

отдаде на зараза чрѣзъ нечисто обръщение съ съѣстнитѣ прѣдмети. Заради това, както къмъ хлѣба, тъй и къмъ другитѣ съѣстни продукти, трѣбва да се постѣпва по-внимателно, отколкото това става сега, ако желаемъ да запазимъ здравето си отъ външни зарази.

При извънредната важность, която хлѣбътъ прѣдставлява като ежедневна храна, би било много оправдателно да се попитаме, дали не би могла да се увеличи хранителността на хлѣба безъ да се уврѣжда вкусътъ му? Съ този въпросъ сж се занимавали разни лица, безъ, обаче, да сж могли да го разрѣшатъ. Въ това отношениа, за подобрене на хлѣба, заслужава особено внимание слѣдующето прѣдложение отъ д-ръ A. Statzer, Nahrungsund Genussmittel, Iena, Gustav Fischer. „да се употребѣи за приготвенето на хлѣба, вмѣсто вода, прѣсно млѣко (безъ каймакъ) или пѣкъ смѣсъ отъ млѣко и вода“. Дѣйствително, така приготвения хлѣбъ е много вкусенъ и придобива значително по-голѣма хранителность отколкото съ вода приготвенъ. Само по себе се разбира, че млѣчниятъ хлѣбъ ще коштува малко повече отъ обикновениятъ. У насъ млѣкото е относително много евтино, особено лѣтно врѣме, — намира се навсѣкждѣ въ достатъчно количество, тъй че то би могло да се уползотвори при употреблението му въ хлѣба, и това би било отъ общественъ интересъ.