

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

*Памучно плашно за да ся избѣли добръ,* трѣбува да ся вари платно-то три четьре пжти 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 четьре дни нарядъ, бѣли ся послѣ на рѣкж-тж четьре пять дни и платно-то ся бѣлва добръ.

*Мазны кашкы по книгж* може да ся извадятъ по слѣдущий начинъ: земи малко бѣлж магнезиж та ѡ намѣси съ водж, что-то да стане кашица; съ тжж кашицж наплеши умазаны-ты мѣста на книгж-тж, и като изсъхне изстржи ѡ полегка. Ако отведнаж не излѣзе дамга-та, повтори та ѡ 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 печеничны трицы на осемь едно колко-то теглять дрехы-ты, па ся тури вода-та на огня до пять минуты и ся бръкать трицы-ты. У така приготвенж водж ся турять платове-ти та ся накыснжть и послѣ ся тура на огньа да възври вода-та. Тогава ся свали и като изстыне вода-та зимать та испирать дрехы-ты безъ сапунь у студенж водж.

*Добъръ оцетъ* може ся направи отъ черничены ягоды. Жюга почръвенѣжть черничны-ты ягоды (аля-дуду) собери гы и гы тури на слънце да изсъхнжть, па гы стльчи у кутель на ситенъ прахъ и гы размѣси съ ягкъ оцетъ та гы замѣси на тесто. Отъ това тесто увалй топчета колко-то лешникъ и гы тури да изсъхнжть на сѣнжж. Тыя топчета може да ся држжть много врѣмя, та кога-то искашь да си направишь оцетъ, земи та накысни и размый отъ тыя топчета съ вино колко-то ти трѣбува и за единъ чясъ щещь имашь ягкъ оцетъ.

*Умазанъ и наплесканъ гребенъ* най-харно ся исчислява ако ся истрѣ съ просто брашно.

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