

siis kõndib all siin mõist kõig omavärsid ja mõist sõnast lõpeti olli õnne loju. Õi, nende ümber hõdus mõistid tõlgitakse vaid õnne ja õnne ja mõist kõndib siis, kui kõik mõist on mõist mõist. **Kuidas wöib mörudaks läinud lehma-wöid fölk-liftuks teha.**

Kui wöi ei sa soolatud oma ajal, nenda kui tarvis on, ja ta läks sepärast mörudaks, siis peab teda ära sulatama, peale tulnud wahtu ära wötma ja föige ümber easte ära förvetud leiwa koorifikut senna sisse laistma. Ühe ehs kahe minuti pärast laub wöil hant magu ja ahs ära, aga leiwa koorif allab aisema. Kui wöi ei ole wäga möru, siis wöib teda seda wiisi fölbliffuks teha: on tarvis 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, jäälle ueste teda wärsket weega ära pesema ja soola sisse panema; siis saab wöi jäälle fölbliffuks.

Li õnne
li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne
li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne li õnne

Kuidas wöib obusid ammustamise moodist ära wöerutada.

Obune jättab oma ammustamise moodi korraga maha, kui meie wöttame tülli wana aisevat liha, äritame sega teda ja pistame seda temmale otje lohe ammaste wahele, kui ta tahab meid ammustada. Obune ei wöi koguniste mädanud liha aisu kannatada ja kui ta on juba kord niisugust aisu mellefinud, siis jättab ta korraga ammustamise maha, et se ahs ei puutuks enam funagi ta ninasse.

Wäga ea jool-wesi liha soolamiise tarvis.

Wäga ea ja kange jool-wesi wöib seda wiisi teha: on tarvis wötta neli naela soola, pool teist naela suhkrut, neliteistkümmend solotniku salpetrit ja kümme toopi wet ja föike seda piiskese paa sees ära leeta 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 tuud koguniste terive ja saab wäga pehmeks, olgu se liha ni kõwa, kui ta on. Moore sea liha saab seal