<page>048r</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f101.image</image>

<div>  
<id>p048r\_a1</id>  
<head><pro>Fondeur</pro></head>

<ab>La chaulde<lb/>

<figure>

<id>fig\_p048r\_1</id>

<link>https://drive.google.com/open?id=0B9-oNrvWdlO5YXhXTUJpMk44eTQ</link>

</figure>

Pour un <tl>four</tl> à fondre grande quantité de <m>metal</m>.</ab>

</div>  
  
<div>  
<id>p048r\_a2</id>  
<head>Guerir les <al>chiens</al> de la<lb/>

galle</head>

<ab>Donne leur une <m>pilulle de præcipité</m>, sçavoir iii ou 4 ou jusques<lb/>

à cinq <ms>grains</ms>, meslé parmy leur <m>viande</m>. Et leur en ayant<lb/>

donné une <corr><del>une</del></corr> <ms><tmp>sepmaine</tmp></ms>, donne leur en un aultre sept ou huict<lb/>

<ms><tmp>jours</tmp></ms> aprés.</ab>

</div>  
  
<div>  
<id>p048r\_a3</id>  
<head>Excellente <m>moustarde</m></head>

<ab>Fais seicher du <m>pain</m> au four puys le <m>larde de girofle</m> &amp; <m>canelle</m><lb/>

&amp; ainsy mects le tremper dans de bon <m>vin</m>. Puys passe tout<lb/>

par l'<m>estamine</m>, estant bien pilé, &amp; l'incorpore avecq ta <m>graine</m><lb/>

<m>de</m> <m>moustarde</m>.</ab>

</div>  
  
<div>  
<id>p048r\_a4</id>  
<head>Garder oiseaulx et<lb/>

animaulx</head>

<ab><del>Escorche les</del><lb/>

Prens la mesure de leur corps qui est charnu &amp; le plus<lb/>

subgect à putrefaction avecq de la <m>toille</m> que tu coupperas<lb/>

de leur grandeur &amp; grosseur. Et l'ayant <del>cou</del> remplye de <m>cotton</m><lb/>

&amp; cousue, escorche les <del>oiseaulx</del> laissant neantmoings la teste,<lb/>

le col, les aisles &amp; les pieds aulx oiseaulx, &amp; la teste, les cuisses<lb/>

&amp; pieds &amp; queue aulx animaulx, à cause que facillem<exp>ent</exp> cela se<lb/>

deseiche. Puys adapte ceste <m>peau</m> sur le <del>to</del> moule faict de<lb/>

<m>toile</m>. Les petits se sechent au four ou acoustrent avecq <m>sel</m><lb/>

<m>armoniac</m> &amp; <ill/></ab>  
</div>