

*Най-сигуренъ начинъ да ся сваряшь мягкы яйца е да ся турять у водж-тж чтомъ заври, па веднага да ся оттегли ссждь-ть отъ огъня; като прѣстане вода-та да ври да ся извадятъ яйца-та.*

*Памучно плашно за да ся избѣли добрѣ, трѣбува да ся вари платно-то три четири пѣти въ золж (пепеливж водж) па да ся туря да го пече слънце. Така като ся вари въ золж вечерь и ся пече на слънце-то денѣ три четири дни нарядъ, бѣли ся послѣ на рѣкж-тж четири пѣти дни и платно-то ся бѣлва добрѣ.*

*Мазны кашкы по книгж може да ся извадятъ по слѣдущий начинъ: земли малко бѣлж магнезиѣ та ѣж намѣси съ водж, что-то да стане кашница; съ тѣж кашницж наплещи умазаны-ты мѣста на книгж-тж, и като изсъхне изстрѣжи ѣж полегка. Ако отведнаж не излѣзе дамга-та, повтори та ѣж намажи пакъ и ще излѣзе.*

*Памучни плашове ся испирать безъ да имъ излѣзе боя-та, ако ся земе дѣждява вода, у кож-то да ся намѣсятъ пченичны трицы на осѣмъ едно колко-то теглять дрехы-ты, па ся туря вода-та на огъня до пѣти минути и ся бръкать трицы-ты. У така приготвенж водж ся турять платове-ти та ся намыснжть и послѣ ся туря на огъня да възври вода-та. Тогава ся сваля и като изстыне вода-та зимать та испирать дрехы-ты безъ сапунъ у студенж водж.*

*Добъръ оцетъ може ся направити отъ черничены ягоды. Жюга почръвенѣжть черничны-ты ягоды (аля-дуду) собери гы и гы туря на слънце да изсъхнжть, па гы стълчи у кутель на ситенъ прахъ и гы размѣси съ ягкъ оцетъ та гы замѣси на тесто. Отъ това тесто увалѣй топчета колко-то лешникъ и гы туря да изсъхнжть на сѣнкж. Тѣя топчета може да ся дръжять много врѣмя, та кога-то искашь да си направишь оцетъ, земли та намыси и размѣй отъ тѣя топчета съ вино колко-то ти трѣбува и за единъ чясъ щесъ имашъ ягкъ оцетъ.*

*Умазанъ и наплесканъ гребенъ най-харно ся нечиства ако ся истрие съ просто брашно.*

*Мясо и свинско ся суши най-добрѣ по тоя начинъ: разсвоено-то добыче веднага, доклѣ е още тепло, ся на-*