

то на вжлена кислота? — Кипѣньето разваля частъ отъ скорбѣлата или отъ брашното; освѣнь туй кипѣньето образува второстепенни произведения, както спиртъ, аммониякъ, оцѣтна кислота, и то сж малки или голѣми мжчнотии. Много по-полезно е да са спуща механическа вжлена кислота въ тѣстото или да я образуваме като прибавимъ въ брашното двувжлекисела натръ и вода, подкиселенна съ хлористоводородна кислота; тѣзи кислота, като дѣйствува на двувжлекиселий натъръ, образува вжлена кислота, която подига тѣстото и хлористий натъръ (поварната соль), която прѣдава вкусъ на хлѣба.

1671. *Защо топлийтѣ прѣсенъ хлѣбъ са смилателно мжчно?* — Той съдържа много вода, по-мжчно са дѣвчи и гълта са на много голѣми кѣсове. Въобще хранителнитѣ вещества во видъ на тѣсто са мѣлжтѣ твърдѣ мжчно.

1672. *Каква промѣна произвежда печенъето въ брашняното тѣсто?* — Отъ топлината газовеѣ са разширяватъ, кипѣньето са спира, частъ отъ водата са испарява и най-послѣ глютенѣтъ става по-набитъ.

1673. *Защо хлѣбѣтъ отвжтрѣ бива блѣз и мекъ, а отвжз коравъ и тъменъ?* — Защото коричката хлѣбъ са сгрѣва до 200° , между туй мекотата отъ постоянното отдѣляне на паритѣ е подложена на дѣйствието на температурата не повече отъ 100° .

1674. *По що може да са познае че хлѣбѣтъ е добръ испеченъ?* — Когато е добръ испеченъ, отвжтрѣ са съгледватъ много празни мѣста или дупки, които во време на подквасяньето сж били изпълнени съ вжлена кислота. Въ такъвъ случай хлѣбѣтъ е лекъ, повече раздробенъ и лесно смилателенъ.

