

коолъ смѣсенъ съ водѣ и нѣколко виннокисели соли. Боя-та на вино-то иде отъ цвѣта на цвѣтны-тъ час-тицы, кои-то ся намиратъ въ луспы-тъ на гроздіе-то. Ракія, която ся прави отъ прѣваряваніе чисто вино, нарича ся *конякъ*.

21. ПИВО (БИРА).

Бира-та ся прави отъ ячемькъ, кой-то за тѣзи цѣль ся натопява за да прорастане. Откакъ ся въспре прорастваніе-то съ сушеніе, ячимькъ-тъ ся смачква та ся прѣобрыща на кашѣ. Каша-та ся вари у голѣмы сѣждове, какво-то отъ Амилума ѝ да са образува ше-керъ, кой-то сега съ врѣніе ся прѣобрыща на Алко-олъ. Пиво-то съдържа отъ 2 до 6% Алкоолъ, смѣ-сенъ съ водѣ, малко шекеръ и декстринъ. Горчеви-на-та и меризма-та му идѣтъ отъ хмѣла, една трѣва, която му ся притуря. Нечистота-та, кога-то ври пи-во-то, ся издвига на горѣ по лице-то му, и ся нарича *пивный-квасецъ*.

Пиво-то ся піе по оныя мѣста, дѣто нѣма вино, нѣ и то, както по вкуса тѣй и по ползѣ-тъ за здра-віе-то е много далечъ отъ вино-то.

Всѣдѣ дѣто има да живѣють хора, намирамы и Алкоолны питія, нѣ по вкуса и количество-то на Алкоола тѣ сѣ докрай различни.

ЕТЕРЪ ($C_4 H_6 O_6$).

22. Етеръ са образува, кога-то ся смѣси Алко-олъ съ симпурнѣ кислотѣ и ся прѣвари на умѣренѣ температурѣ. Въ чистъ видъ етеръ-тъ е быстъръ, безъ цвѣтъ и съ ягкъ пріятенъ дѣхъ, вѣтрѣе бързо въ въздуха, растопява всицкы масла, смолы и гуми-