

ници, вишнитъ, ягодитъ, малинитъ и др.? — Лимонна наедно съ ябълчева.

1798. *Защо незрълото гроздъе е кисело?* — Накиселяванетоъ произхожда отъ виннокаменната киселота.

Виннокаменната киселота е органическа киселота на вишний камъкъ и се добива обикновенно изъ вишня сокъ.

1799. *Защо киселината изчезва въ плодоветъ като узрѣйтъ?* — Отъ топлината, велѣдствие на която плодоветъ зрѣйтъ, органическата киселота въ зеленитъ плодове са превраща въ захаристо вещество: пектинъ.

1800. *Отъ каква киселина произхожда киселий вкусъ на кисельока?* — Отъ кисельоковата.

1801. *Отъ що кисельоковата киселина или сокътъ на кисельока може да сиема отъ бѣли дрѣхи рѣжидиви пятна?* — Киселината са съединява съ окисъ на желѣзо и образува леснотопима една солъ.

1802. *Отъ що кисельоковата киселина сиема мастилнитъ пятна отъ дрѣвото, отъ бѣлитъ дрѣхи и отъ хартията и др.?* — Тя разлага симпурнокиселото желѣзо, което придава на мастилата черната боя и образува безцвѣтни топими соли.

Зелений купоросъ представя сѣрнокиселата закисъ на желѣзото. — Симпурнокиселото желѣзо състои изъ симпурна киселота съединена съ желѣзо.

Можемъ да извадимъ мастилото, като омиемъ пятната съ хлорна вода, която разлага симпурнокиселото желѣзо, както кисельоковата киселина.

1803. *Отъ що кисельоковата киселина не сиема печатарскитъ мастила, чакъто обикновеннитъ?* — Печатарскитъ мастила сѣ черни поради вѣглера, върху който кисельоковата киселина нѣма никакво дѣйствие.

1804. *Защо мастилата са измѣняватъ по нѣкога и поблѣдняватъ?* — Хартията, която е избѣлявана съ хлориста прѣть, задържа хлора, който разрушава онова вещество на мастилата, което черни.

1805. *Каква е жидкостъша, която са продава*