

само масть, или захаръ, или бѣлтачинѣ, или сырнинѣ, могъль бы да живѣе едва 6 седмицы, па тогава и съ пъленъ стомахъ пакъ бы умрѣлъ отъ гладъ. Оттука ся разбира, че найдсбры сир. хранителны ъстія щѣтъ сѣ оныя, които иматъ у себе и отъ двата вида хранѣ, а такыва сѣ: млѣко, яйца, маство мясо, кръвь, жито и варива (бобъ, фасулъ, леща и проч.). Нѣ и найхранително-то ъстіе ничто не бы помогнѣло, ако ся не смеляше и не пропуриаше, та да ся прикара въ кръвь-тѣ. По това ъстіе-то за храненіе тѣло - то чини наспротивъ колкото ся вдава то да ся смеле. Колкото полесно ся стопи едно ъстіе и стане на кръвь, толкова е то полегко сир. лесно ся смила; затова кръвь, кашяво яйце и сокъ отъ мясо могътъ да ся броятъ като най-хранителни, найлегки ъстія. Разбира ся, че покрай всичко това трѣбува да ся гляда и какъ е готовено ъстіе-то, какъ ся єде и какви сѣ пищеварителни-ты орждія. Така напр. мягко кашяво яйце ще бѫде много легко, кораво яйце много тяжко; дребно напрѣзано и мягко сварено мясо лесно ся смила, затова повече и храни, а не кораво мясо, проглътвано на ядри кѣсове.

Като става дума за легки и тяжки ъстіе, тука изобщо можемъ каза това:

1. Храна-та быва толкова полегка, сир. полесно ся смила, колкото е пѣкашива и пѣводява, и колкото полесно ся стопява у водѣ и у пищеварителни-ты сокове. По това найлесно ся пропурять: вода, захаръ, соль и алкоолни-ты соли. 2. Ъстія-та толкова полесно ся смилять, колкото повече наквасна надмине пищеварителна - та мокрота тѣхнѣ - тѣ хранѣ. По това нищеще-то толкова полесно ще ся смеле кол-