

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

Kui või ei ja soolatud omal ajal, nenda kui tarwis on, ja ta läks sepärašt 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 võib sant magu ja ais ära, aga leiwa koorik allab aitema. Kui või ei ole wäga 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 kaheksa seissta lasta, aga peale selle peab piim pealt ära walama, jälle ueste teda wärskte weega ära pesema ja soola sisse panema; siis saab või jälle kõlbiffuks.

Kuidas võib obusid ammustamise moodist ära wõerutada.

Obune jättab oma ammustamise moodi korraga maha, kui meie wõttame tükki wana aitemat liha, äritame sega teda ja pistame seda temmale otse kohe ammaste wahel, kui ta tahab meid ammustada. Obune ei või koguniste mädanud liha aisu kannatada ja kui ta on juba ferd nifugust aisu mekfinud, siis jättab ta korraga ammustamise maha, et se ais ei puutuks enam kunagi ta ninasse.

Wäga ea sool-weise liha soolamise tarwis.

Wäga ea ja kange sool-weise võib seda wiisi teha: on tarwis wõtta neli naela soola, pool teist naela suhkrut, neliteistkümmend solotniku salpetrit ja kümme toopi wet ja kõike seda pisikese paa sees ära keeta ja waht pealt ära wõtta. Kui seda wiisi walmistud soolweise 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 wäga pehme, olgu se liha ni kõwa, kui ta on. Noore sea liha saab seal