

Наблюдаване то на тия явления представя най любопытна задача за химици тѣ; нѣ полза та кои принасятъ тия издирвания е още по важна отъ това любопытство.

Химия та ся не задоволява само съ разлаганнето на растѣния та, плодове тѣ, и съ изучаване на свойства та имъ; тя сѣщо така издирва измѣненія та, кои сѣ извършватъ въ само то растение, отдѣлни тѣ му части или плодове, измѣненія та, кои ставатъ кога то ся то остави само на себѣ си като дѣйствува върху него вода та, топлина та, свѣтлина та, тъмнина та, или кога то ся допре или пѣкъ смѣси съ други вещества. Съ единъ думъ, химия та строго слѣди подиръ безкрайный тѣ редъ отъ самопроизволны и искусствены измѣненія на растителны тѣ вещества, кои ся извършватъ въ тяхъ отъ день тѣ на отдѣляване то имъ отъ корень тѣ, до моментъ тѣ (мигъ) на разрушение то имъ, или да кажемъ другъче, до моментъ тѣ на възврѣщане то имъ въ първобытно то състояние изъ кое то гы е извела гръжлива та природа.

Сичко, кое въ обикновенный разговоръ ся нарича горение, пригаряние, гныение, свиване, утайване, сгъстяване, ввоняване, издышане, вѣняне, разлагане, вренѣ, окисляване, въ сѣщностъ е нищо друго освѣнъ химическо изменяване на органически тѣ вещества. Изучаване то имъ е потребно въ най горня стѣпень за да ся приложи въ практический животъ, зашто то само съ помощъ тѣ на тѣзы процессы, кои ся извършватъ или самопроизволно, или искусствено, ся получва по голямъ тѣ часть отъ вещества та, кои иматъ широко значение въ животъ тѣ на човѣкъ тѣ.

За да покажемъ важность та на тия процессы, тяхно то изучаване и практическо прилагане, ный изново ще ся обърнемъ къмъ картофелы тѣ, и на кѣсо ще покажемъ измѣнявания та имъ, чрезъ кои то може да ся приготви изъ картофелы тѣ брашно, изъ