

червенокласата осилеста червенка отъ сѣверна България. Послѣдната съдържа 14·13% бѣлтъчни вещества. Полутвърдата пшеница служи прѣдимно за фабрикуване на брашна.

Споредъ мѣстопроизхода въ търговията съ зърнени храни различаватъ **дунавска пшеница** отъ България, Ромъния, Сърбия и пр. Тая пшеница е обикновено червена, дребнозърнеста, стъкловидна на прѣчупено мѣсто, съ тънка люспа (трица) и съдържа сравнително много азотни вещества; **унгарска пшеница** (отъ унгарската ниска равнина); **руска пшеница**, която е твърда и сребнозърнеста. Различаватъ още **английска, американска** и др. пшеници.

Доброкачествената пшеница се познава по това, че зърната ѝ сж еднакви, напълно дрѣли, сухи, тънколюспести, съ отворенъ (незамървенъ) цвѣтъ и приятна миризма; долнитѣ сортове иматъ тъменъ или кафявъ цвѣтъ. Като се разхапватъ или се дѣвчатъ, зърната на доброкачествената пшеница сж твърди и яки. Въ тая пшеница не трѣбва да има повече отъ 1% прахъ, къклица и други примѣси и да не съдържа повече отъ 15% вода (влага). Нѣкои отъ поменатитѣ търговски сортове пшеница иматъ особно обемно тегло; напр., дунавската пшеница има 76—79, а унгарската 75—82 кгр. обемно тегло.

Освѣнъ това доброкачествената пшеница не трѣбва да съдържа кухи зърна, вжтрѣшността на които е изядена отъ житнитѣ червейчета. Пълнитѣ житни зърна потъватъ въ водата, а кухитѣ плуватъ.

2. Ръжъ. Вирѣе до 70° с. ширина. Зърната ѝ сж по-тънки отъ пшеничнитѣ и иматъ сивъ, жѣлтосивъ, сивозеленъ или червеникавокафявъ цвѣтъ. Въ търговията различаватъ слѣднитѣ сортове ръжъ: **дунавска**, която има сиви, пълни и тънколюспести зърна; **унгарска, руска** (съ дребни, дебели и кафяни зърна), **французка, американска** и пр.

Добрата ръжъ се познава по това, че зърната ѝ не сж много едри, и сж напълно зрѣли и сухи; тѣ иматъ прѣсенъ цвѣтъ, който бие малко на зелено,