

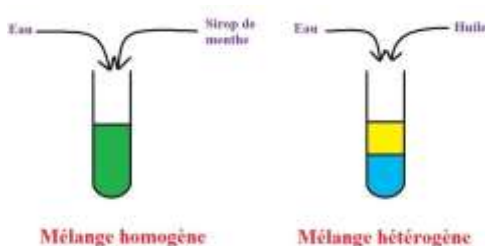
## LAS MESCLAS

### 1) Presença d'aiga dins una substancia

- Fòrça aliments solides o liquids ténon de l'aiga. Podèm metre en evidéncia la preséncia de l'aiga dins un aliment o una substancia en utilizan de **sulfate de coïre anidre** (sulfate de cuivre anhydre), una polvera (poudre) blanca que torna al blau al contact de l'aiga.  
Lo sulfata de coire es alara dich **idratat** (hydraté).



- Las mesclas **aquosas** (aqueux), es a dire contenant de l'aiga, pòdon èsser de naturas diferentas.
- La mescla pòt èsser **omogenèa** (homogène). Tal coma un siròp a l'aiga. Aprèp agitacion d'una mescla d'aiga e de siròp, l'uèlh distinguís pas lo siròp de l'aiga. Çò meteís, l'aiga minerala es un liquid linda (limpide) contenant de l'aiga e de sals minerals. Es pas un còrs pur mas una mescla omogenèa.
- La mescla pòt èsser **eterogenèa** (hétérogène). Tal coma de té dins una teiera. Aprèp agitacion d'una mescla d'aiga e de fuèlhas de té, l'uèlh distinguís las fuèlhas del liquid.



## 2) Conservacion de la massa dins lo corrent d'una dissolucion

- Per faire còire de pastas, cal de l'aiga bolhenta. D'unes i apóndon qualques peçuc (pincées) de sal.
- La massa de la solucion d'aiga es egala a la soma de las massas de l'aiga bolhenta e dels peçucs (pincées) de sal.
- La massa de la sal e la de l'aiga cambian pas dins lo corrent de la dissolucion : **la massa se conserva.**
- La sal dissolguda dins l'aiga es doncas totjorn presenta, desaparéis pas.

