

Чиста винена кыслота (кремотартръ) съставя единъ дѣлъ отъ праха *сейдличъ*, който ся обивива въ особены сини книжки, и ся употрѣбыва за слабители лѣкъ.

2) **ОКСАЛНА КИСЛОТА** ($C_2 H_2 O_4$) образува ся като ся смѣси шекеръ съ азотнѣ кыслотѣ и ся нагрѣе. Съ калии тая кыслота образува бѣлѣ соль, съ кой-то ся чистятъ бѣлы ризы отъ мастилны капкы.

3) **ОЦЕТНА КИСЛОТА** ($C_4 H_4 O_4$) образува ся, часто безъ да щемъ у течны тѣла, у кои-то има шекеръ като: у вино, пиво, скробъ, у сокъ отъ оwoщiе и др. кога-то тыя тѣла стоять много врѣмя на въздухъ и на топлинѣ. Тази кыслота ся съединява съ окысъ отъ куршумъ та образува утровный сладкый **ШЕКЕРЪ ОТЪ КУРШУМЪ**, или глечъ, съ кой-то по-нѣкъдѣси подслаждатъ кысело вино.

Всичкы течны тѣла, кои-то съдържатъ Алкоолъ, на топло мѣсто могѣтъ ся прѣобрѣнѣ на оцетнѣ кыслотѣ; затова оцетъ ся прави и отъ спиртъ, отъ ракинѣ, както и отъ вино.

4) **МЛѢЧНА КИСЛОТА** ($C_6 H_6 O_6$) образува ся отъ растителны сокове, кои-то съдържатъ у себе си шекеръ, кога стоять на топло.

Млѣко тесто и много другы органически нѣща на топло прокысватъ и тогава тѣхный кыселъ вкусъ става отъ млѣчнѣ-тѣ кыслотѣ, която всякога ся намира и у кысело зеліе, у краставицы и др. Буза-та ся вкысва и тогава съдържа много млѣчнѣ кыслотѣ, коя-то ся образува отъ скроба, що ся намира у брашно-то.

Нѣкои органически кыслоты ся намиратъ въ естество-то готови у нѣкои растенія и животни, каквото *лимоноза-ша кыслоша*; нѣкои пакъ могѣтъ само