

та; слѣдъ това да се приготви вода отъ варъ като млѣко, за което зематъ негасенъ варъ и се залива постепенно съ водѣ; тъй огасеный варъ се разводнява малко по-малко съ водѣ до гъстотѣ на жижѣ или кашѣ, на коѣто, като се палѣ още водѣ, става една жидкостъ прилична на млѣко, която се и казва съ общо име, млѣко отъ варъ. Тая жидкостъ ако се остави да се отстои, образува се бѣлъ талогъ и бистра жидкостъ, която се казва *варена* (отъ варъ) *вода*. Като се разбѣльника тая вода, да се облѣйтъ съ неѣ яйцата, тъй шото варената вода да ги покрыва съвършено. Този хубавъ способъ за спазваніе на яйцата е излѣзълъ изъ употребеніе по много мѣста, само за това, защото като се употребявали, вмѣсто варенѣ водѣ, кашѣ отъ варъ, идвало е да строшаватъ яйцата когато да ги вадятъ, защото тя каша се съякнува и не пуца яйцата. Но когато е само варена вода, това неудобство не става.

Слѣдъ това ще приложимъ още нѣколко способности за спазваніе на яйца, които обаче не сѣтъ прости и вѣрны, както прѣдидущійтъ.

2) Яйцата ги турятъ въ кутіѣ или въ качердѣ като турятъ и помежду тѣхъ сухъ пѣкъ, пепель, трицы и др. тъй що едно яйце да допира до друго и всячки да стоятъ съ отръптъ си връхъ на долу. Тѣй напълненыйтъ съ пѣкъ сеждѣ покрыватъ и го турятъ на безопасно