

Esej

NA RUČKU KOD IMANUELA KANTA

Danijela Vučević

Univerzitet u Beogradu, Medicinski fakultet, Srbija
danijela.vucevic@med.bg.ac.rs

Uvod

„Imao sam sreću da upoznam filozofa koji je bio moj učitelj. On je u svojim razvojnim godinama imao smer-nost mladića, što će ga, kako verujem, pratiti i u njegovoj najdubljoj starosti. Njegovo otvoreno misaono čelo bilo je sedište nerazorive vedrine i zadovoljstva. Najmisaoniji govor tekao je iz njegovih usana. Uvek je bio raspoložen i spreman za šalu i dosetku, a njegovo učeno predavanje bilo je najzabavniji način ophođenja. S mnogo duha istraživao je Lajbnica, Volfa, Baumgartena, Kruzijusa, Hjuma, zatim prirodne zakone Njutna, Keplera i ostalih fizičara. Veliko zanimanje kod njega su pobudili i Rusoovi spisi koji su se tada bili pojavili: Emil i Julija ili Nova Eloiza. Proučavao je i nova prirodna otkrića. Izvori za njegova predavanja bili su spoznaja prirode, zatim moralna vrednost čoveka, ljudi, naroda, istorija prirode, učenje o prirodi, matematika i iskustvo. Cenio je znanje, nije bio bahat, nije stvarao sekte ni predrasude, i ni najmanje nije zaudio onome ko je pridonosio razvoju i osvetljavanju istine. Ohrabrivao je i ugodno primoravao na samostalno mišljenje. Njegovom je karakteru despotizam bio stran.“ Tako je Imanuela Kanta, filozofa i prosvetitelja koji je uneo revoluciju (kopernikanski obrt) u dotadašnji način razmišljanja o Bogu, vasioni i ljudima, doživljavao njegov učenik, a potom književnik i filozof, Johan Gotfrid fon Herder.

Immanuel Kant se svrstava među najbriljantnije mislioce u istoriji civilizacije. Ovaj utemeljivač filozofske kritike, koja je postala prekretnica u razvoju svetske filozofije,



Hrana za duh i trbuh

rođen je 22. aprila 1724. godine u Kenigsbergu (današnjem Kalinjingradu u Rusiji) u Istočnoj Pruskoj, u zanatlijskoj porodici, kao četvrto od jedanaestoro dece. Njegov otac Johan Georg Kant je izrađivao sedla, dok je majka Ana Regina vodila domaćinstvo. Kantova porodica je po očevoj liniji škotskog porekla, zbog čega je Kantov otac svoje prezime pisao kao *Cant*. Međutim, mada je uvek poštovao svoje škotske korene, Immanuel Kant je u svom prezimenu slovo C zamenio sa slovom K, kako bi ga prilagodio analogiji nemačkog jezika. Majka je rano uvidela natprosečno živ duh svog sina i svojski ga hrabrila tokom njegovog osnovnog obrazovanja koje je sticao u jednoj pijetističkoj školi. Naime, porodica Kant je ispovedala pijetizam (verski pravac nastao u Nemačkoj u 17. veku), koji je u to vreme bio vrlo popularan u istočnoj Evropi. Njegovi sledbenici su težili pobožnosti i moralu, pri čemu nisu obraćali previše pažnje na ispunjavanje crkvenih dogmi. Jedna od glavnih vrlina pijetista bio je naporan rad. Kada



Immanuel Kant (1724-1804)

je Kantu bilo 13 godina, njegova majka se razbolela i ubrzo umrla. *“Ona je zasadila i pothranjivala u meni prvu klicu dobroga, otvorila moje srce prodoru prirode, probudila i proširivala moja saznanja.”* Tako je kasnije Kant govorio o svojoj majci, koju je rano izgubio. Za sina jednog marljivog i čestitog zanatlije bio je to odlučujući životni zaokret, to jest pogled naviše prema kosmosu, zvezdama i duhu, koji ga je izdigao iznad nevolja svakodnevice. Kant je nastavio svoje školovanje, a potom je kao šesnaestogodišnjak upisao univerzitet u Kenigsbergu. U dvadeset i drugoj godini objavio je svoj prvi naučni rad, studiju iz fizike. Već tada je isplanirao svoj budući život (*„Ići ću svojim putem i niko me u tome neće zaustaviti“*). Međutim, iste godine umro mu je otac. Ostavši bez finansijske podrške, Kant je morao da se zaposli kao seoski i kućni učitelj. Uz to se i dalje bavio naučnim radom. 1755. godine Kant je objavio *Opštu prirodnu istoriju i teoriju neba ili ogled o ustrojstvu i mehaničkom poretku celokupne građe sveta izveden prema njutnovskim načelima*. S tim u vezi, Kant je čistim razmišljanjem došao do saznanja da su spiralne magline na nebu udaljene ga-

laksije. Bilo je to epohalno delo. Ipak, izostao je željeni poziv za mesto univerzitetskog profesora. Kant je prvo bio magistar, a potom docent. Prema tadašnjem običaju, predavao je veći broj predmeta, uključujući matematiku, etiku, logiku i pedagogiju. Kao docent je morao da živi od onoga što su mu plaćali studenti, koji su voleli njegov stil predavanja. Uvek tih i pomalo sklon mrmljanju, Kant je bio omiljen predavač. Umeo je da govori zanimljivo i zračio je poletnom mladalačkom energijom. Kada je najzad u četrdeset šestoj godini postao profesor, stalan prihod mu je pružio mogućnost da se bezbrižno posveti razradi svog velikog dela. Vodio je ustaljen, štaviše pedantno regulisan život. Njegovi poznanici ga opisuju kao *„elegantnog malog gospodina“*, jer se filozof, koji je bio niskog rasta (oko 157 cm) i slabe telesne građe (na mršavom pogurenom telu isticala se velika glava sa izrazito plavim očima i visokim čelom), oblačio po poslednjoj modi i ponašao dostojanstveno, trudeći se da sa svima prijateljski komunicira. Kantovi savremenici navode i njegovu potrebu da svoje svakodnevne poslove minuciozno podeli i ne odstupi od tog rasporeda. Čuvena je priča kako su jednog dana mnogi žitelji Kenigsberga zakasnili na sastanke, jer se Kant zaoкупio čitanjem Rusoovog *Emila* i zaboravio da na vreme izađe u svoju redovnu popodnevnu šetnju.

Kant je u svojim predavanjima uvek naglašavao da filozofija postavlja tri fundamentalna pitanja: Šta možemo da znamo? Šta treba da činimo? Čemu smemo da se nadamo? Po njegovom mišljenju, iz ta tri pitanja je proizlazilo četvrto pitanje: Šta je čovek? Smatrao je da je odgovor na prvo pitanje zadatak metafizike, dok na drugo pitanje treba da odgovori moral. Odgovor na treće pitanje može dati samo religija, to jest vera. Najzad, na četvrto pitanje odgovara antropologija. Kant je u svojim najpoznatijim delima (*Kritika čistog uma*, *Kritika praktičnog uma* i *Kritika moći suđenja*) na ova stara filozofska pitanja odgovorio na nov način, dodeljujući pri tom nove uloge pojmovima slobode i uma. Svoj život je proveo u rodnom gradu, izuzev neko vreme 1746. godine kada je radio kao učitelj u obližnjim selima. Njegove reči *Sapere aude – Imaj smelosti da se koristiš razumom*, postale su moto prosvetiteljstva. Kantova spekulativna analiza, kritička provera uma preko razuma i opažanja, kao i misao da čovek sam konstruiše svoj svet, zauvek će prožimati teoriju nauke i filozofije. Zahvaljujući svom asketskom životnom stilu, uspeo je da dočeka duboku starost. Preselio se u večnost

12. februara 1804. godine. Na Kantovom grobu pod severnim arkadama katedrale u Kenigsbergu, uklesane su reči koje predstavljaju suštinu njegovog života i rada: *Dve stvari ispunjavaju dušu uvek novim i sve većim divljenjem i strahopoštovanjem što se više i istrajnije mišljenje njima bavi - zvezdano nebo nada mnogom i moralni zakon u meni.*

Kantova podnevna trpeza

„Ako je telo neuhranjeno, tada ono ne može da nosi duh. Ako je telo preterano uhranjeno, tada duh ne može da podnosi telo /Immanuel Kant/.“

Obed i druželjubivo društvo za podnevnom trpezom kompletiraju Kantovo shvatanje o celovitosti čoveka. Njegovi gosti za stolom su tu „zbog njega“, kako bi osvežili i nadopunili jednostranost i usamljenost njegovog filozofskog delovanja. Oni dvostruko profitiraju, i u jelu i u duhu, a još više od sjaja i ugleda domaćina.

Kant nije bio oženjen. Sluga Lampe i jedna kuvarica brinuli su o njegovom domaćinstvu. Tačno u 13 časova Kant je pozivao svoje goste iz radne sobe, gde ih je dočekivao, u prostoriju za obedovanje, uvek sa istom rečenicom: „A sada, gospodo, počnimo!“ Broj gostiju kretao se između tri i devet, jer njih nije trebalo „da bude ispod broja Gracija, ali ni preko broja Muza“, kako navodi Kant u svojim predavanjima pod nazivom *Antropologija*. Dame nisu pozivane iako je Kant kao mladi naučnik bio poznat kao „galantni magistar“.

Kant je savesno proveravao sa svojim slugom Lampeom redosled jela koji su planirani za zajednički ručak. Međutim, niko od gostiju tu nije očekivao veće promene. Kantovo omiljeno jelo bilo je dinstano pečenje, koje je sa velikom pravilnošću i minimalnim varijacijama postavljano na okrugli trpezarijski sto. Osim pečenja, na jelovniku je uvek bila i supa, poslastica, i senf koji je kao poseban specijalitet Kant lično pravio. Na stolu je uvek bila i flaša crnog vina, koje je Kant voleo da pije, ali sa merom, za razliku od piva, čiju konzumaciju je na društvenim okupljanjima sa gnušanjem odbijao. Posle obilnog ručka, Kant nije imao običaj da uveče išta više jede. Shodno zapisima Kantovog biografa Štefena Diča, opuštajući zabavni razgovor na kraju je morao „uvek da prođe tri kruga: priča-nje, mudrovanje ili rasuđivanje, i pošalice. Time su same po sebi u ovom krugu bile zabranjene učene rasprave o usko filozofskim pitanjima. Ali ono o čemu se verovatno ipak

razgovaralo, bila su zbivanja na univerzitetu.“

Svaki gost se sam posluživao. Pri tom, sva otezanja u ceremoniji Kantu su do te mere smetala da nikad u takvim okolnostima nije propuštao da izrazi nezadovoljstvo, doduše bez ljutnje. Bio je, takođe, nezadovoljan ako bi gosti malo jeli, i to je držao za afektaciju. Iz njegove vizure, onaj koji bi se prvi poslužio bio je najučtiviji gost, jer time bi brže stizao red na njega. Za ovu odbojnost prema otezanjima Kant je imao opravdanje, budući da je uvek od ranog jutra naporno radio i do ručka ništa nije jeo. Otuda je, u poznijim godinama, ne toliko zbog stvarne gladi, koliko zbog izvesnog nagonskog nemira ili povremenih stomaćnih nadražaja teško uspevao da strpljivo sačeka dolazak poslednje zvanice.

Nije među Kantovim prijateljima bilo nijednog koji dan kada je trebalo da ruča sa njim nije smatrao danom posebnog užitka. Iako se nije držao kao učitelj, Kant je u najvišem mogućem stepenu upravo to bio. Čitavo obedovanje bivalo je začinjeno obiljem njegovog prosvetljenog duha, izlivenog prirodno i bez afektacije na svaku temu o kojoj bi se razgovor poveo. Tako je vreme letelo, od 13 sati pa sve do 16, 17 sati, pa i duže, na opštu radost i dobrobit. Kant nikako nije podnosio „zatišja“, kako je nazivao trenutne zastoje u razgovoru, ili periode u kojima je njegova živost posustajala. Nekako je uvek uspevao da nađe način da razgovoru povрати zanimljivost. U tome mu je znatno pomagao takt s kojim je iz svakog gosta izvlačio njegove lične sklonosti i pravce interesovanja, o kojima je uvek bio spreman da porazgovara s upućenošću i zanimanjem originalnog posmatrača. Domaća zbivanja u Kenigsbergu morala su biti izuzetno zanimljiva da bi im se posvetila pažnja za njegovim trpezarijskim stolom. Uz to, Kant je bio savršeno imun na manu koja pogađa veliki broj učenih ljudi, a to je netrpeljivost prema onima čija lična interesovanja unapred isključuju bilo kakvo prihvatljivo slaganje s njegovima. Stil njegove konverzacije bio je izrazito popularan, a nipošto naučan, tako da bi stranac koji je izučavao njegove naučne radove teško poverovao da pred sobom u liku tog zabavnog domaćina ima dubokoumnog autora *Transcedentalne filozofije*.

Teme razgovora za Kantovom trpezom crpile su se mahom iz hemije, meteorologije, geografije i politike. O dnevnim vestima, objavljivanim po javnim glasilima, raspravljalo se s nesvakidašnjom istražiteljskom revnošću. Prema svakoj priči kojoj nedostaju podaci o vremenu i

mestu, koliko god inače bila uverljiva, Kant je bio nepopravljivi skeptik i smatrao je nedostojnom prepričavanja. Toliko je oštrouman bio njegov uvid u srž političkih događaja i tajnu politiku koja ih vodi, da je govorio pre s autoritetom diplomate koji ima pristup kabinetskim poverljivim dokumentima, nego kao običan posmatrač grandioznih scena koje su se upravo u to vreme odvijale u Evropi. S tim u vezi, u doba Francuske revolucije izrekao je mnoge pretpostavke i paradoksalna predviđanja, naročito u pogledu vojnih operacija, koja su se ostvarila s jednakom tačnošću kao i njegova čuvena pretpostavka o praznini u planetarnom sistemu između Marsa i Jupitera, čiju je punu potvrdu dočekao kad je Pjaci u Palermu otkrio Ceres, a Olbers u Bremenu otkrio Palas. Ova dva otkrića ostavila su veoma jak utisak na njega i pružila mu temu o kojoj je uvek rado razgovarao, mada nikada, dosledan svojoj urođenoj skromnosti, ni reči ne bi pomenuo vlastitu dalekovidost kada je *a priori* pokazao verovatnoću takvih otkrića mnogo godina ranije.

Za Kanta nije bilo većeg zadovoljstva nego da svoje goste vidi srećne i dobro raspoložene kako ustaju od stola razgaljeni izmešanim duhovnim i čulnim užicima kakve su nudile njegove gozbe. Prilikom odabira gostiju za svoje ručkove, Kant je bez izuzetka poštovao dva pravila. Prvo je bilo da društvo mora biti raznoliko (državni zvaničnici, profesori, lekari, sveštenici i prosveteni trgovci), da bi se osigurala šarolikost konverzacije. Drugo pravilo je bilo da se pozivaju mladi ljudi, probrani među studentima s univerziteta, kako bi se u konverzaciju unela iskra veselosti i mladalačke razigranosti. Na taj način je Kant skretao misli s povremenih senki tuge zbog preranih smrti nekih mladih prijatelja koje je voleo.

Kant je u svojim predavanjima „*Antropologija u pragmatičnom pogledu*“ koja je držao od 1778. godine, pretočivši ih kasnije u knjigu, analizirao čulo ukusa i čulo mirisa. S tim u vezi, Kant je izričit: „*Kome nedostaje miris, taj uvek ima samo jedan krnji tupi ukus.*“ Uz to, on smatra da je miris nešto „*najnezahvalnije*“ i „*najnepotrebnije*“, kao i da njega ne vredi „*kultivisati i činiti ga finim kako bi se uživalo u njemu, jer ima više primera gađenja nego prijatnosti koje čulo mirisa može pružiti, tako da prijatnost posredstvom tog čula može takođe da bude samo površna i prolazna. Upravo istu takvu važnost ima i drugo čulo uživanja. Naime, čulo ukusa sa njemu svojstvenim prednostima, podstiče druželjubivost u uživanju, što prethodno čulo ne*

čini, a povrh toga i što je ono već na početku otvora preko kojeg hrana ulazi u crevni kanal već unapred prosudilo njenu vrednost; jer ona je svakako povezana s prijatnošću kao prilično sigurnim predznakom zadovoljstva, samo ako raskoš i slast nisu obmanule čulo... Ono što bolesnicima otvara apetit, to im se istog časa može dati kao koristan lek.“

Potpuno u skladu sa ovim shvatanjem, Kant referiše o povezanosti ukusa i podsticanja zdravlja putem ishrane u svom rektorskom govoru „*O lečenju tela, ukoliko je to stvar filozofa (De Medicina Corporis, quae Philosophorum est).*“ To odgovara njegovom stanovištu o prosvetčenosti kao „*izlasku čoveka iz njegove samoiskrivljene nezrelosti*“ iznetom u spisu „*Šta je prosvetčenost?*“. U tom spisu Kant ističe da „*čovek kroz intuitivno i stečeno znanje, kao i odgo-varajućim vladanjem nosi ličnu odgovornost prema svome telu. Telo ne bi trebalo držati u stanju zavisnosti od uma, ali ono isto tako ne bi trebalo da razvije prevlast nad umom.*“ Prema Kantu, ono što je odlučujuće nije telesni mehanizam, nego spoznaja proistekla iz iskustva. Kant je smatrao da nijedna vrsta nasilnog upada u prirodne cikluse, kao što su ekstremni vidovi asketizma ili kure mršavljenja, ne može biti ni od kakve koristi. „*Razumna*“ alternativa prirodnoj potrebi kakva je uzimanje hrane, za Kanta se, u krajnjoj instanci, sastoji u tome da obedovanje kao takvo poprimi karakter društvene manifestacije, druženja i dobrog, vedrog raspoloženja. Prijateljsko raspravljanje i smeh koji nastaje u takvoj atmosferi jesu važan lek, pomoć i sredstvo kantovske filozofije tela i duha.

Sredinom 18. veka pojam ukusa postaje osnovna kategorija estetike. Pri tom, on doživljava značajno proširenje. Naime, do tada je sposobnost prosuđivanja bila u prvom planu, a sada se radi o tome da se od onoga što je spoznato kao lepo u nama takođe probudi prijatno osećanje. Međutim, dok probanje gorkog ukusa, verovatno u vidu kafe, za stolom vladara Fridriha II biva površna zabava plemstva, uzajamno zabavljanje radi uveseljavanja „*srca*“ na ručku kod Kanta, u celini zadovoljava kako želudac, tako i čovekova očekivanja. To je pitanje uma. Kant označava ukus i kao „*moć prosuđivanja svega onoga čime je čovek u stanju da saopšti svoje osećanje svakom drugom čoveku.*“

Kafu, u salonima toliko omiljenu, Kant nije voleo, jer mu nije prijala, ali se zato sa oduševljenjem prepuštao dru-goj strasti, a to je pripremanje senfa i uživanje u njemu.

Gurmanske piKANTerije

Pripremanje senfa kao lekovitog sredstva, započelo je još u antičkoj Grčkoj. U osnovi su mlevena zrna gorušice (ljuća crna ili blaža žuta i bela), pomešana s vodom i obogaćena drugim začinima. Raznovrsnost ukusa postiže se dodavanjem raznih začina, biljaka, šećera, meda ili različitih alkohola. Koji je bio omiljeni Kantov recept može se samo nagađati. Pretpostavlja se da je Kant spremao senf prema sledećem osnovnom receptu, koristeći 25 grama žutih zrna gorušice, 25 grama crnih zrna gorušice, 5 grama soli, 30 grama vinskog sirćeta, 10 grama šećera i 40 grama vode, pri čemu ljutina i oštrina senfa varira u zavisnosti od udela ljutih crnih zrna gorušice.



Kantov senf

Kantov senf.- Zrna gorušice najpre dobro samleti, a to se danas najbolje radi u aparatu za mlevenje kafe. Samlevana masa, u svakom slučaju, ne sme da bude toplija od 30 stepeni, pošto inače aromatične materije ispare, tako da je neophodno mleti u intervalima i aparat stalno iznova isključivati barem na pet minuta kako bi sve moglo da se ohladi. U Kantovo vreme, zrna gorušice su se usitnjavala u avanu. Gorušičino brašno se zatim pomeša sa vodom, sirćetom, šećerom i solju, i pri tom se takođe traži strpljenje, jer što je duže pomešano, to senf biva bolji. Dakle, ovo bi sladokuscu trebalo da uzme najmanje pet minuta vremena, jer i gorušičino brašno počinje da bubri, i nadolazi tek posle izvesnog vremena.

Dinstana govedina u crnom vinu (Boeuf à la mode).- Meso u crnom vinu, zajedno sa lorberovim listovima, karanfilićima, zrnima bibera i orasima dva dana marinirati. Potom izvaditi iz marinade, posušiti i u pekaču ili dubljem tiganju na rastopljenoj slanini propržiti sa svih strana. Meso izvaditi i sada sitno iseckan crni luk propržiti u loncu, a potom i njega takođe ponovo izvaditi. Meso staviti nazad u lonac, sipati konjak i nastalim plamenom opržiti, to jest flambirati, dodati teleću nogu, prelići marinadom, dodati začinsko bilje, začiniti solju i biberom, pokriti poklopcem i u prethodno zagrejanom pećnici oko 2

sata dinstati na blagoj temperaturi. Meso nakratko izvaditi, propasirati sos i sa mesom ga ponovo staviti u pekač ili dublji tiganj i dodati šargarepu isečenu na krupne kolutove ili kriške i luk, i zatim daljih sat vremena peći. Nakon toga, meso i teleću nogu izvaditi, i govedinu pokrivenu ostaviti na toplom mestu da odstoji. Sos redukovati i začiniti solju i biberom. Meso iseći na kolutove, prelići sosom i sa povrćem servirati na sto. Ostaci dinstane govedine takođe veoma prijaju i kad su hladni sa senfom, ili sa senf-majonezom. **Sastojci.**- 1,5 kg do 2 kg goveđe plečke, 750 grama crnog luka, 4 deblje kriške dimljene proprane slanine, eventualno rasečena teleća noga, 1 flaša jakog crnog vina, 2 lista lorbera, 2 karanfilića, 10 zrna bibera, 15 polovina oraha, 6 cL konjaka, 1 vezica začinskog bilja, 750 grama šargarepe, so i biber.

Poslastica: Sveže voće i engleski sir.- Engleski sir zvani stilton proglašen je za "kralja među sirevima." Proizvela ga je sredinom 18. veka Frensis Polet u Melton Moubreju. Da li je ovaj sir bio Kantov favorit nije zabeleženo. Ono što je poznato je da se čuvenom filozofu ovaj sir sa modrikastozelenom buđi i jakim okrepljujućim ukusom veoma dopadao. I u današnje vreme je to jedinstven sir u Engleskoj sa zaštićenim poreklom. Mleko od kojeg se pravi ovaj sir se dobija jedino iz sedam mlekara u Lajčesteršajru, Derbišajru i Notingemšajru.

Klasičan, to jest tradicionalan način uživanja stiltona danas se skoro više i ne praktikuje. U cilindrično oblikovanoj masi sira pomoću vinske čaše dubljena je šupljina u koju se zatim sipalo vino porto, i pomoću jedne specijalne kašike sa ekstradugačkom drškom sir se jeo zajedno sa portom. Da li se na ručku kod Kanta sir na ovaj način svečano posluživao, ili je Kant jednostavno sa svežim kruškama ili jabukama završavao obedovanje, to se prepušta našem ukusu, odnosno našoj mašti na volju.

KORIŠĆENA LITERATURA

1. Ivana Milanović Hrašovec. *Filozofija i kuvanje – hrana za trbuh i duh*. <https://www.vreme.com/mozaik/hrana-za-trbuh-i-duh/>.
2. Marijana Rirmajer i Peter M. Štajner, *Filosofski kuvar : za stolom sa velikim misliocima* (Beograd: Logos, 2014.), 139-152.
3. Helge Hese, *Ipak se okreće: kroz svetsku istoriju u 80 rečenica* (Beograd: Laguna, 2010.), 213-219.

4. Tomas de Kvinsi, *Poslednji dani Imanuela Kanta* (Beograd: Paideia, 2006.), 12-16.
5. Milan D. Tasić, *Filozofija za p(r)olaznike* (Beograd: Portalibris, 2022.), 168-171.
6. Dragan Pavlović, *Od zvezdanog neba do moralnog zakona: filozofski eseji o činjenicama i vrednostima* (Beograd: Čigoja štampa, 2021.), 221-222.
7. Imanuel Kant, *Zasnivanje metafizike morala* (Beograd: Dereta, 2020.), 112-116.
8. Imanuel Kant, *Metafizika prirode: odabrani spisi* (Novi Sad: Akademska knjiga, Prirodno-matematički fakultet, 2016.), 11-23.
9. Ljubomir Petrović, Ivan Pudić, i dr., *Srbi o znamenitim Nemcima*, (Beograd: Evro, 1998.), 171-182.