

саго, кое ся приготвя изъ сърце то на различни палиови породы, кои растатъ въ Индия.

Искусствено то саго, тж какъ то и същото, кога то ври въ водж, то ся надува и образува пихтиенъ зърниста масса, коя съставя една изъ приправи тѣ на хранж тж ны.

Излишно е да ся казва за това, какъ ся приготвя изъ крахмалъ тѣ клейстеръ, кой то кога ся приготвя, зърница та на крахмалъ тѣ всмукватъ горѣща та вода и тж ся надувватъ; също така надуваните то и клейкостта (дѣто лѣпне) на оризъ тѣ и гречневый (отъ ельдж) булгуръ, кога то ся варятъ, зависи единствено отъ това дѣто има въ тяхъ крахиалъ.

Оставете клейстеръ тѣ да сѣди доста дѣлго време на топло място, и въ него из'ново ще ся извиршватъ химическа измѣнения. Той постепенно ся разгорѣща, вкисва ся, и въ него ся образува кислота, съвсѣмъ прилична на кислотж тж, коя ся получава кога ся вкисне иляко то, и отъ това е извѣстна подъ име млѣчна кислота. Тжзи кислота, химически, може да ся добие изъ клейстеръ тѣ, да стане на твърдо тяло, даже да ся съедини химически съ различни начала, и тж да ся получи цялъ редъ отъ нови химически начала.

Освѣнъ това, съ помошъ тж на различни способы, крахмалъ тѣ може да ся преобрѣне и въ други тѣла.

Напичайте го заедно съ водж тж въ тенекъенъ лъжицъ, да ся бѣрка безпрестанно, за да не загори, и ще подучите камедъ—клейко вещество, кое въ много случаи заинъява животный тѣ клей; и тж, въ този случай преобразование то на крахиалъ тѣ, въ ново вещество, ся извиршвало единствено отъ силъ тж на топлинж тж, коя му съобщила съвсѣмъ други свойства:—камедъ ся лесно растворя въ во-