

Kruh pri raznih narodih.

Že v najstarejših časih so si znali ljudje na najbolj različne načine pripravljati iz žit moko, svojo vsakdanjo hrano. Gotovo so pa to moko uživali spočetka kar siróvo, saj so delali tako še dosti kasneje tudi Indijanci na svojih pohodih. Pozneje pa, mogoče jih je narava sama privedla do tega — kadar je, recimo, dež namenoma spremenil suho moko v močnato obliko — so si s tem, da so jo mešali z vodo, pričeli pripravljati neke vrste močnik ali kašo. Še dandanes je kaša v različnih sestavinah vsakdanja hrana ne samo mnogih malih narodov, temveč celo narodna jed velikih plemen, kakor n. pr. polenta pri Italijanih (Rimljani so jo imenovali pulmentum), ovsena kaša Skandinavcev in pri Slovanih, tudi pri nas, prosena kaša — otročja paša.

S sušenjem teh močnatih jedi v žarečem pepelu ali na razbeljenih kamnih pa so pridobili, da so se jedila dalj časa ohranila. Kot peči za peko so služile prvotno in so v rabi še danes različno oblikovane zemeljske dupline in luknje; Sambezijanci (zamorsko pleme v Srednji Afriki) pečejo takole: Najprej izkopljejo v zemljo veliko jamo in zakurijo v njej ogenj. Ko je vsa notranjščina pošteno razbeljena, položijo v njo kruh ali meso in pokrijejo vse skupaj z vročim pepelom, žerjavico in zemljo. Nad vsem tem pa napravijo še en ogenj in ga puste goreti preko noči. Drugo jutro pa žerjavico razkopljejo in poberejo iz jame pečeni kruh ali meso. Zemeljske duple, v katerih pečejo in pražijo na razbeljenih kamnih, uporabljajo tudi domačini na Polinezijskih otokih. Na tla srednjeglobeke jame položijo za pest velike in kolikor mogoče ploske kamne, zakurijo na njih ogenj iz dračja in drv in ko je vse pogorelo, pometejo pepel in žerjavico proti stenam. Potem položijo jedila, skrbno zavita v bananine liste, na vroče kamne, razprostro preko njih drugo, plast razbeljenega kamenja in žerjavice in zamašijo slednjič jamo s prstjo.

Sedaj pa k pripravljanju kruha! Če pričnemo na severu naše zemlje, najdemo pri Japoncih kruh iz ovsene kaše, ki je pomešana s stolčnim smrekovim lubjem. Ta kruh si napravijo tako, da najprej kašo in lubje fino zmeljejo, nato izobličijo testo v velike ploščate pogače in ga pečejo kar nad ognjem.

V severni Švedski napravijo testo za kruh iz ovsene in ječmenove moke. V revnejših družinah imajo za nas morda nedoumljivo navado, da pečejo kruh samo nekajkrat v letu, seveda takrat v velikih množinah. Zato jim pa ta kruh, ki ga je treba večkrat sekati s sekiro, tako je trd, gotovo ne služi za užitek, temveč edino le za prehrano. V najstarejših časih so pa pekli Švedi kruh iz smrekovega lubja in graha. Še bolj skromni so Islandci, ki naberejo mah po skalah, ga zmeljejo v fin prah in pripravljajo iz njega, ko se je dovolj osušil na solncu, tečen kruh.

Malorusi primešavajo še danes moki za peko drevesno lubje in zdrobljeno slamo. V Sibiriji in na severu Kitajske pečejo kruh iz ajde, v južni Kini in na Japonskem pa iz riža in prosa. Tudi v Egiptu, Arabiji in Mali Aziji uporabljajo te rastlinske snovi, četudi ne v toliki meri.

Zelo okusen kruh, ki bi prijal tudi našemu okusu, je perzijski kruh iz riževe moke in mleka. Peči so v tej deželi prav svojevrstne in podobne po svoji obliki majhnim, v zemljo zakopanim kadem, katerih stranice so gladko izzidane. Kadar pečejo kruh, zakurijo na dnu kadi ogenj, da razbeli stranice. Nato zavijejo testo v drevesne liste in jih hitro pomečejo v peč. Pravijo, da ta kruh ni samo zelo okusen, temveč tudi močno redilen.

V Venezueli razlikujejo dvoje vrst kruha: »kruh bogatih« in »kruh revežev.« Prvi je prvovrsten pšenični kruh, med tem ko je drugi, ki ga užije-

vajo le revnejši sloji, znan pod imenom »oropas« in je mešanica koruzne moke z maslom in vodo; po obliki je podoben jajcu. Je zelo kisel, lepljiv in težko prebaven, ker je največkrat premalo pečen.

Kmetje iz pokrajine Ogliastro na Sardiniji peko mlince iz želodovega testa in zmlete gline. Najbolj čudno pecivo pa je gotovo kruh, ki ga peče zamorsko pleme v Vzhodni Afriki ob Nyassa-jezeru. Je to pogača iz moke in posušenih mušic, ki jo jedo z izrednim užitkom.

Kruh najdemo torej povsod po vsem svetu, pri vseh narodih, velikih in malih, pri revnih in bogatih, toda povsod v drugačni obliki!

Dušanove igrčke.

1. Z m a j.

Vetrovno je zdaj.

Po zraku

k oblaku

na traku

se dviga moj zmaj!

2. P a j a c.

Pajac je modrijan,

ker resno se drži

in dan na dan

samo molči.

3. M e d v e d e k.

Čudna to ti je zverina,

je velika in debela,

je ponižna in vesela

in doma je iz Berlinal!

Ta zverina

je medvedek,

kupil ga je dedek.

4. Ž o g a.

Velika žoga,

kako uboga!

Zdaj: Hop!

leti

pod strop,

zdaj se vali

po tleh —

o, to je smeh!

5. N o e t o v a b a r k a.

Glej, na kraju jarka

Noetova barka

čaka na odhod

k solnčecu na vzhod.

Marijana Željeznova-Kokaljeva.

Šaljiva vprašanja.

Kdo udarja brez rok?

*

(Sre.)

Kdo vse sliši, pa nič ne reče?

*

(Uho.)

Kateri je najmlajši dan?

*

(Današnji dan.)

Kaj je med goro in dolino?

(Besedica »in«.)

Kdo ima vedno zadnjo besedo?

*

(Odmov.)

Katere škarje ne režejo?

*

(Rakove.)

V katerem kraljestvu ni tatov?

*

(V nebeškem kraljestvu.)

Kaj je topleje kot kožuha?

(Dva kožuha.)