

Deset japonskih zapovedi.

Znano je, da Japonci svojim otrokom že v nežni mladosti vcepijo ljubezen do domovine, do lepe rodne zemlje. In ko dorastejo, so pripravljeni na žrtve za svojo domovino. Zato se morajo Japončki, ko počno hoditi v šolo, naučiti nastopnih deset zapovedi, ki jih je predpisala država:

1. Temelj vseh kreposti je upoštevanje zakonov. Prevzvišeno osebo vladarja moraš častiti z globoko ljubeznijo in biti vdan domovini s srcem in dušo.

2. Svoje starše moraš spoštovati, jim biti srčno naklonjen ter se vedno spominjati ljubezni in dobrot, ki so ti jih izkazali.

3. Bratje in sestre se morajo ljubiti med seboj in živeti v slogi.

4. Vsakdo mora stremeti po vsem plemenitem, izogibati se zla in biti dober in prijazen napram prijateljem in tujcem.

5. Laž je grda lastnost. Bodi vedno odkritosrčen in pravičen!

6. S proučevanjem preteklosti boš razumel sedanost; zato skrbi z največjo vnamo za svojo duševno in srčno vzgojo.

7. Tolaži tiste, ki so nesrečni, in uporabi vse sile, da priskočiš nesrečnikom prijateljsko in dobrosrčno na pomoč.

8. Vsaka bolezen pride skozi usta v tvoje telo. Zato skrbno pazi, kaj ješ in piješ.

9. Ohrani vedno plemenito čuvstvovanje in stremi više, tudi če te tlačijo neprijetne življenske okoliščine.

10. Ravnaj se zvesto po navodilih pradedov v čast domače hiše, svojega imena in domovine.

Čudna jedila.

Glede izbire jedil poznamo v živalstvu posebnjake, katerih tek je usmerjen samo na posebno jed, n. pr. gosenice, ki žro le listje nekaterih rastlin; so pa tudi bitja, katerih jedilni list je izvanredno bogat in pester. K tem bitjem prištevamo kajpak tudi človeka. Vse dele najrazličnejših rastlin: korenine in stebila, liste, cvete in sadeže, in vse vrste živalstva uporabljajo človek za hrano, celo žuželke mu nudijo okusno živilo.

Ne samo v starem veku, kakor je zapisano v sv. pismu, še danes so kobilice pri večini vzhodnih (orientalskih) narodov zelo priljubljena jedača. Arabci jih posuše na solncu, zmeljejo v fino moko in pečejo kakor pogačo, jedo jih pražene v sirovem maslu ali olju ali zmečkane in pomešane s kamiljim sirom. Domačini z Madagaskarja (otoka v Indijskem Oceanu, vzhodno Afrike) si jih pripravijo tako, da jih najprej sušijo v velikih ponvah nad ognjem, nato pa kuhajo v masti in mešajo z rižem. Nekatera zamorska plemena Srednje Afrike jih pa skuhamo v gosto rjavo juho. V Alžiru so zelo priljubljene kuhane in močno soljene kobilice; v nekaterih ruskih pokrajinah pa veljajo te živalce, posušene v dimu, za pravcato sladčico. Na Kitajskem, kjer imajo še prav posebno čuden jedilni list in neobčutljive želodce, ugajajo iz vrste žuželk bube sviloprejca, na Francoskem pa še danes jedo ličinke rujavega hrošča (ver blanc). V Avstraliji lovijo domačini na pobočjih visokega gorovja Bugong Mountains velike metulje. Od dima in ognja, zakurjenega pod drevjem, popadajo omamljene živalce z vejevja na tla, nakar jim osmode noge in krila; iz trupel pa napravijo testo, ki ga jedo v obliki kolača.