

По тия съображения трѣбва да купуваме колкото е възможно по-сухо брашно; а за да не се поврѣди, сухото брашно трѣбва да държимъ на сухо и лесно провѣтримо мѣсто.

Въ голѣмитѣ складове за брашна трѣбва да се поставятъ влагомѣри (уреди за измѣрване влагата въ въздуха) съ цѣль отъ врѣме на врѣме да се опрѣдѣля влагата въ брашнения складъ.

Прѣпоръчва се чувалитѣ съ брашно въ брашненитѣ складове да се прѣобръщатъ начесто, отъ една страна за да се попрѣчи на брашното да става отъ влагата на бучки, а отъ друга да може въздухътъ да се допира до брашното отъ всички страни на чувалитѣ.

Много често пшеничното брашно се фалшифицира (размѣсва) съ царевично или рѣжено брашно, а по-рѣдко съ ечемичено, овесено, картофено или оризено¹⁾. Фалшификацията се открива много лесно съ микроскопъ. За тая цѣль се взема съвсѣмъ малко (на иглянъ връхъ) отъ брашното, поставя се въ капка вода на едно джамче, покрива се съ друго тънко джамче и се разлежда подъ микроскопъ при увеличаване 70 до 150 пжти.

Брашното отъ извѣстенъ видъ зърнена храна състои главно отъ съвсѣмъ дребни нишестени зрънца, които иматъ форма и голѣмина, характерна само за тоя видъ храна.

Пшеничните нишестени зрънца (фиг. 3 на стр. 382) сж по-вечето крѣгли; едни отъ тѣхъ сж доста едри, други съвсѣмъ дребни, а трети сж умѣрено голѣми.

Царевичните нишестени зрънца (фиг. 4 на стр. 382) сж по-вечето пето — или шестожгълни; освѣнъ това

¹⁾ Вижъ за оризения прахъ, който се образува при лющенето на оризения зърна. Стр. 68 отъ „Вѣнецъ“.