

1716. *Защо месото увира по-бърже ако го гудимъ въ студена вода и постепенно го стоплями, отъ колкото ако отъ-ведижеъ го потопимъ въ горещата вода?* — 1) Когато досѣга горещата вода бѣлтѣчинната въ месото, то тя изведнѣжъ са сгѣстява и ствърдява; 2) стегнатата бѣлтѣчина злѣ провожда топлината; 3) за това месото ще са увари повече мѣдно. Когато едно ейце е сварено во врѣлецъ, което ний наричамъ рохко ейце, то бива отвѣнъ твърдо а извѣтрѣ течено, и почти е невъзможно на другий день да го направимъ препечено, защото топлината съ по-голѣмъ трудъ преминава презъ стегнатий бѣлтѣкъ. Ако на-противъ, най-напредъ гудимъ месото въ студена вода, то малко отъ бѣлтѣчинната му ще стане вода, слѣдователно тя не захваща да са стѣга на повърхнината и ще са увари по-скоро, но за това ще са лиши отъ месото сока си и ще остане само фибринъ.

1717. *Защо много вареното месо е вскога твърдо и безвкусно?* — Защото отъ продължителното варенѣе, месото губи по-голѣмата частъ отъ бѣлтѣчинната, и отъ началата креатина, масъ и други, които му придаватъ вкусъ. Пъкъ остане ли само фибрина нѣма никакъвъ вкусъ.

Най-хубавий способъ за да варимъ месо е този: гудете месото въ гореща вода и отъ-какъ постои тамъ малко та са стѣгне бѣлтѣчинната, прибавете малко студена вода.

Стѣганѣето на бѣлтѣчинната отъ горещата вода бърка на влѣзванѣето и водата въ месото и на излѣзванѣето изъ нея на сока, отъ което не ще са така стиснатъ и изсѣхнатъ.

1718. *Какво месо е особито вкусно и здраво?* — Печеното на ржженъ при силенъ огънь: тогазъ бѣлтѣчинната са стѣга отгорѣ; а отъ вѣтрѣ месото са пече мѣдно, но губи своя сокъ, вкусътъ му си остава и незасѣхва. Нищо не може да замѣни месото, което е печено на ржженъ. Особито то е необходимо за тѣзи, които иматъ лимфотическо тѣлосложение.

1719. *Кое месо е по-вкусно и по-здро на младитъ животни, телета и агнета ли, или на пораст-*