

hruški odebeliti vse jabelka in hruške. Pri posebno žlahnem sadju bi se vendar delo splačalo — saj za poskušnjo.

(Velika hvala volčjega boba ali lupine je zlo potihnila na Nemškem), ker se jim je lani in predlanskim slabo obnesel. Tako pa je vselej, kadar se hvala prenapne in potem skušnja ne poterdi — čudežev! Tudi skušnje na vertu ljubljanske kmetijske družbe ne morejo hvaliti lupine.

(Dunajska gospodarska družba) je 18. in 19. t. m. imela svoj navadni letni zbor. Namesto umerlega gospoda predsednika kneza Liechtenstein-skega je bil skor enoglasno za predsednika dunajske družbe izvoljen knez Adolf Schwarzenberg, eden naših kmetijskih pervakov. Slava od vseh strani je donela novoizvoljenemu predsedniku, ki je ginjen oklical, da prevzame častno opravilo, in se je tudi hvaležnega serca spominjal prednika svojega.

Zakaj je morje slano?

Vprašanje: od kod da je morje slano, je že silno staro, in vendar ni do zdaj zastran tega še nihče popolnoma odgovora dal.

Nekdaj so mislili, da so na dnu morja enake skladovnice kamnitne soli, kakor jih nahajamo na suhem. Če ravno nam dosihmal nihče še ni take solne gore iz dna morja pokazal, pa vendar ne moremo reči, da bi kaj takega mogoče ne bilo. Obernimo se tedaj k drugemu odgovoru.

Poprej pa je treba opomniti razločka, ki je med potочно vodo, studenčnico in pa med prežgano ali prekapano (destilirano) vodo. Vemo, da je prekapana voda čistejša memo vsake druge, to je, da nima več tistih drobcev v sebi, ki jih je pred prekapom imela, če jih je bilo še tako malo, da se niso s prostim očesom ne vidili ne okusiti dali. Ti drobci so o prekapanju v prežigavnem klobuku ostali. Voda izpuhti pod ognjem v soparico ali vodeni puh, kateri se v ti napravi vleče skozi merzlo cevko, na kateri se sopet v vodene kapljice izbere. Kaj takega vidijo tudi naše kuharce pri kuhi vsaki dan. Kaplje, ki se naberejo na pokrovu ali reni, s katerim je pisker pri ognji pokrit, so popolnoma čista, prekapna voda, če tudi so iz kakošne osoljene juhe puhtele. Na notranjem pokrovu vroče kanglje, kjer se kava (kofe) kuha, ne visé kavine kaplje, ampak čiste vodene kaplje, ki so popolnoma brez vsega okusa. Ker tedaj prekapanje (destilacija) ni nič drugega kakor puhtenje tekoče vode v soparico in potem zgosčenje vodene soparice sopet v vodo, tedaj je vsako hlapenje le prekapanje; oboje je enojno, in enojno se napravi.

Kar se vode, ki je tudi najbistrejše oko ne vidi, o kakem vročem in soparnem dnevu poleti iz kake mlake ali kakega močvirja izhlapi, je popolnoma čista voda, in nima kar drobca ne od tistih stvari v sebi, ktere mlakužo omadežujejo in gnjusijo.

Po tem ko smo se tega prepričali, smo na pot zadeli, ktera nas do tje pripelja, da bomo v stanu na gori dano vprašanje dostojen odgovor dati, kateri, da jo ob kratkem rečemo, v teh-le besedah tiči: Reke in tekoče vode so napravile slano morje.

Al kako reke in tekoče vode, ki le sladko vodo v morje izlivajo, morejo morje slano napraviti? — nas bo gotovo marsikdo naših bravcov zavernil.

Bomo berž spričali, kako.

Če vodo iz kakega studenca, potoka, močvirja, ali iz kake reke prekapamo (destiliramo), bomo vselej med drobci, ki so v prekapnem klobuku ostali, našli trohico kuhinske soli, čeravno tako malo, da bi je ne bili čutili v vodi, ako bi jo bili pred prekapanjem tudi pokusili. Po tem takem donašajo vse reke in tekoče vode neprenehoma malo po malo soli v morje.

Če pa se kake stvari dan na dan in še tako malo nabera, je bo sčasoma veliko — zlasti če se nič ne pogubi.

Tako je tudi z morjem.

Morje dobiva že celi čas, kar svet stoji, brez prenehanja po tekočih vodah soli, pa je nič ne pogubi; zakaj to malo, kar se morske soli od ljudi na morskih bregovih jemlje, je skor čisto nič proti neizmernemu zakladu bogatih morskih solarnic.

Kako se vse to v morji godi, tega se sami lahko za pečjo prepričamo.

Postavimo veliko plitvo skledo z prekapano (destilirano) vodo, v kateri ni nič kuhinske soli, na kar je prav zakurjeno peč; kakor hitro iz nje za kakega pol pavca vode izhlapi, ji je pa berž ravno toliko prilimo, in celó celó malo soli ji pridenimo, pa še toliko ne, da bi vodo slano čutili. Če tako nekatere tedne v eno mer delamo, bo voda v skledi čedalje slaneja, akoravno smo v skledo celó celó malo osoljene vode prilivali.

Skleda ta nam daje izgled morja, prilivana voda pa izgled vodá, ki se v morje izlivajo.

Naj se nam nikar ne reče, da voda v skledi čedalje slanejša prihaja, morje pa ostane vedno enako slano!

Res, da je ta ugovor resničen, toda pri morskih in tekočih vodah imamo z veliko večjim kolobarjem opraviti, ki se je pa že poenačil, akoravno je bila o stvarjenji sveta z morjem ravno taka kakor je z našo skušnjo. In če bi tudi naše preiskave, ki jih natanko ne napravljamo še celo stoletje, ne bile dokazale, koliko je v morski vodi soli, naj še enkrat premislimo na silno dolgi čas, kar vodé sol v morje nanašajo — čas, kterege preseči niso naše opazke v stanu.

Razun tega imamo za odgovor na čelu današnjega vprašanja še v naturi družih spričb dovelj. Jezero hvalinsko in araljsko, in še več družih, ki nimajo nobene odtoka in le po izhlapienju vodo zgubljujejo, akoravno od več strani sladka voda va-nje priteka, so vendar le vse slane jezera. Volga, ktera meri 24,840 nemških milj, teče v hvalinsko jezero, in od neznano dolgega časa, kar voda v kotel imenovanega jezera po malem sol donša, je celo bregovje s solnimi zakladi prepreženo. Tudi tukaj se je zmiraj le jemalo, pa nič oddajalo.

Po E. A. Rossmäslér-u iz časnika „Aus der Heimat“.

Preiskave na polji slovanske archaiologije.

O gromski sekiri imenovani: „Taran balta-sekira.“

Spisal Davorin Terstenjak.

(Dalje).

Ker se je bog groma častil kot bog moči in pomoči in velel Mog, Mogit, Magur*) itd., tedaj spet lahko razumemo, zakaj ima sv. Mahur, Mahor, Mohor svoje cerkvice večidel po visokih bregih in planinah, in zakaj ste se pri Slovencih le slovki: magor, mahor ($g = h$ po planinah slovenskih) ohranile, početna slovka: her pa zaver gla. Magor, Mahor je opominjal pokersčene paganske Slovence na starega paganskega Maga, Magora, Magura, Moga, Mogora, kateri je ravno tako, kakor indijski Indra in germanski Thor, najbolj časten bil po planinskih mogilih in ingih.¹⁾ Brez dvombe se je velel zavoljo svojega prebivališča po ingih, igih: Ingin, Ingol, Igor, ker teh imen ne najdemo samo na rimskih kamnih na Štírskem, temoč tudi kot historične imena. Ingol = Ingou je bil slavni korotanski vojvoda. Korenika je ing = sansk. djundž, lat. jung, od kodar: ingo, po izpahnjemem nosniku: igo = jugum, sansk. jagan, izvirno djagan, got. juka, nemšk. Joch,

*) O pomenu korenike mag glej moj gori omenjeni spis „O bogu Jarmogu.“ Izvirna oblika se je še ohranila v pozdravljanji Pohorcov: Maz' ti Bog = mazi ti Bog, mozi ti Bog! Helf Gott! Tudi na Kranjskem se sliši.

¹⁾ Rigveda, Rosen, X. 2. Samaveda, Benfey, 1, 2, 1, 5, 9.