

измѣненія отъ само себе си ставать у растеніята; тѣй напр: ябълкы-тѣ и крушы-тѣ доклѣ още не сж узрѣлы, съдържавать нишеце, а като узрѣжтъ нишеце-то имъ ся изгубва, а сладкый имъ вкусъ показва, че то ся е обрѣнжло на декстринъ и шекеръ.

У всички растворы, може да ся опыта дали има нишеце, като ся сипе нѣкоя капка іодъ, растопенъ у алкоолъ; ако растворъ-тъ посинѣе то показва, че у него ся намира нишеце.

16. ХЛѢБЪ-ТЪ, съ кой-то ся хранимъ, прави ся отъ житно брашно, кое-то испърво ся замѣсва съ кисело тесто, *квасъ*, на ся подържи нѣколко врѣме на топло. Когато замѣсено-то брашно въскыене отъ кваса, що е у него, разбърква ся изново съ топлѣ водѣ и ся замѣша съ толкова брашно колкото тесто трѣбува. Откакъ ся измѣси добръ тесто-то и ся остави на топло, та възиде, захващать ся у него хымически-тѣ промѣненія: Шекеръ-тъ, кой-то е былъ у брашно-то, разлага ся по вліяніе-то на оцетнѣ-тѣ кыслотѣ отъ кваса и образува алкоолъ и вѣглекыслотѣ. Последня-та като въздухообразно тѣло сили ся да извѣтрѣе, нѣ клейвый еглобъ на тесто-то не ѣ дава; затова тя ся набира на мѣхурчета, кои-то, като ся умножавать, въздвигать тесто-то и то възихожда. Кога-то възиде до колко-то трѣбува, тесто-то ся кѣса на части и са мѣта въ пещъ на температурѣ отъ 160° до 180° . Тая топлина изгонва отъ него вѣглекыслотѣ-тѣ и една часть водѣ, а на повърхнинѣ-тѣ прѣобрьща една часть отъ нишеце-то на Декстринъ, и тогава хлѣбъ-тъ опѣченъ може ся употрѣби за хранѣ.

ЗАХАРЬ или ШЕКЕРЪ ($C_{12}H_{11}O_{11}$).

17. За домашно употрѣбеніе шекеръ ся прави въ фабрики отъ захарнѣ трѣстикѣ и отъ чукундурѣ.