

вѣме ги на единъ джамъ и ги замѣсваме по отдѣлно, като имъ прибавяме по малко вода до това, до като всѣка отъ полученитѣ добри омѣсени тѣстени топки, поставени на дланъта, вземе да ни влажниѣ, т. е. почнемъ да усѣщаме, че топката е мокра. Слѣдъ това прѣтегляме топкитѣ. Като извадимъ теглото на брашното, употребено за всѣка топка, (30 грама), отъ теглото на топката, ще получимъ количеството на водата, която сж поели 30-тѣхъ грама отъ брашното; а отъ тука изчисляваме поетата вода въ $\frac{0}{100}$ -ти. Отъ двѣтѣ изпитваеми брашна по-добро е онова, което попива по-вече вода.

Слѣдната таблица показва какви вещества се намиратъ въ брашната отъ разнитѣ зърнени храни и срѣдно по колко отъ тия вещества се съдържа въ всѣко брашно.

№ по редъ	Брашна	Съдържатъ въ проценти						
		Вода	Азотни вещества (глютенъ и други)	Нишеста	Захаръ и декстринъ	Масло	Дървесинни влакна	Пепель
1	Най-добро пшенично	13	10	69.4	—	слѣди	0.3	0.48
2	По-добро качество пшенично.	12.8	11.8	66.3	—	.	1	1
3	Ръжено	14	12	59	1.1	2	1.5	1.5
4	Царевично. . . .	13-14	9-10	62-65	—	4.5	1.5-6	1.3-2
5	Ечемично	15	11	60	9.5	1.5	0.5	0.6
6	Овесено	9	11	70	—	6.7	0.9	1.5

Колкото пшеничното брашно е по-добро, толкова маслото, дървесиннитѣ влакна и пепельта въ него сж по-малко, а нишестата е по-вече.