



STRIC PAVEL:

## Z delom se učimo!

(Dalje.)



a danes zopet nekaj novega!

### III. poizkusi:

a) Daj nekaj ječmenovih zrn za 2–3 dni v vodo ter jih potem na enakomerno toplem prostoru razprostri, da vzkale. Ko so kali do 1 cm dolge, posuši zrna na zraku, poreži kali, zreži zrna ter jih polij s toplo vodo! Kakšen okus ima voda?

b) S to vodo — brez zrn! — napolni steklenico, prideni prav malo kvasu ter pusti to več dni na toplem prostoru!

c) To steklenico pusti sicer v miru, vendar opazuj, kaj se vrši!

č) Poduhaj po večih dneh tekočino ter določi, po čem ima duh!

d) Opiši tudi — komur je znan — postopek pri napravljanju vinskega ali sadnega mošta!

e) Pri poizkusu dobljeno tekočino daj v kozarec ter jo prihrani za poizkuse, navedene v naslednji številki „Zvončka“!

1. Pod a) dobljeno vodo daj v steklenico, ki jo zamaši z zamaškom, skozi katerega si na trdno napeljal upognjeno stekleno cevko v kozarec, napolnjen z raztopino živega apna v vodi! Opazuj, kaj se godi! Če dolgo nič ne opaziš, prav počasi malo segrej kozarec z raztopino!

2. Po večih dneh precedi vsebino steklenice, jo vlij v posebno steklenico z upognjenim dolgim vratom (kakor jo kupiš za mal denar v drogeriji ali pri steklarju) ter segrevaj tako, da uhajajo hlapovi iz tekočine v drugo steklenico, ki si jo položil prazno na mrzlo vodo!

(Ta postopek imenujemo destiliranje.)

3. Tekočino, ki si jo dobil pri destiliranju, vlij v epruveto, jo segrevaj, zgoraj pri odprtini pa drži užgano šibico!

(Dalje.)



Od leve na desno: Pravnik Stanko Sajovic iz Kranja; praporščak Andrej Suhadolnik, učitelj v Kranju, padel na bojnem polju; praporščak Leopold Ažman, učitelj v Socrašiči, padel na bojnem polju; učitelj Peter Jočič iz Dobrave pri Kropi na Gorenjskem.

