

*Жито* (пшеница). Между нашитѣ хлѣбни растения житото е наистина най-първото, което ни дава най-питателно брашно и най-вкусна храна.

Зърната на нѣкои видове жито съдържатъ по-много клей и по-малко кола, за туй се цѣнятъ особено при фабрикацията на макаронитѣ и др. Единъ хектолитръ жито тѣжи около 75 килогр.

Най-важнитѣ мѣста въ Европа, гдѣто се произвежда жито, сж: дунавскитѣ страни (България и пр.), Южна Россия (Бессарабия, Кримъ, Таврическата губерния и др.), Унгария (Банатъ и пр.). Въ Америка сж познати Съединенитѣ Щати по количествеността на продукцията и износьтъ на житата си.

*Ръжъ*. Слѣдъ житото (пшеницата) най-добра храна между хлѣбнитѣ растения е ръжта. Прѣзъ влажнитѣ години често се появява въ рѣженитѣ класове вредителната плѣсень „главня“, която трѣбва да се отстранява внимателно, защото ако се примѣси въ по-голѣмо количество, дава на брашното лошъ вкусъ и вредително дѣйствиe. Единъ хектолитръ ръжъ тѣжи около 70 килогр. Най-много се изнася ръжта отъ пристанищата на Сѣверно море.

*Ячмикъ*. Отъ всичкитѣ хлѣбни растения ячмикътъ се сѣе най-на сѣверъ въ студениѣ страни и най-на югъ въ топлиѣ страни. Въ Шотландия се сѣе ячмикътъ чакъ до 500 м. високо разположени мѣста, въ Алпийскитѣ планини до 1000 м. височина и въ Пиемонтъ до 2000 м. Единъ хектолитръ тѣжи около 58—62 килогр. Въ голѣмо количество се изнася изъ Бавария, источна Европа, сѣверно Нѣмско и пр.

Ячмикътъ има голѣмо употрѣбление за правение пивото.

На населението въ България е извѣстно само единъ видъ обработване на какво да е зърно — брашното, бѣлгурътъ и ирмикътъ, а такива приготовления на житото и ячмикътъ, като крупа-манна сж почти неизвѣстни.

*Овесътъ* вирѣе въ най-далечнитѣ сѣверни страни и въ най-слабитѣ почви. Единъ хектолитръ овесъ тѣжи около 41—48 килогр. Много овесъ се изнася изъ Россия, сѣверно Нѣмско и Холандско. (Въ Европа изобщо се употрѣбява за храна на коньетѣ).

Желателно би било да се распространи и въ България по-