

O vodnem paru.

(Konec.)

Zdaj, ko smo to izvedili, pa pogledjmo malo v naše kuhinje. Kaka zapravljivost z lesom! Se ve da ni povsod še toliko pomanjkanje lesa, da bi ljudem le na misel prišlo, bolj varčno z njim delati; po mestih in tudi sem ter tje po deželi pa bi se dobro plačala večja varčnost ž njim. Pa ker gospodinje naše ne vedo, koliko kurjave je res treba, da se kosilo skuha, bi pa še človeka debelo gledale, ko bi jim očital, da so zanikerne in zapravljive. Po deželi kurijo ljudje navadno poleti in po zimi le v pekovski peči, ki je tako velika, da je čelešnik skoraj na sredi hiše. Koliko derv je treba v njo naložiti! In kaj se doseže s tem? Nič drugega, kakor da krop v kakih dveh ali treh piskrih zavre; saj menda vendar ne kurijo tako zlo, saj poleti ne, zavolj strašne vročine, ki nas preganja iz kmetovskih hiš? Pa če že ne kurijo povsod v tako strašnih pečeh, v kterih tudi les manj gorkote daje, ker zavolj preslabega zrakovega toka k njemu pride marsikaj v zgubo, kar bi pri drugih okoljstvih zgorelo in tedaj grelo, kuhajo saj na ognjiščih, ki tudi niso bolj napravljene, kakor peči. Po mestih imajo sem ter tje že tako imenovane „Sparherde“, ki bi se pa včasih vse drugo poprej smeli imenovati, kakor „sparherdi“.

Gospodinja misli, kakor ste mislile njena mati in stara mati: kolikor bolj zakurim, toliko bolj se bo prekuhalo meso. Pa to je za gospodarstvo zlo draga napačna misel. Se ve da, če se bolj zakuri, dobi voda v krajšem času veliko gorkote, bo tedaj poprej jela se izparjati. Gospodinja pa noče vode le v par spremeniti, ampak hoče kuhati. Nje posel je — kuhati, to je: vodo kolikor je mogoče naj bolj ogreti. Pa podkuri naj piskru še tako, ne bo krop, kedar enkrat vre, kar nič bolj vroč, ker se odslej mu podeljena gorkota rabi le za izparjanje, kar pa ni ne le naloga kuhanja, ampak kar je še le prav škodljivo, ker se krop premalo povre, in če gospodinja ne pazi dobro, se ji jed prismoči. Kedar začne jedilo v loncu vreti, se sme ogenj precej pomanjšati, ker je odslej le toliko gorkote treba, da se jedilo toliko ne ohladi, da bi jenjalo vreti, za kar je pa prav malo gorkote potreba. Kar se več kuri, je zapravljanje. Vsaka gospodinja se tega lahko prepriča. Vzame naj gorkomer, kterih je dokaj med ljudstvom, in vtakne naj ga v sokov lonec, ki pri hudem ognju z valom vre, in prepričala se bo, da sok, iz kterega se par v oblakih dviguje, ni kar nič bolj vroč, kakor juha v unem piskru, ki pri majhnem ognju le toliko vre, da se pozna. In ko bi na uro pogledala, bi se prepričala, da sočivje ali meso se mora v obeh okoljstvih enako dolgo kuhati.

Ko bi ognjišča bile tako narejene, kakor se gre, in ko bi naše gospodinje kuhati znale, bi se veliko derv prihranilo.

Ker se že ravno hudujem zoper kuharice, naj še nekaj povem. Ne le da je gerdo viditi sajastih lonc, pa tudi v njih krop dalj časa ne zavre, tedaj je več kurjave treba. Saje so nasledek slabo napravljene peči in ognjišč, ker niso drugega, kakor ogeljc, ki ni mogel s kiselcom se zediniti v ogeljno kislino, to je, ker ni mogel zgoreti. Zgorel bi pa bil, ko bi zrakovi tok proti ognju bil močnejši. Saje vodijo le počasi gorkoto,

ki pride tedaj težje do vode v sajastem piskru, kakor v očejenih posodah.

Ker voda toliko poprej vre, kolikor manj jo zrak tlači in ker zrakovo tiščanje ni povsod enako močno, sledi iz tega, da gorkota vrele vode tudi ne more povsod enaka biti. Kolikor bolj visoko gremo na hribe, toliko manjši je zrakov tisk, kar je za popotnike včasih kaj neprijetno in kar je tudi vzrok, da se na visocih hribov glas ne sliši tako daleč, kakor po nižavah. Zato bi pa tudi voda, ki bi jo verh Grintovca zavreli, ne bila tako vroča, kakor vrela voda, na priliko, v Kamniku. Saussure je skusil, da verh naj višega hriba v Evropi, na Montblanc-u, ki je 14.800 čevljev visok, voda že vre pri 67,5° R., da je tedaj za več kot 12° R. manj vroča, kakor vrela voda na ravnem. Učenim je znana zveza in odvisnost vrelinca od zrakovega tiska, zato so tudi v stanu, da iz gorkote vrele vode prerajajo visokost hriba. Za to ni drugega treba, kakor verh hriba vodo zavreti in z gorkomerom njeno gorkoto zmerniti. Tak gorkomer mora bolj na tanko narejen biti, kakor navadni, da je mogoče, majhne dele ene stopinje na tanko zmerniti. Iz natanko merjene gorkote vrele vode se prerajta razpenljivost vodnega para pri ti gorkoti, ktera razpenljivost je vselej tako velika, kakor zrakov tisk. Potem ni težko, visokost hriba prerajati, ker je tudi znana odvisnost zrakovega tiska, ki ga kaže barometer od visokosti kacega hriba.

To je res, da na visocih hribov vre voda pri nižji gorkoti kakor na ravnem, pa zavolj tega vendar ne zavre raje, ampak še težje, ker je na visocih hribov zrak veliko tanjši, to je: ker ga je v gotovem prostoru manj, kakor na ravnem. Ker ogenj ni nič drugega, kakor kemijsko zedinjenje zrakovega kislega z gorljivim lesom, ker se dve snovi le v gotovi meri zedinjate, sledi iz tega, da je za gotovo mero lesa tudi gotova mera kislega potrebna.

Zato je na visocih hribov treba, da se več zraku spravi k ognju, da tako zlo gori, kakor bi v enakih okoljstvih gorel na ravnem. Tedaj ne le da vrela voda ni tako vroča, ampak tudi les neraje gori na visocinah. Zato se pa morajo meso in sočivje veliko dalj kuhati, da se dobro prekuhajo. — Naj viši kraj v Evropi, kjer še stanujejo ljudje, je samostan na hribu „Veliki Bernhard“ na Švicarskem. Ta samostan stoji 7476 čevljev nad morjem. Tu vre voda že pri 73,8° R. gorkote, in zavolj tega se mora meso več kot 5 ur kuhati, preden je dobro prekuhano. To je velika težava za menihe, ki morajo les tako deleč od spojede gori nositi. Ti menihi storijo veliko dobrega človeštvu s tem, da iščejo popotnikov, ki jih je noč na samotni cesti prehitela, ali ki so od mraza in lakote premagani v snegu obležali, ali ki jih je plaz zasul.

Mythologične drobtine.

(Po narodnih pripovedkah naznanja Dav. Terstenjak.)

O pšenici.

Po veri paganskih Sloenov je bila pšenica symbol rodovitnosti. Po Pohorju sem našel navado, da se med gostijsko večerjo s pšenico napolnjena skledica gostem podaja, iz ktere nekoliko zernic vzamejo, ter jih pred ženina in nevesto potrosijo. Enak običaj se nahaja tudi pri moravskih Podlužakih (Nork, Sitten und Gebräuche der Deutschen, str. 187). Tudi pri židovih je bila navada, da so nevesto, ko jo je ženin

okoli „chuppaha“ (Brautbett) vodil, s pšeničnim zernjem potroševali in kričali: Pomnožite se! — Ravno tako posipljejo nevesto in ženina, kedar k poroci gresta z zernjem tudi na Ruskem (glej Schwenk, Mythol. der Slaven, str. 361).

O homuljici ali vuhnjaku.

O homuljici (Donnerkraut, Hauswurz) se pripoveduje, da v tisti hram, na katerem homuljica raste, nikdar ne udari. Tudi pri Nemcih je vuhnjak bil posvečen bogu groma Thunaru, Donaru; zato se tudi veli Donarbart, barba Jovis, (Wolf, Zeitschrift für deutsche Myth. I, 445). Že na drugem mestu sem rekel, da se je eno slovansko božanstvo ognja velelo Homan, in da je homuljica brez dvombe dobila po tem božanstvu svoje ime. Tudi Nemci zelo čislajo to zel (glej Rochholz, Schweizersagen 2, 202).

Slovenski mladini.

Vsi izobraženi narodi so si vzeli za podlago narodne omike starodavno klasično literaturo; zajemali so iz tega vira pa delali vsaki po svoje; na ognjišču klasične literature so se greli ter si jačili ude za samostojno delavnost. Nužno tudi mi Slovenci tako! Sedanji čas vse vpije: naprej, naprej! To se pa more zgoditi le s tem pogojem, da imamo krepkih in zmožnih, pa voljnih delavcev. K delu pa se je treba vaditi že od mladih nog, toraj slovenska mladež, ti nada domačega naroda! delaj in se uri, da boš zmožna ob svojem času opravljati svoje naloge. Mladost je čas vaje. Zapomni si besede modrega Horaca, ki pravi: „Qui studet optatam cursu contingere metam, multa tulit fecitque puer, sudavit et alsit, abstinuit venere et vino.“ (ad Pis. 412.) Rada in obilno prebiraj umotvore starih Gerkov in Rimljanov v izvirnem jeziku, navzemi se krepkega duha, ki ti veje iz njih, uči se pri njih jezikove krasote, globokih misli in natančnih izrazov, logične izpeljave pa neomagljivega rodoljubja. Obzor se ti bo širil, um se bo bistril in serce ogrelo in nevedama se boš navdihnili krepkega duha; potem pa tudi zmožna postaneš obdelovati domače polje. Pred pa si zasadi zdravih divjakov v vertič. Delaj po izgledu umnih Rimljanov, ki so si prisvojili, kar so našli zase sposobnega in rabljivega pri Gerkih, — to je, — beri in prestavljaj stare klasikarje.

Vem, da prevodi niso prvi namen literature, niso neogiblivi pogoj izobraženja, pa so vendar znamenje in priča znanosti in izurjenega uma, so plod omike. Prepričan sem, da prevodi nam dajejo le pojem in zapopadek izvirnega umotvora, ne pa oblike in tistega eteričnega duha. Res je, kakor pravi Rousseau, da so prevodi enaki prestiri (Teppich) narobe, ali pa Hegel: „Die Uebersetzungen gleichen den nachgemachten Rosen, die an Gestalt, Farbe, etwa auch Wohlgeruch den natürlichen gleich sein können, aber die Lieblichkeit, Zartheit und Weichheit des Lebens erreichen jene nicht.“

Ravno tako res je pa od druge strani, da so izverstne prestave starih klasikarjev zrcalo, ki nam kaže stopnjo narodne omike, kajti več ko ima narod dobro prevedenih umotvorov, več mu je zavest, da ima izverstnih mož. In rekel bi, da ima prevajanje več ve-

ljave in važnosti za tistega, ki dela prevod, kakor za unega, ki ga bere. Prestavljavec je navezan na stvarino, mora misliti, kako bo prišel originalu do živega, in kako bo v domačem jeziku ravno to povedal; mora oba jezika temeljito poznati, mora paziti, da mu ne splavi izvirna živahnost umotvorova; in tako si bistri um in jezik se mu gladi. To pa mu dohaja v prid pri samostojnih izdelkih.

Toraj se mi zdi, da bi bilo prevajanje za mladež koristno opravilo. Terjati ne moremo in tudi ne smemo, da bi bila mladež čisto godna in zrela za izvirne izdelke, kjer se le prerada nekako pomehkuži ter v nekako poveršnost brez resnobnega jedra zaide, ali pa se verže prenašlo na erotične livade. Ko je pa vidila in občutila v starodavnih umotvorih tisto lepo harmonijo med umom in domišljijo, primerjene in čvrsto izražene oblike, nekako naravno priprostost pa neomahljivo energijo v djanji in pisavi, začne tudi resneje misliti, se poprime raje resnobnega dela in značaj se ji jame razvijati in jačiti na stalni podlagi. Rimska resnoba in krepkost, pa Gerška nježnost in obsirnost ste naj bolj ugodne: navdihniti in krepiti serce mladenčevo. K temu pa pripomore prestavljanje veliko, ker se mora prestavljavec več časa s tem pečati, misliti semtertje in original dobro razumeti ter ga čisto douzeti, da ga izrazi po domače. Zato je pa tudi prevajanje že v tem obziru silno važno in koristno (um se ti brihti). In tudi, kakoršnega duha se je navzel človek v mladih letih, v tacem bo delal v možki starosti; kar mu je najbolj pri sercu, bo tudi razodeti hotel — česar serce kipí, jezik govori, pravi prigovor — prizadeval si bo za tanjko občutenje reči, za krasne misli primerjenih izrazov najti; po tem tacem se bo mikal tudi jezik. Tedaj je tudi v tem obziru prevajanje važno (jezik nam mikas). V tih obzirih se mi prevajanje osobito važno zdí, kajti mladež mora delati, pa po svoje, primerjeno močem. Najbolje delo zanjo je tako, ki bo podlaga prihodnemu delu, ki ima truda pa tudi vnetila, in to so ravno stari klasikarji. Tudi tukaj veljajo Horacijeve besede, čeravno jih je izrekel v nekaj družem pomenu, rekoč: „Sumite materiam vestris, qui scribitis, aequam veribus, et versate diu, quid fere recusent, quid valeant humeri.“

Dalje je tudi gotovo, da izverstni prevodi množijo domačo literaturo. Poglejmo le na Nemca Vossa, ki je s svojim Homerom kakti v hipu napeljal nemško pesništvo na drugo gladkejšo stezo. Obenil je pozornost od malenkosti na krasne stvarine. Učil se je pri starih Gerkih, da zahtevajo krasni predmeti, uzvišene misli krepke in primerjene govorice. Učil je druge, kako naj tehtne pojeme v kratkem izrazijo. Doversil in izpeljal je nemški heksameter, kterege so sicer rabili že v 14. veku, pa ga še Klopstock ni popolnoma imel; nemški heksameter je dobil še le po Vossu stalne pravila. Že pred je prestavljaj Homera Bürger, toda v jambih, Bodmer ga ni prav razumel, Voss pa je pokazal pravo pot prevajanja. S svojim Homerom si je pridobil neminljivo slavo in veliko je pomogel nemški literaturi. Naj še pristavim, kar pravi prof. Bonitz o dobrem prevodu: „Und wird der homerischen Dichtung auch der Blütenstaub abgestreift durch Aufgeben der Klänge des Originals und Uebertragung in eine andere Sprache, so bleibt doch ein gesunder Kern wahrhafter Poesie so unverilgbar, dass jedes der Kulturvölker der modernen