

1652. *Коя е най-обикновенната причина отъ която са кисва виното, пивото и други подобно кипящи жидкостии?* — Атмосферний въздухъ, който преминава въ сежда съ кипящата жидкостъ: кислородътъ са съединява съ спирта и го превраща на оцѣтъ. Ако оставятъ захарта во време на кипѣньето ѝ на въздуха, тозъ-часъ тя ще са превърне въ оцѣтъ.

1653. *Защо за да сварѣтъ пиво или ель по напредъ превращатъ ечмикъ въ малтъ (сладъ) като го правѣтъ да покълни (поникне)?* — За да са развие въ ечмикъ особитото растително начало или подквасата, наричана *диастазъ*. Диастазътъ съставя една отъ съставнитѣ части на младочкитѣ въ хлѣбнитѣ растения.

1654. *Какъ пресращатъ ечмикъ въ сладъ?* — Натрупватъ единъ купъ ечмикъ и го мачкатъ отъ време на време, за да произведѣтъ топлина и влажностъ, необходима за покълнянето. Тъзи работа са продължава до тогазъ, до когато покълненитѣ младочки порастѣтъ колкото зърното дълги.

1655. *Съ що спиратъ клѣнянето на ечмика?* — Изеушаватъ го посредствомъ топълъ въздухъ. Ечмикътъ приготвенъ по този начинъ са нарича *сладъ*.

1656. *Защо спиратъ клѣнянето на ечмикъ, когато младочкитѣ му порастятъ колкото зърното?* — Най-младитѣ младочки съдържатъ най-много захаръ. Ако са забавимъ и поникнѣтъ още младочки тази захаръ служи за хранянето имъ и са загубва.

1657. *Що е диастазъ?* — Особито начало, ферментъ, или подкваса който бърже превраща скорбѣлата (нишесте) най-напредъ въ декстринъ, а подиръ въ гроздена захаръ сирѣчь въ глюкозъ. Диастазътъ са ненамѣрва въ зърното преди покълнянето; неговата работа е да стопява скорбѣлата въ зърната за да може да служи за храняне на органитѣ.

1658. *Що е скорбѣла?* — Скорбѣлата е особито вещество, извлечано изъ сѣмената, на зеленчуцитѣ или този бѣлъ остатѣкъ, който пада по дѣното на сеждъ пълень съ вода въ която има растритъ картофель. — Скорбѣлата състои отъ 12 части вжгле-