

kateri primešajo nekoliko sladkorja. Seveda boste sedaj vprašali, kako nastanejo na čokoladi tiste lepe, ravne zareze in vdolbine, s pomočjo katerih se da čokolado zlomiti v majhne koščke. Za tako čokolado je treba kakaovo gmoto izboljšati. To napravijo na velikih jeklenih valjih, kamor iztisnejo snov in ji pridenejo nekoliko vročega kakaovega masla, to pa radi tega, da je čokolada bolj mehka in se raje lomi. Za izdelavo mlečne čokolade pa pridenejo temu testu še nekoliko posušenega in v prah zmletega mleka. Nato tekočo čokolado zlijejo v različne kalupe in oblike, v katerih so znane zareze, napisi in vdolbine, in jih postavijo v hladilnico. Ko se je čokoladno testo strdilo, ga iztolčejo iz posod, nakar pride k zavijalnemu stroju, ki zavije čokolado v štaniol.

Vsega dela v teh tovarnah pa ne opravljajo stroji, temveč tudi spretni delavke. Ko je kakao zmlet, pride v prostor, kjer ga tehtajo. Tu ga delavka vsiplje v stroj in ta ga avtomatično (sa-

mogibno) odtehta v majhne in večje podstavljene zavojčke in vrečice. Nato priromajo te vrečice na posebnem gibljivem traku, ki se premika vedno naprej, k mizi za zavijanje, kjer sedi sedem delavk, ki zavojčke z dobro dehtečo vsebino zavijajo v papir, povežejo z motvozom in pritradijo nanje plombe (košček svinca). Če vam povemo, da napravi stroj za izdelovanje kakava v desetih urah 570 kilogramov te dobrote, potem si šele lahko predstavljate, kako ogromno delo napravijo delavke. Vzemite svinčnik in izračunajte! Dobili boste, da mora ena delavka vsakih 8 sekund zaviti, zavezati in plombirati eno osminko kilograma kakava. Za to je potrebna že precejšnja spretnost, da zmorejo to hitrost. Tudi tukaj narekuje čas in hitrost stroj; prsti mu morajo urno slediti. Kadar torej hrustate sladko čokolado, pomislite malo tudi na ogromno delo, ki je z njo v zvezi in ki je napravilo to hranilo tako okusno in prijetno.

Sicer pa: dober tek!

Z a s p r e t n e r o k e

Dršalka

Le pogledjte jo, to majhno dršalko. Kako je ljubka! Če ste le malo spretni, vam bo hitro pokazala, kako se zna drsati.

Narišite na papir sliko št. 1 in 2 ter ju nalepite na lepenko. Slika št. 1 predstavlja dršalkino krilo, slika št. 2 pa život. V krilo napravite zareze, kakor vam kaže slika, potem ga zvijte in kavlje pritrđite v zareze, jeziček, ki je na koncu života, pa vtaknite v srednjo zarezo. Tako je dršalka gotova. Pod krilo ji vtaknite kroglico, navadno frnikulo in nagibajte lepenko, na katero ste jo postavili, lahko na vse strani. Dršalka bo ubogljivo sledila vašim gibom ter se drsala.

