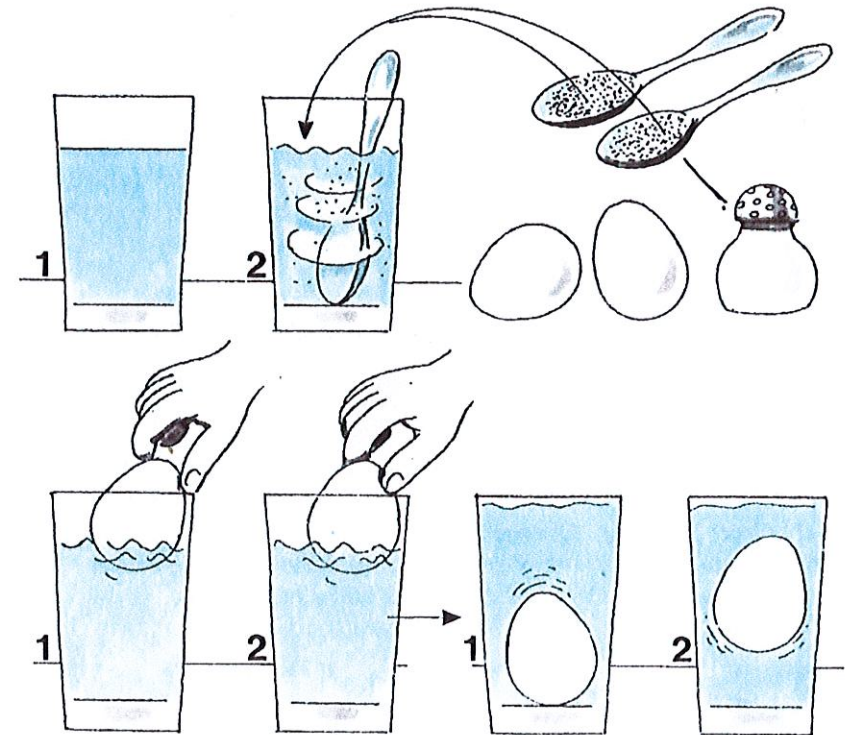


Tauchende Zitronenschale

Fülle ein großes Glas randvoll mit Wasser. Schneide aus einer Zitrone ein kleines Stück Schale heraus, und setze sie in das Wasser. Zerschneide einen Luftballon, und spanne etwas Gummihaut über die Öffnung des Glases. Befestige sie mit einem Gummiband. Wenn du auf die Haut drückst, taucht die Fruchtschale unter. Nimmst du die Hand weg, steigt die Schale wieder nach oben.

Warum? Wenn du auf die Gummihaut drückst, die das Glas verschließt, erhöht sich der Druck im Glas. Da sich Wasser nicht zusammenpressen läßt, werden die in der Zitronenschale eingeschlossenen Luftbläschen ein wenig zusammengedrückt. Der Auftrieb der Schale wird geringer, sie sinkt. Sobald du die Hand wieder entfernst, dehnen sich die Luftbläschen wieder aus und tragen die Schale nach oben.



Schwebende Eier

Stelle zwei Gläser nebeneinander, und fülle sie mit Wasser. Gib in eines der Gläser zwei Eßlöffel Salz, und rühre kräftig um, bis sich das Salz im Wasser gelöst hat. Laß vorsichtig in beide Gläser ein rohes Ei gleiten. Das Ei im ersten Glas sinkt, wie erwartet, zu Boden, während das Ei im Glas mit dem Salzwasser in der Mitte schwebt. Salzwasser ist schwerer als Süßwasser. Das Ei in der Salzwasserlösung sinkt

nicht zu Boden, weil es etwas leichter als Salzwasser ist.

Mit dem gleichen Trick kannst du auch alte Eier entlarven. Sollte eines deiner Probier-Eier wider Erwarten in der Salzwasserlösung nicht bis zur Mitte sinken, sondern an der Oberfläche schwimmen, hast du ein verdorbenes Ei erwischt.

Mit der Zeit verlieren alle Eier an Gewicht, weil laufend etwas Wasser aus ihrem Innern durch die Eierschale verdunstet.