

Na wszystko jest sposób • Na wszystko jest sposób

RÓŻNE KITY DO SZKŁA I METALI

1. Kit do akwarium: 20 g kitu szklarskiego, 2 g gleyty, 2 g minii. Mieszaninę tę zarabia się na gęste ciasto pokostem.

2. Kit kwasoodporny do szkła i metali: 26 g gleyty zarabia się 10 ml mieszaniny 2:1 gliceryny z wodą. Mieszaninę ogrzewa się i szybko nakłada.

3. Kit do żelaza: 2 części salmiaku, 1 część siarki (w postaci kwiatu) i 16 części proszku żelaza lanego, całość rozrabia się wodą na masę, za pomocą której kituje się rysy czy pęknięcia w żelazie. Kit ten do czasu wyschnięcia wydziela dużą ilość gazów o nieprzyjemnej woni.

4. Kit do żeliwa: 30 części gliny, 12 części sproszkowanego żelaza, 6 części braunschtynu (MnO_2), 3 części soli kuchennej i 3 części boraksu miesza się starannie i następnie zwilża wodą aż do powstania gęstej, ciastowatej masy. Masę tę ubija się silnie w uszkodzone miejsce. Kit powinien wysychać powoli, a po ogrzaniu przedmiotu do czerwoności kit się wypala, nabierając ostatecznej twardości (polecany np. do płyt kuchennych).

5. Kit do osadzania trzonek noży: 60 g kalafonii, 10 g siarki, 25 g opilków żelaznych miesza się starannie na gorąco i plyn wlewa do trzonka, po czym wsuwa się ogrzaną rękojeść.

ATRAMENTY DO PISANIA NA SZKLE

Często zachodzi potrzeba utrwalenia jakichś znaków czy napisów na szkle. Wiadomo, że do tego celu używa się kwasu fluorowodorowego trawiącego szkło, ale również wiadomo, że kwas ten niełatwo zdobyć. Można jednak obejść się bez niego i wykonać zupełnie trwałe atramenty do pisania na szkle.

Atrament czarny: 5 ml szkła wodnego zmieszać z 4 ml czarnego tuszu kreślarskiego.

Atrament biały: 5 g tlenku cynku lub siarczanu baru, zarobić 15 ml szkła wodnego.

Pisać na suchym i czystym szkle piórem gęsim lub nową stalówką.

KREDKI DO PISANIA NA SZKLE, PORCELANIE I METALU

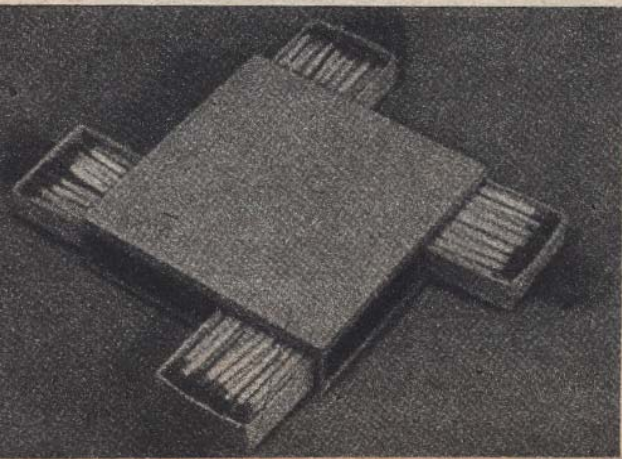
Czarna kredka: 2 części łój, 2 części sadyzy, 3 części wosku pszczelego.

Błękitna kredka: 2 części łój, 1 część wosku pszczelego i 3 części ultramarynu.

Łój i wosk roztapiają na słabym ogniu i do tej mieszaniny dodajemy powoli, stale mieszając, suche, drobno sproszkowane barwniki. Gorącą jeszcze masę wlewa się w odpowiednie rurki papierowe, które będą służyły jako oprawki.

Opr. S. S.

PUDEŁKO NA 256 ZAPALEK



JAK OKREŚLIĆ ŚWIEŻOŚĆ JAJEK

Kupując w sklepie lub na rynku jajka, dobra gospodyni powinna je sprawdzić pod światło, czy nie są zepsute. Świeże jajko ma wygląd przezroczysty (jasny), nie widać w nim żadnych ciemnych plamek ani smug. Czy może jednak nawet najbardziej doświadczona gospodyni określić, w jakim czasie zostało ono zniesione przez kurę: wczoraj, przedwczoraj, czy może tydzień lub dwa tygodnie przed kupnem? Na pewno nie.

A przecież jest na to prosty sposób. Jaki? Posłuchajcie.

Przygotujcie sobie 10-procentowy roztwór soli kuchennej (50 gramów soli na 0,5 l wody przegotowanej) i wlejcie go do półlitrowego słoika (rys. 1). Cóż się okaże? Oto jajko tylko co zniesione przez kurę opadnie na dno słoika i ułoży się na nim poziomo (1). Jajko czterodniowe nachyli się swym ostrym końcem do dna słoika pod kątem 30° (2). U ośmioldniowego jajka kąt ten zwiększy się do 45° (3). Jeśli kąt ten wyniesie 75° (4), to jajko zostało zniesione przed 3 tygodniami. Czterotygodniowe jajko zajmie na dnie słoika położenie pionowe (ostrym końcem w dół) (5), ale od niego jeszcze się nie oderwie. Natomiast jajko, które było przechowywane od zniesienia go dłużej niż 4 tygodnie, zawiśnie w roztworze nie dotykając dna słoika (6). I wreszcie jajko zepsute będzie pływać na powierzchni roztworu (7).

Jeśli patrzy się na jajko pod światło, to po wielkości komory powietrznej znajdującej się w tępych jego końcu można również określić jego świeżość, oczywiście z mniejszą już dokładnością, ale w zupełności wystarczającą do uchronienia nabywcy od kupna jajek zepsutych.

I tak zupełnie świeże jajka od 1 do 14 dni mają komorę powietrzną stosunkowo niewielką (rys. 2a).

Jajka świeże przechowywane od 2 do 6 tygodni (chłodnicze) mają komorę powietrzną dwukrotnie większą (rys. 2b). Jajka takie nadają się jeszcze na usmażenie z nich jajecznicę oraz do wyrobów, do których używa się piany z ubitych białek. Można też używać ich do ciast, puddingów i biszkoptów.

Jajka stołowe, zwane też inaczej wapniakami, przechowywane od 6 tygodni do 4 miesięcy osiągają komorę

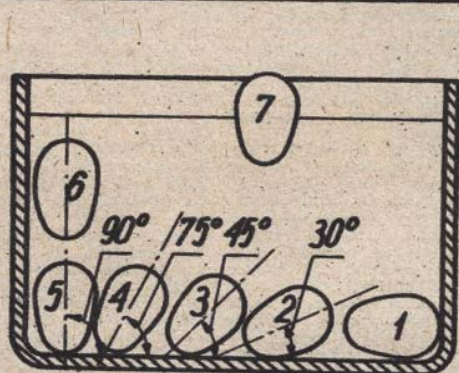
powietrzną o objętości równej mniej więcej 1/4 objętości całego jajka (rys. 2c). Nadają się one tylko do przyrządzania omeletów, do gotowania na twardo, do ciasta na kluski lub do placuszków.

Do określenia świeżości jaj według powyższego sposobu służy nadzwyczaj proste urządzenie zwane prześwietlaczem jaj. Urządzenie to może wykonać każdy młody technik z kawałka tektury lub grubego karto-

nu w sposób podany na załączonym rysunku, używając do niego jako źródła światła zwykłej kieszonkowej latarki elektrycznej lub lampy naftowej (rys. 3).

Chcąc odróżnić jajka gotowane od świeżych, trzeba wprawić je w ruch obrotowy w pozycji leżącej. Jajka gotowane będą się obracać przez kilka sekund, nie gotowane zatrzymają się po dwóch, trzech obrotach.

Opr. J. Niebojewski
wg pisma „Junyj Tiechnik”



Rys.1

lampa



A

1 ÷ 14 dni



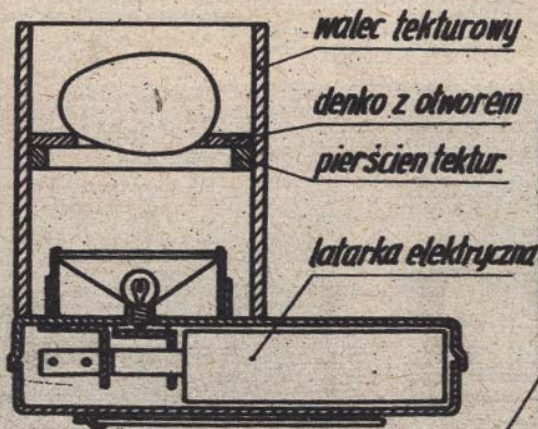
B

14 ÷ 42 dni

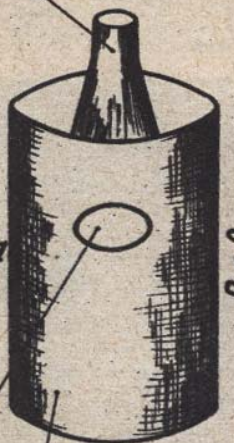


C

42 ÷ 120 dni



Rys.3



Rys.2

walec tekturowy

otwór do prześwietlania

