

STRIC PAVEL:

Z delom se učimo.

(Dalje.)

Odgovori o jajcu:



Na podolž prerezanem, v trdo kuhanem jajcu prav lahko določimo njegove dele. Zunaj ga zastira trda lupina, pod njo je še tanka kožica, bela trda snov je beljak, v katerem tiči bolj ali manj okrogli rumenjaki. — Pomenimo se o posameznih delih, kakor so nam jih pokazali poizkusi!

a) O lupini pravimo, da je apnenasta. Spoznali smo, da je resnica, zakaj ko smo ulili nanjo žvepleno kislino, so se napravili mehurčki, kakor se nam je zgodilo, ko smo polili kos apnenca. A vemo o lupini še več; v kozarcu vode so se napravili na površju jajčne lupine mali mehurčki, ki niso bili nič drugega kakor zrak ki se je morala umikati iz jajca vodi, ki je silila vanje. V jajcu, da je bil zrak? Bil, bil — in na prerezanem, v trdo kuhanem jajcu smo našli tudi prostor njegovega bivanja: beljak se odzunaj ni lupine tako trdo tiščal, našli smo vanj globoko vdolbino, kjer je bil zrak. »A voda ga je pregnala?« vprašujete. Ravno voda in silila je v jajce skozi luknjice v lupini. Ne verjamete? No, dobro! Saj jih poznate velikonočne pisanke ali pirhe — mati jih da v rdečo prežiljko, raztopljeno v vodi, a barva se ni prijela jajca le odzunaj; ko ste pisanko olupili, je bila lupina tudi znotraj rdečepikčasta. Prežiljka je zlezla skozi luknjice v lupini za lupino samo. O važnosti teh luknjic govorimo še pozneje; omeniti moramo le še, da pa zastira popolnoma beljak spodnja tanka kožica, ki je tako gosta, da spušča pot le zraku. (Seveda se drugih plinov tudi ne more ubraniti).

b) Obrnimo se k beljaku! Ko smo ga segregali, nam je skrknil; na zraku pa, kjer je voda izhlapela, nam je ostala le steklenasta snov beljakovina, ki je bila vzrok skrknjenju v toploti. Taka je namreč njena lastnost. O njej sami pa povejmo, da tvorijo vse beljakovine glavni del živalskega in rastlinskega trupla in da so torej tudi za vsako truplo preimeno hrano.

c) Kakor beljak je skrknil v toploti tudi rumenjak, kar nam kaže zopet na to, da se nahaja beljakovina tudi v njem, a vendar je ni toliko kot v beljaku, kjer smo dognali le njo in vodo. Poizkusa gin h sta nam povedala s tem, da je srebro počrnilo v obeh slučajih, kar se zgodi pri žveplu, da smemo sklepati nanje tudi v rumenjaku. Poleg še nekaterih drugih snovi je v njem tudi precej maščobe, in s tem smo določili njegove glavne sestavine.

S tem pa smo tudi dognali, da je jajce zaradi teh sestavin (vode, beljakovine in maščobe) preimeno hrano. To vedó ljudje prav dobro

in Vam, dragi moji, Vaša mamica gotovo privošči dobro jajčno jed, prirejeno tako ali tako, kadar vidi, da je treba Vašemu truplu še prav posebno dosti redilnih snovi.

Skoro da mi ni treba praviti, odkod da dobivamo jajca. Največ rabimo kurja, a ne zametujemo prav nič ne račjih ne gosjih. Kot posebna dobrota se uživajo pribina jajca (od ptiča »priba« ali »vivek«), jajca ribe jesetra pa prihajajo naprodaj pod imenom »kaviar«.

Kakor pa si radi privoščimo vse te jedi s slastnim pečenjakom vred, vendar ne bomo mislili, da nesejo kure, race, gosi in vsi drugi jajca kar nam v hrano. Že to, da se ne menimo, da bi uživali jajca vseh ostalih ptic, rib, žuželk in še mnogo, mnogo drugih raznovrstnih živali, nam pripoveduje, da imajo vsa ta izležena jajca v narodi svoj posebni namen. Ne motimo se; saj vemo, da nasadi gospodinja, ki hoče dobiti piščance, koklji jajca, iz katerih se izvleče v treh tednih piške. Vsa jajca so izležena zato, da pridejo iz njih na svet mlade živalce, in vsa hranila so nakopičena v njih le zato, da se pita z njimi živalca, preden odpre lupino in pride na svetlo.

Zdaj nam bo pa tudi jasno, kakšen pomen imajo luknjice v lupini: mlada živalca v lupini potrebuje zraka in skozi te prihaja do njih od zunaj. Če pa hočemo mi jajca hraniti, so nam docela odveč, zakaj z zrakom prihajajo v jajce tudi snovi, ki povzročajo gnilobo. Da se to prepreči, je treba luknjice zadelati, kar se zgodi lahko na različne načine.

VIII. Poizkusi o mesu:

Ker imajo naslednji poizkusi namen spoznavanja, kaj je meso in kako se pripravlja za uživanje, jih razdelimo na dva dela: A. poizkuse o mesu, B. opazovanja pri pripravi.

A. a) Košček sirove puste (róde) govedine namakaj 24 ur v alkoholu ter loči potem na njem mišice in vlakna, t. j. po nitkah, ki jih vidiš.

b) Oglej si te, kolikor moreš s prostim očesom ali, če mogoče, s povečevalnim steklom!

c) Drobnno seseklano pusto govedino polij z malo mrzle vode, deni namočeno meso v cunjico, precejaj in opazuj, kaj ti je ostalo!

č) Pristavi košček puste govedine v mrzli vodi k ognju in opazuj, kaj se godi!

d) Tekočino, dobljeno pri c), počasi segrevaj in jo kuhano ter ohlajeno precedi!

B. a) Oglej si meso raznih živali!

b) Opazuj: 1. kako mati meso pere; 2. kako ga seklja; 3. kako ga pristavlja za juho!

c) Opazuj na juhi plavajoče sive pene!

č) Kako pripravlja mati pečenko?

d) Kako pripravlja divjačino?

e) Kako pripravlja ribe?

(Dalje.)