Kuidas wöib mörudaks läinud lehma-wöid kölblikkuks teha.

Kui wöi ei ja soolatud omal ajal, nenda kui tarwis on, ja ta läks sepäraſt mörudaks, ſiis peab teda ära ſulatama, peale tulnud wahtu ära wötma ja köige ümber easte ära körwetud leiwa koorikut senna sisse kaſtma. Ühe ehk kahe minuti päraſt kaub wöil ſant magu ja ais ära, aga leiwa koorik akkab aiſema. Kui wöi ei ole wäga möru, ſiis wöib teda ſeda wiiſi kölblikkuks teha: on tarwis teda puhta wee ſees easte ära pesta ja päraſt ſeda tema peale wärsket piima walada ja temal ſeda wiiſi tundi kahekſa ſeista lasta, aga peale ſelle peab piim pealt ära walama, jälle ueste teda wärske weega ära peſema ja ſoola ſisse panema; ſiis ſaab wöi jälle kölblikkuks.

Kuidas wöib obuſid ammustamiſe moodiſt ära wöerutada.

Obune jättab oma ammustamiſe moodi korraga maha, kui meie wöttame tükki wana aiſewat liha, äritame ſega teda ja piſtame ſeda temmale otſe kohe ammaste wahele, kui ta tahab meid ammustada. Obune ei wöi koguniste mädanud liha aiſu kannatada ja kui ta on juba kord niſuguſt aiſu mekkinud, ſiis jättab ta korraga ammustamiſe maha, et ſe ais ei puutuks enam kunagi ta ninasse.

Wäga ea ſool-weſi liha ſoolamiſe tarwis.

Wäga ea ja kange ſool-weſi wöib ſeda wiiſi teha: on tarwis wötta neli naela soola, pool teiſt naela ſuhkrut, neliteiſtkümmend ſolotniku ſalpetrit ja kümme toopi wet ja köike ſeda piſikeſe paa ſees ära keeta ja waht pealt ära wötta. Kui ſeda wiiſi walmiſtud ſoolweſi ära jahub, ſiis peab teda liha peale walama, nenda et liha koguniste kinni on. Se ſool-wee ſees ſeiſab liha mittu kuud koguniste terwe ja ſaab wäga pehmeks, olgu ſe liha ni köwa, kui ta on. Noore ſea liha ſaab ſeal