

Споредъ голѣмината на зърната различаватъ едро и сръднозърнеста царевица съ обемно тегло 70—78 кгр. и дребнозърнеста съ обемно тегло 74—87 кгр.

Търговскитѣ сортове царевични зърна се различаватъ по мѣстопроизхода, цвѣта и формата на зърното. **Обикновената царевица** (дунавска, унгарска, ромжнска, българска, руска) има бѣли, жълти до червеникавожълти зърна, които иматъ обла, а често и сплесната, клиновидна или бѣбрековидна форма. **Дребнозърнестата царевица** (цинкванчино, пигнодетова и пр.) има твърдѣ дребни, обли, спле-пигнолетова и пр.) има твърдѣ дребни, обли или сплеснати, стѣкловидни, силнолѣскави, бѣли, жълти, портокалени или червени зърна. Различаватъ още **захарна** и **аргентинска** царевица.

Добрата царевица трѣбва да е напълно зрѣла, силно лѣскава, безъ бръчки и да нѣма изъ нея ржждиви или лошо миризливи зърна. Тя трѣбва да съдържа най-много 10% вода.

Царевицата се употребя за брашно, за фабрикуване на спиртъ и нишеста, а въ Америка и за зобъ на конетѣ.

6. Оризъ. Сѣе се прѣдимно въ източна и южна Азия и служи тамъ за главна храна на човѣка; сѣе се още въ сѣверна Америка до 32° с. ширина, въ западна Индия и ю. Америка, сѣверна и източна Африка и въ по топлитѣ мѣста на Европа, гдѣто по нѣкога се обработва до 45° с. ширина. У насъ се обработва въ Тракия (пазарджишко и пловдивско).

Различаватъ двѣ типични оризени растения, именно **планинско** и **блатно**. Първото вирѣе по високитѣ мѣста (до 1200, а въ Хималаитѣ до 2100 метра надъ морското равнище); то дава по-слаба жътва, но зърната му сж по-вкусни; второто вирѣе по блатиститѣ и низкитѣ мѣста¹⁾, дава повече плодъ, ала той не е толкова вкусенъ. Изобщо оризеното

¹⁾ Въ такива мѣста обикновенъ върлува блатна трѣска или малария.