30rtsat fra side 265

Sundhedsmyndighederne? af dette rædsomme toksin. gjorde at de var smækfulde og UV-detektion sandsynligaf tyndtlagschromatografi hollandske kollega ved hjælp ud på universitetet, hvor min

gent og jeg tog et brød med

delse med aflatoksin. kaldes »kvasiokor« i forbinmave«-underernæring som man har sat den særlige »tyktanke. Siden har jeg læst at dernede, det var en dødfødt Jo nok herhjemme men ikke

medlem af akademiet, så tafryseren og hvis gæsten så er lyst - melder sig! Den skal i uventet gæst - eller en ditto en flaske hvidvin når en hvor lang tid det tager at køle ting kolde. (Prøv at tænke på kan først og fremmest holde kun ringe kølekapacitet. Det terrassen? Et køleskab har Så hvorfor suppen ud på

bet (om sommeren). sætter man gryden i køleskasolen. Når de 35° er passeret meren hvis de da ikke lige er i men såmænd også om somfart. Særligt om vinteren, kalorier ud af gryden i en derimod vil tappe en masse get skal være støvede?? Fliser Hvis hvidvine da i det hele tatil at se helt autentisk ud. den er dugvåd. Det vil få den husstøv henover den mens ren og blæser lidt almindeligt ger man den ud nede i kælde- | Kemiske småforsøg:

opfordre eventuelle fysik- elret forsøg ville have været på Det er klart at et kontrolle-

porter her i spalten!!! bringe uddrag af deres rapklasser. Vi vil meget gerne den slags forsøg med deres læse spalten her, til at anstille ler kemilærere, som måtte meget for. Men jeg vil gerne bejde, og det er vi jo ikke finesse, så det kræver lidt artrods alt udføres med nogen sin plads her, men det skal

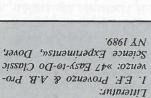
pnibnæqs Overflade

Redigeret as Ole Bostrup

Af Ole Bostrup

Udfør forsøget. ned, uden at vandet løber ud. ge 5-kroner der kan glide

Science Experiments«, Dover, venzo: »47 Easy-to-Do Classic I. E.F. Provenzo & A.B. Pro-Litteratur:





Figur I.

dansk kemi 8/1990

Ω

:1

u

ΙĘ

21

KS

d)

D

In

uə

٩٨

धुः

un

D⁽

30

CGI

CIE

De

ISI

səd

эш

IW

BLI

۸ĢL

19b æv

Det

PJO

we

132V

Serr

I ga

29ge

SIDA

Bye:

uəp

gam

ugi

15.0

Rafe

Byer

JUC

pler

ATUN

IdiU

1 fy

CPG

[-01

ISIM

Refe

per meter. Enhed for overfladespæn-Standard 1985. med linieelementet. - Dansk ment i denne flade, divideret og vinkelret på et linieele-

kraft beliggende i overfladen

Overfladespænding er en

ding bliver således newton

i anden. med enheden joule per meter fladeenergi og angives så også opfattes som arear over-Overfladespænding kan

genudsendt det (1). Provenzo & Provenzo har nu hvad overfladespænding er. mere umiddelbart fortæller, i 1881 et enkelt forsøg, som Gaston Tissandier beskrev

Med rolig hånd lader man den. Figur 1. Fyld et glas med vand til ran-Fremgangsmåde

skuerne gætte på, hvor mankan man med held lade tilkonveks. På dette tidspunkt Vandoverfladen bliver mere en 5-krone glide ned i vandet.

pynt til sorbet Kandiseret citrusskræl som

king« I og II, men det er stadig en fin kogebog. grundig end i sine »Mastering the Art of french Coo-Head, London, 1989). Heri er Julia nok lidt mindre smuk bog med titlen »The way to cook« (The Bodley Jeg har netop anskaffet Julia Childs nyeste opus, en

bet anbefaler hun kandiserede skræller af citron, appelger vi over, men til citron- eller lyserød grapefrugt-sor-En opskrift på sorbet er let at få fat på, så den sprin-

Den farvede del af skallen fra 4 store, pæne citroner, sin og/eller grapefrugt.

I kop sukker 3 appelsiner eller grapefrugt.

1/3 kop vand

kasserolle med vand i 6 min., skylle i koldt vand. lange som man nu synes, 1-2 mm brede). Simrer i en skæres det fra. Skrællerne skæres i fine strimler (så skarp skrællekniv. Hvis der er noget af det hvide bagpå Man skræller forsigtigt skrællen af frugterne med en

og i serveringsøjeblikket skovler man en skefuld ud over belle. Brændevinen sættes i dybfryseren til den er grødet frugtbrændevin, som Framboise, Kirsch eller Miragansk snaps ikke kunne bruges - hun tænker her på en hør anbefaler hun en dybfrossen »aquavit« - dog vil pose i køleskabet i nogle uger). Som supplerende tilbegemme overskydende kandiserede skræller i en plastvarmen og put skrællerne i. Lad stå i en time. (Man kan der fra skaftet fra en ske idet den danner en tråd. Tag fra Sukker smeltes i vand og koges ind indtil en dråbe fal-

raeu.