

Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabassat, qui est une confiture refrigerative, qui refraischit, & est de bon goust.

CHAP. II.

Prenez des courdes longues ou rondes des communes, de celles que serot les plus dures, mefmes celles que lon garde pour graine ou semence, alors que est au demy Automne, que encores qu'elles soient cueillies d'un mois elles n'en font que meilleures: & lors vous ferez la diuision de la courde en tant de pieces, que bon vous semblera: & osteres l'escorce par dessus que est fort dure: car ne vous seruira de rien: mais prendres la chair la plus ferme que pourres, & faites qu'elle soit assez espessée: & carree: qu'il aye pour le moins telle espaisseur ou craffitude: & incontinent

que toutes voz pieces seront ainsi copees de la largeur de quatre doigtz, & de longueur de cinq doigtz, vous les mettres des yne terrine enuernissée, & ferez un liêt de sel, & un liêt de cartiers: & faites que le sel soit bien puluerisé: & quand le tout sera bien salé, vous le laisserez la par trois ou