

За правеніе захарь цѣди ся сокъ-тъ отъ захарна трѣстикъ или отъ чукундуръ, и откакъ ся възвари и прѣчисти съ варовъ водъ, кристализира ся на дрѣбны грамадки съ бѣлизникавъ цвѣтъ, и ся донася за проданъ като ситенъ шекеръ. Сладка-та вода, коя-то остая откакъ ся кристалише шекеръ-тъ, прѣварява ся, та ся прави отъ неж алкоолно питіе, което ся нарича РОМЪ. Ситный шекеръ може да ся прѣчисти, като ся растопи изново въ водъ и ся прѣцѣди прѣзь вѣглени отъ кости на ся искара на паръ у затворены котлы и ся кристалише у коническы сѣждове. Тогава шекеръ-тъ добыва чисто бѣль цвѣтъ и тънко кристалисанъ съставъ и по-лесно ся тони; такъвъ шекеръ-тъ ся нарича *прѣфиненъ шекеръ*. Отъ нагрѣваніе шекеръ-тъ ся топи та добыва въчеренъ цвѣтъ; тогава ся употрѣбява за поделажданіе, за вансуваніе ракиж и пр.

Освѣнь тоя видъ кристалисанъ шекеръ има още и Аморфный шекеръ, малко или много и у овоціа-ОВОЦНЫЙ ШЕКЕРЪ ($C_{12} H_2 O_{12}$); у млѣко-то МЛѣЧЕНЪ ШЕКЕРЪ, у скроба СКРОБЕНЪ ШЕКЕРЪ и у нѣколко други растенія.

Течны тѣла, у кои-то има шекеръ, на умѣренъ топлинъ ся разлагать на АЛКООЛЬ и вѣглекыслотъ. Отъ тѣхъ Алкооль-тъ остая смѣсенъ съ течно-то, а вѣглекыслота-та ся испарява на мѣхурчета, кои-то по легкость-тъ си ся повдигать на горъ и извѣтрявать на лице-то ѝ. Това хымическо явленіе ся нарича *врѣніе*; защо-то тогава лице-то на течно-то непрѣстайно ся пѣни и шумти.

Съ врѣніе сладко вино (шира) ся обръща на вино. Сливы, прасквы, жито и пр. — на ракиж (сливовица); т. е.