

STRIC PAVEL:

Z delom se učimo.

(Dalje.)



o se spravi mati h krušni peki nasuje moko v posodo, kjer meši kruh, prilije mlačne vode in posoli. Zdaj pridene kvas ali drože, kar oboje opravlja isto službo. Vse to dobro premeša in pregnete, nato pusti, da testo shaja. Tako pravimo onemu dviganju in razlezanju testa, ki ga povzroča kvas. Zaradi snovi, ki je v tem, se izpremene skrobova zrnca v moki, ki se je v vodi že napela, v dekstrin in sladkor, ki začne vreti na isti način, kakor smo to opazovali pri alkoholnem vrenju. Sladkor se izpremeni v alkohol, pri tem se pa razvijajo plini, ki se razširjajo po vsem testu ter ga napihujejo. Radi bi ušli na prosto, pa ne morejo. Zato se narejajo v testu mali mehurčki, ki povzročajo, da je testo rahlo; brez njih pečen kruh bi bil špehast (slaninast). Male luknjice, ki so v dobrem kruhu, niso nič drugega, kakor mesta, kjer so se napihovali v testu plinasti mehurčki. Pri pečenju ti plini uidejo, preden so pa mogli mehurčki upasti, se je zaradi vročine prostor okolo njih utrdil.

Ko je zgneteno testo dosti shajalo, t. j. da je vrenje v testu že precej izvršeno, mati kruh iznova premesi ter ga položi v pehar, da dobi obliko hleba. Tu zopet shaja; iznova se torej vrši v njem vrenje, in sicer tako dolgo, dokler mu ne napravi konca vročina v krušni peči. Testo, ki se ga pusti predolgo shajati, se skisa — zakaj, nam pojasni postopek, kakor smo ga opazovali pri kisanju. Dobro shajan hleb obrne mati iz krušnice na lopar (potrošen z moko, da se ga ne prime testo) ter ga porine v peč, ki je na vseh straneh lepo razgreta, da se kruh na vseh plateh lepo zapeče.

Tako se napravi in peče vsak kruh; le da se za črni kruh vzame vedno le kvas, ki testo »skvasi«, t. j. mu pripravlja kislast okus.

Toliko sem Vam hotel povedati o narejenju kruha, ob koncu pa pristavljam še besede, ki jih je zapisal v pismu do otrok nemški pesnik Rosegger, ki pravi:

»Vedeti morate, ljubi prijatelji, kaj je to: kruh. Vprašajte, kako visoko so čislali in spoštovali kruh iz zrna Vaši predniki! Preden so načeli hleb, so naredili z nožem čezenj križ: »Bog ga blagoslovi!« Kose kruha so razdelili z besedami: »Bog ga blagoslovi!« Vsako drobtino, vsak prah moke, kakršnega mi mnogokrat lahkomišelnostno raztresamo, so pobrali in vrgli v ogenj, ker sta jim bila preveč častivredna, kakor da bi se smela pohoditi. Zvesti svojim šegam in navadam, zvesti polju, vrtovom in travnikom, niso bili naši predniki od nikogar na svetu od-

višni zastran živeža. Bili so samosvoji gospodje v vsej svoji preprostosti in skromnosti.

Da si zapomnite o kruhu tudi to, Vam priporoča

stric Pavel.

* *

VII. Poizkusi o tolščah in oljih:

- a) Katere snovi poznate, ki so mastne?
- b) V kakem stanju poznate te snovi?
- c) Kakšne so po okusu (vonju), kadar so sveže; kakšne, kadar so bile dlje časa na zraku?
- č) Kako se izpreminjajo te snovi v toploti in v vročini?
- d) Kanite kapljico olja na papir ali ga namažite z mastjo; kaj se zgodi?
- e) Vlijte olje v vodo ter opazujte; premešajte to tekočino ter opazujte dalje!
- f) Vlijte skupaj nekaj olja in bencina (ali alkohola) ter to dobro premešajte!
- g) Segrevajte v železni ponvici olje nad ognjem! Vtaknite čez nekaj časa vanje žarečo tresko!
- h) V vrelo vodo kani kapljico vode; kaj se zgodi in kaj sledi iz tega?
- i) Kaj se zgodi z oljem v hudem mrazu?
- j) Namažite vinar z olivnim, drugega z lanenim oljem ter pustite oba na zraku; kaj opazite?
- k) Katere maščobne snovi poznate, ki jih dobivamo od živali, katere od rastlin?

Za natančnejše spoznavanje napravite še sledeče poizkuse:

1. V vrelo vodo vrzi več koščkov loja in počakaj, da se raztali; nato prilij apnenega mleka ter tekočino mešaj!
2. Tvarino, ki se je nabrala na vrhu, poberi ter ji prilij razredčene kisline!
3. Kar ti ostane na vrhu, preizkusi z lakimovim papirjem!
4. Poizkusi pod 2 v prvi posodi ostalo tekočino polagoma toliko segrevati, da izpari vsa voda, ter primerjaj, če je ostala snov kaj podobna neki kupljeni, ki jo rabi mati, kadar so ji razpokale roke!

(Dalje).

Rešitev zastavice v podobah v 9. številki

Ko shaj govore,

možni so tudi drugi pomeni.





Kuharjev Jelko na konju