

само масть, или захаръ, или бѣлтачинѣ, или сырнинѣ, могъль бы да живѣе едва 6 седмицы, па тогава и съ пъленъ стомахъ пакъ бы умрѣль отъ гладъ. Оттука ся разбира, че найдѣбры сир. хранителни ъстія щѣтъ сѫ оныя, които иматъ у себе и отъ двата вида хранѣ, а такива сѫ: 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 хранене тѣло - то чини наспротивъ колкото ся вдава то да ся смеле. Колкото поlesно ся стопи едно ъстіе и стане на кръвь, толкова е то поlesко сир. лесно ся смила; затова кръвь, кащяво яйце и сокъ отъ мясо могътъ да ся броять като най-хранителни, найлегки ъстія. Разбира ся, че покрай всичко това трѣбува да ся гляда и какъ е готовено ъстіе-то, какъ ся ъде и какви сѫ пищеварителни-ты орѣдія. Така напр. мягко кащяво яйце ще бѫде много легко, кораво яйце много тежко; дребно нарѣзано и мягко сварено мясо лесно ся смила, затова повече и храни, а не кораво мясо, проглътано на ядри кѣсове.

Като става дума за легки и тежки ъстіе, тук изобщо можемъ каза това:

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