

на си въ (русы) и на чръвени, а колко-то по-вече клонатъ на си къ толкова по-вече са предпочтитать.

Тажчина-та на жито-то е едно важно прѣимущество, зачото-то е знацъ че то е сухо, а колко-то по-вече тажи жито-то толкова по-вече му са качи цѣни-та; жгкы-ти жита дохождатъ на терна по-вече отъ магкы-ты, из магкы-ти жита кога-то съ добро качество предпочтитатъ зарадз количество на брашно-то, кое-то отъ тѣхъ изваждатъ. Французски-ти туземни жита чо съ отъ пръво качество отъ добрж рожекъ иматъ тажчинъ 78—80 килограмы вслака хектолитра. Многоопытный хлѣбный трагобецъ току като си турн ржка-тѣ въ едно бретнще жито може да познае каква му е тажчина-та. За точно познаніе тажчинъ-тѣ Голандези-ти най напрѣдъ употреби-хъ единъ видъ теглика (везнѣ) съ коя-то като са прѣтерли малко отъ жито-то опредѣлавася точна-та тажчина-та съ прѣмѣрваніе-то му.

Сухота-та на жито-то познавася съ пипаніе; кога-то жито-то е сухо ржка-та на човѣка влѣзвъ въ купа съ голѣмъ лѣснотѣжъ, а жито-то тече така да рѣчелъ като вода; кога-то наобакъ жито-то е влажно и човѣкъ кръкие въ него отѣша мѣчнотѣжъ; влажно-то жито нечен като сухо-то а човѣкъ съ кръвачкъ-тѣ си може да обгражчи по-вече влажно жито а не сухо.

Чистота-та на жито-то помага много за качество-то му и за опредѣленіе цѣни-тѣ му; добро-то жито не трѣбва да има въ себѣ си никакви чиждж материјъ (вещество), нито глемъ нито кѣклици, нито срънчукъ, нито ачмыкъ, нито прѣстъ или зѣри по-чриенъ отъ нагризицъ. Разни машини, кои-то ежедневно са усъвршенствуватъ служатъ за прѣчистеніе и прѣсѣваніе жито.

Жито-то възма вкусъ досаденъ и неудоденъ, ако не му са даде нуждно-то настаненіе и ако бы са вложило въ избы влажни. Ако вънешинъ жито-то е имало отъ най напрѣдъ влажнинъ и са вложи въ избы или въ корабъ за да са испрати прѣди да е изсл-