

като храна се употребя главно ечемикътъ, въ срѣдня Русия, сѣверна и срѣдня Германия се употребя ръжта, въ южна Франция и ю. Русия — пшеницата, въ западна Германия — капладжата, а до прѣсѣлването на европейцитѣ въ сѣверна Америка мѣстнитѣ индийци сж обработвали само царевицата. Въ Китай, Япония и Индия и до днесъ обработватъ и употребятъ главно оризътъ. У насъ бѣдното селско, а отчасти и бѣдното градско население се храни главно съ царевица и ръжъ, а по-заможното употребя пшеницата.

Зърната отъ хлѣбнитѣ растения състоятъ главно отъ нишесте (до 80%), вода и нѣколко азотни (бѣлтъчни) вещества, извѣстни подъ имената: глутенъ (клейковина)¹⁾, растителенъ албуминъ и растителенъ казеинъ²⁾. Освѣнъ това въ тия зърна се намира малко захаръ, тлъстини, дървесинни влакна, пепелни вещества³⁾ и др. Извѣстни хлѣбни зърна не съдържатъ нѣкои отъ тия вещества. Процентното съдържание на тия вещества въ разнитѣ хлѣбни зърна се вижда отъ таблицата на стр. 58.

По-голѣмата частъ отъ азотнитѣ вещества въ зърната на хлѣбнитѣ растения се разтварятъ въ стомашния ни сокъ и заедно съ другитѣ части отъ зърното (нишеста, захаръ и пр.), разтворени отъ плюмката, жлъчката или сока отъ подстомашната жлъза, се всмукватъ и отиватъ въ кръвта да хранятъ тѣлото; а неразтворимото отъ азотнитѣ вещества въ зърното, заедно съ другитѣ неразтворими части отъ него, се изхвърлятъ, като непотрѣбни прѣзъ заднепроходното ни отвѣрстие навънъ.

¹⁾ Не до тамъ чистъ глутенъ е дѣвката отъ пшенични зърна. Приготвя се, като се дѣвчатъ дълго време пшенични зърна, при което нишестата, растителниятъ албуминъ и други нѣкои вещества въ зърната се отстраняватъ съ плюмката, а остава нечистъ глутенъ. Последниятъ е жълтеникаво-сива, лепкава и жилава маса, която се изтегля лесно на жици. Като се изсуши на утѣрено топло мѣсто, глутенътъ се прѣвръща въ твърда роговидна маса.

²⁾ Чистиятъ растителенъ албуминъ и казеинъ сж бѣлитъ вродли тѣла.

³⁾ Получаватъ се, като се изгорятъ зърната.