

смуча изъ мясо-то питателны-тѣ частицы, кои-то тя въ пѣрвый случай бѣше растопила.

Кога ся пече мясо възкашны-тѣ пластове на мясо-то отъ разлаганіе на цвѣтно-то вещество добывать пепеливѣ корѣ, коя-то задържа повечето отъ вещества-та, кои-то ся испарявать отъ мясо-то. Тука отъ разлаганіе-то на масть-тѣ отъ топлинѣ-тѣ ся образува млѣчна кислота, коя-то подыръ спомага за разлаганіе на бѣлтачевы-ты вещества. Ето защо печено-то мясо по-лесно ся смилла отъ варено-то. Кога-то ся пече голѣма мрѣва мясо, топлина-та не може да ся промѣкне дори до вѣтрѣ и мясо-то остая повече сочно. Цвѣтно-то крѣвно вещество вѣтрѣ не ся разлага, затова въ срѣдѣ-тѣ на печенѣ мрѣвѣ мясо ся види крѣвна влага.

Солено-то мясо или *пашѣрма-ша* мѣчно ся смилла и по-малко храни отъ прѣсно-то мясо; защо-то саламура-та изсмуква еднѣ часть отъ растопимый бѣлтакъ, коя-то е потрѣбно за смиланіе на млѣчнокиселы-тѣ и фосфоро-киселы-тѣ соли.

Мяса отъ различни животны ся различавать не само по състава си а по много-то или малко-то количество масть, що имѣть у себе. А защо-то спокойствіе-то спомага за да ся отлѣчи повече масть у организма, а движеніе-то, и работеніе-то на чистѣ въздухъ спомагать да ся промѣнувать вещества-та на мясо; за това домашны-тѣ животны сѣ по-тлѣсты, а дивечѣ-тѣ гы надминува по мясо. Мясо отъ млади животны има повече растопены бѣлтачевы вещества, та отъ това и по-лесно ся смилла отъ мясо-то на стары животны. Голѣмо вліяніе възъ състава на мясо-то има и храна-та. Рыбіе мясо по-мѣчно ся смилла, едно защо-то