruha: $\frac{1}{4}$ je torej v kruhu vode. Kruh po peki je mehak in vlažen; ljudje ga navadno raje jedo nego starega; pa se sploh misli, da je star kruh bolj zdrav od kruha po peki; zmotna pa je misel, da je star kruh hranivejši od novega, češ, da ima mnogo manj

vode. Da ima star kruh skoro isto množino vode, kakor po peki, se gospodinja lahko prepriča tako-le: hleb starega kruha dene v posodo, jo dobro zapre ali pokrije ter postavi na vročino, ki pa ne sme toliko biti, da bi voda v nji zavrela. Ko se je kruh pregrel, je zopet mehak kakor po peki.

Kruh po peki je zato težji za želodec, ker ga manj razgrizemo in prežvečimo, ker je mehak, zato pride v večjih grudah v želodec ter je manj pomešan s slino, kakor star kruh, ki pride dlje pod zobe in sline več store v prebavo. Vsekako nezdravo pa je, uživati gorak kruh, ki je še le prišel iz peči.

Dober kruh mora biti visok, polokrogel, enako pečen, skorja rjavkasta, ne ožgana; tudi ne sme biti razpokana in ne odstopiti od sredice. Sredica pa bodi prožna in polna luknjic pa brez močnatih grudic, vonja bodi kruh prijetnega, okusa pa slastnega in ne kislega. Kisel kruh je predolgo „vzhajal“.

Kadar je moka z vodo vgneten v testo, jame se skrob pretvarjati v gumo in sladkor, beljakovine storé, da začne sladkor vreti, to je razkrajati se v vinski cvet in ogljikovo kislino, ki skušata uhajati iz testa v podobi plina in pare; ker je pa v moki mnogo rastlinskega kleja ali lepiva, je testo vlečno ter ne propušča plinov, zato se delajo v testu mehurci in ga rahljajo. To se vrši tem hitreje, če je v testo primešan kvas. Testo se vsled tega vzdiguje ali „vzhaja“. Od velike vročine v peči slednjič izide para in ogljikova kislina, kruh pa ostane luknjičev in rahel.

Iz testa ržene moke uide ogljikova kislina prej, ker ržena moka nima toliko lepiva, kakor pšenična, zato se tudi ržen kruh ne vzdigne toliko in ni tako rahel, kakor pšeničen.

Iz sočivne moke, kakor recimo iz fižolove, grahove i. t. d. se ne dá kruh peči, ker fižol, grah in druge stročnice nimajo lepiva, čeprav so jako beljakovnate in zato se tudi testo ne more zrahljiti. Iz enakega vzroka tudi krompirjeva in riževa moka ni za peko.

6. Prikuha. Vse vrste prikuhe, razen stročnic, so same za se večidel slabo in nedostatno živilo, a ker imajo v sebi nekaj rastlinskih kislin in rudninskih soli, so kaj ugodna in zdravju primerna hrana kot primés z beljakovnatimi jedili.

Najiminitnejša prikuha je nedvomno k r o m p i r, zlasti ker se dá na toliko načinov pripraviti za obed. Moja mati so večkrat trdili, da se dá krompir na 99 načinov pripraviti za jed. Združiti se dá s skoro vsako drugo jestvino. Odkar se je krompir udomačil v Evropi, ni bilo še obéne lakote. Toda vrednost krompirja se večkrat tudi pretirava. Sam, brez drugih jedil je krompir slaba, nedostatna hrana. Ob samem krompirju bi človek ne mogel dolgo živeti. V krompirju je kakih 75% vode, 17—20% skroba, malo beljakovin in še manj toščée, 1—2% pa rudninskih soli.

Krompir se zalije z mrzlo vodo, predno se pristavi k ognju, da more voda polagoma prodirati vanj ter razmočiti skrob. Ko bi zalili krompir z vrelo vodo, zgrušilo bi se še tisto malo beljakovine, kar je je v njem in krompir se ne bi skuhal. Opresen razrezan krompir, ako ga deneš v vrelo govejo juho, ostane trd in v sredi še sirov, ako se pa tak vrže v mrzlo vodo in potem zavre, razkuha se v kašo.

Radi obilice rudninskih snovi, ki se nahajajo v krompirju, zlasti v koži, je krompir v oblicah v spomladi nezdrav, ker se v kalečem krompirju napravlja iz teh snovi solanin, grenka in zdravju škodljiva snov, ki se dobiva tudi v semenu krompirjevem. Iz istega vzroka je tudi nezreli krompir škodljiv.

V krompirju se rade naselijo majhne gljivice, ki povzročujejo gnilobo v njem. Zlasti se te rade lotijo krompirja v deževni jeseni. Krompirja torej ne spravljaj mokrega v klet, ker se bi ti na kupu kmalu vnel in segnil. V klet spravljaj le suh krompir ter ga tudi večkrat na kupu prebiraj, da gni-

joče gomolje kar moreš, skrbno odpraviš, da ti ne skužijo vse zaloge. Klet za krompir bodi temna. Ako sije sonce nanj, dobi zeleno kožo, v kateri se nareja solanin, pa tudi kali krompir hitreje poganja v svetlobi. Kali skrbno odpravljaj, ker niso le škodljive zdravju, ampak tudi krompirju jemljejo hranive snovi.

Zelenjava, recimo, kapus ali zelje, ohrovt, koleraba, cvetni ohrovt, spinača, salata, imajo v sebi jako malo hranivnih snovi; v njih je skoro $\frac{9}{10}$ vode, imajo pa v sebi razne rudninske soli, katerih naše telo potrebuje, zato so jako zdrava in potrebna primes beljakovnatim živilom zlasti poleti, ko potrebujemo manj ogljikovih sestavin. Ker zelenjava nima toľšč v sebi, jo je treba dobro zabeliti; tem redivnejša pa je, kolikor mlajša je. Stara zelenjad je vlaknasta in težje prebavljiva.

Nekatere zelenjave imajo v sebi tudi grenke in neprijetne snovi, kakor spinača, ohrovt in dr., zategadelj se prej poparijo s kropom ter puste nekoliko časa v njem, da jim odvzame te snovi, potem se odlije voda in zelenjava zalije z drugim kropom, osoli in postavi k ognju. Tako se zelenjava dobro skuha ter ostane sočna in redivna. Ko bi jo pa pristavila v mrzli vodi k ognju, izvlekla bi voda vso redivnost, ostalo bi pa le pusto, neprebavljivo vlakno.

Zelenjava se spravlja za zimo na različne načine. Zeljnate glave in zeleno sadimo v kleti v pesek, kjer se ohranijo dolgo časa, ako jim ne primanjkuje zraka. Kumare in stročje se vloži v posodo in zalije s kisom ali tudi s slano vodo, kateri se pridenejo razne dišave. Kumare ne smejo biti še prezrele, ker imajo take pretrdo kožo in so prevodene, premlade pa tudi niso za to, ko se v njih sladkor še ni razvil. Ravno sladkor v kumarah se izpremeni v alkohol in potem v mlečno kislino, ki skisa kumare.

Soli se tudi zelje, da imamo po zimi in spomladi kislo zelje. Zeljnate glave se drobno zrežejo na nožéh in zelje stlači v kad, ter plast za plastjo soli in potrese nekoliko tudi s kumino; potem se obloži s težkim kamenjem. Kakor v kumarah, je tudi v presnem zelju nekaj sladkorja, kisanje zelja se torej vrši, kakor kisanje kumaric. Zelje je treba po zimi vsakih 14 dni, poleti vsak teden čediti, to je, odpraviti nesnažno in smrdljivo vodo, ki se je nabrala na površju, pa tudi najgornejšo tenko plast, ker se je navzela slabega vonja. Vso vodo do zadnje kapljice poberi prej s cunjjo z zelja, predno si vzdignila prvi kamen ž njega. Ta voda brani, da ne more zrak do zelja, kamenje pa tlači na zeljnate plasti, da voda tudi ne more med nje. Ko bi pa pobrala prej kamenje, predno si odpravila nečedno vodo, ušla bi ti ta med zelje ter ti ga spridila. Marsikatera nevešča ali pa tudi malomarna gospodinja si zlasti spomladi ali poleti spridi kislo zelje, ker ne pazi na to, da bi odpravila vso vodo s površja, predno pride do zelja. Ako kad z zeljem vestno in marljivo snažiš, imela boš vedno okusno, lepo dišeče zelje, ki ga družina rada uživa.

Zelenjava se tudi dlje časa ohrani, ako jo popariš in potem gosto stlačiš v posodo in zapreš, da ne more zrak vanjo.

Za prikuho se rabijo tudi razna korenstva, ki pa sama ob sebi brez močnatih primesi in brez zabele ne bi mogla dovolj hraniti človeka.

Najhranivejše izmed vseh opresenin pa je sočivje, grah, leča, fižol, bob; sočivje je redivnejše od žita; lahko bi ga imenovali „meso ali mleko“ iz rastlinstva. Vrednost stročnic se sploh premalo ceni, zlasti revnim ljudem, ki se hranijo največ s krompirjem, bilo bi sočivje mnogo krepkejša, bolj zdrava in tudi cenejša jed. Kg graha res velja toľiko, kakor 4 kg krompirja, pa ima v sebi 10krat toľiko redivnih snovi. Stročnice so sestavljene slično, kakor meso; zato ga lahko nameščajo. Polovica njih sestavin je toplotvornih, skrob in toľšča, druga polovica so beljakovina (legumin) in rudninske soli.

Legumin se nahaja pod luščino, skrob pa v jedru. Luščina je težko prebavljiva; zato so stročnice izluščene lažje jedi nego v luščini. Radi trde luščine se zrelo sočivje težko skuha. Staro sočivje, n. pr. bob ali grah, se dene že zvečer v vodo močiti, da se drugo jutro odlije in z novo zalije z mrzlo vodo. Skuha se sočivje le v mehki vodi in ako se v mrzli vodi postavi k ognju. Trda voda ne ugaja, ker ima v sebi mnogo apnenca raztopljenega. Apnenec se izloči v razgreti vodi, prime se sočivja, naredi okolu njega trdo kožico in sočivje ostane trdo. V tako vodo treba vspeti nekoliko sode, za pol žličice, in sočivje se mehko skuha.

Zeleno sočivje grah, fižol, stročje, se kuha drugače. Najprej se popari, kakor zelenjava; ta voda se potem odlije in zeleno sočivje zalije z drugim kropom, da se beljakovine precej zgrušajo in ne pridejo v vodo.

7. Sadje. Redivnost sadja je pač majhna, ker ima poleg obilne množine vode le jako malo ali celo nič beljakovin in skroba, nekoliko sladkorja in rastlinskih kislin; torej se sadje kot živež skoro ne more vpoštevati, vendar pa je poleti jako hladilno, krepilno in dobrodejno, zlasti ker pospešuje prebavo. Suho sadje po kmetih večkrat po zimi namešča kruh.

V kostanju je precej skroba, v orehah in mandelnih pa olja, zato so ti sadovi redivnejši od drugih. Zrelo sadje je presno lahko prebavljivo, kuhano pa je prijetna primes drugim jedilom, zlasti močnatim. Nezrelo sadje pa je zelo škodljivo.

8. Gljive ali gobe. Redivneje od zelenjadi in sadja so gobe, ker imajo poleg vode tudi precej beljakovin, skroba in drugih hranivnih snovi. Toda prebavljati jih more le zdrav in krepak želodec. Laglje prebavljive so, ako jih zapárimo. Pogosto uživati gob sploh ni dobro; najbolj pa bodi gospodinja previdna, ako gob dobro ne pozna, ker je toliko gob strupenih in celo jedilne gobe zastrupené, če so prestare.

Najnavadnije užitne gobe pri nas so: smrčki, jurčki, kukmaki, lisičice, sirovke, lisičji parkeljci ali medvedje šapice in karželji.

Užitne gobe sploh nimajo zanesljivega znamenja, po katerih bi jih lahko ločili od strupenih; vendar bi lahko rekli, da so vse gljive sumljive, katere imajo a) neprijeten duh in okus, b) ako so sluzaste in že nagnjite, c) ako hitro izpremenijo barvo, ko jih razrežeš, d) ali, ker imajo mnogo rezkega soka in e) vse, ki rastejo na nečednih in sumljivih krajih.

Pa tudi mnogo gob, ki nimajo teh lastnosti, je jako nevarnih in otrovnih; najbolje je torej, da gospodinja prav dobro pozna peščico gob, kar se jih najnavadnejše uživa, in da pripravlja samo te in to le samo prav nove in sveže, nikdar pa ne zastarelih, da se obvaruje boleznih in smrti.

9. Začimbe ali záprave. Da dobé jedila prijetnejši in slastnejši okus, jih začinjamo z različnimi snovmi, katere imenujemo začimbe ali záprave, ali tudi le dišave. Nekatere začimbe store tudi jedilo laglje prebavljivo.

Najnavadnejša in najpotrebnejša začimba naše hrane je sol. Sol podpira prebavo, ker pospešuje razkrojitev beljakovin in tolsče. Preobilo soli vendar škoduje, ker sprija kri. Sol se dobiva kot kamena sol v mogočnih skladih pod zemljo n. pr. v Galiciji, kjer jo kopljejo kot rudo, drugod jo napravljajo v solinah, t. j. slano vodo iz studencev pusté izpuhlevati tako dolgo, da sol na dnu ostane, na morskih obalah jo delajo iz morske vode. Morska sol ima v sebi mnogo jodove spojine ter neki varuje pred gušo.

Druga začimba v gospodinjstvu kaj navadna je jesih ali kis (océt). Kis in rastlinske kisline delajo jedila prijetnejša, slastnejša in laglje prebavljiva,

ako se zmerno uporabljajo. Prepogosto užitje kislih jedi slabi prebavo in pokvari kri in povzročuje malokrvnost in bledico. Tudi sladkor je jako znana in prijetna záprava naših jedil.

Poleg teh še z raznimi koreninstvi napravljamo jedila slastnejša, kakor s peteršilom, drobnjakom, česnjem, čebulo in s semenjem n. pr. koprec, kumina i. t. d. Take domače začimbe so mnogo boljše od tistih, ki jih dobivamo iz tujih vročih dežel. Tuje záprave so predražljive in razgrevajoče, torej velja, jih rabiti še mnogo zmernejše nego domače. Take dišave so ingver, pôper, paprika, vanilija, cimet, žebinci, muškato cvet in muškato oreh. Te dišave niso za mladino.

14. Pijače.

Človek potrebuje jedi in — pijače. Pijače so po svojem postanku prirodne, n. pr. voda in mleko, ali pa umetno napravljene n. pr. vino, pivo, žganje, kava, čaj, i. t. d.

Še različne so pijače po učinku. Nekatere so le žejo gasilne, n. pr. voda, raznovrstne kisline, druge so poleg tega nekoliko redivne, n. pr. sirotka, razne obare, mandeljevo mleko, najredivnejše je mleko in čokolada. Nekaj pijač draži in drami živce in imajo aromatične snovi v sebi, n. pr. kava, čaj, druge so opojne ali narkótične, ker imajo v sebi mnogo alkohola ali vinskega cveta, n. pr. vino, pivo, razno žganje.

Voda.

Najimnitnejša prirodna pijača je voda. Da more živeti, človek potrebuje vode prav tako živo, kakor zraka in svetlobe. Voda je poleg beljakovin glavna sestavina našega telesa. Vsa hrana mora imeti v sebi obilo vode, da more prehajati nam v kri; vrhu tega nam je še oživljajoča in hladilna pijača. Voda pospešuje izmenjavo snovi v našem telesu, pomaga izločevati nepotrebne in obrabljene snovi ter dovaja telesnim organom novih, da obrabljene nadomesti. Voda sestoji namreč iz vodika in kisika ter ima v sebi raztopljenih večjo ali manjšo množino rudninskih snovi, katerih telo neogibno potrebuje.

Z vodo se pripravlja hrana, z vodo se umivamo, čistimo stanovanje, pohištvo, obleko. Voda je torej prekoristna stvar, ki se nikakor in nikjer ne more pogrešati v gospodinjstvu.

Voda je trda ali mehka. Trdo vodo imenujemo vodo studenčnico, ki ima v sebi mnogo ogljikove kisline in raztopljenega apnenca. Taka voda je sveža in okrepčevalna pijača, za kuhanje pa ne ugaja, ker se nekatera živila, na pr. sočivje, ne skuha v nji. Trda voda zgubi te lastnosti, ako se prekuha, ker kuhaje se, izgubi ogljikovo kislino, apnenec pa se brez ogljikove kisline zopet sesede v vodi in ostane na dnu posode. Enako voda v potokih in rekah izpuhteva polagoma ogljikovo kislino, apnenec in druge rudninske raztopine pa se kot blato vlegajo na dno struge. Taka voda potočnica in rečnica je mehka voda ter plehkega okusa, za pitje ni dobra, toliko boljša pa za kuhanje in čiščenje perila. Najmehkejša voda je dežnica.

Vodo zajemamo tudi iz vodnjakov. Voda iz vodnjaka ni vselej tako čista in zdrava, kakor studenčnica, ker je pogostokrat le izpodtalna voda, to je, voda, katera se je nabrala in natekla ob dežju ali pa, ki prihaja po rahli zemlji iz bližnjega potoka ali iz reke. Često ima taka voda poleg rudninskih raztopin v sebi organske in gnijoče tvarine ter je kaj nezdrava, zlasti, ako je vodnjak blizu stranišč, gnojišč in jarkov ali sploh krajev, kjer gnijo človeški, živalski ali rastlinski ostanki. Vodnjak naj se večkrat čisti

in skrbno čuva, da ne doteka vanj vsakoršna nesnaga, ker je to lahko povod vsakršnim nevarnim boleznim. Dandanes skrbe zlasti po mestih, da dovajajo iz gorskih studencev in potokov po vodovodih zdravo in čisto vodo, ker vedno bolj spoznavajo slabe posledice nezdrave vode iz vodnjakov.

Kava, čaj, čokolada.

Kava ima v sebi neko hlapno olje, katero ji daje tisti posebni duh, ali aroma, ki ga čutimo, kadar jo žgemo; potem ima še kafein, česlovino in nekoliko beljakovin, pa prav malo. Kafein ima posebno moč do živcev ter jih dramí, oživilja in draži, pospešuje delavnost srca in zakasnuje prebavo; a vse to le, ako se zmerno uživa. Kdor mnogo pije močno kavo, temu zaganja kri v glavo in možgane, razdraži živce, vzbuja tresliko ter povzročuje tudi nevarne bolezni. Nervoznost, malokrvnost se pripisuje premnogokrat prepogostemu uživanju kave. Črna kava nima skoro čisto nič hranivosti v sebi. Mlečna kava nima tolike moči nego črna ter je zbog mleka in sladkorja tudi redivna.

Kava se žge ali praži, predno se uporablja. Pražiti jo je le toliko, da je rjave, kostonjeve barve. Ako jo žgeš toliko časa, da začrni, se ti je izpremenila v oglje, hlapno olje je izpuhtelo, zato pa je kava brez aromatičnega vonja in okusa. Ko pražiš kavo, jo večkrat pretresaj, da se ji luščina odlušči, ker je luščina gorjupasta in kislá ter daje kavi tudi tak okus. Praženo kavo ohladi in zapri potem v skatljó iz pločevine, mëlji jo le sproti, za potreščino, da se ti razmljeta preveč ne razdiši. Tudi je ne praži preveč na enkrat, ker se tudi nerazmljeta razdiši, četudi jo imaš dobro zaprto.

Kavi namestila ali surogati so: cikorija, koren navadnega regrata, ječmen, repa, korenje, želod, fige in druge rastline, ki se posuše, pražijo in zmljete uporabljajo mesto kave ali se tej primešajo. Izvzemši le ječmenovo in želodovo kavo, imajo vsi ti surogati le malo ali celo nič hranivne vrednosti, lahko pa celo škodujejo. Ječmenova ali želodova kava pa je jako zdrava in redivna pijača ter je posebno dobra za otroke, katerim je prava kava jako škodljiva.

Čaj kakor kava se ne uživa toliko radi redivnosti, ampak le kot krepčilo in dražiló za čutnice. Napravlja se iz listja čajevca, drevesa, ki raste največ v Aziji. Največ čaja pridela Kitajska.

Čokolada se napravlja iz praženih in zmljetih peček kakaovca, drevesa, ki raste največ v Srednji Ameriki. Zmljeti kakavi se primešajo sladkor in razne dišave, potem se zgnjete v ploščice, kakoršne dobivamo v prodajalnicah.

V dobri čokoladi je mnogo kakavine tolsče, precej skroba in beljakovin. Kakavo prištevamo med najredivneje plodove; a ker je vsled obilne tolsče težko prebavljiva, ne ugaja slabemu želodecu. Čokolada ni za polnokrvne ljudi in ne za take, ki mnogo sedé in ne delajo, pa za otroke tudi ni. Za zajutrek ali za pred kosilom je čokolada boljša nego za večerjo, za zvečer je pretežka.

Kakava se uživa tudi pražena in zmljeta z mlekom kakor kava. Ker ima skoro isto hranivno vrednost, kakor mleko in še več tolsče nego mleko, zato je kaj redivna in brzo nasiti.

Vino, pivo, žganje.

Vino je že od nekaj ljudem priljubljena pijača. Napravlja se iz raznega sadja, n. pr. iz jabolk, hrušek i. dr., a pravo vrednost ima le vino iz grozdja vinske trte.

Vino je jako različno ne le po plemenu grozdja, nego tudi po podnebjju in zemlji, kjer raste, po načinu, kako se prideluje in kako z njim ravnajo. V mrzlejših krajih ima vino več kislin v sebi, v črnem vinu je razen barvila še mnogo čreslovine, ter je zbog tega trpkoga okusa; vino iz toplejših krajev pa ima mnogo sladkorja.

Iz grozdja stlačen sok imenujemo mošt, kalen je in sladek, ter diši še po jagodah. Odvreli mošt pa je čist in prozoren, dobi drug vonj in okus — to je vino. Glavne sestavine vina so vinski cvet ali alkohol, sladkor in etérične snovi, ki mu dajo znani prijetni vinski vonj (cvet).

Vino človeka oživlja, ga navduši in razvedri ter okrepeča, ako ga zmerno pije, če ga je pa popil čez mero, omami mu duha in slabi telo. Za nekatere bolezni je vino hud strup.

Mladim in močnim ljudem vino za navadno pijačo ni dobro, pač pa dobro stori slabotnim in starim ljudem. „Vino je starcem mleko“.

Jabolčnik in hruševac nista tako opojna kakor vino, sta pa jako zdrava in dobra pijača.

Pivo ne upliva tako ugodno oživljajoče na človeško telo, kakor vino, pač ima pivo mnogo dušika v sebi, nič pa dušičnatih spojin, piva torej ne moremo imenovati hranivega. V močnem pivu je mnogo alkohola. Tako pivo je opojno.

Napravlja pa se pivo iz ječmenovega slada, pridejani hmelj mu daje aromatičen duh pa grenek okus.

Pivo z mesom ali sirom in kruhom dobro tekne in daje moč; v preobilni meri dela pivo človeka lenega in mu napihuje telo s tolščo.

Razen vina in piva imamo še razne vrste žganjih pijač. Žganje se kuha iz žita, krompirja, sadja, brinjevih in bezgovih jagod, iz borovnic itd. ter ima v sebi mnogo alkohola, torej je opojna pijača. Redivnih snovi nima nikakršnih ter le v prav majhni meri dobro stori človeku v višji starosti in ob težkem delu, mladini pa je vsaka žgana pijača strup.

Nekatere žgane pijače, n. pr. brinjevec, bezgovec se rabijo v zdravilo; v obče pa je žganje pogubljiva pijača, ki je provzročila že mnogo gorja in propast blagostanja ne le posameznih ljudi, temveč celih krajev. Žganje mori človeka na duši in telesu.

Konjak ali francosko žganje se napravlja največ na Francoskem iz vinskih tropin in slabejšega vina.

Rum je žganje iz soka sladkorjevega trsa, arak pa žganje iz riža. Razni likéri, rozolija i. dr. so žgane pijače, v katere je primešano mnogo sladkorja in dišav, ter so lepo barvane z raznimi barvili, a zato nič manj škodljive.



Šolska poročila

koncem šolskega leta 1900/1901.

V uršulinskem samostanu v Ljubljani je bilo minulo šolsko leto 1900/1901 pet učilnih zavodov s pravico javnosti, namreč otroški vrtec, vnanja ljudska in meščanska šola in notranja ljudska in meščanska šola.

I. Učiteljsko osebje.

V imenovanih deklških šolah poučujejo po postavnih učnih načrtih izprašane in od šolskih oblastev potrjene učiteljice iz reda sv. Uršule; devet gg. učiteljic je usposobljenih za meščanske šole in sicer štiri iz I. skupine, tri iz II. skupine in dve iz III. skupine, druge gg. učiteljice so usposobljene za občne ljudske šole. Vodstvo notranje ljudske in meščanske šole je samostanska prednica č. gospa Mati Terezija Heidrich v minulem šolskem letu izročila č. g. ravnateljici M. Kristini, vodstvo otroškega vrta in vnanje ljudske in meščanske šole pa ravnateljici č. g. S. Maksimilijani.

Veronauk je poučeval v notranji meščanski in v III., IV. in V. razredu ljudske šole cerkveni vodja in spiritual, vč. g. Mihael Bulovec, v I. in II. razredu notranje ljudske in v vnanji ljudski in meščanski šoli katehet č. g. Alojzij Stroj.

Kot pomožne učiteljice so v minulem šolskem letu poučevale gospodične: Agneza Kosar (usposobljena za občne ljudske šole), Terezija Fabjan, Marija Gressl pl. Baraga, Marijana Nollj, Marija Wirgler (izprašana tudi iz francoščine) in do 24. maja 1901 Otilija Cepuder. Pomožna učiteljica ročnih del je bila gdč. Jozefa Muren, usposobljena za pouk ročnih del v ljudskih in meščanskih šolah. Gdč. Otilija Cepuder je 29. maja nastopila svojo novo učiteljsko službo na Krki.

II. Letopis.

Šolsko leto 1900/1901 se je pričelo v vseh omenjenih uršulinskih šolah dne 18. septembra s slovesno sv. mašo v čast sv. Duhu v domači samostanski cerkvi.

Patriotični praznik — god Njegovega Veličanstva presvetlega cesarja Franca Jožefa I., 4. oktobra, je letos šolska mladina še posebno slovesno praznovala, ker se je tedaj tudi vršila svečanost v proslavo sedemdesetletnice Nj. Veličanstva. Svečanost je opisana v letnem poročilu v posebnem spominskem članku. Na godovni dan blagopokojne cesarice Elizabete, 19. novembra, so se vse učenke udeležile sv. maše in so molile za dušni pokoj Njenega Veličanstva.

V letošnjem šolskem letu je dobil uršulinski samostan osem novih učiteljic-redovnic. V nedeljo, dne 9. septembra 1900, sta prejeli redovno obleko gđe. Ludmila Pirc kot S. Bonaventura in gđe. Lucija Odlasek kot S. Andrea. Slovesno redovno obljubo sta ta dan naredili učiteljici S. Elizabeta Kremžar in S. Filipina Čech. Dne 28. maja 1901 pa so prejele redovno obleko gospodične: Friderika Tome — S. Berhmana, Julija Brodnik — S. Lidvina, Frančiška Grajzer — S. Kajetana, Matilda Majdič — S. Felicita, Angela Martinčič — S. Justina, Karolina Rupnik — S. Otilija. Slovesno redovno obljubo je ta dan naredila učiteljica S. Magdalena Roggy. Ganljive obrede slovesnega vsprejemanja v samostan in obrede pri slovesnih obljubah je obakrat izvrševal presvetli knezoškof dr. Anton B. Jeglič.

Žaluje pa samostan ob bridki izgubi dveh vrlih redovnic — učiteljic. Prva je že dolgo vrsto let delovala v blagor izročene si mladine, druga je morala ostaviti svoj delokrog v polnem cvetu življenja. Dne 1. maja zjutraj je Vsemogočni poklical v boljše življenje M. Ksaverijo Pleničar, učiteljico I. a razreda vnanje ljudske šole. Blaga pokojnica je bila rojena v Trziču dne 1. julija l. 1838., redovno obleko je sprejela 23. januarja l. 1865., slovesne obljube pa je napravila 21. marca l. 1867. Dolgih 35 let je bila šoli vneta učiteljica, samostanu vzorna redovnica. Ne samo po imenu, v dejanju je bila Ksaverija. Mladostno ognjevitost, ki si s toliko silo pridobiva srca, in možato odločnost, ono potrebno pedagoško čednost, ki zna mladini o pravem času dovoliti in odkloniti, je M. Ksaverija ohranila do večera svojega življenja. Navdušena za vse, kar je bilo v blagor šole ali samostana, znala je navduševati tudi druge. Vzgoja in napredek mlajših učiteljic ji je bila vedno srčna zadeva. A tudi sama je skrbela, da v pedagoškem in metodiškem oziru zadosti zahtevam sedanjega šolstva. Vendar je v skromnosti svoji skoro vseh 35 let redovniškega življenja ostala učiteljica I. razreda. Tu je po mnogoletni praksi pokazala vso svojo spretnost, tu si je z materinsko ljubeznijo osvojila mlada srca, na katera je vplivala tudi v višjih razredih s prijaznim občevanjem, zlasti pa z dobrim berilom. Rajnica je bila vneta priporočevalka in pospeševalka „Vrtea“ in „Angeljčka“. O njeni gospodinjski

razumnosti, o njenem sočutju za srečo in nesrečo družinskega življenja lahko priča marsikatera gospodinja in mati ljubljanskega mesta, ki je imela M. Ksaverijo za učiteljico, kajti tem je pokojnica vedno hranila gorko srce. — M. Ksaverija pa ni bila samo vrla učiteljica in vzgojiteljica, marveč tudi vzorna redovnica, ki se je vselej in povsod zavedala svojega vzvišenega poklica. Ob njeni pokorščini in gorečnosti so se ogrevala srca sosester, njena vestnost, natančnost in točnost jim je bila v zgled. — Šola še ni prebolela ene rane, in že ji je nemila smrt vsekala drugo. Dne 21. maja je po daljšem bolehanju mirno in vdano v Gospodu zaspala S. Brigita Oražen, meščanska učiteljica notranje šole. Rojena 18. februarja 1872. l. v Gorici, je stopila v tukajšnji samostan 11. avgusta l. 1891., slovesne obljube pa je naredila 10. oktobra l. 1895. Samostanska šola je z njo izgubila učno moč, ki se ne bo dala kmalu nadomestiti. Delovala je na šoli sicer samo devet let, a ker je v kratkem času izpolnila mnogo let, jo je Gospod kmalu pozval na plačilo.

Dne 23. julija 1900 je umrl v Ljubljani vč. g. Rok Merčun, katehet mestnih ljudskih šol. Preblagih lastnosti pokojnikovih in prezasluznega njegovega delovanja se hvaležno spominja tudi kronika tukajšnjih uršulinskih šol, ker je vč. g. Rok Merčun od 27. novembra 1891 do 14. julija 1894 neumorno in plodonosno deloval kot katehet vnanje šole in višje gospodinjske šole. Njegovega lepega pogreba se je poleg odličnih duhovskih in svetnih dostojanstvenikov, poleg učiteljstva in šolske mladine udeležilo prav veliko število njegovih bivših hvaležnih, sedaj že šoli odraslih učenk. — Dne 25. septembra se je šola udeležila pogreba rajnega šolskega vodje v Marijanišču, stolnega kanonika in prezasluznega slovenskega pisatelja dr. Frančiška Lampeta.

Bogoslužne vaje, s katerimi se zlasti pospešuje versko-nravna vzgoja, so bile te-le: Od pričetka šolskega leta do 31. oktobra in od 12. aprila do 13. junija je imela šolska mladina štirikrat na teden sv. mašo, pri kateri je notranja šola oskrbovala v pondeljkih in petkih orgljanje in petje, v sredah in sobotah pa so učenke molile sv. rožni venec. Samostanska praznika sv. Uršule 21. oktobra in sv. Angele 31. maja, praznik šolskega zavetnika sv. Alojzija 21. junija in praznik Jezusovega presv. Srca so vse učenke proslavile z udeležbo pri službi božji.

Prvo sv. spoved je opravilo v letošnjem šolskem letu 22 učenk notranje in 91 učenk vnanje šole, pri sv. birmi je bilo 38 učenk notranje in 66 učenk vnanje šole. Najlepši dan svojega življenja, dan prvega sv. obhajila, je praznovalo 2. maja 33 učenk notranje, 9. maja pa 95 učenk vnanje šole. Po cerkveni slovesnosti so bile vse prvoobhajanke obdarovane s svetinjicami, spominskimi podobicami in knjižicami ter pogoščene s kavo in sladčicami. — Učenke notranje in vnanje meščanske šole so se v času od 21.—25. aprila s prav veliko vnemo in vidnim dobrim uspehom udeleževale duhovnih vaj, katere je vodil preč. gosp. superior

P. A. Hörtnagel D. J. — Vrlo vzgojilno sredstvo tukajšnjih meščanskih šol je tudi Marijina kongregacija. Slavno vladajoči papež Leon XIII. imenuje Marijine družbe „najboljšo šolo krščanske pobožnosti in najgotovejšo obrambo nedolžnosti“. Učenke slovenske meščanske šole, ki so s pridnostjo in lepim vedenjem izkazale vredne biti prištete Marijinim hčeram, je 2. junija 1091 sprejel v kongregacijo preč. g. stolni kanonik dr. A. Karlin. Globoko so segle do srca srečnim vsprejetim deklicam in njih navzočim starišem besede preč. g. kanonika, ki je v slavnostnem govoru opisal veliko korist Marijinih družeb in posebne milosti, ki jih naklanja nebeška Mati svojim hčerkam. — Hvaležno moramo še zaznamovati v letopis dogodek, da so bile vse učenke tukajšnjih šol deležne v letošnjem šolskem letu blagoslova sv. Očeta Častita gospa Mati je meseca novembra 1900, ko je bila v večnem mestu, v Rimu, izprosila za vse učenke blagoslov Jezusovega namestnika na zemlji. Dne 12. decembra, ko so se učenke častiti gospé s preprosto, pa prisrčno slavnostjo zahvalile, da je za nje molila v Rimu, jim je v veliko veselje sporočila blagoslov sv. Očeta. — K spovedi in sv. obhajilu so šle učenke štirikrat na leto. Pri zadnji spovedi in sv. obhajilu so prejele tudi svetloletni odpustek; v cerkve, ki so bile določene za obiskovanje, so šle z dovoljenjem presvetlega knezoškofa štirikrat v skupni šolski procesiji.

O napredku pouka v posameznih razredih so se med letom večkrat prepričali gg. nadzorniki. — Dosedanjega deželnega šolskega nadzornika Jožefa Šumana je Nj. Veličanstvo imenovalo ob njegovem umirovljenju dvornim svetnikom; deželnima šolskima nadzornikoma pa je imenovalo Nj. Veličanstvo 15. oktobra 1900 šolskega svetnika in bivšega ravnatelja celjske gimnazije Petra Končnika, dne 5. junija 1901 pa bivšega ravnatelja tukajšnjih državnih učiteljišč Frančiška Hubada. — C. kr. okrajni šolski nadzornik prof. Frančišek Levec je bil 5. junija 1901 imenovan ravnateljem tukajšnjih državnih učiteljišč. C. kr. okrajni šolski nadzornik za notranjo meščansko šolo prof. Kl. Proft je bil 22. januarja 1901 imenovan ravnateljem celjske gimnazije, na njegovo mesto je bil nadzornikom imenovan realčni profesor Albin Belar. — C. kr. okrajni šolski nadzornik, ravnatelj Frančišek Levec, je nadzoroval notranjo ljudsko šolo 11., 12., 14. in 15. junija, vnanjo ljudsko in meščansko šolo pa 15. aprila, 14., 15., 25. in 26. junija ter 3. julija. Pregledal je tudi pismene in risalne izdelke vseh razredov notranje in vnanje šole. Inspekcijski konferenci je imel 8. julija. Razpravlja je o nadzorovalnem poročilu c. kr. okrajnega šolskega nadzornika za lansko šolsko leto je slavni c. kr. mestni šolski svet dne 15. oktobra 1900 l. z zadovoljstvom vzel na znanje, da se nahaja pouk v tukajšnji šoli v dobrem stanju in da je učiteljstvo vestno in trudoljubivo izpolnjevalo svoje službene dolžnosti. Slavni c. kr. mestni šolski svet je zategadelj dne 17. oktobra 1900, št. 946, izrekel učiteljskemu zboru svojo zahvalo in priznanje. — Preč. gosp. stolni dekan Andrej Zamejic je nadzoroval pouk v krščanskem nauku 18. junija

v notranji meščanski šoli, 16. in 17. novembra ter 18. junija pa v vnanji ljudski in meščanski šoli. — Učiteljstvo je imelo domače mesečne konference, v katerih je razpravljalo o razpisih in ukazih šolskih oblastev, o metodiškem postopanju pri posameznih predmetih, o vzgoji i. t. d.

Dne 3. decembra 1900 je šola praznovala stoletnico rojstva pesnika dr. Fr. Prešerna. Učiteljstvo je podalo učenkam kratke životopisne črtice največjega našega pesnika in zlasti učenkam meščanske šole povdarjalo njegove zasluge kot ustanovnika umetnega slovenskega pesništva. Učenke so deklamovale nekatere njegovih pesmi.

Zdravstveno stanje učenk tukajšnjih šol je bilo v minulem šolskem letu v občje ugodno. Kljub temu, da sta se širili v Ljubljani škrlatica in davica in so bile radi tega tudi šole od 17. decembra do 11. januarja zatvorjene, ni bilo število obolelih učenk večje kot druga leta. Izmed blizu 1000 učenk, ki pohajajo tukajšnje šole, ni nobena umrla za nalezljivo boleznijo. Za jetiko je umrla 26. junija marljiva in vrla učenka III. meščanskega razreda Leposlava Cepuder. Součenke so jo spremile na pokopališče.

Ob kolikaj ugodnem vremenu so se učenke v četrtturnem odmoru ob desetih dopoludne razvedrevale na šolskem vrtu. Dne 30. maja so imele gojenke penzjonata, dne 13. junija pa učenke III. razreda slovenske meščanske šole izlet na Šmarno goro.

Ubožnih učenk se je spominjalo mnogo velikodušnih **dobrotnikov**. Pri obdarovanju, ki ga prirejata za ljubljanske ljudske šole leto za letom veliki dobrotnik ljubljanske šolske mladine, ces. svetnik Ivan Murnik, — ki se tudi v hudi bolezni spominja ubožnih učencev in učenk — in odbor dobrodelnih gospá, je dobilo 40 učenk vnanje šole toplo obleko, obuvalo in pecivo. K slavnostnemu obdarovanju v telovadnici I. mestne deške šole sta prišla deželni predsednik Viktor baron Hein in deželni glavar Oton pl. Detela, ki sta z veliko ljubeznivostjo sama delila otrokom obleko. — Učenke notranje šole in samostanske gojenke so, kakor vsako leto, obdarovale 33 ubožnih deklic vnanje šole z oblekami in drugimi darovi. Ker so bile v božični dobi šoli zatvorjene, so prejele deklice darove 18. januarja. — Tudi kongreganistinjje so pokazale dejansko ljubezen do bližnjega s tem, da so za revne deklice napravile koristne obleke. Obdarovanje se je izvršilo v nedeljo, dne 27. januarja — na praznik sv. Družine. Kongregacija se je zbrala v dvorani I. meščanskega razreda. Društvenice so deklamovale daljšo epično pesem o sv. Družini, zapele nekaj primernih pesmi in proizvajale glasbene točke na klavirju in citrah. Med 43 revnih deklic se je konečno razdelilo 20 celih oblek, 40 posameznih kosov, 5 parov čevljev in raznega peciva.

Hvaležno moramo imenovati še mnoge druge dobrotnike šole in šolske mladine. Slavni občinski svet stolnega mesta Ljubljane je podaril 1 izvod Hölzllovega zemeljskega obla. — Slavna kranjska hranilnica je šoli naklonila 500 K; za ta dar se je ubogim učenkam kupovalo pisalno in risalno orodje, razne potreščine za ročna dela in v začetku leta

šolske knjige. — Iz podpore c. kr. šolske knjižne zaloge na Dunaju je c. kr. mestni šolski svet odločil tukajšnji šoli knjig v vrednosti 22 K 3 h. — Za oddane kupone iz učnih knjig je dobila šola ubožnih knjig od prečastitega knezoškofijstva ljubljanskega in od založnih knjigarn pl. Kleinmayr-Bambergove v Ljubljani, Hölderjeve, Hölzlove in A. Pichler's Witwe und Sohn na Dunaju, H. Dominicusove in Fr. Tempskega v Pragi. — Imenovanim in vsem drugim dobrotnikom šolske mladine izrekamo srčni: Bog plačaj!

Šolska naznanila so učenke dobile 30. novembra, 9. februarja, 30. aprila in 13. julija.

Šolsko leto se je sklenilo 13. julija s slovesno zahvalno sv. mašo. Po sv. maši so se učenkam razdelila letna poročila in šolska naznanila, učenkam meščanske šole pa tudi šolska izpričevala.

III. Važnejši ukazi in odredbe šolskih oblastev.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 6. junija 1900, št. 406, razglša na podstavi razpisa c. kr. deželnega šolskega sveta z dne 1. junija 1900, št. 1353, odlok c. kr. ministrstva za bogočastje in nauk z dne 17. maja 1900, št. 916, s katerim se naroča šolskemu vodstvu, da naj v zmislu naredbe finančnega ministrstva sestavi in pošlje koncem vsakega šolskega leta pristojnemu davčnemu oblastvu skupen izkaz o taksah za preizkušnje, ki jih dobé učitelji na dotični šoli.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 19. avgusta 1900, št. 700, razglša na podstavi razpisa c. kr. deželnega šolskega sveta z dne 10. avgusta 1900, št. 2095, odredbo c. kr. ministrstva za bogočastje in nauk z dne 27. julija 1900, št. 1590, te vsebine, da je c. kr. najvišji računski dvor samostojno, od ministrstev neodvisno in ž njimi enakopravno oblastvo in da naj ga c. kr. oblastva in uradi nazivljajo v službenem občevanju z istim naslovom in nazivkom, ki je predpisan za c. kr. ministrstva.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 4. oktobra 1900, št. 583, naznanja določila gledé sprejema in izključitve učencev iz okolice, ki ne stanujejo v Ljubljani.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 4. oktobra 1900, št. 151, naroča šolskemu ravnateljstvu, naj učenke avgsburškega in helvetskega veroizpovedanja naznani vsakega poluleta c. kr. mestnemu šolskemu svetu.

Razpis z dne 17. oktobra 1900, št. 946, izreka c. kr. mestni šolski svet na podstavi poročil c. kr. okrajnega šolskega nadzornika učiteljskim zborom ljubljanskih šol zahvalo in priznanje na dobrem stanju pouka in na vestnem in trudoljubivem izpolnjevanju službenih dolžnosti.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 30. oktobra 1900, št. 732, priporoča na podlagi razpisa c. kr. deželnega šolskega sveta z dne 1. septembra 1900, št. 2269, Fran Brunetovo knjigo „Telovadba“ v nakup in uporabo pri telovadnem pouku na ljudskih šolah.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 15. marca 1901, št. 1063 de 1900, naroča šolskemu ravnateljstvu, naj o začetku vsakega polulelja pošlje natančno poročilo o higienskih razmerah svoje šole c. kr. mestnemu šolskemu svetu.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 15. marca 1901, št. 65, obvešča šolsko vodstvo o razpisu c. kr. deželnega šolskega sveta z dne 18. januarja 1901, št. 90, oziroma odloka c. kr. ministrstva za bogočastje in nauk z dne 16. februarja 1885, št. 2505, da je po § 38. državnega šolskega zakona predpisani dokaz o uporabi v praktični službi na ljudski šoli za pripust k preizkušnji učne usposobljenosti le tedaj podan, če je pomožni učitelj (učiteljica) poučeval v dveletni praktični službi najmanj po 15 ur na teden.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 2. aprila 1901, št. 205, naznanja imenovanje prof. Frančiška Levca c. kr. okrajnim šolskim nadzornikom za slovenske in nemško-slovenske ljudske šole v mestnem šolskem okraju Ljubljana do konca leta 1906.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 27. aprila 1901, št. 279, razglša razpis c. kr. deželnega šolskega sveta z dne 10. aprila 1901, št. 766, da je c. kr. ministrstvo za bogočastje in nauk izdalo nova določila o izposojanju knjig iz c. in kr. dvorne knjižnice.

Razpis c. kr. mestnega šolskega sveta z dne 13. junija 1901, št. 438, obvešča šolsko ravnateljstvo o razpisu c. kr. deželnega šolskega sveta z dne 11. junija 1901, št. 1523, ki določuje, da v času od 1. junija do konca šolskega leta odpade popoldanski pouk tiste dneve, kadar kaže toplomer ob 10. uri dopoldne v senci na prostem $18^{\circ} R$; kadar pa doseže toplomer šole opoldne ali v prvi šolski uri popoldne $20^{\circ} R$, se sme pouk končati po prvi šolski uri popoldne.

A. Vnanja šola

v uršulinskem samostanu (in ž njo notranja) je najstarejša šola v Ljubljani. Otvorila se je dne 2. julija l. 1703. Vsled razpisa vis. c. kr. ministrstva z dne 22. decembra l. 1871, št. 14774, je dobila pravico javnosti. Leta 1883/84 je postala osemrazrednica. Dne 16. marca 1894, št. 2388, je dovolilo visoko c. kr. naučno ministrstvo, da se spremeni v petrazredno dekliško ljudsko in trirazredno dekliško meščansko šolo. Začetkom šolskega leta 1894/95 se je otvoril I. razred meščanske šole. Letos je bilo v vnanji šoli pet razredov ljudske šole in trije razredi slovenske meščanske šole. Vsak razred ljudske šole je imel po eno vsposednico.

Znamenite šolske zadeve in svečanosti ter druge žalostne in vesele dogodke minulega šolskega leta 1900/1901 v vnanji šoli opisuje spredaj skupni letopis.

V petrazredni ljudski šoli se poučuje po postavno predpisanih učnih načrtih za ljudske šole na Kranjskem. Namen in naloga slovenske dekliške meščanske šole v uršulinskem konventu v Ljubljani je pa, deklicam, dovršivšim peto šolsko leto ljudske šole, podeliti večjo omiko, kakor jo po svojem namenu daje občna ljudska šola in posebno pripomoči jim do potrebne izobrazbe za učiteljske pripravnice in za strokovne šole. — Učni jezik je slovenski. Nemščina pa je za vse učenke brez izjeme obvezni predmet.

Poleg obveznih predmetov so se učenke meščanske šole učile tudi prostih predmetov in sicer:

1. francoščine. Pouka v tem predmetu se je udeleževalo v dveh oddelkih v I. in II. četrtletju 17, v III. in IV. pa 11 učenk meščanske šole. Učna knjiga je bila I. in II. stopinja francoske slovnice in vadne knjige za meščanske šole, ki jo je spisal E. Riha.

2. igranja na klavirju in citrah. Igranja na klavirju se je učilo 28 učenk, igranja na citrah pa 16 učenk. Po eno uro na teden so imele pouk v glasbeni teoriji, po dve uri pa v igranju na klavirju, oziroma na citrah. Pri pouku v glasbeni teoriji se je rabila A. Foersterjeva „Pevska šola“ in J. Piberjeva „Schule des Treffsingsens“.

I. Statistični pregled učenk ljudske in meščanske šole na koncu šolskega leta 1900/1901.

Razred	Število učenk		Bilo je starih				vera	Po narodnosti je bilo		Stanovalo jih je		Solo jih je obiskovalo			Za višji razred		Ustanovo je uživalo			Ukovino je plačevalo					
	dné 16./9. 1900	dné 13./7. 1901	od 6-7 let	od 7-12 let	od 13-14 let	nad 14 let		Slovenk	Nemk	drugih	v Ljubljani	zunaj Ljubljane	prav pridno	pridno	manj pridno	zanikrno	sposobnih	nesposobnih	neizprananih je ostalo	K	Znasek ustanove	celo	pol	nič	
			od 6-7 let	od 7-12 let	od 13-14 let	nad 14 let																			
A. Ljudska šola.	I. a	50	53	3	50	—	—	—	—	—	—	46	4	3	—	40	12	1	—	—	—	2	51		
	I. b	37	40	1	39	—	—	2	—	—	—	32	7	1	—	33	6	1	—	—	—	1	39		
	II. a	59	61	—	61	—	—	—	—	—	—	50	8	3	—	51	9	1	—	—	—	1	58		
	II. b	48	48	—	46	1	—	—	—	—	—	41	—	4	3	39	8	1	—	—	—	—	2	46	
	III. a	68	66	—	56	6	4	—	—	—	—	38	20	4	4	52	14	—	—	—	—	—	1	65	
	III. b	67	65	—	55	7	3	—	—	—	—	43	11	9	2	57	7	1	—	—	—	2	63		
IV. a	63	67	—	51	11	4	—	—	—	—	54	12	1	—	52	14	1	—	—	—	1	64			
IV. b	64	61	—	36	17	6	2	—	—	—	43	14	11	6	—	48	11	2	—	—	—	1	59		
V. a	38	37	—	11	14	9	3	—	—	—	31	6	29	6	2	27	9	1	—	—	—	2	33		
V. b	35	35	—	9	11	11	4	—	—	—	32	3	28	1	—	23	10	2	—	—	—	—	35		
	529	533	4	414	67	38	10	533	528	2	3	471	62	405	86	33	9	422	100	11	7	610	7	13	513
B. Meščanska šola.	I.	43	41	—	2	14	12	13	41	40	—	37	4	33	7	1	—	35	6	—	—	1	100	3	36
	II.	30	32	—	—	2	8	22	32	29	2	28	4	32	—	—	—	32	—	—	—	1	100	3	99
	III.	28	29	—	—	—	—	29	29	28	—	1	26	3	25	4	—	29	—	—	—	1	100	2	26
	101	102	—	2	16	20	64	102	97	2	3	91	11	90	11	1	—	96	6	—	—	3	300	8	91
Skupaj	630	635	4	416	83	58	74	635	625	4	6	562	73	495	97	34	9	518	106	11	10	910	15	16	604

II. Učne knjige, ki se rabijo v ljudski šoli:

Razred	Verouk	Slovenski jezik	Nemski jezik	Računstvo	Zemljepis	Petje
I.	Mali katekizem 30 h. (59*)	Razinger-Zumer: Abecednik 40 h. (34)	—	Dr. Fr. v. Močnik: Računica, I. stopinja 30 h. (108)	—	—
II.	Kakor v I. razredu.	Razinger-Zumer: Prvo berilo in prva slovnica za II. razred 4- in 5-razrednih šol. 48 h. (62)	—	Kakor v I. razredu.	—	A. Nedvěd: Slavček. I. stopinja, 40 h.
III.	Srednji katekizem 64 h. (147)	Josin-Gangl: Drugo berilo in slovnica za občne ljudske šole 80 h. (80)	H. Schreiner-dr. J. Beziak: Prva nemška vadbica za slovenske občne ljudske šole. 70 h. (73)	Dr. Fr. v. Močnik: Računica, II. stopinja 40 h. (119)	—	A. Nedvěd: Slavček, II. stopinja, 40 h.
IV.	Srednji katekizem, ka- kor v III. razredu. Dr. Schuster-Lesar: Zgodbe sv. pisma stare in nove zaveze za ljud- ske šole. I K. (99)	Tretje berilo za občne ljudske šole. 80 h. (95)	H. Schreiner-dr. J. Beziak: Druga nem- ška vadbica za slo- venske občne ljudske šole. I K 60 h. (12)	Kakor v III. razredu.	V. Haardt: Zemlje- pisni atlas za ljudske šole. Izdanje I. v 7 zemljevidih 60 h. (10)	A. Nedvěd: Slavček, III. stopinja, 60 h. (4)
V.	Srednji katekizem in Zgodbe sv. pisma, ka- kor v IV. razredu.	Tretje berilo, kakor v IV. razredu. Končnik: Slovenska slovnica za občne ljudske šole. 90 h. (65)	Ulrich's Lesebuch III. Th., 64 h. Lehmann's Sprach- buch III. Th., 50 h. (50)	Dr. Fr. v. Močnik: Računica, III. sto- pinja 50 h. (45)	Kakor v IV. razredu	A. Nedvěd: Slavček, III. stopinja, kakor v IV. razredu.

Učne knjige, ki se rabijo v meščanski šoli.

Razred	Verouk	Slovenski jezik	Nemški jezik	Računstvo in oblikoslovje	Zgodovina in zemljepis	Priradpis	Priradoslovje	Petje
I.	Veliki katekizem, 80 h. (15) Dr. Schuster - Lesar: Zgodbe sv. pisma, kakor v IV. razredu ljudske šole.	Sket: Čitanka II. del, 1 K 60 h. (23) P. Končnik: Slovenska slovnica, kakor v V. razr. ljudske šole.	Kretschmeyer: Deutsches Lesebuch für Mädchen-Bürgerschulen I. Th., 1 K 60 h. (28) Lehmann's Leitfaden f. d. Unterricht in der deutschen Grammatik f. Bürgerschulen, 1 K 60 h (47)	Močnik-Haase: Rechenbuch f. Mädchen - Bürgersch. I. Th., 1 K. (16) Močnik-Bezlej: Geometrijsko oblikoslovje za dekliške meščanske šole. (26)	Vrhovec: Zgodovinske povesti, I. stopinja, 1 K. (22) Fr. Orožen: Zemljepis, I. st. 80 h. (23)	Pokorny-Gugler: Naturgeschichte für Bürgerschulen, I. Th. 1 K 60 h. (25)	A. Senekovič: Osnovni nauki iz fizike in kemije I. del, 1 K 20 h. (22)	J. Piber: Die Schule des Trefsingens. (29)
II.	Veliki katekizem, kakor v I. razredu. Lesar: Zgodbe sv. katoliške cerkve, 80 h. (12)	Sket: Čitanka III. del, 1 K 60 h. (14) Slovenska slovnica, kakor v I. razredu.	Kretschmeyer: Deutsches Lesebuch für Mädchen-Bürgerschulen II. Th., 1 K 90 h. (20) Lehmann's Leitfaden f. d. Unterricht in der deutschen Grammatik, kakor v I. razredu.	Močnik-Haase: Rechenbuch f. Mädchen - Bürgerschulen, II. Th., 1 K. (13) Geometrijsko oblikoslovje, kakor v I. razredu.	Vrhovec: Zgodovinske povesti, II. 1 K. (16) Fr. Orožen: Zemljepis, II. st. 80 h. (18)	Pokorny-Gugler: Naturgeschichte für Bürgerschulen, II. Th. 1 K 60 h. (16)	A. Senekovič: Osnovni nauki iz fizike in kemije, II. del, 1 K 20 h. (11)	Kakor v I. razredu.
III.	Veliki katekizem, kakor v I. razredu. Lesar: Liturgika, I. in II. del, 2 K. (2)	Sket: Čitanka IV. del, 1 K 60 h. Slovenska slovnica, kakor v I. razredu.	Kretschmeyer: Deutsches Lesebuch für Mädchen-Bürgerschulen III. Theil, 2 K 10 h. (10) Lehmann's Leitfaden f. d. Unterricht in der deutschen Grammatik, kakor v I. razredu.	Močnik-Haase: Rechenbuch f. Mädchen - Bürgersch. III. Th., 1 K. (6) Geometrijsko oblikoslovje, kakor v I. razredu.	Vrhovec: Zgodovinske povesti, III. st. 1 K. (12) Fr. Orožen: Zemljepis, III. st. 80 h. (10)	Pokorny-Gugler: Naturgeschichte für Bürgerschulen, III. Th. 1 K 60 h. (17)	A. Senekovič: Osnovni nauki iz fizike in kemije, III. del, 1 K 20 h. (13)	Kakor v I. razredu.

*) O p o m b a: V oklepajih stoječe številke naznanjajo, koliko izvodov dotične knjige ima zatoga ubožnih knjig.

III. Knjižnica.

Učiteljice vseh uršulinskih šol imajo skupno učiteljsko knjižnico, ki je bila v šolskem letu 1899/1900 na novo urejena. Knjižnica šteje 1121 del v 1827 zvezkih. Posamezne stroke imajo v knjižnici svoje oddelke in sicer šteje oddelek „Pedagogika in metodika“ 83 del v 130 zvezkih, slovenščina 42 (87), nemščina 165 (223), zgodovina in zemljepis 164 (215), prirodopis 127, prirodoslovje 20 (46), matematika 14 (68), ročna dela 4 (23), petje 23 (56), risanje in pisanje 18 (61), telovadba 3 (6), tuji jeziki 41 del i. t. d.

Knjižnica vnanje ljudske in meščanske šole, ki jo oskrbuje učiteljica M. Tekla, je imela koncem lanskega leta 627 slovenskih in 392 nemških knjig. Po nakupu novih knjig iz dotacije mestne občine in po darilih se je v minulem šolskem letu tako pomnožila, da šteje koncem šolskega leta 703 slovenske in 402 nemški knjigi. Kupile so se te-le nove knjige:

A. Krzič, Vrtec (24.—29. tečaj po 1 izvod, 30. tečaja 3 izvodi). — A. Krzič, Angelček (1.—7. tečaj po 1 izvod, 8. tečaja 3 izvodi). — Mladinska knjižnica, I. in II. zvezek. — A. Kosi, Zabavna knjižnica za slovensko mladino, IX. zvezek (2 izvoda). — Spillmann, Maron — krščanski deček (2 izvoda). — Didon, Jezus Kristus. I. — J. Dimnik, Avstrijska zgodovina. — Knjige družbe sv. Mohorja l. 1900. — P. L. Coloma, Buch der Kinder. — Fr. Finn-H. Korte, Kleinere Erzählungen. — A. Puntigam, Peter Barbarič. — Sophie Christ, Der gute Ton (2 izvoda). — A. Schöpfleuthner, St. Angela-Blatt, 1900.

Knjižnica je vpisana tudi v Slov. Matico in naročena na Dom in Svet. Mladini neprimerne spise Slov. Matice dobiva učiteljska knjižnica.

V minulem šolskem letu se je izposodilo 451 učenkam 3870 knjig.

IV. Učila.

Zbirka učil vnanje ljudske in meščanske šole, ki jih oskrbuje ravnateljica S. Maksimilijana, je dobila v minulem šolskem letu po nakupu iz dotacije mestne občine in po darilih te-le nove predmete:

Za nazorni nauk: Parnik.

Za računstvo: Tillichov stroj. — Tabele za poočitovanje naštevanke.

Za prirodopis: Podmašen krt. — Podmašen netopir. — Podmašena miš. — Podmašen kos. — Podmašen skorec. — 2 krastači v spiritu. — 5 zootomičnih stenskih slik. — Stenske slike jablane, hruške, češplje, češnje, lipe, smreke, jelke, borovca, vrbe in metuljnic.

Za prirodoslovje: Termometer. — Krogljica za razširjenje toplote. — Pihalnik. — Aparat za raztezanje kapljev in po toploti. — Aparat za vzbujenje toplote po drgnjenju. — Astatična igla. — Busola. — Kovinski valj za elektrizovanje po razdelbi. — Heronova buča. — Gasilna brizglja.

— Navadna sesalka. — Tlakovna sesalka. — Aparat za tlak kapljevin. — Aparat za tlak na stene. — Zrakoplav iz kolodija. — Aparat z nihali različne dolžine. — Fotomer. — Tehnolične stenske slike; Premogovnik. Železolivnica. Kako se lan tare. Statve. Solišče in pridobitev kamene soli.

Za zemljepis: Zemeljsko oblo (darovala mestna občina). — Telurij. — Stenske slike kulturnih rastlin: kave, čaja, bombaža, tobaka in sladkorovca. — Slike: Postojnska jama, Donava pri Dunaju, ledeniki.

Za zgodovino: Podobe slavnih Avstrijcev: Henrika Jazomirgotta, Wallensteina, Starhemberga, Evgena Savojskega, Lavdona, nadvojvode Karola, Radeckega, Tegetthofa, Andreja Hoferja. — Zgodovinske slike: Rimsko taborišče. Cezarjev slovesni sprevod. Bitka v tevtoburškem gozdu. Sv. Severin in Odoaker. Karol V. sprejme poslanstvo Mavrov. Bitka na Liškem polju. Turnirji. Viteška dvorana. Podelitev Avstrije in Štajerske Habsburžanom. Rudolf IV. Turki oblegajo Dunaj. Gustav Adolf v bitki pri Lützenu.

Vseh učil ima šola za verouk 9 (60 komadov), za nazorni nauk in jezikovni pouk 26 (217 komadov), za prirodopis: za živalstvo 199 (415 komadov), za rastlinstvo 19 (59 komadov), za rudinstvo 9 (304 komade), za prirodoslovje 138 (250 komadov), za zemljepis 41 (57 komadov), za zgodovino 39 (56 komadov), za risanje in pisanje 53 (304 komade), za petje 5 in za ženska ročna dela 16 (215 komadov).

Z vnanjo ljudsko in meščansko šolo je združen tudi

otroški vrtec.

Otvorjen je bil 17. septembra 1884. Tri leta je bil le zaseben. S šolskim letom 1887/88 je postal javen zavod. V njem poučuje pod voditeljstvom ravnateljice vnanje ljudske in meščanske šole č. g. S. Maksimilijane izprašana vrtnarica, č. g. M. Uršula. Vsakoletne stroške za učiteljico, sobo in učila povračuje mestna občina.

V začetku šolskega leta 1900/1901 je ostalo iz prejšnjega leta 25 deklic. Na novo jih je vstopilo 29, izostale so štiri; koncem šolskega leta jih je bilo 50.

Ker je bil otroški vrtec radi v mestu se razširjajočih nalezljivih boleznih zatvorjen od 17. decembra 1900 do 11. januarja 1901, se je priredila otročiem božična veselica z običajnim obdarovanjem 28. januarja. Obdarovani so bili vsi otročiči; nekateri so dobili obleko in obuvala, drugi pečivo in igrače. V ta namen so darovali p. n. gg.: mestni župan Ivan Hribar 36 K, F. Souvan 20 K, gospa Fajdiga in ces. svetnik Ivan Murnik po 10 K in g. Jager 6 K. Različnega blaga in jestvin so poslale p. n. gospe Fabian, Meršol, Miklavc, Schönwetter in Zorman. Mili Bog jim bodi plačnik!

Otroški vrtec se pričinja in sklepa istodobno z ljudsko in meščansko šolo.

V. Imenik učenk.*)

A. Petrazredna ljudska šola.

I. a razred.

Belcijan Franciška iz Ljubljane.
Belič Ana z Glinic.
Berčič Ivana iz Ljubljane.
Cigler Marija iz Ljubljane.
Cuznar Amalija iz Ljubljane.
Čuk Amalija iz Bistre.
Debevec Jozefa iz Ljubljane.
Dolinshek Avguština iz Ljubljane.
Fajgelj Marija iz Stožic.
Gašperlin Angela iz Ljubljane.
Gerčar Marija s Sela pri Šumbregu.
Ham Ana iz Ljubljane.
Herman Ivana iz Šiške.
Herman Marija iz Šiške
Hiti Justina iz Ljubljane.
Humski Marija iz Ljubljane.
Hvala Marija iz Laz.
Janež Marija iz Ljubljane.
Janežič Franciška iz Ljubljane.
Jenko Brigita iz Št. Vida nad Ljubljano.
Jerša Alojzija iz Mengša.
Kimovec Angela iz Ljubljane.
Klemenc Pavla iz Ljubljane.
Kokalj Alojzija iz Ljubljane.
Kopecky Adela iz Ljubljane.
Košak Marija iz Ljubljane.
Košir Terezija z Viča.

Kranjec Metoda iz Ljubljane.
Levec Ivana iz Smartna.
Lukan Franciška iz Šiške.
Lukniš Terezija iz Ljubljane.
Minkuš Marija iz Preske.
Meršnik Franciška iz Ljubljane.
Okorn Ana iz Ljubljane.
Peklaj Ivana iz Ljubljane.
Porenta Jozefa iz Ljubljane.
Pukelstein Marija iz Ljubljane.
Rebersak Marija z Zidanega Mosta.
Rus Marija s Prevoj.
Srakar Lucija iz Tomačevega.
Štimec Marija iz Ljubna.
Štrukelj Hermina iz Ljubljane.
Tarman Ana iz Ljubljane.
Umnik Marija iz Most.
Urbar Katarina iz Vodmata.
Voje Viktorija iz Ljubljane.
Zabukovec Pavla iz Ljubljane.
Žagar Leopoldina iz Ljubljane.
Žerovnik Antonija iz Ljubljane.
Židan Franciška iz Ljubljane.

Neizprašana :

Šircelj Friderika z Zidanega mosta.

I. b razred.

Banovec Avguština iz Ljubljane.
Brezovar Alma iz Ljubljane.
Cotman Amalija iz Črne vasi.
Černe Jozefa iz Ljubljane.
Češnovar Antonija iz Ljubljane.
Gostič Ana iz Ljubljane.
Hartman Genovefa iz Ljubljane.
Ivančič Dragotina iz Ludbrega.
Kalan Franciška iz Ljubljane.
Kern Alojzija iz Ljubljane.
Klopčar Ida iz Domžal.
Kropar Ana iz Dravelj.
Lampe Marija iz Ljubljane.
Lukman Jozefa iz Ljubljane.
Mehle Marija iz Ljubljane.
Mekinda Franciška iz Ljubljane.

Muškat Roza iz Ljubljane.
Novak Ivana iz Ljubljane.
Oblak Franciška iz Ljubljane.
Očakar Ana iz Ljubljane.
Ogrine Angela iz Ljubljane.
Pančur Ivana iz Ljubljane.
Pokovec Franciška iz Domžal.
Potokar Alojzija iz Ljubljane.
Ramovš Marija iz Ljubljane.
Ravnikar Cecilija iz Ljubljane.
Rihar Julijana iz Mirk pri Vrhniki.
Rotter Berta iz Reke.
Salberger Jozefa iz Ljubljane.
Schopper Marija iz Ljubljane.
Schopper Leopoldina iz Ljubljane.
Stavar Jozefa iz Trnjave pri Krašnji.

*) Učenke debelo tiskane imajo odliko.

Škoda Angela iz Ljubljane.
 Spehar Angela iz Ljubljane.
Tavčar Jozefa iz Zagreba.
 Urbančič Jozefa iz Ljubljane.
Ušeničnik Marija iz Domžal.
 Vidmar Franciška iz Ljubljane.

Vrhunc Marija iz Ljubljane.
 Zaplotnik Angela iz Ljubljane.
 Zorman Marija iz Ljubljane.

Neizprašana:

Klebel Marija iz Ljubljane.

II. a razred.

Accetto Ana iz Ljubljane.
Anžič Franciška iz Ljubljane.
 Belčijan Ivana iz Ljubljane.
 Berlan Ludmila iz Ljubljane.
 Borštnar Ivana iz Šiške.
 Čigler Terezija iz Ljubljane.
 Cunder Marija iz Ljubljane.
 Čadež Ana iz Škofje Loke.
Čarman Franciška iz Ljubljane.
 Črnjač Jozefa z Vrhnike.
 Črnjač Marija z Vrhnike.
 Dolničar Pavla iz Most.
 Fortuna Antonija iz Ljubljane.
 Flander Neža iz Most.
 Frece Marija iz Ljubljane.
 Gabrič Franciška iz Maribora.
 Gašperlin Alojzija iz Ljubljane.
 Gmeiner Marija iz Ljubljane.
 Goršič Ana iz Šiške.
 Gostičar Marija iz Most.
Gril Franciška iz Ljubljane.
 Habjan Marija iz Smartna.
Hočevar Rozalija iz Most.
 Horvat Mihaela iz Ljubljane.
 Ivan Marija iz Ljubljane.
 Jančar Jozefa iz Ljubljane.
 Jančigaj Pavlina iz Ljubljane.
Janežič Pavla iz Ljubljane.
 Kavčič Ana iz Loza.
 Klander Angela iz Šiške.
Korenjak Marta iz Trsta.
 Lüberšar Marija iz Ljubljane.

Lukniš Pavla iz Ljubljane.
Merlah Terezija z Vrhnike.
Meršnik Ana iz Lesec.
 Mišnar Marija iz Brezovice.
 Obrekar Ana iz Ljubljane.
 Osterc Angela iz Ljubljane.
 Plestenjak Franciška iz Ljubljane.
 Plevnik Ivana iz Tomačevega.
 Počivavšek Silvestra iz Trbovlj.
 Podkrajnik Amalija iz Ljubljane.
 Proft Friderika iz Ljubljane.
 Prunk Karolina iz Reke.
 Puc Marija iz Ljubljane.
Rupar Marija iz Ljubljane.
 Sattler Marija iz Ljubljane.
 Sireelj Alojzija iz Ljubljane.
 Škrjanc Marija iz Šmarj.
 Šlibar Franciška iz Moravč.
 Špan Marija iz Ljubljane.
Stimec Julijana iz Trbiža.
 Tekavec Marija iz Ljubljane.
 Tešar Ana iz St. Vida nad Ljubljano.
 Ulčar Ivana iz Starega trga pri Višnji gori.
 Umnik Franciška iz Most.
 Uranič Mihaela iz Ljubljane.
 Viršek Jozefa iz Ljubljane.
Volek Amalija iz Šmarj.
 Žerovnik Franciška iz Ljubljane.

Neizprašana:

Strojinec Marijeta iz Trsta.

II. b razred.

Avbelj Antonija iz Ljubljane.
 Bezljaj Antonija iz Ljubljane.
 Grablovič Marija iz Ljubljane.
 Hafner Marija iz Smartna pri Litiji.
 Heuffel Roza iz Ljubljane.
Hiti Viktorija iz Ljubljane.
Indof Ana iz Ljubljane.
 Knific Marija iz Ljubljane.
 Kogovšek Francišek iz Ljubljane.
 Kovač Antonija iz Ljubljane.
Kovač Marija iz Ljubljane.
 Krašović Antonija iz Ljubljane.
 Lavrenčič Jozefa iz Postojne.
 Lokar Ivana iz Ljubljane.
 Lulik Antonija iz Ljubljane.
 Muzlovič Jozefa iz Ljubljane.
 Novak Marija s Polešaka (Štajersko).

Ogrinc Ivana iz Ljubljane.
 Ošaben Emilija iz Ljubljane.
 Pančur Jozefa iz Ljubljane.
 Papež Karolina iz Ljubljane.
Pardubsky Marija iz Ljubljane.
 Pavliček Marija iz Trsta.
Pihler Ana iz Zabaj vasi pri Smihelu.
 Plankar Marija iz Ljubljane.
Polanjko Marija iz Ljubljane.
Potokar Marija iz Ljubljane.
Premk Ana iz Ljubljane.
 Pršin Antonija iz Ljubljane.
 Pukelstein Stefanija iz Ljubljane.
 Strupi Angela iz Ljubljane.
Sarc Ana iz Ljubljane.
 Sirec Ivana iz Ljubljane.
 Škarjevec Marija iz Ljubljane.

Sorn Jozefa iz Ljubljane.
 Štalcer Marija z Dunaja.
 Štrukelj Ana iz Ljubljane.
 Štrukelj Marija iz Ljubljane.
 Toplikar Ema iz Ljubljane.
 Trefalt Alojzija iz Ljubljane.
 Velkoverh Frančiška iz Polhovega gradea.
Vode Angela iz Ljubljane.

Zajec Antonija iz Ljubljane.
 Zupančič Ludmila iz Ljubljane.
Zupin Pavla iz Ljubljane.
 Zupin Terezija iz Ljubljane.
 Zagar Pavla iz Ljubljane.

Neizprašana:

Žitnik Frančiška iz Most.

III. a razred.

Ambrožič Ivana iz Ljubljane.
 Anžič Danica iz Ljubljane.
Babnik Frančiška iz Šiške.
 Bernot Frančiška iz Brezja pri Dobu.
 Borštnar Angela iz Laškega trga.
Colnar Antonija iz Ježice.
 Cotman Ivana iz Ljubljane.
 Čebular Pavla iz Ljubljane.
Černe Ana iz Šiške.
 Černe Leopoldina iz Ljubljane.
 Češnovar Angela iz Ljubljane.
Čolnik Ivana iz Ljubljane.
 Dežman Angela iz Ljubljane.
 Erbežnik Pavla iz Ljubljane.
 Fajdida Ana iz Ljubljane.
 Fajgelj Alojzija iz Ježice.
 Fortuna Matilda iz Ljubljane.
 Fortuna Silvestrina iz Ljubljane.
 Gabrovšek Jozefa iz Tomislja.
 Gladnig Angela iz Lukovice.
 Gostinčar Antonija iz Ljubljane.
 Hönigman Marija iz Kostanjevice.
 Klander Pavla iz Šiške.
Komar Marija iz Ljubljane.
Kovačič Ivana iz Smrja pri Premu.
 Kuclar Frančiška iz Kastva (Istra).
 Levičnik Ana iz Kamnika.
 Levstik Marija od Sv. Gregorja.
 Lotrič Pavla iz Šiške.
 Lumbar Jozefa iz Ljubljane.
 Magister Ludmila iz Ljubljane.
 Majcen Rozalija iz Vipave.
 Meršnik Marija iz Lesc.
 Mihlar Ana iz Ljubljane.

Moljk Ana iz Dolenje vasi pri Logatecu.
 Novohradsky Marija iz Ljubljane.
 Petrič Marija iz Ljubljane.
 Piller Marija iz St. Vida nad Ljubljano.
 Podlesnik Marija iz Ljubljane.
Premk Alojzija iz Ljubljane.
Prestor Julijana iz Ljubljane.
 Radovan Marija iz Ljubljane.
 Rebolj Pavlina iz Ljubljane.
Reichman Ana iz Ljubljane.
Rihter Marija iz Ljubljane.
 Rutar Marija iz Ljubljane.
 Sever Ana iz Ljubljane.
 Srakar Ivana iz Ljubljane.
 Strle Rozalija iz Ljubljane.
 Šifrar Pavla iz Ljubljane.
 Skofic Helena iz Ljubljane.
 Škrinjar Alberta iz Povirja pri Divači.
 Tabernik Marija iz Ljubljane.
Tomazič Ema iz Ljubljane.
 Trabošak Danica iz Ljubljane.
 Trefalt Pavla iz Ljubljane.
 Vidmar Marija iz Ljubljane.
 Vorina Alojzija iz Velikega Širja pri Zidanem mostu.
 Vovk Roza iz Ljubljane.
 Vurkeljc Angela iz Ljubljane.
 Wobine Avrelja iz Ljubljane.
 Zadnik Viktorija iz Ljubljane.
 Zakotnik Marija iz Ljubljane.
Zalar Ana z Iga.
 Zupanc Ana iz Ljubljane.
 Zupanc Leopoldina iz Ljubljane.

III. b razred.

Ambrož Marija iz Ljubljane.
 Andolšek Marija iz Ljubljane.
 Avbelj Leopoldina iz Ljubljane.
 Avbelj Ludmila iz Ljubljane.
Avbelj Marija iz Ljubljane.
 Bertonec Ivana iz Gorenje vasi.
 Bizjak Marija iz Ljubljane.
 Bojt Marija iz Ljubljane.
 Cankar Marija iz Šabaca (Srbsko).
 Cotman Gabriela iz Ljubljane.
 Cvirn Frančiška iz Ljubljane.
 Črnivec Frančiška iz Ljubljane.
 Dečman Marija iz Ljubljane.
 Dovjak Marija iz Ljubljane.
 Drmastija Albina iz Ljubljane.

Fiala Ivana iz Ljubljane.
 Florjančič Ludmila iz Ljubljane.
 Gorjup Albina iz Ljubljane.
 Gostič Pavla iz Ljubljane.
 Gruden Štefanija iz Bucke.
 Habicht Ana iz Brezovice.
 Ham Jozefa iz Ljubljane.
 Jereb Marija z Vrhnike.
 Jerina Jozefa iz Ljubljane.
 Jurman Alojzija iz St. Janža.
 Klopčar Leopoldina iz Ljubljane.
 Knapič Marija iz Ljubljane.
Kočevar Ludmila iz Zelimelj.
 Korče Alojzija iz Hotedršice.
 Kralj Marija iz Reke.

Legat Franciška iz Kosez nad Ljubljano.
 Legat Ivana iz Kosez nad Ljubljano.
Lončarič Nikolaja iz Sele (Hrvatsko).
 Mavec Franciška iz Ljubljane.
 Mrak Pavla iz Ljubljane.
 Osterc Marija iz Ljubljane.
Petrovčič Marija iz Št. Vida nad Ljubljano.
 Pir Julijana iz Ljubljane.
 Plankar Franciška iz Ljubljane.
 Pogačnik Marija iz Ljubljane.
Pristov Ludmila iz Ljubljane.
 Prosen Ema iz Vrdele pri Trstu.
 Pucihar Marija iz Ljubljane.
Rabič Kristina iz Dovjega.
 Rapuš Marija iz Ljubljane.
 Ravnikar Antonija z Vač.
 Rihtar Marija iz Kamnika.
 Rozina Jozefa iz Gradeca.
 Semrad Ludmila iz Trsta.

Sever Ivana iz Ljubljane.
 Sone Jozefa iz Ljubljane.
 Šarabon Leopoldina iz Ljubljane.
 Šturm Franciška iz Ljubljane.
 Švelc Ana iz Ljubljane.
 Teran Marija iz Šiške.
 Trebar Angela iz Ljubljane.
 Trpin Pavla iz Ljubljane.
 Tschokert Ana iz Ljubljane.
Varšek Ivana iz Ljubljane.
 Viršek Marija iz Ljubljane.
 Zajec Jozefa iz Ljubljane.
 Zor Marija iz Ljubljane.
 Zupan Ivana iz Ljubljane.
 Železnikar Marija iz Ljubljane.
 Židan Karolina iz Ljubljane.

Neizprašana:

Širelj Franciška iz Divače.

IV. a razred.

Babič Terezija iz Podgorice.
 Baraga Amalija iz Ljubljane.
Baraga Friderika iz Ljubljane.
 Benedik Franciška iz Ljubljane.
 Bitenc Marija iz Št. Vida.
Borštnar Julija iz Št. Vida.
 Brenc Marija iz Št. Vida.
 Čunder Ivana iz Vodmata.
 Čadež Marija iz Škofje Loke.
 Črne Ana iz Ljubljane.
 Gros Franciška iz Ljubljane.
 Jenko Angela iz Ljubljane.
 Jerančič Marija iz Most.
 Jereb Franciška z Vrhnike.
 Ježek Marija iz Ljubljane.
 Kastelic Pavla iz Divače.
 Kimovec Ludmila iz Ljubljane.
 Klander Ivana iz Šiške.
 Kodla Stefanija iz Ljubljane.
 Koprivec Angela iz Šiške.
 Korban Ivana iz Št. Vida pri Zatičini.
 Korenjak Ivana iz Trsta.
 Kotlovšek Hedvika iz Ljubljane.
 Kovač Ludmila iz Ljubljane.
Križnar Franciška iz Ljubljane.
 Matko Jozefa iz Ljubljane.
 Modic Karolina iz Ljubljane.
 Mitteregger Marija iz Šiške.
 Modic Ernestina iz Ljubljane.
Moljk Terezija s Proseka.
 Osmek Apolonija iz Ljubljane.
 Petrovčič Ana iz Logatca.
 Pilar Franciška iz Št. Vida.
 Plehan Marija iz Ljubljane.
 Pollick Olga iz Gackega v Hercegovini.

Potokar Franciška iz Zatičine.
 Povhe Antonija iz Ljubljane.
 Pukelstein Ivana iz Ljubljane.
 Rakar Angela iz Ljubljane.
 Reje Ana iz Jeličnega vrha pri Idriji.
 Rekar Franciška iz Ljubljane.
 Rekar Terezija iz Ljubljane.
 Rodič Angela iz Ljubljane.
 Rodič Franciška iz Ljubljane.
 Rozman Marija iz Ljubljane.
 Syver Franciška z Glinic.
 Singer Hedvika iz Ljubljane.
 Slivar Ivana iz Ljubljane.
 Sojar Ivana z Viča.
 Starin Jozefa iz Ljubljane.
 Strlé Antonija iz Ljubljane.
Širelj Leopoldina iz Ljubljane.
 Škrjanec Ivana iz Ljubljane.
 Škrl Franciška z Viča.
 Štembov Marija iz Tomačevega.
Tomažič Franciška iz Most.
 Vončina Marija iz Ljubljane.
 Vadnov Marija iz Ljubljane.
 Vrhovnik Marija z Vodmata.
 Zalokar Franciška iz Št. Vida.
Završan Cecilija iz Most pri Komendi.
Završan Franciška iz Ljubljane.
 Zgonec Jozefa iz Ljubljane.
 Zupančič Ana iz Ljubljane.
 Zupančič Antonija iz Most.
Zupančič Elizabeta iz Bistrice pri Št. Rupertu.

Neizprašana:

Čemažar Angela od Device Marije v Polju.

IV. b razred.

Bergant Ana iz Ljubljane.
 Bergant Gizela iz Ljubljane.
 Cerar Albina iz Ljubljane.
 Colnik Marija iz Ljubljane.

Dolžan Ana iz Šiške.
 Drnovšek Ivana iz Ljubljane.
 Fajgel Angela iz Stožic.
Goršič Stefanija iz Ljubljane.

Gostinčar Jerica iz Most.
 Gradišer Angela iz Ljubljane.
 Gril Angela iz Ljubljane.
 Gril Franciška iz Ljubljane.
Hočevar Leopoldina iz Turjaka.
 Hrovat Rozalija iz Ljubljane.
 Jean Pavla iz Ljubljane.
 Jurca Pavla iz Ljubljane.
 Južina Ivana iz Ljubljane.
 Klemenc Franciška iz Ljubljane.
 Knipic Albina iz Vodmata.
Konšek Katarina s Trojan.
 Kovačič Albina iz Ljubljane.
 Kranjc Danica iz Karlovca.
 Kramaršič Albina iz Žužemberka.
 Krašovec Helena iz Ljubljane.
 Kregelj Marija z Dvora.
 Lavrenčič Zora iz Postojne.
Lavrin Karolina iz Ljubljane.
 Lessiak Leopoldina iz Ljubljane.
 Levcar Franciška z Jezera pri Čirknici.
 Lotrič Pavla iz Ljubljane.
 Malin Marija iz Ljubljane.
 Mesojedec Marija iz Ljubljane.
 Minkuš Jozefa s Preske.
 Mirtič Marija iz Ljubljane.
 Nežič Marija iz Šiške.
 Ogrinc Štefanija iz Ljubljane.

Okorn Franciška iz Rudnika.
 Potočnik Rozalija iz Pulja.
 Potrebueš Marija iz Ljubljane.
 Prosen Marija iz Rocola pri Trstu.
 Rogel Pavla iz Ljubljane.
 Rozman Helena iz Iške vasi.
 Sattler Amalija iz Ljubljane.
 Širnik Angela iz Šiške.
Supan Antonija z Breznice.
 Scheuerecker Roza iz Ljubljane.
 Škrl Marija z Dvora pri Žužemberku.
 Škrl Pavla z Viča.
 Šlosar Marija iz Vižmarij.
 Štrukelj Amalija iz Šiške.
 Šustar Pavla iz Ljubljane.
 Tomažič Jozefa iz Ljubljane.
 Trefalt Marija iz Weyerja (Zgor. Avstrijsko).
 Vanino Ana iz Zagreba.
 Verdrič Angela iz Ljubljane.
 Zajc Ana iz Ljubljane.
 Zlatič Klementina iz Ljubljane.
 Zorman Gabriela iz Ljubljane.
 Žnidaršič Ivana iz Ljubljane.

Neizprašani:

Kobal Bernarda iz Erzelja nad Vipavo.
 Kušar Gizela iz Zagreba.

V. a razred.

Ambrožič Franciška iz Ljubljane.
 Cerar Angela iz Ljubljane.
 Cvetko Marija iz Ljubljane.
 Dečman Franciška iz Ljubljane.
 Dregič Ana iz Ljubljane.
 Fritsch Hermina iz Krakovega (Galicija).
 Gregorka Marija iz Ljubljane.
 Indof Marija iz Ljubljane.
 Janež Jozefa iz Ljubljane.
 Kimovec Marija iz Ljubljane.
 Kocijan Franciška iz Ljubljane.
 Konšek Franciška s Trojan.
 Korče Ana iz Hotedršice.
 Ložar Franciška iz Ljubljane.
 Markič Franciška z Glinic.
 Oblak Rozalija iz Ljubljane.
 Pavlin Cecilija iz Ljubljane.
Porenta Uršula z Glinic pri Št. Vidu.
 Potočnik Jozefa iz Ljubljane.
 Praprotnik Antonija iz Ljubljane.

Predovič Zora iz Ljubljane.
 Rigler Karolina od Sv. Gregorija.
 Rojtna Franciška iz Šiške.
 Rovšek Alojzija iz Borja pri Hotiču.
 Šuštersič Marija iz Ljubljane.
 Schley Ana iz Ljubljane.
 Tiran Olga iz Ljubljane.
 Tomc Ivana iz Ljubljane.
Uranič Terezija iz Ljubljane.
 Urbančič Marija iz Šiške.
 Urbančič Marjeta iz Šiške.
 Vidrič Viktorija iz Meidlinga pri Dunaju.
 Vode Ivana iz Preserja.
 Vrhovec Marija iz Ljubljane.
 Wohinz Olga iz Ljubljane.
 Zafran Terezija iz Ljubljane.

Neizprašana:

Židan Marija iz Ljubljane.

V. b razred.

Arko Marija iz Ljubljane.
Ažman Nežica iz Sodražice.
 Bole Pavla iz Šiške.
 Carlj Pavla iz Ljubljane.
 Črnač Jozefa iz Postojne.
 Fiala Marija iz Ljubljane.
 Frtin Marjeta iz Medvod.

Habicht Marija iz Ljubljane.
 Herrmann Marija iz Idrije.
 Jerman Angela iz Ljubljane.
 Klemenčič Marija iz Grada.
 Kovačič Ludmila iz Ljubljane.
 Kranjc Uršula iz Most.
 Lap Ivana iz Št. Vida.

Lekan Pavlina iz Ljubljane.
 Lotrič Štefanija iz Ljubljane.
 Obrekar Ernestina iz Ljubljane.
 Orehek Ivana iz Ljubljane.
Potokar Marija iz Ljubljane.
 Remžgar Angela iz Ljubljane.
 Rihar Antonija z Vrhnike.
 Snoj Terezija s Črnuč.
 Stojkovič Franciška iz Borovnice.
 Strah Marija od Dev. Mar. v Polju.
 Šarabon Ana iz Ljubljane.
Skrinjar Emilija iz Trsta.

Toni Rozalija iz Ljubljane.
 Toplikar Ivana iz Ljubljane.
Vajde Regina iz Zgornjih Lok pri Blagovici.
 Vilhar Gizela iz Velikih Zabelj (Primorsko).
 Zajc Franciška iz Šiške.
 Zdešar Julija iz Ljubljane.
 Žerovnik Karolina iz Steyerja (Avstrijsko).

Neizprašani:

Košir Štefanija iz Ljubljane.
 Majce Helena iz Ljubljane.

B. Slovenska meščanska šola.

I. razred:

Arhar Jozefa iz Ljubljane.
 Babnik Štefanija iz Trsta.
 Bregant Cirila iz Ljubljane.
 Cimolini Avgusta iz Carpacca (Laško).
 Čadež Angela iz Ljubljane.
 Češnovar Alojzija iz Ljubljane.
 Gaisler Marija iz Ljubljane.
 Horvat Marija iz Ljubljane.
 Jeran Ana iz Ljubljane.
 Kadunc Elizabeta z Zidanega mosta.
 Kladnik Franciška iz Mostara.
 Kralič Mihaela s Trate pri Škofji Loki.
 Kregelj Ursula z Dvora.
 Kržan Cirila iz Ljubljane.
 Lotrič Marija iz Železnikov.
 Matko Marija iz Ljubljane.
 Mayer Ana iz Ljubljane.
 Meršolj Rozalija iz Radovljice.
 Okorn Albina iz Ljubljane.
 Pančur Alojzija iz Ljubljane.
 Pavlin Marija iz Ljubljane.

Pichler Rozalija iz Novega mesta.
 Podlesnik Franciška iz Ljubljane.
 Prešern Marija iz Trbiža.
 Sattler Roza iz Šiške.
 Singer Marija iz Ljubljane.
 Snoj Ana iz Gamelj.
 Sterlekar Jozefa iz Ljubljane.
 Širca Julija iz Vrem pri Divači.
 Škarjevec Angela iz Ljubljane.
Štamcar Antonija iz Ljubljane.
 Suštar Marija iz Ljubljane.
 Tomažič Marija iz Ljubljane.
 Turk Marija iz Dola (Stajersko).
 Vizjak Amalija iz Ljubljane.
 Vodišek Franciška iz Ljubljane.
 Wernig Marija iz Ljubljane.
 Završan Marija iz Ljubljane.
Zupančič Karolina iz Ljubljane.
 Zupin Rozalija iz Ljubljane.
 Žnidarskič Jozefa iz Starega trga.

II. razred.

Baland Gabriela iz Ljubljane.
 Bonač Marija iz Ljubljane.
 Cimprič Elizabeta iz Boveca (Primorsko).
 Cvetko Ludmila iz Ljubljane.
 Domjanovič Ana iz Ljubljane.
 Goršič Jozefa iz Ljubljane.
 Gregorka Ivana iz Ljubljane.
 Hanuš Ludmila iz Ljubljane.
Hiti Ana iz Ljubljane.
 Jane Ana iz Šiške.
 Lavrenčič Albina iz Postojne.
 Lesjak Terezija z Dunaja.
Lončarič Marija iz Selc (Hrvatsko).
 Medic Franciška iz Ljubljane.
 Novak Ana iz Budim-Pešte.
Oblak Katarina iz Ljubljane.

Odlasek Ludmila iz Žabnice.
 Plehan Ana iz Ljubljane.
 Predovič Danica iz Ljubljane.
Sattler Kristina iz St. Vida.
 Svetel Albina iz Ljubljane.
 Šiberkar Ivana iz Ljubnega.
 Škubic Ana iz Smarj.
 Thomitz Marija z Dunaja.
 Toni Ivana iz Ljubljane.
 Toplikar Julijana iz Ljubljane.
 Tršar Ivana iz Logatec.
Ušeničnik Gizela iz Mengša.
 Vodnik Ana iz Ljubljane.
 Zakrajšek Marija iz Radleka pri Rakeku.
 Zebner Eleonora iz Ljubljane.
 Žnidarskič Antonija iz Starega trga.

III. razred.

Accetto Angela iz Ljubljane.
 Bizjak Frančiška iz Reke.
Čuha Ana iz Zgornje Hrušice.
Černe Roza iz Ljubljane.
Dostal Karolina iz Ljubljane.
 Hanuš Gabriela iz Ljubljane.
 Indof Albina iz Ljubljane.
 Jugovic Marija iz Ljubljane.
 Kadunc Antonija iz Šiške.
 Kubelka Ludmila iz Ljubljane.
 Kuralt Danica iz Ribnice.
 Kustrin Ida iz Žavelj (Primorsko).
Lokar Marija iz Ljubljane.
 Majce Elizabeta iz Ljubljane.
Mulaček Marija iz Ljubljane.

Nigrin Marija iz Ljubljane.
 Pavšek Amalija iz Ljubljane.
Pezdur Ivana z Viča.
 Pichler Antonija s Krškega.
Potočnik Pavla iz Domžal.
 Potokar Amalija z Unca.
 Praprotnik Ludmila iz Ljubljane.
 Sedlak Emilija iz Ljubljane.
 Smolé Ivana iz Logatca.
 Štayer Elizabeta iz Trziča.
 Valenčič Ivana iz Ljubljane.
Zalar Ivana z Bakeka.
 Zakošek Julija iz Št. Vida na Planini (Štaj.).
 Zdešar Leopoldina iz Ljubljane.



B. Die innere Schule

im Ursulinenkloster ist zugleich mit der hiesigen äusseren Schule am 2. Juli 1703 eröffnet worden. Sie ist die älteste Schule der Landeshauptstadt Laibach und war durch volle 170 Jahre auch die einzige Mädchenschule daselbst. Mit der Ministerialverordnung vom 22. December 1871, Nr. 14774 hat sie das Öffentlichkeitsrecht erlangt. Bis dahin war sie nur vierclassig; für das Schuljahr 1871/72 wurde sie eine fünfclassige, 1872/73 ein sechs- und 1877/78 eine siebenclassige Schule. Von 1882/83 zählte sie acht Classen. Mit dem Erlasse vom 16. März 1894, Nr. 2388 hat das hohe k. k. Ministerium für Cultus und Unterricht die Bewilligung ertheilt, die innere achtclassige Volksschule in eine fünfclassige Mädchen-Volksschule und eine dreiclassige Mädchen-Bürgerschule zu verwandeln.

In der inneren fünfclassigen Mädchen-Volksschule wird der Unterricht auf utraquistischer Grundlage nach dem vom hohen k. k. Unterrichts-Ministerium für fünfclassige Volksschulen verordneten und mit Berücksichtigung des für die Volksschulen Krains vorgezeichneten Normalschulplanes und nach dem vom k. k. Landesschulrathe in Laibach genehmigten Lehr- und Stundenplane ertheilt.

Der Zweck und die Aufgabe der inneren dreiclassigen Mädchen-Bürgerschule ist, den Mädchen im Anschlusse an den fünften Jahreskurs der Volksschule eine über das Lehrziel der allgemeinen Volksschule reichende Bildung zu geben, insbesondere die Vorbildung für Lehrerinnenbildungsanstalten und Fachschulen zu vermitteln. Die Unterrichtssprache ist die deutsche; das Slovenische jedoch gilt für Schülerinnen slovenischer Nationalität als obligater Gegenstand; auch ist es diesen freigestellt, die Religionslehre in slovenischer (event. in italienischer) Sprache zu lernen. Schülerinnen anderer Nationalitäten werden auf Verlangen der Eltern vom Slovenischen als obligatem Lehrgegenstande befreit.

In Verbindung mit dem Pensionate besteht seit den letzten Jahren eine Privat-Lehrerinnenbildungsanstalt, deren Statut und Lehrplan das hohe k. k. Ministerium für Cultus und Unterricht mit dem Erlasse vom 7. Februar 1898, Nr. 267 genehmigt hat. Den Anforderungen zur Erwerbung des Öffentlichkeitsrechtes wird thunlichst entsprochen; deshalb hegt der

Convent die berechtigtesten Hoffnungen auf gnädige Verleihung desselben. Die Anstalt, welche im verflorbenen Schuljahre 1900/01 nur den II. Jahrgang mit 18 Lehramts кандидатinnen zählte, wurde am 13. und 15. Mai vom Herrn Landesschulinspector Peter Končnik besucht. Der k. k. Schulrath und Fachinspector für Zeichnen, Herr Hermann Lukas, besuchte die Anstalt am 16. April, besichtigte den nun vollendeten Zeichensaal, gab noch einige Anweisungen betreff der Einrichtung desselben und verliess aus Rücksicht für die von einem gefährlichen Katarrh angegriffene Zeichenlehrerin die Anstalt, ohne zu inspiciereu, versprach jedoch, am Anfange des nächsten Schuljahres wiederzukommen. Im nächsten Schuljahre 1901/02 wird der I. Jahrgang eröffnet werden; nur interne Zöglinge werden in die Lehrerinnenbildungsanstalt aufgenommen.

Den Zöglingen, welche der Schule entwachsen sind und ihre Ausbildung nicht an der Lehrerinnenbildungsanstalt fortsetzen wollen, wird in einer andern Abtheilung — dem sogenannten Freicourse — Gelegenheit geboten, die von den Eltern gewünschten Zwecke ihrer Fortbildung zu verfolgen. In dieser Abtheilung ist der Hauptgegenstand die Handarbeit. Diese erstreckt sich auf alle Arten von Nutz- und Luxusarbeiten; es können jedoch die einzelnen Zöglinge nach Wunsch auch in andern Richtungen fortgebildet werden, als Musik, Sprachen, Zeichnen, Malen u. s. w.

Aus dem Gesagten ist ersichtlich, dass im Pensionate den Zöglingen Gelegenheit geboten wird, sich eine ihrem Stande angemessene Bildung anzueignen. Eine hinreichende Bibliothek steht den Schülerinnen zur Verfügung; auch sind den einzelnen Unterrichtsgegenständen angemessene Lehrmittel in genügender Menge vorhanden.

I. Chronik der Schule.

Das Schuljahr 1900/01 begann am 18. September mit dem heiligen Geistamte.

Am 4. Obtober feierte die Schule das Allerhöchste Namensfest Seiner k. u. k. Apostolischen Majestät unseres allernädigsten Kaisers Franz Josef I. wie gewöhnlich durch einen solennen Gottesdienst, verherrlichte aber diesen Tag in Befolgung des hohen Ministerialerlasses vom 9. August, Z. 1933, zur Erinnerung des seltenen Festes des 70. Geburtstages Sr. Majestät durch eine patriotische Festfeier.

Nach dem Festgottesdienste versammelte sich der Lehrkörper mit den Schülerinnen, an der Spitze der Hochw. Herr Spiritual, Kirchendirector und Katechet der innern Schule, Michael Bulovec, die Oberin des Conventes, M. Theresia Heidrich und die Hauspräfectin, M. Antonia Murgel, in einem festlich geschmückten Schulzimmer. Die Vorderseite desselben schien in einen Wald verwandelt. Aus frischem, reich beflaggtem Grün ragte hoch

hervor die Büste Sr. Majestät, die, mit den kaiserlichen Insignien geschmackvoll decoriert, ein schönes Bild bot, vor dem die Festesfeier sich vollziehen sollte. Es wurde abwechselnd declamiert, gesungen und Clavier gespielt. Die Festrede hielt der Hochw. H. Spiritual. Der Redner hat Seine Majestät uns allen zum Vorbild aufgestellt, namentlich durch die hervorragendsten Tugenden, die ihn schmückten: die Mildthätigkeit, das unerschütterliche Gottvertrauen bei allen Schicksalsschlägen und den echten Glauben, den Seine Majestät unerschrocken vor aller Welt bethätigt. — Die Begeisterung nahm mit dem Fortschreiten der Gesänge und Declamationen so zu, dass sie schliesslich in stürmische Jubelrufe: Hoch lebe der Kaiser, Franz Josef I. ! übergieng. Darauf wurde noch die ambrosianische Dankeshymne gesungen. Den Schluss der Feier bildete die Aufführung eines Lustspieles in 2 Acten: »Die bestrafte Eitelkeit«.

Die Feier der ersten hl. Communion der Schülerinnen fand heuer am 2. Mai in herkömmlicher, erbaulicher Weise statt. Am genannten Tage empfingen 33 Schülerinnen zum erstenmale den Leib des Herrn, 22 Schülerinnen haben heuer die erste hl. Beichte verrichtet und 38 Schülerinnen haben das hl. Sacrament der Firmung empfangen. Vom 21. bis 25. April wurde den reiferen Zöglingen der inneren und äusseren Schule Gelegenheit geboten, sich unter Leitung des Hochw. Herrn P. Superiors Alois Hörtnagel S. J. an den dreitägigen geistlichen Uebungen zu betheiligen.

Seit dem Anfange des Schuljahres bis 1. November und vom 1. Mai bis zum Ende des Schuljahres wohnte die Schuljugend täglich der hl. Messe in der Klosterkirche bei. Dabei besorgte die innere Schule zweimal in der Woche den Gesang und das Orgelspiel; an den übrigen Tagen wurden während der hl. Handlung ein Theil des Rosenkranzes und, bei den Haupttheilen dazu passende Gebete laut gebetet.

Im letzten Quartal dieses Schuljahres hat der Convent drei Mitglieder verloren. Am 2. Mai starb M. Xaveria, das Muster einer echten Ursuline, die eifrige Lehrerin der Kleinen, bei welchen sie durch volle 35 Jahre thätig war. Frauen und Mütter zweier Generationen bewahren ihr ein dankbares Andenken.

Am 21. Mai entschlief in der Blüte ihrer Jahre die allbeliebte, von allen, die sie kannten, besonders von ihren Schülerinnen tief betrauerte Bürgerschullehrerin, S. Brigitta. Ihr Verlust ist ebenfalls in doppelter Hinsicht zu beklagen; denn als echte Ordensperson war sie eine ebenso ausgezeichnete, eifrige Lehrerin und Erzieherin der Jugend.

Noch ein Opfer verlangte Gott vor dem Schulschlusse. Am 8. Juli verschied nach siebentägigem Ringen mit dem Tode M. Cordula, nachdem sie 46 Jahre an der Erziehung der Jugend, besonders durch die Vorbereitung auf den Empfang der hl. Sacramente eifrig und selbstlos gearbeitet hatte.

Möge der göttliche Kinderfreund, in dessen Namen die Dahingeschiedenen gearbeitet haben, ihnen die ewige Ruhe an seinem Vaterherzen verleihen!
R. I. P.

Der Hochw. Herr Domdechant, Andreas Zamejic inspicierte am 18. Juni den Religionsunterricht. Der gewesene Bezirksschulinspector für deutsche Schulen und jetzige Gymnasialdirector in Cilli, Herr Clemens Proft, inspicierte die innere Bürgerschule am 22. Jänner. Der Director der Lehrer- und Lehrerinnenbildungsanstalt Herr Franz Levec inspicierte als Bezirksschulinspector die innere Schule am 11., 12., 14. und 15. Juni und hielt seine Inspectionsconferenz am 8. Juli ab.

Es sei uns gestattet, an dieser Stelle den tiefgefühltesten Dank auszusprechen, den wir dem um unsere Schule so hochverdienten Herrn Bezirksschulinspector Director Franz Levec für alle Mühewaltung, Aufmunterung und Belehrung schulden. Möge Gott, der Vergelter alles Guten, einst sein Lohn sein für Alles, was er für unsere Schule gethan hat!

Der Gesundheitszustand unter den Schülerinnen war trotz der heuer herrschenden Scharlach-Epidemie ein ganz günstiger. Am 26. Juni starb Theresia Pulcheria Cepuder, Schülerin der III. Bürgerschulclassen und wurde am 28. Juni von ihren Mitschülerinnen zur letzten Ruhestätte begleitet. Durch ihr stilles, anspruchloses, musterhaftes Betragen hat sie sich die Liebe ihrer Lehrerinnen und Mitschülerinnen erworben. Möge ihr Maria, deren Kind sie als Sodalin der Congregation im Pensionate schon im Leben war, dort die ewige Freude bei sich erwirkt haben!

Viermal im Jahre wurden die Eltern von den Fortschritten der Schülerinnen durch die Schulnachrichten verständigt. Die letzten Schulnachrichten wurden am 13. Juli gegeben, an welchem Tage das Schuljahr mit einem Dankgottesdienste und Absingung der Volkshymne geschlossen wurde.

II. Statistische Uebersicht der Schülerinnen der inneren Volks- und Bürgerschule am Schlusse des Schuljahres 1900/1901.

Classe	Zahl der Schülerinnen		Es standen im Alter					Con- fession	Muttersprache			Wob- nung		Die Schule besuchten			Für die höhere Classe		Stipendien genossen	Betrag des Stipendiums				
	am 16/9. 1900	am 13/7. 1901	unter 6 Jahren	vom 6—7. Jahre	vom 7—12. Jahre	vom 12—13. Jahre	vom 13—14. Jahre		über 14 Jahre	deutsch	slovenisch	andere	in der Stadt	außerhalb der Stadt	sehr fleißig	fleißig	minder fleißig	nachlässig			geeignet	ungeeignet	ungeprüft	
Volkschule	I.	34	37	—	7	29	1	—	—	37	6	28	3	33	4	33	4	—	—	27	6	4	—	—
	II.	32	33	—	—	32	1	—	—	33	3	29	1	27	6	30	3	—	—	29	4	—	—	—
	III.	33	35	—	—	26	5	2	2	35	4	30	1	29	6	30	5	—	—	29	5	1	—	—
	IV.	44	43	—	—	33	2	6	2	43	10	27	6	40	3	38	5	—	—	37	6	—	—	—
	V.	48	52	—	—	17	13	8	14	52	6	44	2	47	5	47	5	—	—	44	7	1	—	—
Bürgerschule		191	200	—	7	137	22	16	18	200	29	158	13	176	24	178	22	—	—	166	28	6	—	—
	I.	44	52	—	—	—	6	20	26	52	12	37	3	51	1	49	3	—	—	47	4	1	—	—
	II.	38	40	—	—	—	—	18	22	40	11	29	—	39	1	36	4	—	—	37	3	—	—	—
III.	33	33	—	—	—	—	—	1	32	33	11	21	1	32	1	30	3	—	—	32	1	—	—	—
		115	125	—	—	—	—	6	39	80	125	34	87	4	122	3	115	10	—	116	8	1	—	—
Zusammen		306	325	—	7	137	28	55	98	325	53	245	17	298	27	293	32	—	—	282	36	7	—	—

III. Lehrbücher, welche in der Volksschule im Gebrauche sind:

Classe	Religionstehre	Deutsche Sprache	Slovenische Sprache	Rechnen	Gesang
I.	Kleiner Katechismus der kath. Religion, 30 h. Mali katekizem, 30 h.	Jos. Heinrich: Schreib-Lese-Fibel, 52 h.	Razinger-Zumer: Abecednik, 40 h.	Dr. Fr. R. v. Močnik: Rechenbuch für Volksschulen, Unterstufe, 30 h.	—
II	Kleiner Katechismus, wie in der I. Classe. Mali katekizem, wie in der I. Classe.	E. Reinelt: Lesebuch, II. Theil, 80 h. E. Reinelt: Sprachbuch, I. Heft, 20 h.	Razinger-Zumer: Prvo berilo in prva slov. za II. razr. 4. in 5. razr. ljudskih šol. 48 h.	Rechenbuch, wie in der I. Classe.	J. Fibert: Die Schule des Trefsingens
III	Mittlerer Katechismus der kath. Religion, 64 h. Srednji katekizem, 64 h.	E. Reinelt: Lesebuch, III. Theil, 90 h. E. Reinelt: Sprachbuch, II. Heft, 30 h.	Josin-Gangl: Drugo berilo in slovnica, 80 h.	Dr. Fr. R. v. Močnik: Rechenbuch für Volksschulen, Mittelstufe, 40 h.	Wie in der II. Classe.
IV.	Mittlerer Katechismus, wie in der III. Classe. Dr. Schuster: Biblische Geschichte des Alten und Neuen Testaments, I K. Srednji katekizem, wie in der III. Classe. Dr. Schuster-Lesar: Zgodbe sv. pisma stare in nove zaveze, I K.	E. Reinelt: Lesebuch, IV. Theil, I K 30 h. E. Reinelt: Sprachbuch, III. Heft, 50 h.	Tretje berilo za občne ljudske šole, 80 h.	Rechenbuch, wie in der III. Classe.	Wie in der II. Classe.
V.	Mittlerer Katechismus, wie in der III. Classe. Biblische Geschichte, wie in der IV. Classe. Srednji katekizem, wie in der III. Classe. Zgodbe sv. pisma, wie in der IV. Classe.	E. Reinelt: Lesebuch, V. Theil, I K 70 h. E. Reinelt: Sprachbuch, IV. Heft, 50 h.	Tretje berilo, wie in der IV. Classe. P. Končnik: Slovenska slovnica, 90 h.	Dr. Fr. R. v. Močnik: Rechenbuch für Volksschulen, Oberstufe, 50 h.	Wie in der II. Classe.

Lehrbücher, welche in der Bürgerschule im Gebrauche sind:

Classe	Religionslehre	Deutsche Sprache	Slovenische Sprache	Rechnen und geometr. Formallehre	Naturgeschichte	Naturlehre	Geschichte und Geographie	Gesang
I.	Gross. Katechismus d. kath. Religion 80 h. Dr. Schuster: Bibl. Geschichte d. Alten und Neuen Testaments 1 K. Veliki katekizem 80 h Schuster-Lesar: Zgodbe sv. pisma stare in nove zaveze, 1 K.	Kretschmeyer: Deutsch. Lesebuch f. Mädch.-Bürgerschulen, I. Theil. 1 K 60 h. Lehmann's Leitfaden f. den Unterricht in d. deutschen Grammatik für Bürgerschulen. 1 K 60 h.	Sket: Čitanka II. del. 1 K 60 h. P. Končnik: Slov. slovnica. 90 h.	Močnik-Haase: Rechenbuch für Mädch.-Bürgerschulen I Th. 1 K. Močnik-Wenghart: Geometr. Formenlehre f. Mädch.-Bürgerschulen 1 K 50 h.	Pokorny-Gugler: Naturgeschichte für Bürgerschulen I. Th. 1 K 60 h.	Schindler's Physik und Chemie für Bürgerschul. I. Theil. 1 K.	Gindely: Lehrbuch d. Gesch. für Bürgerschul. I. Th. 1 K 60 h. Seibert's: Schulgeogr. I. Theil. 1 K 4 h.	J. Fieber: Die Schule des Treffsingsens.
II.	Gross. Katechismus wie in der I. Cl. Wagner: Erzählungen aus der Kirchengeschichte 1 K. Veliki katekizem, wie in der I. Classe. Lesar: Zgodbe sv. k. cerkve 80 h.	Kretschmeyer: Deutsch. Lesebuch für Mädch.-Bürgerschulen, II. Theil. 1 K 90 h. Lehmann's Leitfaden f. d. Unterricht in d. deutsch. Grammatik, wie in der I. Classe.	Sket: Čitanka III. del. 1 K 60 h. P. Končnik: Slov. slovnica, wie in der I. Classe.	Močnik-Haase: Rechenbuch für Mädch.-Bürgerschulen, II. Th. 1 K. Geometrische Formenlehre, wie in der I. Classe.	Pokorny-Gugler: Naturgeschichte für Bürgerschul. II. Theil. 1 K 60 h.	Schindler's Physik und Chemie für Bürgerschul. II. Theil. 1 K 20 h.	Gindely: Lehrbuch d. Gesch. für Bürgersch. II. Th. 1 K 40 h. Seibert's: Geographie, II. Theil. 1 K 50 h.	J. Fieber: Die Schule des Treffsingsens.
III.	Grosser Katech., wie in der I. Classe. Fr. Mach: Erklärung der Gebräuche der kath. Kirche. Veliki katekizem, wie in der I. Cl. Lesar: Liturgika I. in II. del 2 K.	Kretschmeyer: Deutsches Lesebuch f. Mädchen-Bürgerschulen III. Theil. 2 K 10 h. Lehmann's Leitfaden f. d. Unterricht in der deutsch. Grammatik, wie in der I. Classe.	Sket: Čitanka IV. del. 1 K 60 h. P. Končnik: Slov. slovnica, wie in der I. Classe.	Močnik-Haase: Rechenbuch für Mädch.-Bürgerschulen, III. Th. 1 K. Geometrische Formenlehre, wie in der I. Classe.	Pokorny-Gugler: Naturgeschichte für Bürgerschul. III. Theil. 1 K 60 h.	Schindler's Physik und Chemie für Bürgerschul. III. Theil. 1 K 20 h.	Gindely: Lehrbuch d. Gesch. für Bürgersch. III. Theil. 1 K 40 h. Seibert's: Geogr. III. Th. 1 K 28 h.	J. Fieber: Die Schule des Treffsingsens.

IV. Verzeichnis der Schülerinnen.*)

A. Fünfclassige Volksschule.

I. Classe.

Arrigler Maria aus Stein.
Bahovec Helene aus Laibach.
Bahovec Paula aus Laibach.
Bahovec Aloisia aus Laibach.
Bamboschek Angelica aus Triest.
Binter Paula aus Laibach.
Blaznik Maria aus Laibach.
Čirič Olga aus Videm.
Dangl Gisela aus Graz.
Fleischer Anna aus Krainburg.
Hafner Aloisia aus Egg.
Hiti Albina aus Rudolfswert.
Knez Stefanie aus Feldkirchen.
Kolar Ludmilla aus Laibach.
Krommer Bertha aus Vordernberg.
Kvas Paula aus Egg.
Lenček Margareta aus Laibach.
Lončar Maria aus Laibach.
Mahr Caecilia aus Castelnuovo.
Majdič Julia aus Canfanaro.

Mate Aloisia aus Laibach.
Medved Victoria aus Gottschee.
Merčun Maria aus Laibach.
Minichreiter Irma aus Roveredo.
Palme Anna aus Laibach.
Pance Anna aus Laibach.
Pelc Albina aus Laibach.
Petrič Cveta aus Laibach.
Rozman Maria aus Laibach.
Starkel Amalia aus Brdovec bei Agram.
Treo Josefa aus Laibach.
Trškan Johanna aus Tomačevo.
Vdovič Darinka aus Laibach.

Ungeprüft blieben:

Golob Paula aus Laibach.
Košček Vida aus Laibach.
Raschem Maria aus Triest.
Verhovec Lea aus Laibach.

II. Classe.

Bamboschek Maria aus Triest.
Cepuder Amalia aus Laibach.
Čerar Antonia aus Littai.
Čerar Gabriela aus Littai.
Černe Ida aus Laibach.
Dolžan Anna aus Unter-Šiška.
Drukar Marianne aus Krainburg.
Franzot Olga aus Unter-Šiška.
Ižanc Melitta aus Laibach.
Jankovič Josefa aus Laibach.
Jurjevčič Maria aus Loitsch.
Kaligar Maria aus Hl. Kreuz bei Landstrass.
Klobčaver Karolina aus Laibach.
Komac Helene aus Laibach.
Kos Vida aus Laibach.
Kranjc Gottfrieda aus Slivnica bei Cilli.
Kregar Paula aus Laibach.

Lavrič Francisca aus Waitsch.
Lenček Maria aus Laibach.
Maduscek Anna aus Wien.
Blaker Silvia aus Triest.
Mulaček Vera aus Laibach.
Nadižar Francisca aus Krainburg.
Orešek Johanna aus Laibach.
Petelin Maria aus Rudolfswert.
Pintar Anna aus Allack.
Poličar Maria aus St. Veit bei Laibach.
Rosmann Maria aus Naklas.
Schrey Maria aus Veldes.
Simončič Maria aus Laibach.
Skok Filomena aus Mannsburg.
Udovč Maria aus Kraxen.
Vrančič Maria aus Dolsko.

*) Fette Schrift bedeutet erste Fortgangsklasse mit Vorzug.

III. Classe.

Battestin Francisca aus Lovrana.
 Benedek Brigitta aus Hl. Kreuz bei Littai.
 Blaznik Gabriele aus Laibach.
 Blumauer Josefine aus Laibach.
Bonač Josefne aus Laibach.
 Boštjančič Francisca aus Laibach.
Božnar Friederike aus Laibach.
 Celarec Maria aus Laibach.
 Černe Vida aus Laibach.
 Dralka Emilie aus Linz.
Drganc Katharina aus Semič.
 Eržen Francisca aus St. Veit bei Laibach.
 Glavač Anna aus Laibach.
 Hribar Maria aus St. Georgen.
Kaligar Justina aus Hl. Kreuz bei Landstrass.
 Kokolj Angela aus Lienz.
 Košenina Anna aus Presser.
 Kotnik Josefine aus Lees.
 Kunovar Anna aus St. Veit bei Laibach.

Lazar Stefanie aus Kropp.
 Marinče Anna aus Laibach.
 Meršol Stefanie aus Laibach.
 Mesesnel Emma aus Triest.
 Omahen Leopoldina aus Laibach.
 Počivaunik Anna aus Graz.
 Pollak Marianne aus Laibach.
Pototschnik Anna aus Sauritsch (Steiermark).
 Rozman Sofie aus Laibach.
 Sever Francisca aus St. Georgen.
 Simenthal Lea aus Laibach.
Stražisar Johanna aus Laibach.
 Turk Angela aus Laibach.
 Urbanc Maria aus Unter-Siška.
 Werner Katharina aus Wien.

Ungeprüft blieb:

Bitenc Aloisia aus St. Veit bei Laibach.

IV. Classe.

Bahovec Alberta aus Laibach.
 Blumauer Olga aus Laibach.
 Bonvicini Adelgisa aus Aquileia.
 Boštjančič Maria aus Laibach.
Božnar Elisabeth aus Laibach.
 Buggenig Josefine aus Obergurk.
Carli Helene aus Oderzo (Italien).
 Čhladek Maria aus Mokritz bei Gurkfeld.
 Čaks Christina aus Laibach.
 Debevec Christina aus Rakek.
 Gosar Vida aus Pisino (Küstenland).
Jalen Theresia aus Rodine bei Lees.
 Juran Ida aus Laibach.
 Kamé Aloisia aus Laibach.
 Kastreuz Flora aus Sittich.
 Klemene Leopoldina aus Laibach.
Lotrič Paula aus Laibach.
 Mahr Gertrude aus Villach.
 Mahr Maria aus Sesana.
Maly Josefne aus Capodistria.
 Marinko Paula aus Gleinitz.
 Marok Emilie aus Landstrass.

Medič Maria aus Laibach.
 Mencin Anna aus Laibach.
 Mervič Valerie aus Laibach.
 Modič Angela aus Rakek.
Monetti Leonie aus Store bei Cilli.
 Novak Maria aus St. Marein bei Laibach.
 Oberwalder Theresia aus Domžale.
 Orešek Francisca aus Laibach.
 Pečnik Helena aus Ježica.
 Pistotnik Rosa aus Laibach.
 Polonio Johanna aus Triest.
 Ravenegg Petronilla aus Draga-Smerek bei Weixelburg.
Schweiger Maria aus Krainburg.
 Stacul Josefine aus Laibach.
 Stöckl Karolina aus Pisci (Siebenbürgen).
Šinkovec Anna aus Idria.
 Šusteršič Johanna aus Steinbüchel.
Vdovič Vida aus Laibach.
 Virant Vida aus Laibach.
 Zehrer Maria aus Laibach.
Zorc Marianne aus Laibach.

V. Classe.

Berlan Juliana aus St. Veit bei Sittich.
Bonač Amalia aus Laibach.
Borštnik Maria aus Obergurk.
 Cepuder Anna aus St. Marein.
 Cerinšek Hedwig aus Fiume.
 Cvar Maria aus Ortenegg.
 Čepon Maria aus Horjul.
 Černe Francisca aus Laibach.
 Dolinšek Maria aus Laibach.

Göderer Antonia aus Ortenegg.
 Gregorec Paula aus Mannsburg.
 Herzmansky Gabriele aus Laibach.
 Jean Francisca aus Laibach.
 Jebačin Angela aus Gleinitz.
 Jeran Maria aus Förschach.
 Kavčič Barbara aus Laibach.
 Klarmann Angela aus Littai.
 Korenčan Antonia aus Oberlaibach.

Kotnik Maria aus Dobriach.
Lebar Anna aus Egg.
 Gräfin Lichtenberg Olga aus St. Veit bei Laibach.
 Lukanc Edle von Savenburg Elisabeth aus Laibach.
Martinič Josefa aus Laibach.
 Medič Anna aus Laibach.
 Mejač Johanna aus Stein.
 Možina Maria aus Stein.
 Müller Adele aus Sagor.
 Němeček Emilie aus Trautenau.
 Omejc Ludmilla aus Laibach.
 Pavšek Angela aus Laibach.
 Pečnik Francisca aus Ježica.
 Pečnik Johanna aus Ježica.
 Piškur Maria aus Trebelno.
Podboj Aloisia aus Reifnitz.
Podboj Anna aus Reifnitz.
Potočnik Helene aus Karner Vellach.

Sajovic Johanna aus Krainburg.
Schönwetter Eleonore aus Neumarktl.
 Sertič Camilla aus Tschernembl.
 Skušek Valerie aus Reifnitz.
 Stacul Valerie aus Laibach.
 Stembal Maria aus Tomačevo.
 Šustersič Johanna aus St. Veit bei Laibach.
Tauber Hedwig aus Laibach.
Urbančič Vera aus Čatež.
 Varl Maria aus Radmannsdorf.
 Wagner Maria aus Laibach.
Zadnikar Maria aus St. Georgen bei Krainburg.
Zmarich Maria aus Lovrana.
 Žigan Anna aus St. Martin (Steiermark).
 Zolnir Maria aus St. Stephan (Steiermark).
 Ungeprüft blieb:
 Krisper Anna aus Krainburg.

B. Bürgerschule.

I. Classe.

Arko Aurelia aus Reifnitz.
Bantan Anna aus Dragatuš.
 Binter Katharina aus Laibach.
 Bolf Maria aus Delnice.
 Čajko Johanna aus Laibach.
 Cerar Antonia aus Laibach.
 Čeferin Karolina aus Idria.
 Česen Maria aus Krainburg.
Detela Agnes aus Wiener-Neustadt.
 Fabiančič Anna aus Laibach.
 Fettich-Frankheim Friderike aus Wien.
Fischer Anna aus Stein.
 Fischer Maria aus Oberburg.
Gartner Karolina aus Planina.
 Marquise v. Gozani Ferdinanda aus Tschernembl.
 Gradišar Maria aus Oblak.
 Juvan Ludmilla aus Trifail.
 Kaligar Emilie aus Hl. Kreuz bei Landstrass.
 Kapus Edle v. Pihelstain Francisca aus Steinbüchl.
 Kokolj Rosa aus Laibach.
 Kos Francisca aus Laibach.
 Kresnik Josefine aus Graz.
 Labernik Maria aus Zirklach.
 Lavrenčič Milena aus Laibach.
 Legat Maria aus St. Philippen, (Kärnten).
 Lipah Maria aus Dobrunje.
 Lukanc Edle v. Savenburg Eugenia aus Trebinje.

Mally Valentine aus Neumarktl.
 Mrak Maria aus Laibach.
 Omejc Paula aus Laibach.
 Paulin Maria aus Laibach.
 Perdan Maria aus Laibach.
 Peternell Maria aus Tüffer.
 Edle v. Prandi-Ulmhort Amelia aus Casselgiano bei Görz.
 Ranzinger Maria aus Trifail.
 Rastohar Francisca aus Laibach.
 Rieder Andrina aus Laibach.
Rihar Maria aus Krainburg.
Rihar Paula aus Mannsburg.
 Sabbo Carmela aus Wien.
 Sabbo Ivonne aus Triest.
 Šámbölek Emma aus Sissek.
 Simončič Amalia aus Laibach.
 Svetitsch Amalia aus Gottschee.
 Svetlič Rosa aus Laibach.
 Šinkovec Maria aus Zirknitz.
 Treo Gabriele aus Laibach.
Triller Francisca aus Laibach.
 Viditz Maria aus Stein.
 Vrančič Theresia aus Sagraz bei Fužine.
 Wannisch Margareta aus Laibach.

Ungeprüft blieb:
 Jenko Karolina aus Laibach.

II. Classe.

Arzenšek Maria aus Trifail.
 Bajt Maria aus Oberlaibach.
 Benedik Julia aus Ledine.
 Brückner Maria aus Abbazia.
Dolinar Stefanie aus Cilli.

Draschler Hertha aus Laibach.
 Fajdiga Aloisia aus Laibach.
 Fridrich Mathilde aus Loke b. Trifail.
Gandini Pia aus Rudolfswert.
 Gressel Edle v. Baraga Valeska aus Laibach.

- Habe Maria aus Schwarzenberg b. Idria.
 Hoffmann Jacobine aus Gottschee.
 Hudovernig Serafina aus Zauchen in Kärnten.
 Jančič Amalia aus Baden b. Wien.
 Jebračič Maria aus Laibach.
 Jerman Josefa aus Gurkfeld.
Kalin Maria aus Landstrass.
 Kavčič Isabella aus Laibach.
 Kogej Leopoldina aus Idria.
 Koisser Francisca aus Graz.
 Kurent Adele aus Lichtenwald.
 Mencin Emma aus Laibach.
 Meršol Leopoldina aus Laibach.
 Miglaur Mathilde aus Idria.
 Michelič Maria aus Gottschee.
 Močnik Maria aus Stein.
- Murgel Ernestine aus Idria.
Plesko Maria aus Laibach.
 Podkrajšek Anna aus Laibach.
 Potočnik Margareta aus St. Georgen (Steiermark).
Reil Severa aus Laibach.
Schönwetter Victoria aus Gottschee.
 Stariha Katharina aus Tschernembl.
 Svetek Victoria aus Laibach.
 Širelj Amalia aus Triest.
 Tomič Antonia aus Laibach.
 Treo Karolina aus Laibach.
Vagaja Katharina aus Ober-Pirnitz b. Laibach.
Zorman Anna aus Laibach.
 Zupan Anna aus Steinbüchl.

III. Classe.

- Albrecht Antonia** aus Laibach.
Andolšek Irma aus Laibach.
 Blaznik Ernestine aus Laibach.
 Cerar Angela aus Laibach.
 Cerar Maria aus Laibach.
Čerček Anna aus Laibach.
 Franko Juliana aus Idria.
 Gams Karolina aus Laibach.
 Gandini Gabriele aus Seisenberg.
 Grosslercher Ludmilla aus Domžale.
Hubmeyer Francisca aus Linz.
Hudovernig Agnes aus Zauchen in Kärnten.
 Januš Agatha aus Vir.
Kastrenz Erika aus Sittich.
Korenčan Francisca aus Oberlaibach.
 Kudlich Francisca aus Triest.
 Langerholz Josefine aus Tarvis.
- Majde Josefine** aus Hl. Kreuz b. Littai.
 Makuc Vincenzia aus Idria.
 v. Marsano Therese aus Miskolecz.
 Nasko Maria aus Cilli.
 Poezkar Romana aus Triest.
 Podkrajšek Mathilde aus Laibach.
Rimerc Maria aus Neumarkt.
 Sattler Filomena aus Bleiberg.
 Smole Josefine aus Treffen.
 Sopotnik Marianne aus Trifail.
 Škoflanc Sophia aus Agram.
 Šinkovec Karolina aus Zirknitz.
 Šmuc Anna aus Laibach.
 Štrubelj Maria aus Grosslup.
 Treo Emilie aus Laibach.
 Zupančič Maria aus Laibach.

Naznanilo

o začetku novega šolskega leta 1901/1902.

Šolsko leto 1901/1902 se na vseh Uršulinskih dekliških šolah, t. j. v otroškem vrtcu, v vnanji petrazredni ljudski šoli, v vnanji slovenski meščanski šoli, v notranji petrazredni ljudski šoli in v notranji nemški meščanski šoli prične dne 17. septembra 1901 s slovesno sv. mašo v čast sv. Duhu in dne 18. septembra z rednim poukom.

Dne 16. septembra 1901 se bodo vsprejemale nove učenke in vpisovale one, ki so že hodile tukaj v šolo.

Učenke naj prineso seboj šolska naznanila, oziroma šolska izpričevala, one, ki na novo vstopijo v šolo, tudi krstni listek in izpričevalo o stavljenju koz.

V prvi razred slovenske meščanske šole se sprejemajo učenke, ki so dovršile 5. razred ljudske šole. Poleg šolskih predmetov imajo priliko učiti se tudi francoščine, klavirja in umetnih ročnih del.

V Ljubljani, dne 13. julija 1901.

Ravnateljstvo

Uršulinskih dekliških šol.

Vse v večjo čast Božjo in v blagor mladine!

Mittheilungen,

den Beginn des neuen Schuljahres 1901/1902 betreffend.

Das Schuljahr 1901/1902 wird an allen Ursulinen-Mädchenschulen, d. i. im Kindergarten, in der äusseren fünfclassigen Volksschule, in der äusseren slovenischen Bürgerschule, in der inneren fünfclassigen Volksschule und in der inneren deutschen Bürgerschule am 17. September 1901 mit dem heiligen Geistamte eröffnet werden.

Am 18. September beginnt der regelmässige Schulunterricht.

Das Einschreiben der dieser Schule bereits angehörenden sowie die Aufnahme neuer Schülerinnen für alle oben angeführten Schulen findet statt am 16. September 1901.

Anmelden sollen sich die Schülerinnen mit ihren Schulnachrichten oder Zeugnissen, neu eintretende mit dem Taufscheine oder wenigstens mit einem Taufzettel und mit dem Impfungszeugnisse.

In die erste Classe der slovenischen und deutschen Mädchen-Bürgerschule werden aufgenommen Schülerinnen, welche die 5. Classe der Volksschule vollendet haben.

Laibach, am 13. Juli 1901.

Die Direction

der Ursulinen-Mädchenschulen.

Alles zur grösseren Ehre Gottes und zum Wohle der Jugend!



