

брашно то декстринъ, изъ декстринъ тѣ сахаръ, изъ сахаръ та спиртъ, изъ спиртъ тѣ оцетъ. Изъ тѣхъ краткы измѣненія ще ся види ясно, колко много и разнообразны отрасли отъ фабричнѣ тѣ промышленность сѣ длжны на химиѣ тѣ за произхождение то и развиваніе то си. Колко то и да е важно за практический животъ из'учваніе то на измѣненія та на растителны тѣ вещества; нѣ то е ничтожно като ся сравни съ ползѣ тѣ на общо то из'учваніе на таж наукѣ, и сѣкы лесно ще ся увѣри, че химія та принадлежи къмъ онѣхъ науки, ком то треба да ги из'учвѣтъ сичкы онѣхъ, кои имѣтъ претензія та да ся считѣтъ за образованы макаръ и въ малк степенъ.

12. За преобрѣщаніе то на картофелъ тѣ въ брашно и крахмалъ.

За да ся запознаемъ по отблизо съ измѣненіе то на растителны тѣ вещества кога то тѣ ся обработвѣтъ химически, ный ще прослѣдимъ измѣненія та на картофелы тѣ, още по вече отъ това, че някои опыты върху имъ сѣ много леку.

Очистены сѣровы картофелы ги нарязвѣтъ на тънкы порѣзниче та, заливѣтъ ги съ водѣ, въ коя то има твърдѣ малко сярна кислота (на единъ лотъ вода ся доста четири капкы сярна кислота).

Ако оставимъ картофелы тѣ да лежѣтъ въ тѣхъ течность цяло денонощіе, то съ тяхъ ще ся извърши, какъ то по послѣ ще видимъ, химическо измѣненіе. Кога то ся мине едно денонощіе, изливѣтъ растворъ тѣ отъ кислотѣ тѣ, и миятъ картофелы тѣ съ пряснѣ водѣ до тогава, до дѣто съвсѣмъ ся изгубятъ диры тѣ отъ кислотѣ тѣ, подиръ това ги сушѣтъ,—съ това ся и завършва процесъ тѣ за приготвяніе на брашно отъ картофелы, зацо то тѣркальца та на картофелы тѣ, като ся изсушѣтъ въ пе-