

шенно бѣлыхъ, безъ запаха и вкуса. Порошокъ пшеничнаго крахмала весьма нѣжный, безъ блеска. Подъ микроскопомъ видны безцвѣтныя, прозрачныя, чечевицеобразныя, сплюснутыя зернышки, имѣющія кругообразное или почти почкообразное очертаніе. Центральная точка весьма неясная; она лежитъ въ срединѣ зернышекъ. Концентрическіе слои едва замѣтны. Величина зернышекъ пшеничнаго крахмала — весьма различна: она бываетъ отъ $\frac{1}{150}$ до $\frac{1}{50}$ линій; но встрѣчаются многія зернышки и гораздо меньшаго діаметра: отъ $\frac{1}{700}$ до $\frac{1}{1000}$ линій. При кипяченіи пшеничнаго крахмала съ водою, получается клейстеръ, имѣющій, по охлажденіи, *бѣлый цвѣтъ*.

Пшеничный крахмалъ предпочитается картофельному.

Amylum Hordei, ячменный крахмалъ, *Gerstenstärke* (см. *Fructus Hordei* на стр. 445), похожъ на пшеничный; онъ состоитъ изъ крупныхъ и мелкихъ зернышекъ, изъ которыхъ послѣднія въ 3—4 раза меньше мельчайшихъ пшеничныхъ зернышекъ. Ячменный крахмалъ имѣетъ *желтоватый цвѣтъ*.

Amylum Secalis, ржаной крахмалъ, *Roggenstärke* (см. *Fructus Secalis* на стр. 466) по формѣ зернышекъ похожъ на пшеничный, но существенно различается отъ послѣдняго тѣмъ, что центральная точка крахмальныхъ зернышекъ ржанаго крахмала распределена на 3—4 до 5-ти лучей.

Amylum Avenae, овсяный крахмалъ, *Haferstärke* (см. *Fructus Avenae* на стр. 425). Зернышки его мельче зернышекъ пшеничнаго и ржанаго крахмала, но они равномѣрнѣ послѣднихъ; кромѣ того они не кругообразны, а *многоугольны*, безъ концентрическихъ слоевъ, безъ центральной точки, соединены группами; поверхность ихъ *смятая*.

Amylum Oryzae, рисовый крахмалъ, *Reisstärke* (см. *Fructus Oryzae* на стр. 452). Зернышки весьма мелки, *многоугольны*, но болѣе угловаты, чѣмъ зернышки овсянаго крахмала; центральная точка съ трещиною.

Amylum Maydis, кукурузовый крахмалъ, *Maysstärke* (см. *Fructus Zeae* на стр. 477), совершенно похожъ на овсяный крахмалъ; но зернышки нѣсколько крупнѣе и *не соединены группами*.