

ниятъ цвѣтъ на долнитѣ качества брашна отъ нова мѣлница,

Хлѣбъ, приготвенъ отъ по-доброкачествени брашна, е по-бѣлъ, отколкото хлѣбъ, приготвенъ отъ долнокачествени, защото въ послѣднитѣ се намиратъ по-вече трицени частички, а заедно съ тѣхъ и по-вече цереалинови.

Тѣй че новата мѣлница има за цѣль прѣди всичко да отстрани нехранителнитѣ вещества въ зърното отъ хранителнитѣ; а съ това пѣкъ се улѣсняява смилането на послѣднитѣ въ храносмилателния ни каналъ.

Но, както се спомена, новата мѣлница има за цѣль още да отстрани и зародиша на зърното. Зародишътъ е необходимъ за поникването на зърното, но е вѣденъ за брашното. Ако зърното се смѣли съ зародиша си, то цвѣтътъ, миризмата и вкусътъ на брашното нѣма да бѣдатъ тѣй добри, както когато брашното е смѣлено безъ зародишъ. Освѣнъ азотни вещества, нужни за хранене на младото растение, зародишътъ съдържа и мазнини (тлъстини), а послѣднитѣ, като стоятъ, напр. въ царевичното брашно, почватъ да се разлагатъ подобно на непрѣтопеното краве масло или на непрѣтопената лой, и причиняватъ т. н. **вгорчяване на царевичното брашно**. При това брашното добива не само лошъ вкусъ, ами и лоша миризма. Зародишътъ въ царевичното зърно е показанъ на фиг. 1 на стр. 377, прѣдставляеща надлъженъ разрѣзъ отъ това зърно.

Отъ казаното до тукъ излиза, че доброкачественото брашно е съставено само отъ вжтрѣшната (брашнената) частъ на зърното, която е обвита съ глютенената обвивка на послѣдното. Отъ тая частъ