<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/>

à ce qu'ilz ont le moeufle plus gros que les aultres.</ab>

</div>

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

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

qu'on emplist de <m>saulmure</m>. Puys on les sert <ms><tmp>tout l'an</tmp></ms><lb/>

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

ainsy preparés, ilz sont longs à cuire. Mays advise<lb/>

d'experimenter 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 n'est<lb/>

pas assés 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 esté nourris à la <tl>broche</tl> ne siflent pas parmy les<lb/>

aultres en compaignee s'ilz ne sont en une cage à part.<lb/>

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

nid plustost qu'ils ne voyent &amp; les couvrir de <m>duvet</m> ou d'une<lb/>

<m>peau de <al>lievre</al></m>. Ainsy, n'ayant point veu leur pere et cogneu<lb/>

sa voix, ilz aprenent mieux le <corr>s</corr>ifler qu'on leur enseigne.</ab>

</div>

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

<ab>La <m>potée</m> se faict de <m>terre bruslée</m> qui a servy à la fonte,<lb/>

c'est <m>terre bourre bolvene</m> dans laquelle on l'a fondu. On la<lb/>

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

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

l<exp>ett</exp>res &amp; ouvrages, &amp; <del>le</del> n’ha besoing que d'estre recuite à la<lb/>

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

<ab>La <m>terre</m> qui moule en noyau est subgecte à 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>huilée</m>. Et fais couches à couches &amp; non<lb/>

en un coup.</ab>

<cont/>

</div>