

соль отъ еднаж часть соль и 10 части вода яйцата ся спастреватъ съвършенно прѣсны нѣколко мѣсецы.

8) Шампоръ прѣдлага да спастрямы яйцата въ видъ на прахъ. Желтъкътъ и бѣлткътъ на много яйца гы смѣсятъ на едно, сушатъ гы на тънки настелы върху металическы листове (каквото е тенекыята) и слѣдъ туй гы обрацатъ на прахъ, който спазватъ въ стьклены, добръ затулены ссѣдове. Когато ще гы употрѣбаватъ разбѣлникватъ еднаж часть прахъ въ двѣ части студенж водж. Еднѣ фунтъ такъвъ прахъ отъ яйца замѣнява 50 яйца за печеніе на хлѣбъ. Едно бѣчовче отъ 50 фунта прахъ заключава въ себе си 2500 яйца.

Поправяніе на млѣко.

Когато прѣсното млѣко начене да ся окысва или да ся прѣсича, за да го докарамы на първото му състояніе, трѣба да туримъ въ него малко чистъ поташъ или магнезіѣж, и като го разбѣлникамы добръ, да го туримъ на огньтъ и да го бъркамы, отъ което всичко прѣсѣчено млѣко ся завраща и получва първѣтъж си жидкость. На всякой щофъ млѣко трѣба да пуцамы по десетъ или дванадесетъ капкы отъ поташъ, растопенъ въ водж или въ топло млѣко, или по половинъ чайнж лъжичкж магнезіѣж.