

лина са топи при 70° , когато лойта при 38° , растопената стеаринова кислота е твърдъ жидка, лесно тече и отъ най-малко истиняване твърдѣе. Тя не мажи както лойта и съ тренење лесно са сменя отъ сукното, особито ако го намокримъ съ спиртъ.

1833. *Що става съ маслата, особито съ дървеното, отъ студа?* — Маргаринътъ са отдѣля отъ олеина пада на дъното во видъ на яка купчина, когато между туй олеинътъ занимава върха на сѣжда.

1834. *Маслата защо гранясватъ?* — Защото поглъщатъ кислородъ и образуватъ като са съединяватъ съ него миризливи лѣтливи начала и двѣ или три кислоти.

1835. *Отъ що мазта бива малко или много корава?* — Отъ по-голѣмата или по-малка съразмѣрность на стеарина и на маргарина относително олеина. Овчата мазъ е по-твърда отъ кравъята защото съдържа повече твърди начала и по-малко жидкости.

1836. *Защо обикновенно маслата твърдѣятъ отъ студа?* — Защото при по-ниска температура маргаринътъ, единъ отъ главнитъ начала, не може да остане въ жидки видъ и твърдѣе; зимното масло съдържа повече маргаринъ отъ лѣтното.

1837. *Отъ що жидкитъ масла замръзватъ отъ студъ?* — По тѣзи сѣщата причина, маргариновата кислота престава да е растопена, отдѣля са отъ олеина и пада на дъното во видъ на плътна масса. Маслото потѣва толкозь повече, колкото повече е чисто; по този бѣлѣгъ познаватъ чистотата на дървеното масло. Ако то е съвършенно чисто то замръзва твърдъ скоро и всичко.

1838. *Защо маслата ставатъ граници, ако ги оставятъ дълго време на въздуха?* — Защото тѣ поглъщатъ кислородъ, прокисватъ са отъ кипѣньето на азотиститъ вещества, които са нахождатъ растопени; гранивитъ масла иматъ неприятенъ вкусъ и смрадъ, който произхожда отъ масляната кислота, що са е образувала отъ окиселяването.

1839. *Що е спермацетъ?* — Мазно вещество, изваждано изъ мозъка на различни видове кашалоти;