

литъ бикове и овци? — Безспорно месата на пораст-
литъ животни; месото на агнетата, на телетата съ-
стои токо-речи само отъ части на бѣлтѣчина и отъ
фибрина, безъ да обѣема масъ и соли; но пъкъ то
не е тъй вкусно и лошовомѣлимо.

1720. *Защо месото на агнетата и на телета-
та гние тъй скоро?* — Защото то съдържа твърдѣ
много бѣлтѣчина и малко соли.

1721. *Защо месото на старитъ животни е всѣ-
кога яко и по-вкусно?* — Защото то съдържа по-мал-
ко бѣлтѣчина, масъ, за това и повече соли, както
вжглекисла и фосфорнокисела варъ и други. Споредъ
тъзи мѣрка, като старѣе животното уголѣмява са
количеството на вжглорода и на солитъ въ неговитъ
органи.

1722. *Какъ ще обясните вий свойството на соль-
та да предпазва месото?* — 1) Тя отнема у месото
малко отъ водата му и го прави не толкозь влажно
2) като хлористо съединение тя са съединява съ ме-
сото и препятствува на по-нататѣшното окиселяване
на горливитъ му елементи, или, съ други думи, то
играе ролята на противогнилостно средство; 3) измѣ-
нява химическиятъ съставъ на бѣлтѣчината и фибри-
ната и ги прави не-толкозь измѣняеми; 4) най-послѣ
завардва месото отъ нападаньето на мухитъ.

Сольта са употребява въ два вида: въ кристал-
ли или растопена; особито въ първий видъ тя отнема
водата и предпазва отъ гниенъе; нѣ во вторий пакъ
дѣйствува химически и са съединява съ животното
вещество.

1723. *Защо когато са употребява само солено
месо става болестта скорбута?* — Главнитъ при-
знаци на скорбута сѣ измѣняваньето или разлаганье-
то на кръвта, което произлѣзва отъ това, дѣто кръвъ-
та е твърдѣ бѣдна отъ кѣмъ фибрина. Дълговремен-
ното употребяване на месото, върху което сольта е
дѣйствувала химически и е измѣнила бѣлтѣчина-
та или фибрината може да бѣде една отъ причи-
нитъ на тъзи болестъ, макаръ и много други случаи
да показватъ на нейното влиянье. Увѣряватъ че ужъ