<page>016v</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f38.image</image>

<div>

<cont/>

<id>p016r\_a1</id>

<ab>qui est commune<exp>ment</exp> de la haulteur de <del>d</del> trois <ms>pans</ms><del>&amp; fera bien<lb/>

recuire le</del> Mays premierem<exp>ent</exp> il fault que tu ayes faict recuire ton<lb/>

<tl>fourneau</tl> <del>avecq</del> avecq quelque peu de gros <m>charbons</m> de sorte que<lb/>

le fonds soict rouge et lors tu y mectras la susdicte charge de<lb/>

<m>charbon</m> au milieu duquel tu mectras ton <m>fer</m> non pas tout au coup<lb/>

Mays dix ou quinze <ms>lb</ms> a chasque fois Et co<exp>mm</exp>e celuy sera avalle <lb/>

<del>&amp;</del> au fonds du <tl>fourneau</tl> remects en tousjours aultant Et charge<lb/>

de trois ou quattre <ms>palle</ms>s de <m>charbon</m> nouveau qui soict du plus<lb/>

gros &amp; remoille affin quil aye plus de chaleur &amp; ne se gaste pas<lb/>

si tost Et quand tu cognoistras que ton <tl>fourneau</tl> sera plein de<lb/>

matiere co<exp>mm</exp>e de deulx <ms>quintal</ms>s ou de moings si tu nen en pas tant<lb/>

Tu laisseras consommer le <m>charbon</m> de soy mesme Et co<exp>mm</exp>e le <m>charbon</m><lb/>

sera comme abatu au ras du <tl>fourneau</tl> Tu pourras couler dans<lb/>

des moules &amp; coquilles de <m>fer</m> ou de <m>metail</m> qui est encores meilleur<lb/>

pourceque un <m>fer</m> sattaque a laultre Et fault que le dedans des<lb/>

moules soient bien cendres avecq de la <m>cendre</m> destrempee affin<lb/>

quil ne sarrape pas</ab>

</div>

<div>  
<id>p016v\_a1</id>  
<head>Contre Go<exp>norrhee</exp></head>

<ab>Destrempe de la <m>graine de <pa>coings</pa></m> en <m>eau claire</m> &amp; de cette <m>eau<lb/>

mucilagineuse</m> fais injection</ab>

</div>

<div>  
<id>p016v\_a2</id>  
<head>Pour oster le menu poil du <bp>front</bp></head>

<ab>Ayes une <tl><ms>aiguillee</ms> de <m>soye deliee</m></tl> &amp; la passe serre sur les endroits<lb/>

du poil &amp; il sattaquera a la <m>soye</m> co<exp>mm</exp>e <m>menus brins de cotton</m></ab>

</div>

<div>  
<id>p016v\_a3</id>  
<head><m>Soye</m></head>

<ab>Le <m>cramoisi</m> habonde plus que toutes les aultres <m>soyes</m> pourceque<lb/>

sa couleur ne charge poinct comme ne faict le <m>bleu</m> &amp; le <m>vert</m> qui<lb/>

aussi revienent a meilleur compte a l<pro>ouvrier</pro> Le <m>noir</m> abonde<lb/>

moings pourcequil charge fort</ab>

</div>

<div>  
<id>p016v\_a4</id>  
<head>Garder <m><pa>oranges</pa></m></head>

<ab>Il les fault choisir bien entieres sans estre machees &amp; les mectre<lb/>

&amp; en emplir un <tl>vaisseau d<m>estaing</m> <del>et</del> bien clos</tl> &amp; elles se garderont<lb/>

six <ms><tmp>mois</tmp></ms></ab>

</div>

<div>  
<id>p016v\_a5</id>  
<head>Chandelles</head>

<ab>Elles se gardent bien dans le <m>son</m> qui les faict blanches &amp; de<lb/>

bonne duree ce disent aulcuns Touteffois je croy que cest asses de<lb/>

les tenir en lieu frais &amp; sec de telle sorte quelles ne soient point pressees<lb/>

Il est mieulx que parmy le lumignon il y aye un fil de <m>chanvre</m> qui luy donne<lb/>

plus de clarte &amp; faict tenir le lumignon plus droict Aultrem<exp>ent</exp> sil est tout de<lb/>

<m>cotton</m> co<exp>mme</exp> font ceulx de <pl>montauban</pl> il le fault moucher souvent car apres quil<lb/>

ha un peu brusle <del>il</del> le <m>cotton</m> sabaisse &amp; faict desgouter la chandelle</ab>

</div>