

сѣстои отъ малкы бѣлы яйцевидны зърнца, кои-то сѣ патрушаны въ станцы-ты на растенія-та. Тыя зърнца ся казвать **АМИЛУМЪ** или **СКРОБЪ** (нишеце) и правять сдѣхъ отъ главны-тѣ сѣставны части у оныя растенія, кои-то ся наричатъ **БРАШНЯВИ**.

Чистъ скробъ може да ся добіе отъ много сѣмена, а особно отъ зърна-та на пшеницѣ, отъ барабой, ячемькѣ, фасулѣ, грахѣ; отъ корена на барабой, а така сѣщо и отъ много плодове (ябълкы, крушы).

За да ся извади скробъ, счуквать зърна-та на гы разбѣрквать съ малко водѣ, и гы прѣцѣждатъ прѣвъ кѣрпѣ додѣ захване да тече вода-та бѣла. Като постои и нѣколко врѣмя тази бѣла вода, нишеце-то ся утаява на дѣно-то, а чиста-та вода исплывва надъ него.

Въ студенѣ водѣ нишеце не ся топи, а въ топлѣ водѣ, то набѣбва и става на *лѣиливѣ кашѣ* (кола, чиришѣ), коя-то ако ли е чиста употребява ся за колираніе рызы, а ако ли не е чиста — за лѣненіе кожи и хартіи. Нишеце-то, что ся намира за проданѣ, вади ся повече-то отъ барабой и отъ пшенично брашно.

Нишеце-то е най-чисто-то брашно. Сухо нишеце, наквасено съ слабѣ симпурнѣ кислотѣ, кога ся сгрѣе прѣоборѣща ся испрѣво на жѣлтѣ а послѣ на чернѣ кашѣ и тогава ся зѣве **ДЕКСТРИНЪ**, кой-то какъ ся растопи и ся нагрѣе оше повече, прѣоборѣща ся на **БЕЗЦВѢТЕНЪ ШЕКЕРЪ**. Размѣсено съ водѣ нишеце-то ся вкисва при обыкновеннѣ температурѣ; зашто-то ся образува у него млѣчна кислота.

Декстринѣ е вещество, кое-то въ водѣ дава прозрачнѣ и клейвѣ кашѣ.

Въ зърна-та на житны-ты растенія има и друго вещество **ДІАСТАСЪ**, кой-то има особенно свойство да прѣоборѣща нишеце-то на декстринѣ и на шекерѣ. Таквызи