<page>020r</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f45.image</image>

<div>

<id>p020r\_1</id>

<head>@Pour faire les <m>millas</m></head>

<ab>

Il fault faire <tl>fraiser</tl> du <m><pa>millet</pa></m> po<exp>ur</exp> en tirer la <m>croutte</m> Et puis le<lb/>

netoyeres bien apres Il fault le remouldre bien delie Et le passer par<lb/>

ung cedas bien delie ce faict Il fault detremper la <m>farine</m> avec du<lb/>

<m>beurre</m> frais fondu et du <m>laict</m> Et quil y ait aultant dung comme daultre<lb/>

de maniere quil soit fort clair comme <m>pate</m> po<exp>ur</exp> faire <m>bignetz</m> Et y<lb/>

mettres des <m>Jaulnes doeuf</m> selon la quantite de la <m>farine</m> de sorte<lb/>

quil revienne deux <m>Jaulnes deouf</m> po<exp>ur</exp> chaique <m>millas</m> puis y mettres<lb/>

du <m>safran</m> si vous voules po<exp>ur</exp> leur donner ung peu de couleur</ab>

<ab>

Il fault apres avoir des <tl>moulles</tl> Et fault quil soient de <m>terre</m><lb/>

de la facon dung fons de chappeau a la catholicque mais Il<lb/>

fault quil soit ouvert par les deux boutz Et puis ayant faict<lb/>

bon feu vous nettoyeres la place du fouye ou vous voules<lb/>

mettre voz <m>millas</m> Et puis vous prandres voz <tl>moulles</tl> et les gresseres<lb/>

bien fort affin que la <m>pate</m> ne se tienne pas quant elle sera cuitte<lb/>

ayant faict cela vous mettres voz d<exp>ictz</exp> <tl>moules</tl> sur la <tl>place du fouye</tl><lb/>

bien nettoyee Et mettres ung peu de <m>farine</m> au fondz Et les<lb/>

emplires de la <m>pate</m> cy dessus dicte apres vous couvrires les<lb/>

dictz <tl>moules</tl> dung <tl>couvercle</tl> qui sera faict comme le <tl>moulle</tl> mais<lb/>

Il fault quil soit plus grand Et quil ne soit pas ouvert<lb/>

par dessus puis ayant faict cela vous mettres ung peu de <m>foin</m><lb/>

sur le d<exp>ict</exp> <tl>couvercle</tl> Et force rachaulx Et y feres bon feu<lb/>

tout au tour de <m>charbon</m> cela faict vous en descouvrires<lb/>

ung de la a peu de temps Et verres quant Il sera cuit Il<lb/>

faudra quil soit dur</ab>

</div>

<div>

<id>p020r\_2</id>

<head>@<pro>Vitrier</pro></head>

<ab>

Le <m>verre de <pl>lorraine</pl></m> est plus plain &amp; plus uny que le <m>verre<lb/>

de plat</m> et plus fort &amp; de plus de duree Mays co<exp>mmun</exp>ement il est<lb/>

tasche par venes co<exp>mm</exp>e lignes droictes co<exp>mm</exp>e tanees ce qui advient<lb/>

pourceque les <pro>verriers</pro> layant faict le mectent tout chault<lb/>

sur la <m><pa>paille</pa></m> qui le tache de ceste sorte Cela neantmoings<lb/>

sefface avecq du <m>vernis</m> &amp; du <m>sel</m> &amp; aultres <m>drogues</m> que les<lb/>

<pro>vitriers</pro> y mettent Le <m>verre de <pl>lorraine</pl></m> se vent a <ms>lien</ms> &amp;<lb/>

a chasque <ms>lien</ms> il y a trois <ms>tables</ms> le <ms>lien</ms> coste co<exp>mmun</exp>ement x <cn>s<exp>ous</exp></cn><lb/>

Le <m>verre de plat</m> se <del>vent en</del> faict en <pl>France</pl> il est plus blanc &amp; plus clair<lb/>

mays il nest pas aussy de telle duree que le <pl>lorrain</pl> Il est aussy co<exp>mmun</exp>ement<lb/>

envelle &amp; pour ceste occasion il est meilleur a faire petites losanges que<lb/>

grandes pieces quarrees en forme de chassis pourceque elles ne se peuvent bonnem<exp>ent</exp><lb/>

bien assoir uniment</ab>

<ab>

<margin>left-bottom</margin>

Le <m>verre de plat</m><lb/>

se vent a <ms>paniers</ms><lb/>

Le <ms>panier</ms> contient<lb/>

24 <ms>plats</ms> qui se<lb/>

vendent communem<exp>ent</exp><lb/>

x ou douze <cn>lb</cn></ab>

</div>