<page>126r</page>

<image><http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f257.item></image>

<div>  
<id>p126r\_1</id>  
<head>Mouler fruicts en <m>sucre</m><lb/>

et animaulx</head>

<ab>Le <m>sucre</m> est gras <add>a couler et brusc &amp; rompa<exp>n</exp>t esta<exp>n</exp>t sec</add> et d'iceluy on gecte bien choses rondes<lb/>

&amp; gros muscles, mays malaisem<exp>ent</exp> choses subtiles &amp; delicates.<lb/>

Toutesfois essaye le <m>sucre fort clarifié</m>. Il fault tremper<lb/>

toute une <tmp><ms>nuict</ms></tmp> ou un <tmp><ms>jour</ms></tmp> le <tl>moule de <m>plastre</m></tl> plustost que gecter<lb/>

le <m>sucre</m> affin qu'il soit bien abreuvé d'<m>eau</m> &amp; ne boive pas<lb/>

le <m>cirop</m>. Il fault aussy qu'il soict bien en despouille<lb/>

car le <m>sucre</m> est aigre &amp; brusc. Enfin ne pense de gecter<lb/>

rien en <m>sucre</m> qui ne soict bien en despouille et qui ne se<lb/>

puisse nettement mouler en deulx parties pour s'ouvrir<lb/>

quand besoing sera. Si tu veulx mouler un <pa>raisin</pa>, il le<lb/>

fault prendre co<exp>mm</exp>e touts aultres fruictz en sa vigueur<lb/>

naïfve, car s'il est frestri, il <del>ne</del> viendra de mesme. Advise<lb/>

doncq de faire tes <tl>moules</tl> en la naturelle <tmp>saison</tmp> de<lb/>

<del>que</del> chasque chose. Le <pa>raisin</pa>, co<exp>mmun</exp>ement qu'on veult<lb/>

gecter en <m>sucre</m>, se faict artificiellement ou avecq de la<lb/>

<m>cire</m> ou <m>terre</m>, ou avecq des grains mesmes raportés<lb/>

avecq de la <m>cire</m> fondue sur quelque <tl>plaste</tl> &amp; chose pleine,<lb/>

de facon qu'ils soient bien serés et en despouille &amp; ne<lb/>

facent qu'une moictié. Ou bien si tu as de ces <pa>raisins</pa> qu'on<lb/>

apelle <pa>chauchés</pa> ou <pa>sauvignons</pa> qui ont le grain fort<lb/>

pressé, enchasse la moictié d'iceluy <del>sur</del> dans la <tl>plaste<lb/>

d'<m>ardille</m></tl> et gecte sur l'aultre moitié. Et s'il y a quelque<lb/>

grain qui ne soit en despouille, arrache le. Note qu'en<lb/>

<m>sucre</m> ne mesmes en <m>metal</m> le <pa>raisin</pa> qui ha les grains clairs<lb/>

&amp; separés ne se peult bonnement gecter pource que les bouts de<lb/>

la grappe seroient si subtils, mesmement si le <pa>raisin</pa> est gardé,<lb/>

qu'il ne pourroit soubstenir les grains massifs. Par ainsi<lb/>

il fauldroit gecter creux, ce que tu ne pourrois si le <pa>raisin</pa><lb/>

n'est reserré des grains &amp; <del><tl>moules</tl></del> sans les avoir espars &amp; clair<lb/>

semés.</ab>

<ab>  
<margin>left-top</margin>  
Pour gecter <pa>poires</pa> &amp;<lb/>

<pa>pommes</pa> en <m>sucre</m>, il ne<lb/>

fault point faire de<lb/>

gect, mays emplir une<lb/>

moictié de <tl>moule</tl><lb/>

et puys<lb/>

joindre les<lb/>

deulx, et<lb/>

tourner<lb/>

tousjours<lb/>

jusques<lb/>

à ce que<lb/>

le <m>sucre</m><lb/>

soict pris<lb/>

et froid.<lb/>

Il ne fault<lb/>

rien mesler<lb/>

au <tl>moule</tl><lb/>

que le seul<lb/>

<m>plastre</m><lb/>

recuit co<exp>mm</exp>e<lb/>

tu sçais.</ab>

<ab>  
<margin>left-middle</margin>  
<figure>+</figure>

Il fault que<lb/>

le <tl>moule</tl> aye<lb/>

trempé <ms>tout<lb/>

un <tmp>jour</tmp> et<lb/>

une <tmp>nuict</tmp></ms> da<exp>n</exp>s<lb/>

l'<m>eau froide</m><lb/>

<del>pour</del> et soict<lb/>

humide quand<lb/>

tu gectes en<lb/>

<m>sucre</m>.</ab>

<ab>  
<margin>left-bottom</margin>  
Le signe que<lb/>

le <m>cirop</m> ou<lb/>

<m>sucre fondu en<lb/>

eau</m> est assés<lb/>

cuit pour<lb/>

gecter fruicts,<lb/>

c'est quand il<lb/>

faict des filets<lb/>

en le secouant. Et s'il passe ce poinct, il ne seroit pas bien car il se rendroit tousjours<lb/>

humide. Si le <m>sucre</m> s'attaque, il fault y gecter un peu d'<m>amydon</m> dans le <tl>moule</tl><lb/>

ou le frotter avecq une <tl><m><pa>amande</pa></m></tl>.</ab>

</div>