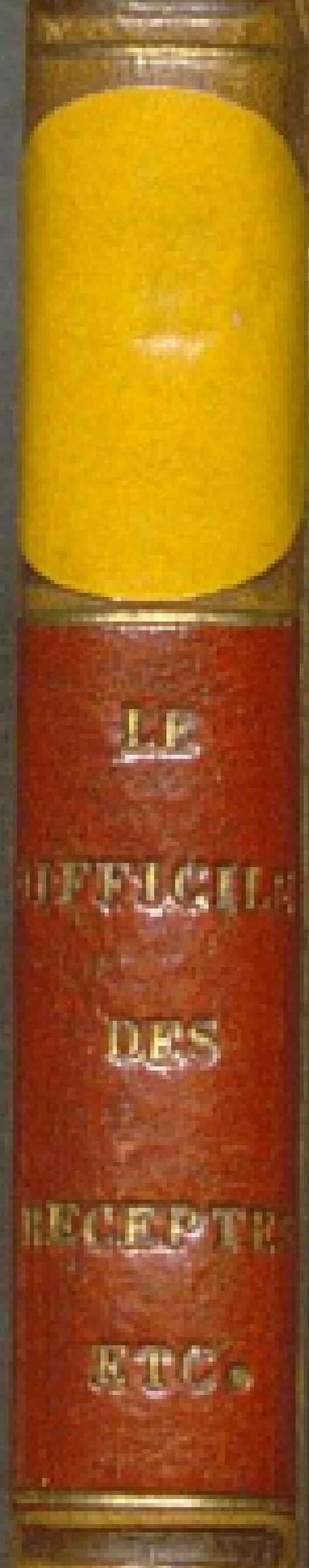


Sensuyuēt receptes bō
nes & utiles pour toutes
gens & decaniques et aul
tres gens qui desirerent a faire
leur prouffit & viure
vertueusement.

Item aussi plusieurs gē
tiselles pour faire en toute bonne com
paignie le tout extraict & espe
cimente par plusieurs ges
seauans.





L.P.

EFFLUVII

DES

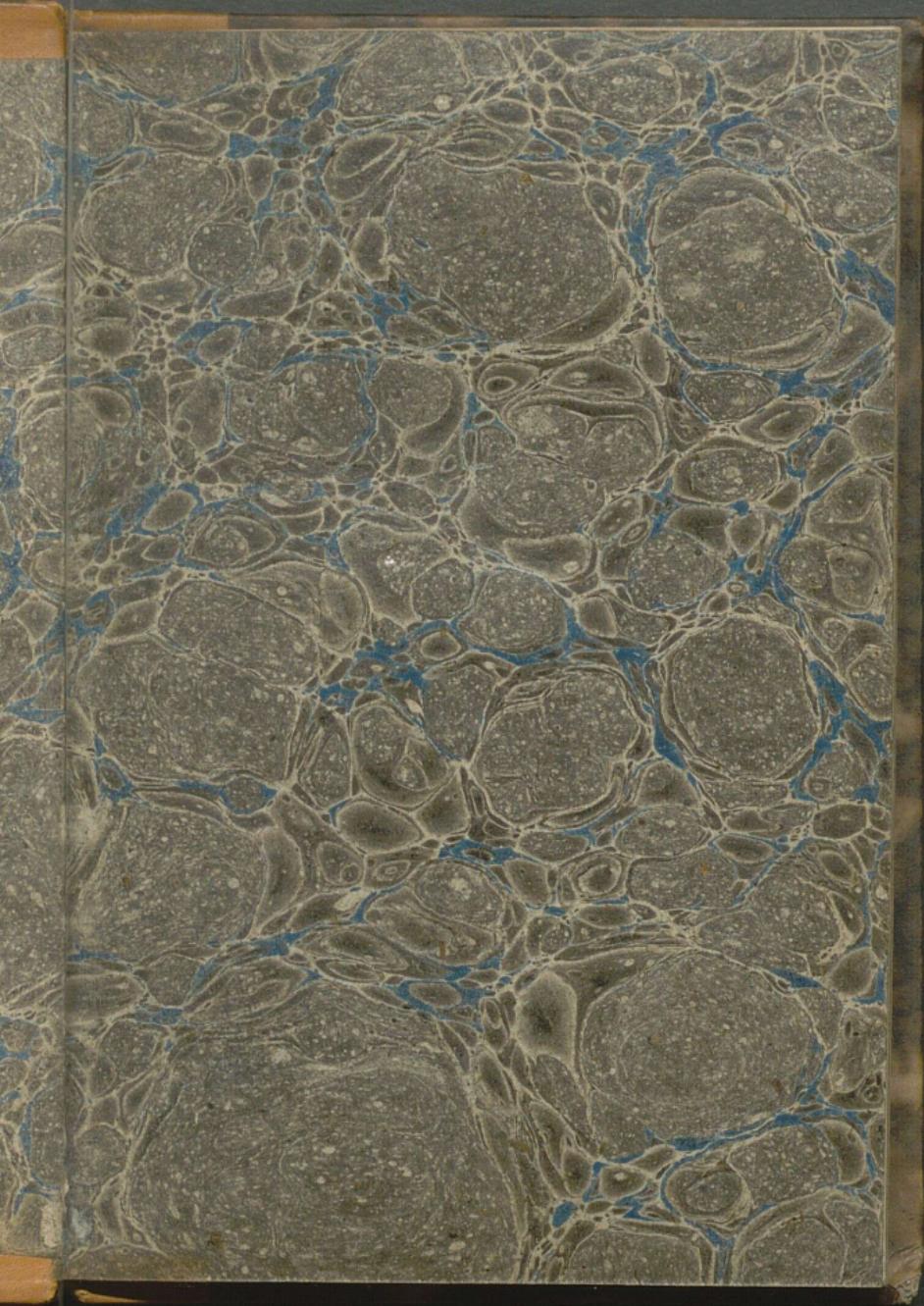
RECEPTE

ETC.



~~29,979~~

~~C.~~



I

Mo

La

Per

Le

un

mâ

b C

lio

[CJ

X Vème s. n^o. 2~~37~~

1291.

Impressions de Lyon, Jacques
Moderne, vers 1540 - 1545.

La 2^e pièce porte ce manque : la
fleur de lys florentine.

Les caractères se retrouvent dans
un recueil fascié de pièces du
même imprimeur, décril dans
le Cat. J. de Rothchild, fac-simi-
lio des titres.

[Jacques Mégret] ^{J.M.}

X Vene s. n. 2 ~~94~~

1291.

non

Afa
lun
Pou
Aga
Aler
Aoss
Afaill
Pour
papt
Afaire
Afaire
Pour
Pour
Anstre
Anstre
Dongr

Sensuyuēt receptes bō
nes & utiles pour toutes
gens & decaniques et aul
tres gens qui desirerent a faire
leur prouffit & viure
vertueusement.

Item aussi plusieurs gē
tiselles pour faire en toute bonne com
paignie le tout extraict & espe
cimente par plusieurs ges
seauans.



Receutes nouuelles.

Pour faire bonne trempe au fer.
Nrenez panporcien et le broyez bien et
en oster le suc/ puis apres autant dasum
de roche et autant dhuyle doline et faiz
ces tant bouillir quil soit diminue ius
ques a moytie puis laissez cela refroi
dir/ et quat bousdres tremper vostre fer
Il fault que le fer soit p'mier ensaudne
avec sauoy liquide puis le mectez en la
dicte trempe tout incordinat. Et selon
la quantite du fer fault mettre la quanti
te de leau cest pour le tiers/ et sera trepe
fort dure et est approuue.

Pour garder vng harnoys de
rouiller.

Prenez cire blache et suis d mout d blac
et huyle doline tant dung que daustre
et fondez tout ensemble puis mectez de
ves vng peu de poudre de mastic et mes
lez bien puis laissez refroidir. Et quat

en bouldrez besongner faites que l'har-
nois soit bien neet & sen oignez de cela.
puis mectez ledit harnois au soleil puis
le forbissez a tout vng caneras ap p.

CA faire pommade fine.

Prenez gresse de porc fraiz & la fondez
puis mectez dedens vne pomme saine &
necte trenchee menu sans la pelleure &
quant sera demy cuicte mectez dedens
tout cela vng peu de pouldre de girofle
& de canelle de irios de racine de liz / De
roses ce faites bien dissoultre tout en-
semble puis mectez toute ceste myotion
en vng drappeau de lin & faites puis
se drappeau tremper vng peu en eau cle-
re. Puis ostez labicie myotion & la mectez
en eau odorant laquelle bouldrez &
sen lauez neuf fois & sera fait & est ap-
prouue.

CA ce mesme effect.

Prenez vne pomme & la fondezen quat-
tre quartier & nettoyes bien la graine &

puis metez en chascun quartier quatre
clouz d girofle. puis apres prenez vng
vaisseau de boivre ou de terre bien net
et y mettez eau rosetat que tout baigne
en ladict eau rose et le y laissez iusques a
tut q'il soit tout destrepe et dessait dedans
ladict eau: puis tirez hors les girofles
et puis apessuif ou gresse de cheure
au ou vng petit agneau et le faites bouillir
dedans vng aigre blac et festuez bien
puis prenez ledict suif ou grasse et incor-
porez tout ensemble et sera pomade fine
et puis il fault mettre vng graine ou deuy
de murch selon la quantite q'il tu en feras
approuue est.

Pour faire mourir les ratz ou aus-
tres bestes sans poison.
Prenez racine de esleboze blanc et enfa-
ctes poultre et la meslez avec pastre d'fa-
rine et la mectez la ou les ratz ou autre
beste frequente et quant en auront men-
ge mourront approuue est,

Pour guerir subitemment la oigne.
Faictes oignement avec poule de el
leboeuf blanc et huyle commun et vous en
oignez et guerirez incontinant apprene.

Pour porter le feu en vng mochos
uer sans le brusler.

Prenez vne pomme et la coppez si que le
tail soit plat et la mettez soubz le mou
chouer et par dessus le mochouer mettez
vng charbo ardant et ne bruslera le mo
chouer: et est approuue.

Pour faire que quant vng homme
auroit estachez les bras ensemble de
long avec vne corde et ainsi lye seroit
mis en vng sac large. Qu'il se puisse
deslier pour soy mesmes et sortir du sac.

Il fault q auant que son se laisse sy
er les bras auoir secretement estachez en
la chausse des le genoil en sus au lieu
plus ppice vng petit couteau qui aye le
trenchant par dehors et le doz contre la
chausse. Et que le lapon soit si long q

le puisse courrir quil ne se mōstre. Et
quāt on sera dedens le sac. Il ne fault
que frotter la corde que tient les bras es-
tachez contre le conteau & se coupera.

Pour copper ung fil en plusieurs
pieces puis le rejoindre par semblant.
Avez deuy petis filletz de semblable
longeur comme dūg pied & demy lūg
diseulx vous laurez plope secretement
& cache entre le gros doy & le second de
la main gauche. L'autre fil vous le tiē-
dez par les deuy boutz tout estendu &
le ferez copper par le milieu puis assem-
blerez les parties. Et ferez encores cop-
per par my. Ainsi consequemment jus-
ques il soit bien coppé menu. Lors tou-
tes ces petites pieces assemblerez bien
serrement entre les deuy premiers doys
de chascune main. Puis secretemēt les
prendrez de la main droicte en faisant
apparoit le fil quest en la gauche & en
disant quil vous fault de pou dre pour

les reioindre mettrez icelle main soubz
la table ou en vostre gibessiere a lairrez
tumber lesdites pieces coupees / a pres
dre de poultre appareillee a vostre vo
lente pour conurir le feu / et en mettrez
sus les pieces questidt cachees est deuy
doys de la premiere main / puis lestens
dre / et se trouuera entier / et est apd'ue.

C Pour faire que deuy pieces de mon
noye estans en deuy mouchouers appa
rentes par dedans se rassemblient par
semblant en en vng diceusy.

C Il fault auoir trois pieces de mons
noye semblables / une la coulvre en vng
mouchouer lequel premier vous pren
dez en echant lendroit ou le moucho
uer est coustu / puis predez une desdeuy
pieces q seront sus la table / et en faisant
semblant de la metre dedens le mou
chouer la garderez en la main / et qu'at fe
rez apparoir ledroict ou la premiere pic
ce estoit cachee que fera apparoir q vo^s

la y ayez mise alors / puis prendrez laul-
tre piece / et avec celle que ayez cachee
en vostre main la mettrez en laultre
mouchouer et le ferez tenir a quelcuns /
puis preprendrez vostre premier mouchou-
uer et en faisant vostre ieu de parolles
ou de poulbre pour courrir : et en cachant
le lieu ou est la piece vous tiendrez le
mouchouer secretement par ou la piece
est consue et secourez ledict mouchouer
contre celsy que laultre tient et la piece
se trouuera perdue car ne tumbera poit
et puis ferez ouvrir le mouchouer que
laultre tient et les deuy pieces tombes
ront et est approuue.

Pour faire semblant que vous
ayez menge vng cousteau.
Mectez vous assis au bort de la table et
tant sus voz genoiz vostre bonnet ou
vostre sayon vng peu estendu puis aux
deuy mains closes tenez le couteau qd
nappaire que vng peu vers la poincte

q faictes semblant de le menger en vo^y
Baissant contre la table q secretement
laissez cheoir vostre couteau sus vous
genoulo^y. Puis facilement le pourrez res
mettre en vostre gibessiere q est approu.

Pour faire oignement par la roigne.
Prenez de beurre biē lave trois onces
q autant de tormentine lavee/de sel cōs
muy bien poulde deux onces q demye
de terra sigillata deux onces/cinq mos
peux doeufz fraiz/de suc dorenge deux
onces q faictes oignement duquel vng
soir q laulstre nō vous en oingdriez les
poulz q les ioinctures de la personne
puis quant serez guery faictes vo^y vng
baing avec herbes hysleuses q me sont
aspic/camamille q austres ap pune est.

Pour devoir de bien loing en mer
vne nef ou austre vaisseau.
Montez sus larbre de vostre nef q apez
vng bacin de barbier plein deau q regar
dez dedes de sous costez q sil pa a vingt

B.



milliaires loing quelque boisse vous
la boitrez dedes ce q ne scauriez choisir
par dehors z est approuue.

Pour faire naistre de la mente
sans la planter ne semer.

Prenez du ione z ch faictes vne corde
comme vous doulirez petite ou grâde
etendez la par la chambre ou ya beau
cop de mousches z laissez la par plusiz
eurs iours iusques les mousches layet
biê fiente/puis ensepuefirez celle corde
en terre grasse ou en fumier z bien tost
verrez sortir vne aussi belle mente que
celle des iardins/z q ne le douldra croi
re quil lespreuve z est approuue.

Pour preseruer que les cheueux
ne tumbent.

Prenez plumes de colombz z les brus
lez z ch faictes lessive z enlauez la teste
car cela referme le poil z le garde de tû
ber z est approuue.

pour faire venir le poil la ou il ny est

lle bon
z choisi
iente
ne cord
u grâd
ya beau
r plusi
es laye
le cord
ien tof
nte qui
ra cro
eulx
es bru
la testi
de tû
ny et
prenez auesslances & les bropes & les ius
corporez avec de gressse dours / puis en
oignez le lieu ou voulez que le poil vié
gne & est approuue.

Pour faire cheoir le poil ensorte q
iamais ne retourne croistre.

Prenez de suuô vne liure/tartre trois
onces dorpigment demye once / de sue
de lherbe appelle cicute troisonces & en
faictes oignemêt duquel oignez le lieu
ou est le poil puis au lendemain matin
lauez le lieu avec deau clere & le poil
cherra tout/puis ayez vne racane & less
corchez puis mectez le dedes de la peau
sus le lieu bien serre deuy ou trois fois
& est approuue.

Pour faire que le poil ne viens
gne chanu.

Prenez laict dune chiene & en oignez
le poil bien souuent tout du long & la
racine aussi & est approuue.

Pour faire venir noir le poil blanc.

Tfaictes pouldre de fueille d figuier
et la pastez avec huyle de camamille et
en oigne le poil a viendra noir en peu
de temps cest approuue.

Tpour faire colle forte a souldeer
voire / chrischal / pierres / et fer sus
pierre ou bois.

Tprenez de la ceruse / et la incorporez
bien avec vernis liqde et broyez sus vng
porphire / puis en collez ce q vous drez et
le faictes seicher au soleil et est approuu.

Pour faire colle que ne craigne
feu ne eau.

Prenez de chaulx vne trops parties / d
pouldre de machefer bien tamisee vne
partie de tartre cinq parties et de sel des
manz et mettez en pouldre chescune cho
se a par soy puis incorporez tout bien a
vec huyle de lin et broyez fort et lacou
ster comme on fait les autres collles
et est approuue.

Pour garder la chair de la bouche

ie toute crue.

Aussitost que aurez la chair mectez la au soleil trois ou quatre heures puis la osterz et lamectez en lieu fraiz et umbras geuy et se gardera quinze iours et deuine dra ferme comme chair de chappo et est approuue.

Pour faire venir longz cheueuls.
Prenez agrimoine et faictes toute boire a vostre lessive et dicesse en lauez vostre teste souuent et bien tost croistront et est approuue.

A faire les cheueuls bien espes
Prenez semence et racine d'orties et cela faictes boire a la lessive puis vous en lauez souuent la teste et est approuue.

Pour faire les cheueuls blanz et longz.
Prenez herbe que sappelle capille vene rez et la faictz cuire en eau et faictes lessive avec des cedres du four et vous en lauez souuent la teste et est approuue.

Pour faire beau cheueuls.

Prenez trois onces d'achalauri trois
onces de sapins trois onces de turtre
blanc trois onces de fenois blanc et fais
etes toutes ces choses essuyer au four
puis en faites poudre et en nettez en
la lessive quant vous voudrez laver la
tete et faites cecy plusieurs fois et est
apronue.

Pour faire le poil noir ou la barbe.
Prenez fief de beuf six onces et une pie
ce de saud de trois onces de litarde dar
gent une once de racine de noyer et du
vinaigre et faites tout bouillir ensemble
tant que retourne au tiers puis ar
uez une esponge en moillerez le poil
ou la barbe souuent et est apronue.

Pour desenypurer ung homme pur.
Prenez le cerf ailes et entirez le jus lequel
donne a boire a l'heure et sera tost deliure

Pour faire verd ung cheual ou
ung chien.

Prenez deuy liures de capris et en fais

i tois
tartre
et fait
four
ez en
ier la
est

de.
pies
dar
du
em
z a
voil

te,
nel
ire
u

is

et les poulsdre et la faictes distiller et ceste
eau faictes encore distiller et de la secouer
de eau sauves en souuent vostre beste sa
ou boulsdre et est approuue.

pour faire perdre les cicatrices des
plapes vieilles ou autres taches
de naissance.

prenez des cheueus d'homme sain et sechez et en faictes pouls
dre laquelle ferez distiller et de l'eau en
sauerez souuent le lieu et est approuue.

pour oster les verrues ou autres dur
tes des mains.

Escrachez vng peu les verrues ou aut
tres durte et puis frottez du ius de celis
doinre et herrez belle experiance ap punc.

pour conseruer le vin quil ne
se gaste et tourne.

Es lieux ou l'on remue apres vendens
ges les vins dung tonneau en vng aut
tre il fault que ce soit lors que la bise
regne et non autrement et quant la lus

ne est en decours & est soubz la terre / car
si on le mue a la lune croissant il deuient
dra aigre. Et les vins dont les raisins
naissent en lieux arides & seich / il les
faust muc des noel & les autres de la
toussaintz / & se faust prendre garde de
ne les muer point quât les rosiers fleu-
rissent ne les vignes. Et pource que le
vin quant il est remue il en est plus de-
sile / il convient le tenir en temps desté
en lieu fraiz & en hyuer en lieu chauld
& est approuue.

**Pour oster la mauuaise sauveur
du vin.**

Faictes vne foyasse de farine de mil
set & toute chaulde mettez la dedens le
vin & est approuue.

Aultremet & aussi pour le vin tourne.
Prenez selarie / avec les fueilles fleurs
racine & semence & la geetez au tôneau
& estouppez bien le tôneau avec la mess
me herbe & incôtinat reduira le vin,

Pour faire retourner vne botte
de vin bon vin.

Prenez vne poigne de noix vieilles a
vec la coquille se cest vng vaisseau du
ne charge de chenal ou plus selon que
sera le vaisseau et mettez lesdites noix
au four tout chault et les faictes si fort
seicher que les deuinet toutes rouses
puis apres ayez appareille vne poignee
de coupeaulx de saulx que soit du pre
mier boyds daupres le scorce puis prenes
vous noix toutes chausses et rouges
de sans vostre vin et faictes de ho⁹ cou
peaulx desaulx dessusdict lestapon de
vostre vaisseau et le y laisses trois iours
et trois nuyt repouser et vo⁹ verres mer
ueilles car vostre vin viendra comme
quat on laporre du pressoir prouue est
par plusieurs.

Pour faire saulter vng anneau
dung mochoer dedens vng
goubeau par semblant.

L

Prenez vng mouchoyer ou y ait en
vng bout secretement coustume vng aneau
puis vous faictes prester vng aneau de
quelcung de la compagnie et faictes sem-
blant de le meectre dedens le mouchoyer
en faisant incontinent apparoir l'en-
droict du mouchoyer ou est l'aneau cou-
stume et l'aneau emprunte retiendrez en la
main de laquelle avec l'aneau emprun-
te prenez vng goubeau en vostre gibet
sier mectans les dois dedens et l'aneau
soubz les dois et le goubeau mectez sus
la table et sans lascher la main faictes
a quelcung courrir le goubeau de sa
main puis en lassant tout beslement
l'aneau dedens sortez vtre main ce fait
faictes vostre mine du mouchoyer en
cachant l'endroit secret par dedens en
sorte que tenez tousiours le bout de la
aneau coustume vuydez le mouchoyer sus
le goubeau et l'aneau du mouchoyer se
trouuera esuanouy puis faictes ouvrir

le gousbeau t lanneau se trouuera dedes
cest esprouue.

De faire danser vng anneau.

Faictes faire vng anneau q soit creux
et qui soit remply dedans de vif argent: et
quat vous vouldres faire danser vostre
anneau faictes le chauffer et tant quil se
ra chaulx il ne cessera de danser.

Pour faire sembler deau laict.

Prenez vng boirre ou y ayt dedes vng
peu dhuyle biennect que puisse couurir
le fondz du boirre en cachant des doys
lendroict du fondz du boirre que tien-
dez daulstrepart prenez de lessive clere
en vng autre vaisseau et emplissez vos-
tre boirre et sera faict approuue est.

Pour gens qui craignent estre em-
poisonne a table.

Ayez le petit doy d la main senestre lye
bien fort avec vne esguillete a la pmie
re ioincture touchant la main et cela gar-
dera que le venin ne pourra venir au

cueur. Et en faites autant du petit ar-
teil du pied senestre.

Pour ceulx qui sont morduz de
beste venimeuse.

Prenez vne plante de lectues verdes et
la broyez et la lyez sus la morsure/ puis
mette le membre mordu ainsi lyé des-
dens de leau en vne petite fosse en terre
ou en quelque lieu humide et le laisses
ainsi mouillé ou humide deuy ou trois
heures et en ce faisant trois ou quatre
fois serez guery.

Contre tout venin.

Prenez pimpinelle racine de fermentil
le opinamomum de chascue demye on
ce plus de lignum aloes de macis vne
poignee de graine de zeneure/ et faites
en poultre laquelle donnez a boire a ce
luy qui est envenimee. Item faites
luy boire eau chaude et huyle doline et
tout subit ferauyder par la gorge le
venin incotinat quilaura menge aus

tit ar
n de
des r
puis
e de
terre
isses
rois
atre
ntil
on
vne
tes
ce
tes
e r
le
us

si fault qui boyue de lor mousu ⁊ est ap
rouue.

Pour oster la saueur de la
fumee des riz ou aultre potais
ge semblable.

Prenez des riz qui bouillott au pot
mais ne fault prendre de ceulx qui se
tiengnen au font ne par les bortz du
pot ⁊ les mettez en vng plat ⁊ les lauez
avec vng peu deau fresche ⁊ puis les en
veloppez en vng drap de linge biē net
⁊ en pressant faites sortir leau ⁊ puis re
tournez y d'autre eau fresche ⁊ faites
comme dessus ⁊ continuez ceste mode
trois ou quattro fois ⁊ puis les remettez
cuire silz ne sont assez cuict en vng aut
tre pot. Et sil sont cuictz mettez les es
chauffer aussi en vng aultre pot avec
du brouet gras ainsi pourres faire de
tous aultres potages semblables ⁊ est
eprouuez.

Pour garder les pommes grenates,

Aussi tost que vous aures cucillys
vne a vne des saines mectez les en vne
chausdiere deau bouillat et les en ostes
bien tost et les pendez en quelque lieu et
si garderont long temps et est exprouue.

Pour garder pommes/ coings/
et pesches.

Tueilles les avec les fueilles a braches
des plus saines et que ne soiet trop
meures et les mectes en quelq vassies
au et gectes pas dessus du miel bien pur
ge/ et est exprouue.

Pour faire mourir les punaises.
Drenez vne poignee dencens / vne
once du blanc eilboire et faictes tout
bouillir en lessive tant que retourne au
tiers/ puis avec vne espongne en moi
ches les fentes du chassit/ et sil est paict
en lieu de la lessive mectes deau/ et est
exprouue.

Pour faire de leau vernaze et de
la vernaze faire vin vermeil que

semblera estre vin naturel.

Prenez vng peu d' lissiue faict avec
cendres puis mectes y dedens de pouls
bre de galles & laisses la y vng peu et
viendra en couleur de vernaze puis pour
faire comme vin vermeil mectes y de
poultre de cinabre & en ceste maniere
feres de leau vin mectat lune eau avec
laulstre avec la dicte composition & est
esprouue.

Pour enter fruct de plus
sieurs sortes.

Pour enter cerisiers ou auultres ar-
bres prenes des geet ou des petit rames
aulx de larbre que bouldres que naye
encores porte & les esguyseres a tout
vng couteau en sorte quil demeure de
lescorce de chascun coste/puis bons cop
peres larbre que bouldres enter la ou
bouldres & que le tail soit bien nect ce
faict le fendres vng peu & mectes bons
geet en la fente a lendroict du lieu ou

vous puisses faire toucher le scorce du
gect avec le scorce de l'arbre coppe/ puis
il fault emplastre tout cela avec de fus-
mier ou terre grasse/ & prenes vne poiz-
gnee d'herbes que vous vouldres & lyes
tout autour & le laisses ainsi/ & au bout
dung temps verres q seront prins & portes
ra l'arbre des fruit de celuy qui y aura
esté ente/ & est esprouue.

Pour dessaller le pot qui est
trop sale.

Prenes farine & la mettes en dung pe-
tit drappeau d'linge & le lies fort a tout
du fil & le mettes dedens le pot bouil-
lant en sorte q ne touche le fond mais
pende au millieu & laisses le ainsi bouil-
lir/ c'essayant souuent quant il est assez
dessalle/ car il y pourroit tant demous-
rer quil conuiendroit de rechies salser
le pot/ & est esprouue.

Pour faire bon vinaigre,

Prenes vne liure de piretre grec & le

ce du
/ puis
de fus
e pois
r lyes
bont
portes
aura
est
ng pe
tout
ouis
nais
bon
asses
nous
iller
; cle

broyes bien fort et bouilles le en vng
vaisseau plein de vin tant quil soit dis
minue au tiers/ puis gectes cela au ton
neau plein de vin et deviendra vinaigre
bien fort/ et est esprouue.

Pour oster le poix du drap.
Faictes degoutter vrie chandelle de
gresse sus le poix tant que la gresse se
trouue biè meslee avec le poix puis frot
tes ce drap d'ug austre drap et le poix se
despartira / puis feres lauement avec
eau chaulde et sauon et sera du tout nez
ctoyee la place entachee/ et est esprue.

Pour faire mourir les puces
d'une chambre.

Prenes fueilles de peschier et de co
combres sauvages et les faictes boulez
sir en leau et puis en arrouses la cham
bre et les puces mourront et est esprue.

Pour chasser les mousches,
Bruslez des fueilles de cocourdes et
les mettes par la chambre et les mons

D

schés faireont incontinent q est approuvé.
Autrement.

Prenez cocourde q les cuise en fœu
de laquelle arroûses la chambre q toutes
les mousches q saborderont la mour-
ront q est esprouue.

Pour tuer les mouscades
dung beuf.

Prenez entes q se broyes avec laict
de vache q en oignes le beuf q lessictes
mouscades que viendront dessus mour-
ront q est esprouue.

Pour chasser les mousches.
Prenez origane q la messles avec
vinaigre q puisse respandes par la mai-
son q sen ironnt toutes q est esprouue.

Pour faire venir laict es
femmes.

Prenez des laictues quant ont leur
laict q faites en mèger par trois iours
q sil nest au temps des laictues prenez
la graine broyes la q leur faites boire.

Hu strement.

CPrenez poultre de chistalz et en doner a meger ou boire avec vny ou eau.

CPour faire que leau estant en vng boirre ou autre vaisseau monte contremonter une fiole ayant le col plonge dedens.

CPrenez gomme arabique et la mettez en vng petit pot de terre et la faites fondre au feu puis oignez en le col de la fiole au pres du feu en le tournant souvent affin que la gomme se puisse bien eschauffer au col de la fiole et tout acopplongez le col dedens leau et montera contremonter et est esprouue.

CPour faire montrer les genes de strange figure.

CMettes sus la table vng bassinou ayant des cendres et par dessus de charbons ardans puis prendre vng boirre ou y ait du vin dedens et une poignee de sel et feress bouillir le boirre sus les dictz char-

Bons puis avec vne chandelle assumice
mectez le feu au vin et senflambera / et
garder q'il ny ait autre clarite pour lors
et est esprouue.

Pour porter le feu en la main
sans seschaulder.

Mectes en la pausme de la main de
au ardant ou sus autre lieu de la per-
sonne et mectes le feu apres et est appu.

Pour prendre les columbz a
la main.

Prenez du fies de thoreau ou d beuf
vieulx et brassez le bien avec fayolz ou
autre grain et le laissez en lieu que les
columbz le puissent menger / et qu'at lau-
ront menge ilz cherront mortz / autant
debilites que les pourres prendre a la
main / et est esprouue.

Pour faire vuyder les ratz du
ne maison,

Prenez ongles de mule ou mullet et
bruslez les et toutes chauldes mectes

sumice
era / et
ur lors
main
ain de
a per/
ip pu,
mbz a
beuf
bz ou
ne les
it lan
utant
e a la
tz du
let et
ectes

les ta ⁊ la par la maison ⁊ les ratz sen
fouyront tous ⁊ cest esprouue.

Pour chasser les puces.

Cprenez du suc de cocombre aigres ⁊
faictes chauffer ledict suc puis le gecte
ca ⁊ la par la maison ⁊ sen fouyrot tou
tes ⁊ cest esprouue.

Pour faire venir toutes les punais
ses dung liet entour dung couteau.

Eaictes vng cercle en terre ⁊ plantes
vng couteau au milieu puis oignes le
couteau de gresse de herisson ⁊ verres
lepperience ⁊ cest esprouue.

Pour faire que quant le rost sera
cuyt quil semble tout en sang.

CQuant vostre rost sera cuyct ⁊ que
vous le vouldre mettre au plat: prenez
vng peu de sang de lieure en pouldre ⁊
se mettes par dessus le rost: ⁊ quant on
le coupera il sera tout seignant.

Pour faire vne gentilesse devant
grans seigneurs: cestassauoir faire
de deuy facons de vin lung semblé

ra vñ g laustre eauë: & en bontant
tout ensemble semblera estre laict p
faictement.

TPrenez vng pot de vñ aigre & pour
vng liard de poulordre de litarge dor & le
faictes bouillir en vng pot iusques a
ce quil aura laisse le bouillir: & aps lais
ses le reposer iusques a ce quil soit clar
& puis le mettes en vng pot a patoy: et
vng austre prenez le ius du symon ou do
renge: & puis quant feres la gentillesse
du laict prenez le ius du symon & le met
tes dedans le vñ aigre: & incontinent
tournera blane comme laict, & chascun
dira que ces laict naturels & quil se peut
prouuer toute heure/prouue est.

TPour faire cheminer vn oeuſ
par vne sale.

TPrenez vng oeuſ & vuides du tout
bien net & apres prenez vne beste noire
qui sappelle sensue & la mettes dedans
& estoypes le partys de l'oeuf d'ug peu

tant
ct p
pour
es a
lais
clar
y: et
u do
fesse
met
uent
cun
eut
euf
ont
ire
ns
eu

de cire: & mettes de leau en vng baiſſe
au a vng des boutz de la sale & a lauſſ
tre bout mettes loeuſſa tantost il ſuiura
leau & eſt eſproue.

Pour faire cuire vng chapon gelé
ne ou poſlet en cheuaul chant par
le chemin: en deuy ou tropy heures
TPrenez vne piece dacier de la long
gueur du chapon ou geline & les feres
chaufé tāt qu'il soit tout rouge & aures
apparcille le chapon ou geline & pren
drez huylle dolue & du ſel tant qu'il ſuf
fira a le faler & mettes lhuylle & le ſel de
dans le chapon & mettes la ciel tout rou
ge dedans le chapon & le nuelopes des
dans vng mantis ou naye blanche / et
en cheminant le chapon ou geline cuiſ
ra en deuy ou trois heures.

TLe tout approuue par plusieurs ges
til galans,

finis,

hunc. In 3 acta. 3. 14.

Sic quod puer salverit, sine opere mortuus
equum habebit: sed huius sapientia
ruleret, et libenter vita servatur,
ultraq; filios, inq; non potest.



Conig
fer
ratin
host.

