

### 18. Образование на медъ тѣ (за пиене) ромъ тѣ вино то и пиво то:

Тѣй като дрожды тѣ владѣять способность та да преобрѣщатъ сахаристы тѣ течности въ вицень спиртъ, то този родъ врене е и извѣстенъ подъ името: врене на вино то, кое то и играе главна роля кога то ся прави медъ тѣ, ромъ тѣ, вино то и пиво то.

Ако, на мѣсто сахарна вода, съ помощъ тѣ на дрожды тѣ накараме да ври медената вода, то при това ся образува, при опредѣлена стѣпень на врене, полвицъ-сладкъ, доста остъръ (кескынъ) на вкусъ напитокъ, кой е извѣстенъ подъ името медъ.

Изъ сокъ тѣ на ябълкы тѣ, крыжовникъ тѣ, смородина та (\*), вишны тѣ и други плодове, като ги оставимъ да стоятъ на топло няколко време, могатъ да ся приготвятъ спиртни напитки. Въ този случай даже не е нужно да ся употребявять дрожды, защото въ сичкы тѣ тѣзы плодове ся намира бятъкъ и голямо количество сахаръ, а слѣдователно тука сами по себѣ си ся образувять дрожды, кои възбуждять врене то и извършвять процесъ тѣ за преобрѣщание то на течность тѣ.

Въ сичкы тѣ тѣзы случаи, какъ то вече видѣхме по горѣ, сахаръ та ся распада на двѣ съставны части: алкоголь, кой си остава въ течность тѣ, и въглекислота, коя исфиряса въ въздухъ тѣ.

Сѣщо то става и при фабрикация та на ромъ тѣ, кой то ся приготвя, съ помощъ тѣ на врене то, изъ сахарнъ тѣ трѣстикъ, и за тѣзи цѣль ся стараятъ да получаютъ колко то ся може чистъ спиртъ.

Макаръ, казваме въ химическы смыслъ, сичкы тѣ спиртовны питиета сѣ въ смѣщность едно и сѣ-

(\*) И двѣ тѣ-тыя ги наричять у насъ: Нѣмско гроздо. Наука та ги нарича: *Ribes crista*, *Ribes rubrum-nigrum*.