

ты, но чиста така съ първо отваряваніе, само съ сольтъ) турева въ единъ чашъ и затуленъ просто така съ памукъ, може да трае и една година да ся неразвали.

### За траяніето на яйцата

За да бждѣтъ яйцата всякога прѣсны, помазвай ги добръ, щомъ ся снесены, съ растопенъ замкъ и ги пази въ маніѣж (прахъ отъ въглища) или въ пепелъ.

### Какъ да спазимъ яйцата прѣсны.

За да спазимъ яйцата прѣсны стига да ги покроемъ съ едно смѣшеніе като калъ отъ пепелъ и саламура. Съ това срдство пригледано е че яйцата могатъ да трайѣтъ прѣсны до двѣ, даже и до три години.

### Какъ да спазваме рыбъ.

Тури въ единъ прѣстенъ ссждъ рыбѣтъ койжто искашь да спазишь, налѣй водъ да ѣж покрые, приложи послѣ малко вдрѣ соль, и послѣ тури ссждѣтъ на огъня и щомъ водата възври, оттегли ссждѣтъ отъ огънѣтъ. И тѣй можешъ въ тѣзъ водъ да спазишь рыбѣтъ неповрѣденъ за день даже и за два дни.

### Полравяніе на развалено месо или рыбъ.

За да привардишь месо или рыбъ да ся не развали отъ много стоеніе или горещинъ, тури два-три въглена (кюмюра) колкото бушницѣтъ