

фамилията на гжбитъ, други на водораслитъ. Има много видове растения въ кваса.

1664. *Какъ дѣйствува биряний квасъ върху мжстѣтъж?* — Той превраща гроздяний сокъ въ спиртъ и вжглена кислота, а глютенътъ, що са намѣрва въ мжстѣта, въ новъ квасъ.

1665. *Що е глютенъ?* — Глютенъ или джвка е едно растѣгателно жилаво вещество, което състои изъ вжглородъ, водородъ, кислородъ и азотъ; на послѣдния елементъ биряний квасъ е длъженъ за способността си да произвежда кипѣние въ мжстѣта.

1666. *Защо кога мжсѣтъ хлѣбъ на тѣстото гуждатъ бирянъ или обикновенъ квасъ?* — За да докаратъ въ кипѣние частъ отъ захаръта на брашното, и тъй да произведжтъ вжглена кислота, която задържана отъ лѣпкавостъта на глютена, располага са между частицитъ на тѣстото прави го да набжбва или какъто казватъ да кабарясва, раздѣля са и я прави полека.

1667. *Защо гуждатъ тѣстото, преди печеньето му, на нѣкое топло мѣсто или при огъня?* — Защото: 1) топлината развива подквасата; 2) разширява газоветъ, които са намѣрватъ въ празнитъ мѣста отвжтрѣ тѣстото. Колкото повече тѣзи мѣхурчета са разширяватъ, колкото повече тѣстото набжбва, толкозь повече хлѣбътъ ще бжде по-лекъ.

1668. *Защо хлѣбътъ бива винжги тежъкъ и набитъ ако са остави стопленото тѣсто да истине, преди печеньето?* — Защото въ такъвъ случай газоветъ са отдѣлятъ или са растопяватъ та губѣтъ своята пжргавина. Тѣ не можтъ да набжбнжтъ (кабардисатъ) хлѣба. Тогазъ хлѣбътъ си остава набитъ и тежъкъ.

1669. *Защо хлѣбътъ са екисва, ако са продължи дълго време кипѣнето?* — Защото хлѣбното кипѣние преминава въ оцѣтно. Съ други думи, спиртътъ образува во време на първото кипѣние, подиръ малко са превраща въ оцѣтъ.

1670. *Полезно ли е да са гужда бирянъ квасъ на тѣстото съ цѣль да са набжбне чрезъ отдѣляние-*