<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/>

netoyerés bien. Aprés il fault le remouldre bien delié et le passer par<lb/>

ung <tl>cedar</tl> bien delié. Ce faict, il fault detremper la <m>farine</m> avec du<lb/>

<m>beurre</m> frais fondu et du <m>laict</m>, et qu'il y ait aultant d'ung comme d'aultre,<lb/>

de maniere qu'il soit fort clair, comme <m>pate</m> po<exp>ur</exp> faire <m>bignetz</m>. Et y<lb/>

mettrés des <m>jaulnes d'oeuf</m> selon la quantite de la <m>farine</m>, de sorte<lb/>

qu'il revienne deux <m>jaulnes d'oeuf</m> po<exp>ur</exp> chaique <m>millas</m>. Puis y mettrés<lb/>

du <m><pa>safran</pa></m> si vous voulés, po<exp>ur</exp> leur donner ung peu de couleur.</ab>

<ab>

Il fault aprés avoir des <tl>moulle</tl>s, et fault qu'il soient de <m>terre</m>,<lb/>

de la façon d'ung fons de chappeau à la catholicque, mais il<lb/>

fault qu'il soit ouvert par les deux boutz. Et puis ayant faict<lb/>

bon feu, vous nettoyerés la place du fouyé où vous voulés<lb/>

mettre voz <m>millas</m>, et puis vous prandrés vos <tl>moulle</tl>s et les gresserés<lb/>

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

Ayant faict cela, vous mettrés voz d<exp>ictz</exp> <tl>moule</tl>s sur la <tl>place du fouyé</tl><lb/>

bien nettoyée, et mettrés ung peu de <m>farine</m> au fondz, et les<lb/>

emplirés de la <m>pate</m> cy dessus dicte. Aprés vous couvrirés les<lb/>

dictz <tl>moule</tl>s d'ung <tl>couvercle</tl>, qui sera faict comme le <tl>moulle</tl> mais<lb/>

Il fault qu'il soit plus grand, et qu'il ne soit pas ouvert<lb/>

par dessus. Puis, ayant faict cela, vous mettrés ung peu de <m>foin</m><lb/>

sur le d<exp>ict</exp> <tl>couvercle</tl> et force rachaulx, et y ferés bon feu<lb/>

tout autour de <m>charbon</m>. Cela faict, vous en descouvrirés<lb/>

ung de là à peu de temps, et verrés quant il sera cuit, il<lb/>

faudra qu'il 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 durée. Mays co<exp>mmun</exp>ement il est<lb/>

tasché par venes co<exp>mm</exp>e lignes droictes co<exp>mm</exp>e tanées, ce qui advient<lb/>

pource que les <pro>verriers</pro>, l'ayant faict, le mectent tout chault<lb/>

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

s'efface 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 à <ms>lien</ms> &amp;<lb/>

à 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 n'est pas aussy de telle durée que le <pl>Lorrain</pl>. Il est aussy co<exp>mmun</exp>ement<lb/>

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

grandes pieces quarrées en forme de chassis, pource que 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 à <ms>paniers</ms>.<lb/>

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

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

vendent commune<exp>ment</exp><lb/>

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

</div>