

добро или или е само просто бѣло вино, наситено съ въглена кислота? — Отъ тънкостьта на мѣхурчетата и редовното имъ раздаване. Ако мѣхурчетата на газа не сѣ твърдѣ голѣми и са отдѣлятъ изведнѣжъ, ще каже че шампанското вино е приготвено лоше и не по правилата на искуството.

1604. *Защо елтъ (английската бира) кога е въ шише пѣни са по-силно, отъ колкото кога е въ бѣчовка?* — Защото: 1) въ шицетата кипѣнieto са свършва по-скоро и отдѣлянето на въглената кислота е по-силно; 2) освѣнъ туй въ хубавѣ затулено шише налѣгането на газа е много по-силно.

1605. *Отъ що зависи приятната кислота на шампанското вино, на елѣ и др.?* — Отъ въглената кислота, която произхожда отъ винното кипѣнье на тѣзи жидкости, и която предава киселинка на тѣзи жидкость, въ която е растопена. Освѣнъ туй, много пития съдържатъ малко количество ябълчова, лимонна, оцетна, винна и други киселоти.

1606. *Защо тибиширътъ и мраморътъ кипватъ, ако имъ излѣешъ нѣколко капки оцѣтъ или друга нѣкоя кисела жидкость?* — Защото: 1) киселата жидкость, по причина на по-голѣмото си сродство, измѣстя въглената кислота отъ съединението ѝ съ варѣта и занемва мѣстото ѝ; 2) мѣхурчетата на газа, като ставатъ свободни, обличатъ са въ жидка обвивка и са пѣнѣжтъ или произвеждатъ кипѣнье.

1607. *Защо ако капнешъ по несгледване нѣкаква кислота върху мрамора на камината, тозъ-часъ са появява пятно?* — Кислотата, като са съедини съ мрамора, разрушава тѣзи частъ до която са досѣга и повърхнината изгубва изглаждането си.

1608. *Защо малко киселъ аммоніякъ или просто нишѣдренъ спиртъ повърща на материитъ онзи сѣщий цвѣтъ, който сѣ изгубили чрезъ нѣкоя кислота?* — Защото аммоніякътъ като са съедини съ кислотата, нѣотрализира и премахва червеното пятно. Стопение отъ въглекиселъ аммоніякъ въ вода изважда сѣщо и мазнитъ пятни изъ дрѣхитѣ; защото аммоніякътъ са съединява съ кислотитѣ на мазнитѣ тѣла и обра-