

ло, кое е известно въ наукѣ тѣжъ подѣ имѣ сярнокисела варь, а въ общезитие то подѣ имѣ *гипсъ*.

Подирѣ направены тѣ забѣлѣжки, лесно е да ся разбере, че, кога то притуряме тебиширѣ въ смясѣтѣжъ отъ крахмалѣ съ сярна кислота, нѣ имаме въ видѣ да свържемѣ сярна та кислота, коя ся съдържа въ течность тѣжъ и коя испълнила назначение то си, и да ся образува гипсъ, кой то и засяда на дѣно то въ сѣдѣ тѣ; слѣдователно, прицѣждане то и очиствание то на течность тѣжъ отъ гипсъ тѣ дава възможность да ся отдѣли отъ неѣжъ и сярна та кислота.

Най тѣчны тѣ издирвания не сѣ открили въ патокѣ тѣжъ дыри отъ тебиширѣ и сярна кислота; и туй ясно указва, че съставѣ тѣ на крахмалѣ тѣ, кога то той преминува въ сахарѣ, николко ся не изпѣнява, че въ изново образовано то тѣло не сѣ влези нови вещества, и отъ това безѣ да ся боимѣ, можемѣ да нарѣчемѣ сахарѣ та видоизмѣненѣ крахмалѣ.

Какъ то ще видимѣ по нататѣкъ, сахарѣ та може йоще по нататѣкъ да ся обработва и да ся получи съвсѣмѣ ново вещество, именно—*спиртъ*, който сѣщо така е известенѣ подѣ имѣ то *виненѣ спиртѣ* или *алкоголь*, кой то по видимому нѣма нищо общо съ сахарѣ тѣжъ. Кой бы повярвалѣ че една чаша отъ безвредна сахарна вода и чаша отъ ракия, коя често е изворѣ на нещастия,—сѣ едно и сѣщо то, и че ракия та испърво е была сахарѣ.

Преди да минемѣ да описваме какъ ся преобразува сахарѣ та на спиртѣ, нѣ считаме за неизлишно да направимѣ йоще няколко косвенны забѣлѣжвания.

Сярна та кислота, какъ то вече имаме случай да забѣлѣжимѣ, обладава чудна сила да преобразова само съ присѣствие то си, крахмалѣ тѣ и сахарѣ та; нѣ има йоще друго вещество, кое то е надарено съ