

umijte kakor vam je ljubo in drago!»

»To je mož od fare, kakršnega še Abesinija nima,« so rekli Solatniki in so šli domov. Natočili so vina v korito in ker ni šlo vse v eno, so privlekli več korit ter jih napolnili s črnino. Noč je bila ledenomrzla, Solatniki so pravili, da ima vrag za nohtom mlade. Zjutraj so z veseljem opazili v koritih zmrznel led. Prinesli so krtače in tople vode. Eden je celo privlekel kos mila, za birmo ga je dobil od botra, in pričeli so umivati vino, da je bilo veselje. Potili so se že kakor ptujski špeharji, delo je šlo od rok in črna brozga je brizgala iz korit. Kmalu so bila korita prazna. So bili Solatniki tako vneti pri delu, da niso niti opazili praznih korit in so ribali ter umivali korita tako dolgo, da so se svetila kakor sneg. Okrog in okrog pa je bilo polno črne brozge.

»Holaj, sedaj je pa čisto,« so rekli vsi zasopihani in nehali. Je prišel tačas oča Mrdun, pušeljc je imel za klobukom. Stopil je med verne mu Solatnike in vzdiknil:

»Kaj pa naj pomeni to?«

»To pomeni,« je dejal eden ter se odkašljaj. »to pomeni, da smo umili vino, ki vam ga poklanja v majhen

dar vesoljna občina za vaš velik in imeniten god, ki ga slavite danes, in vam v imenu nas vseh dovolim, da pokusite vino iz naših korit.«



Je bil oča Mrdun ginjen kakor Abraham, ko je umrl — in je dejal

»Lepo, lepo, zelo lepo od vas, da me tako spoštujete in ljubite. Vino iz korit bom popil jaz, a ono po tleh pa vi! Potem si pa še svoje umazane buče tako dolgo umivajte in drgnite, da vam izginejo ko kafra, možakarji prismojeni!«

## Izdelovanje čokolade

Najvažnejša surovina pri izdelovanju čokolade je kakao. Tega pridelujejo pod imenom kakaovec na obalah Afrike in v Nizozemski Indiji, kjer raste v podobnih grmih kakor pri nas paprika ali paradizniki. Ko postanejo plodovi zreli, jih potrgajo od rastlin, izluščijo iz strokov zrna, jih posuše, zamotajo v vreče in odpošljejo čez širno morje v naše kraje v tovarne, ki jih je nešteto v vseh deželah, posebno pa se ponašata z njimi Italija in Švica.

V tovarnah kakaova zrna očistijo, zlomijo, da jih je lažje mleti, in nato zmeljejo v prah. Ker pa vsebujejo ta zrna obilo maščobe, jim je treba to mast odvzeti. To se zgodi v velikih vodovodnih stiskalnicah. Istisnjeno suho snov imenujejo strokovnjaki kakaovino ali kakaovo pogačo, iztisnjeno mast pa kakaovo maslo. Kakaova pogača pride nato v mlin, kjer jo še enkrat premelejo. Po tem postopku je kakao že narejen in je tak, kakor ga prodajajo v trgovinah.

Kako pa nastane čokolada? Čokolado izdelujejo iz že imenovane kakaovine,

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 kavljje 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.

