

Kuidas võib mõrudaks läinud lehma-wõid kõlb-  
liffuks teha.

Kui wõi ei ja soolatud omal ajal, nenda kui tarwis on, ja ta läks sepäraft mõrudaks, siis peab teda ära sulatama, peale tulnud wahtu ära wõtma ja kõige ümber easte ära kõrwetud leiwa koorikut senna sisse kastma. Ühe ehk kahe minuti pärast kaub wõil saut magu ja ais ära, aga leiwa koorik allab aifema. Kui wõi ei ole väga mõru, siis võib teda seda wiisi kõlbiffuks teha: on tarwis teda puhta wee sees easte ära pesta ja pärast seda tema peale wärsket piima walada ja temal seda wiisi tundi kahetja seisata lasta, aga peale selle peab piim pealt ära walama, jälle ueste teda wärskte weega ära pesema ja soola sisse panema; siis saab wõi jälle kõlbiffuks.

Kuidas võib obusid ammustamise moodist ära  
wõerutada.

Obune jättab oma ammustamise moodi korraga maha, kui meie wöttame tüffi wana aifewat liha, äritame sega teda ja pistame seda temmale otse kobe ammaste wabele, kui ta tahab meid ammustada. Obune ei wõi koguniste mädanud liha aiju kannatada ja kui ta on juba ford nisugust aiju meffinud, 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 võib seda wiisi teha: on tarwis wötta neli naela soola, pool teist naela subkrut, neliteistkümmend solotniku salpetrit ja kümme toopi wet ja kõike 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 terve ja saab väga pehmeks, olgu se liha ni kõwa, kui ta on. Noore sea liha saab seal