<page>098v</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f202.image</image>

<div>  
<id>p098v\_1</id>  
<head>Petis <al>chiens</al></head>

<ab>Les petits <al>chiens</al> qui doivent estre barbets se cognoissent<lb/>

a ce quilz ont le moeufle plus gros que les aultres</ab>

</div>

<div>  
<id>p098v\_2</id>  
<head><pa>Artichauts</pa> sales</head>

<ab>On les mect entiers &amp; non trop faicts en un <tl>barricot</tl><lb/>

quon emplist de <m>saulmure</m> Puys on les sert <ms><tmp>tout lan</tmp></ms><lb/>

parmy les salades crus avecq <m>huile</m> &amp; <m>vinaigre</m> car esta<exp>n</exp>t<lb/>

ainsy prepares ilz sont longs a cuire Mays advise<lb/>

dexperimenter ta <m>saulmure</m> avecq un <m>œuf</m> Car si elle est<lb/>

bonne &amp; assez forte l<m>oeuf</m> nagera dessus Sinon elle nest<lb/>

pas asses forte et ne conserveroit pas les <m>fruits</m></ab>

</div>

<div>  
<id>p098v\_3</id>  
<head>Abres</head>

<ab>Qui portent bien tost fruit se viellessent et ne durent<lb/>

gueres</ab>

</div>

<div>  
<id>p098v\_4</id>  
<head><al>Oyseaulx</al></head>

<ab>Qui ont este nourris a la <tl>broche</tl> ne siflent pas parmy les<lb/>

aultres en compaignee silz ne sont en une cage a part<lb/>

Pour les bien aprendre a sifler il les fault prendre au<lb/>

nid plustost quils ne voyent &amp; les couvrir de <m>duvet</m> ou dune<lb/>

<m>peau de <al>lievre</al></m> Ainsy nayant point veu leur pere et cogneu<lb/>

sa voix ilz aprenent mieux le fifler quon leur enseigne</ab>

</div>

<div>  
<id>p098v\_5</id>  
<head>Fonte</head>

<ab>La <m>potee</m> se faict de <m>terre bruslee</m> qui a servy a la fonte<lb/>

cest <m>terre bourre bolvene</m> dans @ laquelle on la fondu On la<lb/>

broye sur une grande <tl><m>pierre</m></tl> &amp; de celle la on en faict la <del>chappe<lb/>

des</del> premiere couche de la chape des cloches ou il y ha<lb/>

l<exp>ett</exp>res &amp; ouvrages &amp; <del>le</del> nha besoing que destre recuite a la<lb/>

flambe de la <tl><m>paille</m></tl> et moulle fort net</ab>

<ab>La <m>terre</m> qui moule en noyau est subgecte a soufler si tu<lb/>

ne frottes fort avecq la <tl>broisse</tl> ou le <tl><bp>doigt </bp></tl> sur la piece<lb/>

mouler qui soit bien <m>huilee</m> Et fais couches a couches &amp; non<lb/>

en un coup</ab>

<cont/>

</div>