

по ахтарниците и спицъриитъ за чистене на мѣд-ни вещи? — Просто растопение на кисельоковата киселина или на солитъ ѝ, което служи за чистене на мѣдни съждове, орждия, кисельоковата кислота образува съ окисъта на медъта и на желъзото растопими соли, които са омиватъ съ промивка и вещитъ получаватъ първий си блѣсъкъ.

1806. *Каква киселина са намърва въ оцъта? —* Оцѣтна.

1807. *Защо пивото и виното скоро киснатъ на въздуха? —* Защото тѣ погълтатъ отъ въздуха кислорода, които превраща спирта въ оцѣтна киселина

Като сравнявами състава на спирта и на оцѣтната кислота, ний ще видимъ че 1 еквивалентъ (часть) спиртъ може, като погълне 4 еквив. кислородъ, да са преобърне въ оцѣтна кислота и вода. — $C^4H^6O^2$ (спиртъ) + $O^4 = C^4H^4O^4$ (оцѣтна кисел.) + $2 = HO$ (вода).

1808. *На що дължктъ цвѣта си червениятъ вина? —* На синето вещество което боядисва; то са заключава въ плодвата кожаца и отъ свободнитъ кислоти измѣнява са въ червено.

1809. *Отъ що вината подобръватъ съ времето? —* Защото: 1) захаръта, която са е опазила отъ първото кипѣние идва впоследствие на новото кипѣние че са превраща въ спиртъ; 2), споредъ мѣрквата на наголѣмяването на спирта, нетопимий въ него виненъ камъкъ са оталага; а той придава на виното киселий вкусъ. Ето защо старото вино не е толкозь горчиво, по-малко е кисело и по-много топло.

1810. *Отъ що произхожда китката на виното и миризма, която то за-дълго оставя въ бѣчовитъ? —* Отъ особитото произведение при кипѣнето, извѣстно подъ име ейнантовъ етиръ.

1811. *Отъ що произхожда миризмата на маслата? —* Най-често отъ всичко, отъ лѣтливата мазна кислота която са разлага отъ топлината. Тѣй обикновенното масло са вмириева отъ знакове на маслена кислота и т. др.

1812. *Защо джбѣжтъ кожата, за да я направятъ*