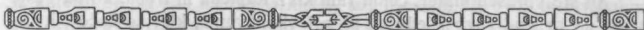


neučiteljskim listom, koder se posebno zavzema za napredek šolstva in za pravice učiteljskega stanu. Izdal je tudi nekaj samostojnih del, n. pr.: Domača vzgoja, Avstrijski junaki, Slavoj in Ljudmila, Pripovedke iz avstrijske zgodovine. — Profesor dr. Karel Glaser obširno govori o Dimnikovem pisateljskem delovanju v IV. delu (str. 310 in 311) svoje »Zgodovine slovenskega slovstva«.

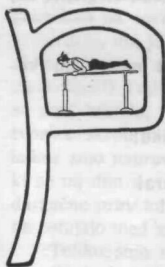
Kakor je Dimnik lepo vzgojil svoje otroke, tako skrbno, ljubeče in očetovsko skrbi tudi za pouk in vzgojo sebi in svojemu zavodu izročene mladine. O njem pač lahko trdimo, da je učitelj z dušo in telesom, ki mu je bolj kakor vse drugo na srcu blaginja in sreča slovenske mladine! Na tisoče je učencev, ki so izšli iz njegove šole in ki danes zavzemajo odlična mesta in službe širom naše domovine, a ki so vsi svojemu ljubeznivemu učitelju in vzgojevalcu ohranili najhvaležnejši spomin! Vsem tem se pridružujemo tudi mi, želeč Jakobu Dimniku ob šestdesetletnem slavu njegovega rojstva še obilo srečnih in zdravih let! — Slovenski narod uživa sadove njegovega dela. Ta zavest mu bodi plačilo in odlika!



STRIC PAVEL:

Z delom se učimo.

(Dalje.)



poizkusi V:

- a) Pregrizni pšenično (rženo) zrno in opazuj različno barvo ob robu in v sredini!
- b) Zveči zrelo žitno zrno in opazuj pri tem nastalo lepljivo snov!
- c) Glej, kako mesi mati kruh in opazuj: katere snovi vzame; kaj pridene; kako gnete testo; kaj napravi z zgnjetenim testom; kako testo shaja!
- č) Kako se napravi iz testa hleb in kako se daje v peč?
- d) Kako se testo v peči izpremeni?

Ne neobhodno potrebni, pa primerni so še naslednji poizkusi, ker se bomo pri odgovorih ozirali nanje:

1. Napolni ozek kozarec z vodo, stresi vanj malo moke ter to dobro premešaj; nato prilij nekoliko jodove raztopine!

2. Zmešaj pšenično moko z malo vode, da dobiš gosto tvarino! To razredči z vodo ter daj na tanko cunjico, ki si jo razprostrl nad praznim kozarcem! S tem, kar ti ostane na cunjici, zlepi dva papirna listka!

3. Primeri uspehe teh dveh poizkusov s podobnimi poizkusi pod I! Kaj sklepaš iz tega?

Odgovor k poizkusom IV.:

Ko smo govorili o poizkusih III., smo dognali, da smo pustili v kozarcu tekočino, v kateri je bil alkohol. Za nekaj dni smo zapazili na tekočini belkaste pene, tekočina sama pa nam je zadišala kislo. Pene so se sčasoma zgostile ter napravile na vrhu kisov klobuk, pod tem pa smo našli pravi pravcati kis ali očet.

Kako se je to zgodilo?

Alkoholovita tekočina je stala v odprti posodi na toplem zraku, iz katerega je prinesla očetna glivica, ki se nahaja tudi v zraku, kisik; na tekočini se je glivica hitro razmnožila ter dovajala tekočini vedno več kisika, tako da se je napravila očetna kislina — ali kakor pravimo: tekočina se je skisala. Da se lahko kako snov skiše (kaj vse se lahko?), je treba: 1. alkoholovite tekočine z manj kot 10% alkohola, 2. primerne toplote (12—36° C), 3. pristopa zraka in z njim kisika, 4. prisotnosti očetne glivice. Na ta način dobivamo vinski in sadni (tudi pivovi) kis, rabi se pa tudi očetna kislina, zmešana z vodo.

Ali ste vprašali mater, čemu rabi kis? Kaj neda ni treba, ko pa veste sami, da za začimbo jedil ali pa pri vkuhavanju, kjer se hoče ohraniti jestvine užitne dlje časa.

VI. Poizkusi z jajcem :

a) Skuhajte kurje jajce v trdo, ga prerežite podolž ter določite njegove dele!

b) Denite sirovo jajce v kozarec vode, segrejte malo in glejte, kaj se godi na jajcu!

c) Kako barva mati velikonočne pisanke (pirhe)?

č) Kakšna je razlika na notranji strani lupine pri navadnem kuhanem jajcu in pri pisanki?

d) Segrevajte sam beljak!

e) Pustite sam beljak za več dni na odprtem krožniku!

f) Segrevajte sam rumenjak!

g) Položite za nekaj časa v rumenjak košček srebra!

h) Položite za nekaj časa košček srebra v žveplo!

i) Kaj dokazujeta poizkusa g in h?

k) Čemu rabimo jajca?

l) Od katerih živali jih dobivamo?

Posebna poizkusa :

1. Segrevajte nekaj jajčne lupine ter vlijte nanjo kapljico žveplene kisline!

2. Napravite isti poizkus s kosom apnenca!

Odgovori na poizkuse V. o kruhu.

Pri svojih odgovorih se oziramo najprej na poizkuse 1.—3. S primerjanjem s poizkusi I. (pri skrobu) smo dognali, da vsebuje ta moka skrob in da je tudi v njej lep, kakor smo ga našli že pri čistem skrobu.

Opiraje se na opazovanja a—d pa pogovorimo v naslednjem naš najimenitnejši živež — kruh. Medtem ko zbiramo ta svoja opazovanja, še poslušajmo razgovor med očetom in sinom Tončkom.

O č e : »Tonček, odkod dobivamo kruh?«

T o n č e k : »Mati nam ga speče iz moke.«

O č e : »Kje pa jemlje mati moko?«

T o n č e k : »Kupi jo pri trgovcu in ta jo dobi pri mlinarju.«

O č e : »Odkod ima moko mlinar?«

T o n č e k : »Ta zmelje žito v moko.«

O č e : »In kje dobiva mlinar žito?«

T o n č e k : »Žito zraste na polju.«

O č e : »Da pa zraste, to da Bog v svoji dobrotljivosti. Pošilja nam na njivo toplo solnce in blagodejni dež, da more žito rasti in zoreti. Zato je prav, da se zahvalimo vsak dan ljubemu Bogu in ga prosimo v molitvi z besedami: Daj nam danes naš vsakdanji kruh!« —

Kruh iz moke, moka iz žita — pravi Tonček. Najnavadnejša žita, iz katerih se pri nas napravi moka, so: pšenica, rž, oves in pridenimo še koruzo. Pregriznimo to ali ono žitno zrno, vidimo, da obstoji iz l u p i n e, ki daje pri mletvi o t r o b e in iz m o k e ; kolikor bolj proti sredi, tem belejša je ta, in iz sredine pšeničnega zrna dobiva mlinar najbelejšo in najboljšo moko. Če zvečimo zrno, se napravi s slino zgoraj omenjeni l e p, ki je poleg s k r o b a najvažnejše hranilo v kruhu.

Da razumete, zakaj sta ti dve hranili tako važni, je treba, da izpogovorimo na tem mestu sploh besedico o hranitvi. Da opravi stroj svoje delo, mu je treba gonilne moči; ali ga goni človek ali žival, voda ali veter, para ali elektrika. (Poiščite si primere posameznih gonilnih moči sami!) Tudi človeško truplo je tak stroj, ki rabi gonilnih moči. Te so zanj hranila, ki napravljajo v telesu kri in maščobo. Lep je krvno tvorilo, skrob pa tvarja maščobo. V testu se oboje lahko loči po načinu, kakor smo napravili to v 2. poizkusu; v kozarec odteka z vodo skrob, ki se na dnu seseda, lep pa ostane v cunjici. Lep ina to slabo lastnost, da začne prav kmalu gniti — zato je paziti na to, da kruhove drobtinice ne ostajajo med zobmi, ker prehaja od lepa gniloba tudi na te.

Toliko smo morali omeniti izven razgovora o kruhu, k čigar napravljanju prehajamo v naslednjem.

(Dalje.)

