



- D** Eier kochen und im Wasser heiß halten. **1** Trennen, Spitze abschneiden. **2** Je Becher: 1 Farbe, 2 Esslöffel Essig, kaltes Wasser. Ei muss bedeckt sein. **3** Pro Farbbad 1 Ei 4-6 Minuten färben. Trockentupfen, evtl. mit Fett einreiben.
- F** Faire cuire les œufs et les maintenir au chaud dans l'eau. **1** Détacher. Couper la pointe. **2** Par godet: 1 couleur, 2 cuillères à soupe de vinaigre, eau froide. L'œuf doit être totalement immergé. **3** Plonge 1 œuf pendant 4 à 6 minutes dans le bain de peinture. Essuyer sans frotter. Enduire éventuellement de matière grasse.
- GB** Boil eggs and keep hot in the water. **1** Separate, then cut off the tip. **2** Requirements for each beaker: 1 colour, 2 tablespoons of vinegar, cold water. The egg must be completely covered. **3** Leave each egg in the dye bath for 4-6 minutes. Dab dry. Rub over with fat if required.
- I** Bollire le uova e mantenerle calde nell'acqua. **1** Separare. Tagliare la punta. **2** Per ogni contenitore: 1 colore, 2 cucchiari di aceto, acqua fredda. L'uovo deve essere ricoperto. **3** Immergere 1 uovo per ogni bagno di colore di 4 a 6 minuti. Tamponare fin quando è asciutto. Eventualmente ungere con grasso.
- E** Cocer los huevos y dejarlos en el agua caliente. **1** Separarlos. Cortar la punta. **2** 1 color, dos cucharadas de vinagre y agua fría por cada vaso. El huevo debe estar tapado **3** Colorear 1 huevo unos 4-6 minutos en el baño de tintura. Secarlo con toques ligeros. Si acaso, untarlo con aceite.
- NL** De eieren koken en in het kookwater warmhouden. **1** De verftubetjes losmaken en de punt afknippen. **2** Per beker: 1 paaseiervarf, 2 eetlepels azijn. Met koud water opvullen. **3** Pe verfbad 1 ei 4-6 min. inleggen. Met een lepel eruithalen, met vet inwrijven.