<page>141r</page>

<image><http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f287.image></image>

<div>

<id>p141r\_1</id>

<head>Mouler une <al>escrevisse</al></head>

<ab><margin>top</margin>

Sil y manque quelque petite chose tu la<lb/>

peulx rejoindre ou bien remplir avecq du <m>ciment<lb/>

d<pro>orfevre</pro></m><lb/>

pource que<lb/>

elle <ill/><lb/>

<ill/><lb/>

<ill/></ab>

<ab>L<al>escrevisse</al> est des plus fantasques a mouler Mays aussy<lb/>

donne exemple de mouler beaucoup daultres fort difficilles<lb/>

Les masles se discernent par les oeufs que portent les femelles<lb/>

Et par quattres <del>jambes</del> petites jambettes blanches au bout quon<lb/>

les masles <del>ap</del> au dedans de la queue apres les huict jambes<lb/>

principalles Il nest que bon de les faire un peu seicher pour ce que<lb/>

les grumeleures nen viennent que plus <del>dures</del> rudes &amp; plus<lb/>

belles Car tout ce qui est de coquille ne se diminue pas Il est<lb/>

vray que si tu les laisses trop seicher ces petites jambettes<lb/>

de dedans se diminuent &amp; rendent plus gresles &amp; nont pas<lb/>

tant de corps Si aussy elles sont trop seiches la chair<lb/>

se separe des escailles Advise doncq de te servir de<lb/>

la mediocrite Elles ont certain poil entre les pattes &amp; au<lb/>

bout de la queue Et pourceque tout poil est fascheux a<lb/>

mouler a cause quil sembrouille avecq le sable &amp; ne se<lb/>

despouille pas Tu le peulx brusler avecq un <tl><m>fer</m></tl> chault<lb/>

aulx <al>escrevisses</al> pourceque on ne sen apercoit Quand aulx<lb/>

animaulx qui ont poil ou plume Il fault que tu les oignes<lb/>

d<m>huile <add>d<pa>olif</pa></add> de <pa>from<exp>ent</exp></pa></m> qui est incontinent sec &amp; qui fera coucher<lb/>

&amp; estendre le poil Ainsy tu auras la forme de ton animal<lb/>

Et le poil aussy se monstrera Mays faict a ondes Et<lb/>

cest chose qui se peult reparer Si ton <al>escrevisse</al> a des<lb/>

eulx qui sont delicats Et qui seroient malaises a descouvrir<lb/>

sans rompre Tu feras mieulx de faire le premier gect<lb/>

sur le ventre &amp; les oeufs affin quil <del>te</del> ne te faille descouvrir<lb/>

que sur le dos qui est dur &amp; facile a manier Et le ventre<lb/>

&amp; les œufs demeurront dans le <tl>moule</tl> Et fauldra les<lb/>

faire brusler dedans plustost quouvrir ton <tl>moule</tl> <del>&amp; en</del><lb/>

pour la seconde foys Ainsy <del>tout</del> il souvrira aisem<exp>ent</exp> car<lb/>

ce qui est brusle ne fera plus de prise Aussy le second<lb/>

gect qui se faict sur le premier qui ha bien faict<lb/>

prise se separe aisem<exp>ent</exp> du premier apres estre recuit<lb/>

qui est un particulier secret pour semblable <tl>moules</tl></ab>

<ab>

<margin>left-top</margin>

Le gect se faict par la<lb/>

queue fort tanvre

</ab>

<ab>

<margin>left-top</margin>

Noublie pas<lb/>

de frotter d<m>eau<lb/>

de vye</m> plustost<lb/>

que mouler

</ab>

<ab>

<margin>left-top</margin>

Le <al>cerf volant</al><lb/>

L<al>escrevisse</al> &amp; le<lb/>

<al>chancre</al> se moulent<lb/>

de mesme facon

</ab>

<ab>

<margin>left-middle</margin>

Si ton <al>escrevisse</al><lb/>

<del>a d</del> na point<lb/>

doeufs moule<lb/>

le dos en hault<lb/>

&amp; le ventre en<lb/>

bas Tu luy<lb/>

peulx donner

</ab>

<ab>

<margin>left-bottom</margin>

Elle se pourroit<lb/>

bien mouler creuse<lb/>

quand aulx corps<lb/>

mays les pates<lb/>

ne le pourroient<lb/>

pas faire<lb/>

Et pour bien<lb/>

faire l<al>escrevisse</al><lb/>

est asses fantasque<lb/>

a mouler sans<lb/>

chercher le<lb/>

creux cela se<lb/>

doibt reserver<lb/>

pour les <al>tortues</al>

</ab>

<ab>

<margin>left-bottom</margin>

Quand tu ouvres<lb/>

ton <tl>moule</tl> tu<lb/>

trouveras l<al>escrevisse</al><lb/>

en <m>os</m> blanc mays<lb/>

non en pouldre<lb/>

Et sans louvrir<lb/>

le <m><figure>☿</figure></m> ny feroit rien

</ab>

<ab>

<margin>bottom</margin>

Couche ces<lb/>

couleurs<lb/>

a <m>huile</m><lb/>

fort cleres

</ab>

<ab>

<margin>right-bottom</margin>

Pour la paindre fais la bouillir avecq du <m>vin</m> &amp; un<lb/>

peu de <m>sel</m> affin quelles viennent bien rouges &amp; prens y patron<lb/>

pains le dos de <m>vermeillon</m> mesle de <m>laque</m> &amp; les costes &amp; dessoubs<lb/>

du ventre &amp; des jambes avecq du <m>vermeillon</m> &amp; de l<m>ocre jaulne</m><lb/>

et du blanc

</ab>

<cont/>

</div>