

дѣтъ, тогава кога то крахмалъ тѣ ся не растворя въ неж(*).

Като дадохме краткъ очеркъ на най главны тѣ измѣненія отъ химически съставъ на картофелъ тѣ, ный ще минемъ да изложимъ най любопитна та часть на тѣя измѣненія, именно преобрѣщаніе то на картофелъ тѣ въ сахаръ.

13. За преобрѣщаніе то на картофелъ тѣ въ сахаръ.

Едва ли не е толкози любопитно, колко то и поучително явление то, кое ны представя преобразование то на картофелный крахмалъ въ сахаръ, и кое то не е ижчно да ся направи тѣй. Като възваримъ растворъ отъ сярнѣ кислотѣ (20 капкы сярна кислотѣ на 5 лота вода), нему притурятъ по малко при неприкъснато то врение, около 2 лота крахмалъ, гѣсто разбърканъ въ студена вода. Като оставятъ тая смѣсь да поври йоще няколко минути, снематъ я отъ огънь тѣ и притурятъ въ нея по малко чукань тебиширъ до тогава до дѣто не исфиряса сичка та кислотѣ изъ течность тѣ—подиръ това прицѣждятъ тая смѣсь, и течность та, коя тѣй ся получи, възваряватъ я из'ново, и ври до тогава до дѣто исфиряса и ся получва сиропообразно(**) вещество или патока.

Отъ тѣзи патока, коя има тарчиненъ цвятъ, може да ся приготви леденецъ (кристализована сахаръ) сѣщо и очистенъ бялъ сахаръ (рафинадъ), нѣ съ особно искусство, кое не може да ся употреби въ малкы размѣры. Приготвяние то на сахаръ изъ

(*) Въ горѣщѣ водѣ, крахмалъ тѣ ся надува и измѣнява; а ако такава вода я замразимъ, то строшеный тѣ крахмалъ ще ся отдѣли на тѣнкы луспици—явленіе, кое доказава, че крахмалъ тѣ не е былъ растворенъ въ водѣ тѣ.

(**) Сиропъ=сахаръ варена съ водѣ.