

## Chapitre de poissens

**P**oissons d'ours estre appellez p d'ours  
le dos au dessus de la queue / & en l'anciez  
cuisse come un rognon / a fuisse de vin & de  
sel / ou qui en soit en potage soit fuit

**S**ollon d'ours estre appellez & cuite come  
plais / & memoire a la saulce verte / & qui soit  
soit rognon sans estre cuite ou fuit en huile  
sans enfaymer

**P**oissons soient appellez p le nombre / & grande  
en le fuisse / se despoiliez la tige p puerres  
& cuisez / come la pluis puerres la pellez et  
mennez aux aux camelins

**L**e trucoit soit cuit & appellez come un  
plais / & puerres pellez p d'ours le dos a  
la saulce verte

**E**st mizon eschandez / & fendez p le ventre  
et le teste fendez / & coqz en d'ours et tous  
les autres tranchons / & se puerres se des  
fendez & cuis en vin / & en estre qle vin passe  
quand il est cuit mettez raffroidir & soit memoire  
au puerres eschandez / & au vin auqz p d'ours