

родъ, 10 водородъ, 10 кислородъ. Има за формула ($C^{12}H^{10}O^{10}$).

1659. *Що е декстринъ?* — Единъ видъ искусствена гомма, твърда, топима у водата, некрystalли-сана, има сѣщия химический съставъ на скорбѣлата (крахмала) и са получава като са обработва скорбѣлата чрезъ диастаза. Декстринътъ растопенъ въ водата дава лѣпкава жидкостъ, която во венчки случаи замѣнява растопенната гомма.

1660. *Кога диастазътъ превраща скорбѣлата на сладъ въ декстринъ?* Като работимъ надъ стритъ сладъ съ топла вода, диастазътъ стопява скорбѣлата и я превраща въ декстринъ, достатъчно е една часть сладъ за растопяване 200 части скорбѣла. Ако са не спре дѣйствието на диастаза, сирѣчь ако не издигнемъ температурата до 100, то диастазътъ превраща декстрина въ глюкозъ или въ гроздена захаръ.

1661. *Съ каква цѣль на истината мжстъ прибавяватъ малко бирянъ квасъ?* — За да са докара кипѣнье и превращанье на глюкоза въ алкоолъ.

1662. *Що е бирянъ квасъ?* — Пѣна, която са образува во време на кипѣньето на пивото; нея запазватъ за правянье хлѣбъ и за да докаратъ мжста въ кипѣнье. — Мжстъ (ширѣж) са зове прѣсното сладко вино, което не е още кисѣло.

1663. *Раззеснете, какъ биряний квасъ може да докара мжста въ кипѣнье?* — Бирянитъ квасове съставятъ слѣдствие отъ първо кипѣнье; тѣ представѣтъ натрупано частично движение; а движението е свойственно да са съобщава.

Силното дѣствие на едно малко количество първоначално измѣнена материя са показва въ много случаи; тѣй киселото млѣко дѣйствува на прѣсното; отровата на всичкия организмъ.

Бирянитъ квасове гледани съ микроскопъ представѣтъ прозрачни валячета (топчета) съ зрънца отъ вжтрѣ. Тѣзи валячета сѣ единъ видъ микроскопически растения, и са размножаватъ съ изумителна бързина. Нѣкои ботанисти гуждатъ биряний квасъ въ