

отъ мразъ мѣсто — обыкновенно въ зимникѣтъ.

3) Понапрѣдъ намазвать всяко яйце съ нѣкакво тлъсто вещество и послѣ гы турять, по прѣдидущій способъ, въ трицы, пепель и дрѣ. За тѣзи цѣль може да ся употрѣбава свинска мастъ или говежда и овча тлъстина, но трѣба да ся избѣгва таквазъ тлъстина, която скоро загнива и ся разваля. Тлъстината трѣба да ся растопи, да ся намажатъ яйцата и, прѣди да ся турять въ пепельтъ, пѣскътъ и дрѣ., да ся отривать съ чистъ отрепкъ.

4) Потопяватъ яйцата въ разстопенъ воскъ или въ растопенъ *замкъ* (гома арабика) послѣ гы обсыпватъ съ дребенъ прахъ отъ опеченъ гипсъ и, подиръ изсушаваніето, турять въ пепель.

5) Потопяватъ яйцата за единъ мигъ въ водниенъ сѣрнъ кислотъ (кезапъ) и отъ това черупкѣтъ ся образува единъ тънъкъ гипсовъ настель (слой), който прѣдпазва яйцата отъ влѣніето на въздуха.

6) Турять яйцата за единъ минутъ въ врилець, отъ което най-външната часть на бытътъ ся обиварява и не пропуца въздухъ.

7) Кытайцытъ пущать яйцата въ прѣсолъ като потънѣтъ тогазъ гы изваждатъ. Слѣдъ то гы отривать до изсѣхваніе и гы скѣтватъ въ тѣн. Опытытъ сѣ доказали, че прѣсолътъ не трѣба да бѣде твърдъ насyтенъ съ соль. Въ прѣ