v nedogleden čas. Pri vsem pa se nočejo ozirati na to, da delajo prizadetim ne samo gmotno škodo, ampak tudi očitno krivico. Brez dvoma je, da bi z malo dobre volje bilo mogoče najti potrebno kritje za izplačilo teh obveznosti in da je edina pravilna rešitev zadeve v tem, da se izplača celotna dolgujoča stanarina ne samo od banske uprave, nego tudi od prizadetih občin in da banska uprava izda prizadetim občinam strikten nalog za izvedbo. Dvojna mera v tem vprašanju se je videla že pri tolmačenju § 84. zakona o ljudskih šolah, ki je bil dovolj jasen, in vendar je moral državni svet »nastopiti«, da je bilo doseženo pravilno tolmačenje tega zakona.

A. Š.

40 LETNICA GLUHONEMNICE

Ljubljanska gluhonemnica je praznovala v dneh 26., 27. in 28. oktobra t. l. 40 letnico svoje ustanovitve. Proslava je močno odjeknila v naši javnosti in izgleda, da bo vsaj delno rešeno veliko socialno vprašanje, ki je bilo v poslednjih 20 letih zelo zapostavljeno.

Glavni vodilni misli proslave sta bili: pokazati koristnost izobraževanja gluhonemih po zavodih, v zvezi s tem pa potrebo za razširitev ljubljanske gluhonemnice, ki je natrpana do vrha in še vedno ostane mnogo otrok doma. V Sloveniji je približno 1800 do 2200 gluščev, od teh godnih za šolo 320 do 360 otrok. Zakon predpisuje tudi zanje obvezno šolanje, kar se pa praktično ne izvršuje, in tako so gluhonemi otroci zapostavljeni. Edini zavod v Ljubljani, zidan za 60 otrok, ne more sprejeti vseh slovenskih gluhonemih sirot, ker je že pred 20 leti postal pretesen. Nekako do rojstva naše države je ljubljanski zavod zadostoval slovenskim potrebam. Po osvobojenju je število gojencev poskočilo, od tedaj jih je vedno več in letos je v ljubljanski gluhonemnici že 148 otrok. Prenapolnjena je, da že trpi delo v njej, da sta že ogrožena higiena in zdravje otrok. 170 do 210 slovenskih gluhonemih otrok je odtrganih od vzgoje in izobrazbe, ki jih usposobi za samostojno preživljanje in jih ne pusti v duševni zaostalosti v breme ljudem in javnosti. Samo z denarjem, ki ga izdajo v petih letih za oskrbo doma ostalih gluhonemih, bi lahko sezidali gluhonemnico, v kateri bi dobila prostor vsa gluhonema mladina.

Prvi dan svečanosti je bila zavodova proslava. V telovadnici gluhonemnice, ki si je za te dni nadela svečano obleko, so se zbrali k proslavi najvišji predstavniki vojske, prosvetne in cerkvene oblasti, zastopniki naših gluhonemnic in raznih društev, starši gojencev ter bivši gojenci. Po pozdravnem govoru ravnatelja g. M. Dermelja je gospod ban, pod čigar pokroviteljstvom so se vršile vse svečanosti, obljubil izdatna gmotna sredstva za razširjenje zavoda, nakar je zavodni učitelj g. Vilko Mazi prikazal svet gluhonemega otroka in trpljenje staršev, dokler ne oddajo otroka v gluhonemnico, ki jim je zadnja nada. Na tej proslavi sta med drugimi govorila dva gluhonema in sicer tiskarnar Ciril Sitar iz Ljubljane v imenu prvih gojencev in litograf Stanko Paulin iz Zagreba, rodom Slovenec, ki je obiskoval ljubljanski zavod, v imenu društva gluhonemih v Zagrebu v hrvaščini in slovenščini, kar je vzbudilo nemalo začudenje med prisotnimi.

Po svečanosti so si odličniki in ostala javnost ogledali pouk v nekaterih razredih ter razstavo risarskih in drugih ročnih izdelkov. Na razstavljenih izdelkih risb in ročnih delih se je javnost lahko prepričala, da tudi gluhonema mladina ne zaostaja za slišečo in da je med njo celo nekaj zelo nadarjenih talentov. Tako naj tu omenimo tudi relief bivšega gojenca Ivana Streklja, sedaj gojenca kiparske akademije v Beogradu, ki krasi zavodno vežo in ki simbolično predstavlja zahtevo gluhonemih po duhovni izobrazbi.

Drugi dan je bil skoraj v celoti posvečen odraslim gluhonemim, bivšim gojencem in gojenkam, včlanjenim v društvu gluhonemih v Ljubljani in Mariboru. Na njihovo slavnostno zborovanje so prispela tudi močna zastopstva društev gluhonemih iz Zagreba in Beograda. Pred zborovanjem so se delegati vseh štirih društev poklonili pred spomenikom kralja Aleksandra. Tajnik ljubljanskega društva gluhonemih g. Ciril Sitar je za zborovanje pripravil referat o današnjem položaju gluhonemih, v katerem je nanizal dolgo vrsto krivic, ki jih doživljajo ljudje brez sluha dan za dnem v svoji borbi za kruh; tajnik zagrebškega društva g. Stanko Paulin pa je govoril o potrebi organizacije vseh gluhonemih in o izdaji lastnega glasila. Za naše razmere je nekaj neobičajnega, kako so ti ljudje poudarjali pomen svojega šolanja po zavodih in kako prisrčno ter odkrito so se zahvaljevali prisotnemu ravnatelju in učiteljstvu za njihovo delo. Svojo hvaležnost in priznanje so izpričali tudi s tem, da so položili v fond Frana Grma, bivšega ravnatelja zavoda, ki je bil ustanovljen dan prej na pobudo zavoda za slepe v Zemunu, v počastitev njegovega znanstvenega dela, prvi znesek.

Popoldne istega dne je naše domače društvo gluhonemih priredilo pod vodstvom zavodnega učitelja Vinka Rupnika v frančiškanski dvorani lep nastop. Dvorana je bila razprodana, prireditve so se zopet udeležili naši najvišji zastopniki vojaške, posvetne in cerkvene oblasti. Nastop gluhega govornika, revija poklicev, ki jih gluhonemi opravljajo v življenju ter gluhih igralcev v dveh enodejankah so dovolj zgovorni dokazi o potrebi in važnosti šolanja gluhonemih otrok po šolah. Z njim so odrasli gluhonemi prepričali poslušalstvo, da tiče v njih poleg govornih talentov tudi druge sposobnosti.

V ponedeljek, 28. oktobra, je bil pred 40 leti izročen zavod svojemu namenu. Gojenci višjih razredov, bivši gojenci in ves zavodni učiteljski zbor so pohiteli v Ribnico na grob pravega ustanovitelja zavoda, dekana Ignacija Holzapfla. S spominsko svečanostjo, ki ji je prisostvovala ribniška šolska mladina in mnogo drugih tržanov, je ljubljanska gluhonemnica zaključila proslavo svoje ustanove v trdni veri, da je s tem odprla gluhonememu svetu vrata v boljšo bodočnost.

Za proslavo 40 letnice ustanovitve ljubljanske gluhonemnice je zavod izdal obširno spominsko knjigo, ki bo za vsakega nekak priročnik o gluhonemih, njegovem šolanju in stanju ljubljanskega zavoda. Opozarjamo šolska upraviteljstva in učiteljstvo na to delo s prošnjo, da si ga po možnosti čimprej preskrbe.

Za izobrazbo kmečkega ljudstva

Zaključek strokovnega tečaja za učitelje kmečkih nadaljevalnih šol

Pri vsaki akciji, ki ji je namen izpopolnitev splošne poklicne izobrazbe našega kmečkega ljudstva, ki tvori temelj naše agrarne države, sodeluje aktivno in daje za njo pobudo ljudskošolsko učiteljstvo. Iz vrst teh naših pionirjev na vasi je vznikla tudi pobuda za naše kmečke nadaljevalne šole, ki so se v zadnjih letih dvignile na tako stopnjo, **da zavzema naše kmečko nadaljevalno šolstvo tretje častno mesto v Evropi.**

Kmečke množice tvorijo pretežno večino našega naroda in **te množice predstavljajo granitno jedro naše narodne skupnosti.** A danes, ko se svet zvija pod težo najhujših udarcev, ki jih vzdrži le krepak narod, **moramo tudi mi preiti iz starega romantičnega pojmovanja narodnosti v novo pojmovanje, ki se odraža v tem, da mora biti ta narodna zavest zasidrana v najširših plasteh, v našem kmečkem ljudstvu, ki tvori najširši kolektiv narodne skupnosti.** Ta narodni kolektiv je tista sila, ki ustvarja danes produkcijo naših najvažnejših pridelkov, ki je temelj vse ljudske prehrane. **Zato nam ne more biti vseeno, kako žive te množice, kako je to kmečko ljudstvo izobraženo in kakšno je njihovo gospodarsko in materialno stanje.**

Sodobno gospodarstvo zahteva celega človeka, zahteva od njega več strokovnega znanja in uporabo vseh razpoložljivih sredstev in sil, da bo zmogel slediti duhu in tempu časa. Vse to pa se lahko doseže le z izobrazbo kmečkih sinov in hčera, naslednikov sedanjih gospodarjev, ki bodo v bodočnosti gospodarji slovenskih domov. Ni pa dano vsem, da bi si pridobili vsa potrebna znanja za to poslanstvo, zato so kmečke nadaljevalne šole vir, kjer je možno črpati tisto znanje, ki je za gospodarstvo potrebno, poleg tega pa dajo te šole zdravo osnovo za razvoj zdravega in močnega nacionalnega čustvovanja in zavesti.

Ravno ti važni pogoji in potrebe sodobnosti pa zahtevajo, **da se dosedanje neobvezno kmečko nadaljevalno šolstvo izpremeni v fakultativno obvezno tako, da bo lahko prevzel kmečko posestvo le oni sin, ki bo prej absolviral poleg ljudske šole še dveletno kmečko nadaljevalno šolo.** S tem bomo bodoče gospodarje usposobili za uspešno in racionalno kmetijstvo in gospodarstvo sploh.

Pri tem delu na vasi pa morajo aktivno sodelovati vsi, ki so za to delo sposobni in poklicani. Učitelj sam ne more vsega, ker ne more biti strokovnjak v vseh panogah gospodarstva, ki so danes že tako detajlirane in specializirane, da zahtevajo že podrobni študij vsake panoge posamezno. Učitelj naj bo pri tem duhovni vodja in organizator, ker on pozna delo in življenje na vasi, pozna mentaliteto in psiho prebivalstva, posamezne stroke pa naj bi obravnavali poklicni strokovnjaki. Med njimi in ljudstvom pa naj tvori naravno vez učitelj kot voditelj tega pokreta in kot aktivno sodelujoč činitelj v tem kmečkem občestvu. Zato pa mora učitelj imeti tudi potrebno strokovno znanje, da bo lahko s svojim študijem okolja in gospodarskega stanja svoje okolice kakor tudi gospodarskega stanja bližnje in daljnje okolice uravnaval potek in način vzgoje.

Najvažnejša je torej pri tej akciji spopolnitev učiteljske izobrazbe s potrebnim strokovnim kmetijskim znanjem, ki si ga na srednji šoli ni mogel pridobiti. V ta namen se vrše od časa do časa posebni strokovno kmetijski tečaji za učitelje, ki morajo prej absolvirati uvodni ali idejnometodični tečaj.

Tak tečaj je bil tudi letos na vinarski in sadjarski šoli v Mariboru, ki ga je preteklo soboto dovršilo 24 učiteljev iz vseh delov naše ožje domovine. Tečaj je bil tridelen in je trajal pomladi 4 tedne, poleti 1 teden in v jeseni 3 tedne. Predpoldne je bil teoretičen pouk od 8. do 12. ure, popoldne pa praktične demonstracije, pri katerih so si učitelji pridobili potrebno ročnost.

V tečaju so predavali priznani mariborski strokovnjaki in sicer: sadjarstvo g. ravnatelj **Priol**, poljedelstvo, travništvo, čebelarstvo, vrtnarstvo in kmetijsko gospodarstvo g. prof. **Šiftar**, vinarstvo in kletarstvo g. prof. **Pečovnik**, gozdarstvo g. ing. **Sotošek** in živinorejo z mlekarstvom g. ing. **Kotlovšek**.

Vsak tečajnik je izdelal posebno domačo nalogo in sicer iz najvažnejše panoge, ki je v službenem okolišu najbolj aktualna. Te naloge, ki so opremljene s skrbno zbranim statističnim materialom, so produkt skrbnega študija in spoznavanja razmer, gospodarstva ter gospodarskih obratov. Vse naloge skupaj dajo verno sliko stanja naše vasi in navodila, kako bi se dalo marsikaj preurediti.

Učitelji tečajniki so napisali sledeče naloge (v oklepajih teme):

Barbarič Karel iz Domašev v Prekmurju (Ovire poljedelstva v našem okraju); **Božič Anton**, Sv. Duh na O. vrhu (Več pozornosti smotrnemu poljedelstvu in živinoreji); **Bajlec Ivan** iz Martjanc v Prekmurju (Poljedelstvo v srednjem delu Slovenske krajine); **Kocbek Jožef** iz Vučje vasi pri Ljutomeru (Pridelovanje žitaric na Murskem polju); **Kmetec Jožef** iz Sv. Marjete na Dr. p. (Poljedelstvo v zvezi z drugimi gospodarskimi panogami); **Lah Ivan** iz Negove (Gnoj, gnojnica in gnojnične jame); **Pucko Janez** iz Hotize v Prekmurju (Problem komasacije zemljišč v Prekmurju); **Rojc Jožef** iz Sv. Marka niže Ptuja (Pridelovanje krompirja in luka); **Šegula Pavle** iz Sv. Marjete niže Ptuja (Gospodarstvo v zvezi z našo življenjsko problematiko); **Zupanek Jože** iz Orle vasi pri Braslovčah (Hmeljarstvo Savinjske doline); **Horvat Jože** iz Srednje Bistrice v Prekmurju (Moje izkušnje v sadjarstvu v dolinskem Prekmurju); **Jug Feliks** iz Preloga pri Vinici (Problem našega sadjarstva); **Kolar Vilko** iz Križevcev pri Ljutomeru (Sadjarstvo na Murskem polju); **Kenc Jože** iz Marije Snežne (Gospodarski pomen sadjarstva v obmejnem predelu); **Marolt Franc** iz Dragatuša (Sadjar. v Beli Krajini); **Mašat Ludvik** iz Luč pri Lubnem (Izgledi sadjarstva v Gor. Savinjski dolini); **Prah Karel** iz Vuberga (Sadna trgovina in zaščita producenta); **Švarc Ivan** iz Razbora (Pogoji in ovire v razvoju živinoreje); **Bezjak Jožef** iz Odranca (Kletarstvo v lendavskih goricah); **Kociper Peter** iz Svetinj (Kletarstvo v jeruzalemskih goricah); **Kincl Avgust** iz Rečice pri Črnomlju (Vinogradništvo v Beli Krajini); **Lapajne Anton** iz Sv. Petra pri Novem mestu (Vinogradništvo na Dolenjskem); **Vičar Franc** iz Polenšaka (Vinogradništvo v Slov. gor); **Zorn Otmar** iz Šel pri Metliki (Čebelarstvo v črnomeljskem srezu).

V soboto so učitelji polagali ustmene izpite pred izpraševalno komisijo, ki so jo tvorili nač. III. odd. kr. b. uprave g. ing. **Podgornik**, višji šol. svetnik pri kr. b. upravi g. **Krošel**, ravnatelj ban. sadjarske in vinarske šole g. **Priol** ter vsi g. predavatelji. Izpit so položili vsi. Po izpitu je načelnik g. ing. Podgornik vzpodbudil nove usposobljene učitelje k delu na naši vasi, v imenu učiteljev se je tov. Šegula zahvalil vsem, ki so pripomogli k tečaju in so predavali.

V nedeljo in ponedeljek so tečajniki priredili poučno ekskurzijo po severnem obmejnem pasu, da se tako seznanijo z gospodarskimi predeli naše vasi.

Nov kader strokovno usposobljenega učiteljstva kmečkih nadaljevalnih šol bo s svojim delom na vasi pomagal pri izobrazbi mladih kmečkih gospodarjev. Dvignjena kvaliteta in kvantiteta naše agrarne produkcije bo omogočila našemu kmečkemu ljudstvu primernejši življenjski obstoj. To bo najzdravejša osnova za razvoj zdravega in močnega nacionalnega čustvovanja.

Kolar Vilko.

Milica Stupan:

Šolske kuhinje

(Dalje.)

E. NAVODILA ZA JEDILNIKE

1. Sladko zelje s krompirjem in makaroni

Za 50 oseb potrebujemo:

5 kg sladkega zelja po din 1,—	din	5,—
10 kg krompirja po din 1,50	„	15,—
2 kg makaronov po din 12,—	„	24,—
¼ kg masti po din 25,—	„	6,25
¼ kg moke 00g po din 9,—	„	2,25
¼ kg soli po din 1,50	„	0,40
¼ kg čebule po din 2,—	„	0,50
česen, lovor, majaron, kumina, poper	„	2,—
	din	**55,40**

55,40 : 50 = 1,10 din

Krožnik te jedi stane torej pri sedanjih cenah din 1,10. Če vzamemo vse gori navedene količine, dobimo 50 krožnikov tako goste jedi, da jo komaj s kuhalnico obračamo. Zato je treba tudi pri delitvi paziti, da ni zajemalka preveč zvrhana, sicer nam zmanjka jedi.

Ta jedilnik je zlasti primeren za zgodnjo jesen, ko je sladko zelje poceni ali pa ga morda celo dobimo kje zastonj. Če bi vzeli samo sladko zelje s krompirjem, bi to premalo izdalo, zato dodamo še makarone, ki napravijo jed bolj tečno pa tudi bolj okusno. Namesto makaronov pa seveda lahko vzamemo tudi špagete ali polžke. Če nimamo testenin, pa lahko vzamemo 3 kg fižola.

Priprava: Krompir olupimo, narežemo na rezine ali krhlje in pristavimo v velikem loncu. Zelje operemo, otrebimo, narežemo na drobno in pristavimo posebej v veliki kozici. Če nimamo primerne posode, lahko damo zelje h krompirju v veliki lonec in skupaj kuhamo. Mnogo bolj okusno pa je, če kuhamo vsako posebej. V zelje vržemo tri stroke česna, ki smo ga z nožem na drobno stolkli, žlico kumine in žličico popra ter pustimo z zeljem vred kuhati. V krompir pa damo nekaj lovorjevih listov in majarona in pustimo s krompirjem vred kuhati. Makarone nalomimo, vržemo v vrelo vodo, pustimo dve minuti vreti, odlijemo to prvo vodo in nalijemo na makarone spet vrele vode. V tej pustimo makarone pokrite vreti, da so mehki, nato odstavimo in pustimo makarone v vodi, pokrite, ob robu štedilnika. Ko je krompir mehek, primešamo zelje in makarone, oboje z vodo, v kateri se je kuhalo, in dodamo sol. Na masti opražimo čebulo svetlorumeno, posujemo z moko, jo pustimo malo zarumeneti, damo v veliki lonec, dolijemo po potrebi vode in pustimo vse skupaj še enkrat prevreti.

2. Sladka repa s krompirjem in makaroni

Ako dobi šolska kuhinja podarjeno sladko repo, pripravimo iz nje jed po prejšnjem navodilu, samo da vzamemo namesto zelja isto količino sladke repe, ki jo narežemo na tanke rezine ali listke, ne na kocke. Priprava je popolnoma ista kakor prej, a dobro je, če dodamo vsaj 10 dkg prežganega sladkorja.

Opomba: Sladko repo porabimo lahko tudi pri krompirjevem golažu, kjer vzamemo primerno manj krompirja in ga nadomestimo z repo, ki jo zrežemo na tanke listke, da se popolnoma razkuha.

3. Jota (kislo zelje, fižol in krompir)

Za 50 oseb potrebujemo:

4 kg kislega zelja po din 4,—	din	16,—
3 kg fižola po din 5,—	„	15,—
10 kg krompirja po din 1.50	„	15,—
¼ kg masti po din 25,—	„	6,25
¼ kg moke 00g po din 9,—	„	2,25
¼ kg čebule po din 2,—	„	0,50
15 dkg soli po din 1,50	„	0,25
česen in timian po din 1,—	„	1,—
	din	**56,25**

56,25 din : 50 = 1,12 din

Krožnik te jedi stane torej din 1,12. Namesto fižola lahko vzamemo 2 kg makaronov. Seveda pa potem to ni več jota.

Priprava: Krompir skuhamo v velikem loncu, kislo zelje pa seveda brezpogojno posebej v kozici. Fižol, ki smo ga namočili čez noč, skuhamo prav tako posebej v manjšem loncu. Ker je pri tem jedilniku razmeroma malo fižola, ni treba, da odlijemo prvo vodo, kar storimo vedno, če kuhamo fižol doma. V fižol damo česen in timijan in pustimo skupaj kuhati. Ko je vse troje mehko, zmešamo v velikem loncu. Čebulo opražimo na masti, potresemo z moko, ki jo pustimo zarumeneti, damo v veliki lonec, dodamo sol in potrebno vodo in pustimo vse skupaj še enkrat prevreti.

4. Kisla repa s krompirjem in fižolom

Za 50 oseb potrebujemo:

4 kg kisle repe po din 2,—	din	8,—
11 kg krompirja po din 1.50	„	16,50
3 kg fižola po din 5,—	„	15,—
¼ kg masti po din 25,—	„	6,25
¼ kg moke 00g po din 9,—	„	2,25
¼ kg čebule po din 2,—	„	0,50
15 dkg soli po din 1,50	„	0,25
česen, lovor, timijan in poper	„	2,—
	din	**50,75**

50,75 din : 50 = **1,01 din**

Krožnik te jedi stane torej din 1,01. Sama kisla repa s krompirjem je premalo izdatna, zato dodamo fižol, da je jed bolj izdatna in bolj okusna.

Drugič vzamemo za spremembo za isto jed namesto fižola testenine (makarone, polžke ali špagete), a je ta jed potem dražja; obrok stane din 1,19.

Priprava: Krompir olupimo, narežemo na krhlje in ga pristavimo v velikem loncu. Kislo repo skuhamo posebej in ji dodamo tri stroke drobno stolčenega česna, lovorjeve lističe, timijan, kumino in poper. Ravno tako skuhamo posebej tudi fižol. — Če vzamemo testenine, jih vržemo v vrelo vodo, pustimo dve minuti vreti, odlijemo prvo vodo in nalijemo na testenine spet vrelo vodo. V tej pustimo testenine vreti, da so mehke, nato odstavimo in pustimo testenine v vodi, pokrite, ob robu štedilnika. — Ko je krompir mehek, primešamo kislo repo in fižol oziroma testenine, oboje z vodo vred, v kateri se je kuhalo, in dodamo sol. Čebulo opražimo na masti svetlorumeno, potresemo z moko, ki jo pustimo zarumeneti, damo v veliki lonec, dolijemo potrebno vodo in pustimo vse skupaj še enkrat prevreti.

Še bolj okusna je ta jed, če dodamo 1 kg mastnega svinjskega mesa, zato pa vzamemo 2 kg krompirja manj. Seveda je potem jed precej dražja.

(Se nadaljuje.)

Površnike za gospode
v največji izbiri nudi po ugodnih cenah
KONFEKCIJA
LUKIČ, Ljubljana, pri tromostovju

Učiteljska tiskarna

—t **Nazorno učilo za zgodovino** je Iva Jančiča: Naša zgodovina v 3 delih. Za 65 din dobite knjigo, ki vam bo služila pri pouku v popolno zadovoljstvo.

—t **Zaposlite svoje otroke** s poučnozabavnim ročnim delom, da ne postopajo in lenuharijo v teh dolgih večerih. Kunstovi načrti za izdelanje brzojava, električnega zvonca, indukcijskega aparata, telefona in mikrofona so idealna ročna dela. Vsak načrt stane din 1,50.

—t **Za pouk zgodovine in zemljepisja** si nabavite zgodovinske in zemljepisne sličice. Serija 30 zgodovinskih ali 30 zemljepisnih slik stane 4 din.