

اولاً ان هذه حشرات تألف الظلمة والهواء وحرارة فتمزج اياتها  
 بوضع القمح في مخزن نيز يتجدد فيه الهواء ويفرغ القمح ويذري  
 ويقطن ان يكون المخزن عمقاً اي ان لا يكون في سقفه وجدران  
 مملدة يمكن السوس ان يلتصق بالهاوي  
 ثانياً التبخير بدخان التبغ والروائح القوية كرائحة  
 زيتا التربينينا والغازات المحيطة كغاز جلفن الكبريتوز  
 وغاز الساردر والهيدروجين المبردة والسيد الكريون  
 وكبريتور الكريون وتعريف القمح الدرجة حرارة مرتفعة  
 ثالثاً قطن القمح وهو شديد التأثير في طرد سوس القمح وقواته  
 منه وهو سهل الاستعمال قليل المردون فتلعب به بعض الاع  
 طيبة حثيثة توضع في المخزن بعد وضعها ساعاً قليلاً  
 يتركه السوس القمح ويصعد على جدران ويفرغ القمح  
 ويجرد ليل الاطوار بانقراض كل مدة لمنع رجوع السوس  
 وتاثير قطن القمح تجري كما يثر قطن القمح  
 رابعاً ان يوضع بجانب القمح المجموع في المخازن لوم صغيرة  
 من القمح المبطل بالماء وتقلب اللوم الكبيرة بالجاروف  
 فيتراها السوس ويأتي اللوم الصغيرة ويراجع العمل في  
 ايام تواليه وحتى تحقق اجماع كمية عظيمة منه في اللوم  
 الصغيرة اي ذلك بسبب ما حار حته اعليه . واذ امكن اللوم  
 الصغيرة من التبريد اوقف لان السوس يفضله على القمح  
 ويجب اجراء هذه العملية قبل ان تضع هذه حشرات

بعضها

بعضها اي حلال ظهورها وك

حفظ القمح في الفسار  
 تحقق بوسيو بوسيو انتم يوجد في القمح بجانب في ١٨٨١ اجزاء  
 في المائة من الماء فمن ثم القمح اخذ المادة في التبخر والتفصاع بعد  
 القمح بذلك وطريقة حفظ القمح من ذلك تكون بخلطه بقليل  
 من الطاس الحبيبي لكل ١٠ اليوتوبتر من القمح ويجزجان سوية  
 وهي حبيبات القمح وذري افضل عنه الطاس . ويصلح الطاس  
 القمح الاخذ في القمح فيصير بهما القمح والتمزج كما في القمح  
 واذ افسد القمح في الرطوبة وتوقف يمكن تصديره بفساد  
 حتى جاف فيه قليل من القمح ثم يغسل بعد ذلك بماء بارد ثم يجفف  
 في فرن معتدل الحرارة كالفرن الاعتيادي بعد ان يخرج منه  
 القمح ساعتين . ولا يصلح القمح المصالح بهذه الطريقة للتصدير وانما  
 يصنع منه خبز متوسط الجودة وخصوصاً اذ الصيف الحار  
 طين جيد . ويلزم الاعتناء بفتح العين المصنوع من هذا القمح  
 فيقتصر ان تكون حميرة حديثة والقمر خفيفاً وان تزداد حرارة  
 اللون عند خبزهم يتم خبزه بسرعة  
 واذ اعمل القمح وقد في المخازن تحلل كثير من المادة البقية لها  
 الموجودة فيه فلا يعود يمكن استخراج طين جيد منه ويكون  
 خبزه قليل الغدا ايضاً باصحة . ولذلك كان القمح حين او  
 الفاسد صالحاً لا استخراج الشاء منه فقط  
 حرمانه مخزناً

حرمانه مخزناً