

щъ тѣ ставятъ крѣпки и ся трошятъ на брашно вещество, кое е извѣстно подъ име брашно отъ картофлы.

Приготвяние то на брашно отъ картофлы принадлежи къмъ число то на полезны тѣ ступанскы операции; нѣ като отдѣлна отрасль отъ промышленность тѣ, то едва ли може да съществува, по причинѣ че сѣ незначителны сгоды тѣ, кои сѣ получавятъ отъ фабрикация тѣ на брашно отъ картофлы, — това мнѣние принадлежи на знаменитый тѣ Берлинскы естествоиспитатель, професоръ тѣ Магнуса.

Въ що състоятъ химическы тѣ измѣнения, кои сѣ извършавятъ въ картофлы тѣ, кога то ся прави отъ тяхъ брашно? Тѣзы измѣнения ся заключаваѣтъ въ това, че растителный тѣ бялтъкъ, клѣтка та (яйциста тъкань), и красяще то начало на картофель тѣ ся растварятъ въ сярно-киселѣ тѣ водѣ, и тѣй въ търкалцета та на картофель тѣ, подиръ като ся измиятъ, остава само най главна та чясть—картофелно брашно.

Житно то брашно ся отличава отъ картофелното, съ голямо количество отъ хранително клейко вещество, кое ся съдържа въ него, и е извѣстно подъ име клейковина, и отъ това то, кога то го пипаме тегне и ся сбива, тогава кога то картофелно то брашно, кога то го пипаме представя ны ся като сухъ прахъ.

Картофелно то брашно съ едно особенно средство, може да ся преобърне на крахмалъ, кой добръ е извѣстенъ, въ общежитие то, почти сѣкы му.

Изъ картофелный крахмалъ приготвятъ искусственно саго (*Sucas cirinalis*). За тая цѣль крахмалъ тѣ ся намокрюва и, като го бъркятъ непркъснато, топятъ го до тогава, до дѣто получаютъ якы, роговидны топченца, кои много приличятъ на сѣщо