

лесно ся стонявать въ пищеварителны-тѣ органы, особно кога сѣ кашавы.

По-горѣ казахмы за състава на *мясо-шо*. То служи, както ся знае, за най-харно хранително вещество, За това трѣбува да кажемъ нѣколко думы какъ да ся готви мясо-то.

Мясо-то ся готви за хранѣ или печено или варено. И въ два-та случая происходи хымическо измѣненіе на състава му. Кога ся вари мясо-то съсирвать ся растопимытѣ бѣлтачены вещества, а фибринъ-тѣ ся разлага отъ дѣйствіе на кислорода на двѣ нови съединенія. Шуплеста-та масса отъ врѣніе-то ся прѣобрыща на клей; цвѣтно-то вещество на кръвь-тѣ пожълтыва и не може вече да ся стопи въ водѣ; масть-та ся растопява и повечето соли ся размывать въ водѣ-тѣ. По такъвъ начинъ съставни-тѣ части на мясо-то ся обръщать на твърдѣ и воднѣ массѣ (чорбѣ).

Това раздѣленіе быва другояче кога ся тури мясо-то на огнь въ студенѣ, а другояче кога — въ горящѣ водѣ. Въ първый случай минува ся нѣколко врѣмя докѣ вода-та добые температурѣ за да ся съсирѣ бѣлтакъ-тѣ. Оттова всички растопимы питателны вещества заедно съ растопеный бѣлтакъ ся иземукать изъ мясо-то, та ся съсирва на бѣлы влакна, които наедно съ жълтначевы-тѣ частицы на цвѣтно-то вещество въ кръвь-тѣ, ся отдѣлять (отпѣивать ся). Растопена-та масть плува надъ чорбѣ-тѣ, за това когато е турено мясо-то да ся вари въ студенѣ водѣ, повечето питателны вещества излизать изъ мясо-то та ся смывать въ чорбѣ-тѣ. Наопаки става, кога-то мясо-то ся тури на огнь въ врѣщѣ водѣ; — тогава такъ-тѣ изведнѣжъ ся съсирва, та обывива всяка мяснѣ частицѣ; отъ това вода-та не може сега да из-

