

има у себе малко кръвь и фибринъ, а друго зашто-то има особенъ видъ масть, коя-то съдържа фосфоръ.

Храна, колко-то повече има растопими бѣлта-чевы вещества: фибринъ и масть, толкова по-лесно се смила; отъ това кокоше мясо по-лесно се смила отъ тѣлешко то, тѣлешко-то по-лесно отъ говеждо-то, и послѣдне-то по-лесно отъ свинското.

Питателность-та на *расшишенихъ-хъ хранъ* е на различенъ стѣпень спротивъ както ся види въ слѣдующъ-тъ таблицѣ.

На 100 части по тѣгло слѣ- дующы пи- тательны ве- щества.	Не азотисты			Азотисты			Не орга- нически вещества	
	нише- ще	захаръ	масть	бѣл- такъ	клей фи- бринъ	ка- зейнъ	фосф. кис. варъ	вода
Ръжъ	40	2	—	—	8	—	—	10
Пченица . . .	74	4	—	—	11	—	0,08	10
Ячмыкъ . . .	32	5	—	—	5	—	24	11
Орисъ	85	твърдъ малко		—	3,6	—	0,4	6
Барбой	15	4	—	1,4	—	—	—	75
Бобъ	42	—	0,7	—	—	20	1,0	23
Грахъ	42	2	—	—	—	12	2,0	13

Отъ тѣхъ таблицъ ся види, че у казаны-тъ рас-тенія има повече азотисты вещества отъ колко-то неазотисты. Това ни показва зашто хлѣбъ-тъ храни.

Растителный клей по-мѣчно ся растопява у ор-