

бы ся задръжали яйца-та за много врѣмѧ прѣсни трѣбува да имъ ся запушать шуплы-тѣ, а това става, като ся намажатъ отгорѣ съ ленено масло па ся заровята въ пепель, или по-добрѣ турятъ ся въ киречнѣ или соленѣ водѣ. Пепель-та както и варъ-та и сольта като запушять поры-ты на яйце-то не пущать на вѣтрѣ въздухъ и яйце-то така може да ся задръжи прѣсно за много врѣмѧ.

### ХРАНИТЕЛНЫ ВЕЩЕСТВА.

44. Между всички хранителни вещества *млѣко-то*, както казахмы, заключава у себе най-голѣмо количество вещества потрѣбни за хранѣ на тѣлото.

*Масло-то* така сѫщо храни, нѣ по мѣчно ся смила. То може да ся растопи само отъ сока що ся отдѣла отъ тѣнко-то черво; за това ако употребимъ повече масло отъ колко-то сокъ-тѣ може да растопи, то мѣчно ще ся стопи. Още по-мѣчно ся растопява масло-то, кога-то е прѣтърпѣло нѣкое химическо измѣненіе. Ето защо маслены-тѣ и мазнитѣ вещества развалиятъ стомаха. Отличително-то свойство на масло-то ся заключава въ това, че то спомага да ся обирне нищеще-то на масть. Ето защо съ хлѣба, у който има много нищеще трѣбува да са ъде и масло.

*Сиренѣ-то* мѣчно ся смила; то дразни дѣятелностъ-тѣ на органите на пищевареніе-то и спомага да ся обрѣща нищеще-то на шекеръ и на млѣчинѣ кислотѣ и масть.

Отъ разглѣданіе-то състава на яйцето видѣхмы, че то съдѣржава у себе си всички части потрѣбни за храненіе-то; тука само щемъ прибавимъ, че веществата, кои-то съставяятъ бѣлтака и жълтака му,