

Фиг. 6. Колко изпитъ
чистъ спиртъ се пада на
човѣкъ презъ 1910 год.,
употрѣбенъ като вино,

ракия или бира	
въ Франция	— 21 литра
„ Италия	— 16 „
„ Белгия	— 13 „
„ Швейцария	13 „
„ Англия	— 11·5 „
„ Дания	— 11 „
„ Германия	— 9·5 „
„ С. А. Щ.	— 6·8 „
„ Швеция	— 6·3 „
„ Русия	— 2·5 „
„ Норвегия	— 2·3 „



Спиртъ се добива отъ много и най-разнообразни
вещества, а именно:

1). Отъ *плодове* и *сладки течности*. Това е най-стариятъ и най-познатъ начинъ за правене на вино и ракия: отъ сока на гроздето, ябълкитѣ, черешитѣ, сливитѣ, отъ захарната тръстика и захарното цвѣкло. Подъ влиянието на особени химически вещества (ензими), отдѣляни отъ малки гъбички, сладкиятъ сокъ *ферментира*, захаръта се превръща въ спиртъ. Съ *де-стилационни апарати* спиртътъ се отдѣля отъ спиртната каша.

2. Отъ *зърнени храни* и *картофи*. *Нишестето* въ зърненитѣ храни и картофитѣ се превръща въ захаръ, най-често чрезъ запарване. Получената захаръ по-нататкъ се преработва, както въ първия случай.

3. Отъ *дърва*, отъ *талаши* и *дървени стѣрготини*. Основниятъ материалъ, отъ който е направено дървото, е *целулозата*. Целулозата, подобно на нишестето, може да се *взахари*. Получената захаръ по-нататкъ, по познати начини, се превръща въ спиртъ. Така, много наши и чужди пиячи пиятъ дървена ракия. Когато