<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 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 avallé<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; remoillé, affin qu'il 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 n'en en pas tant,<lb/>

tu laisseras consomer 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 encore meilleur<lb/>

pource que un <m>fer</m> s'attaque a l'aultre. Et fault que le dedans des<lb/>

moules soient bien cendrés avecq de la <m>cendre</m> destrempée, affin<lb/>

qu'il ne s'arrape pas.</ab>

</div>

<div>  
<id>p016v\_a1</id>  
<head>Contre Go<exp>norrhée</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>aiguillée</ms> de <m>soye deliée</m></tl> &amp; la passe serré sur les endroits<lb/>

du poil &amp; il s'attaquera à 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> pource que<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 pource qu'il charge fort.</ab>

</div>

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

<ab>Il les fault choisir bien entieres, sans estre machées, &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 durée, ce disent aulcuns. Touteffois je croy que c'est asses de<lb/>

les tenir en lieu frais &amp; sec de telle sorte qu'elles ne sont point pressées.<lb/>

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

plus de clarté &amp; faict tenir le lumignon plus droict. Aultrem<exp>ent</exp> s'il est tout de<lb/>

<m>cotton</m>, co<exp>mme</exp> font ceulx de <pl>Montauban</pl>, il le fault moucher souvent car, aprés qu'il<lb/>

ha un peu bruslé, <del>il</del> le <m>cotton</m> s'abaisse &amp; faict desgouter la chandelle.</ab>

</div>