

въ Търново напр., има хлѣбарници, които не разполагатъ съ отдѣлно мѣсто да складиратъ брашното, нито пъкъ за разтоварване на дърва. Дървата слагатъ на улицата, а пъкъ човалитѣ съ брашно — на земята прѣдъ самия входъ на хлѣбарницата, при което имъ положение често се случва да бжде брашното омърсено отъ кучета или котки. Освѣнъ това, ако има стая за складиране на брашно, тя служи и за спалня на работницитѣ. И като нѣматъ легла, работницитѣ прѣдпочитатъ да спятъ върху пълнитѣ човали съ брашно. Това положение, въ всѣки случай, има нужда отъ прѣобразование и подобрене, и би могло да се достигне по-лесно, ако за въ бждеще гражданитѣ биха обърнали повече внимание върху начина, по който се приготвява хлѣбътъ отъ колкото до сега. Срѣдството, за да се постигне тая цѣль, се състои: първо, да се поддържа по-добра контрола въ приготвянето на хлѣба, и второ, да се изискватъ за хлѣбарници по хигиенични постройки. Би могло да се възрази, че при такива нехигиенични хлѣбарници и при разни болести, отъ които често страдатъ хлѣбаритѣ, защо не е констатирана голѣма опасностъ отъ прѣнасяне болести чрѣзъ хлѣба на други хора? Подобна опасностъ, за щастие, не се оказва; защото, ако и въ хлѣба често да се намиратъ чужди прѣдмети и разни нечистотии, при все