<page>036v</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f78.image</image>

<div>

<id>p036v\_1</id>

<head><pro>Fondeur</pro></head>

<ab>Les pots de cuisine se font bons, pour ne donner poinct<lb/>

<sn>mauvays goust à la viande</sn>, avecq du mesme <m>metal duquel<lb/>

les cloches se font</m>. Il est vray que, pour les rendre plus<lb/>

vendables, les <pro>fond<del>ables</del><add>eurs</add></pro> y meslent plus de <m>letton</m>, pource qu'ilz<lb/>

sont plus jaulnes. Mays le <m>letton</m>, de soymesme &amp; à son seul<lb/>

attouchem<exp>ent</exp>, est <sn>puant</sn> &amp; de <sn>mauvaise odeur</sn>.</ab>

<ab>Le <m>letton</m> ne perd point ou bien peu sa <m>calamine</m> au <tl>four à vent</tl><lb/>

quand il se fond au <tl>creuset</tl>, ne gueres au <tl>four à <m>boys</m></tl>, mays<lb/>

bien au <tl>four à souflets</tl>, pource que les <tl>souflets</tl> donnent<lb/>

feu de chasse.</ab>

</div>

<div>

<id>p036v\_2</id>

<head><tl>Four à vent</tl></head>

<ab>Il fault qu'il soict plus estroit à la gueule qu'au fonds.<lb/>

Et c'est assés que le <tl>creuset</tl> puisse entrer dedans &amp; qu'il y<lb/>

aye espasse pour le retirer &amp; prendre avecq les <tl>tenailles</tl>.</ab>

</div>

<div>

<id>p036v\_3</id>

<head><m>Verre de <pro>vitriers</pro></m></head>

<ab>On dict qu'en <pl>Lorraine</pl> &amp; en <pl>Flandres</pl> le <m>verre de bien</m><lb/>

se faict de <m>cendre de <pa>feugiere</pa></m> &amp; de <m>caillous</m>, et que<lb/>

premierement ilz souflent une longue vessie, laquelle<lb/>

un aultre <pro>ouvrier</pro>, avecq de longues forces, fend &amp; couppe<lb/>

tout du long. Puys, ayant posé ceste longue vessie fendue<lb/>

sur une <tl><m>pierre</m></tl> ou <tl>platene</tl> large qui est dans le <tl>four</tl>,<lb/>

un peu moings chault que de la fonte, elle se laisse<lb/>

dilater. Et encores oultre ce, ilz l'aplanissent avecq une<lb/>

longue &amp; grosse <tl>verge de <m>fer</m></tl> ronde, puys la retirent<lb/>

au <tl>four</tl> à recuire. Il s'en faict de mesme en <pl>Angleterre</pl><lb/>

de plus beau. Auprés de <pl>Rouan</pl> en <pl>France</pl>, le <m>verre de<lb/>

plat</m> se faict avecq <del>sel de</del> <m><pa>salicor</pa></m> &amp; <m>caillous</m>, qui est plus<lb/>

blanc &amp; plus tendre que cestuy de <pl>Lorraine</pl>. Car le <m>verre<lb/>

de plat</m> se peult fondre à la <tl>chandelle</tl>, &amp; non pas cestuy de<lb/>

<pl>Lorraine</pl>. Celuy de plat se soufle en longue vessie, de<lb/>

laquelle un aultre coupe le bout puys le soufleur en<lb/>

tournant l'aplatise &amp; en touchant sur un <tl>plan</tl> qui est à terre,<lb/>

<del>A</del> puys la met à recuire. Ainsy le milieu par où elle se<lb/>

commance demeure tousjours.</ab>

<ab><margin>left-middle</margin>

Le <m>verre</m> se peult<lb/>

refendre avecq la<lb/>

lumiere d'une <tl>chandelle</tl><lb/>

en mouillant, mays<lb/>

non pas si justement<lb/>

qu'avecq le <tl><m>fer</m> chault</tl>.</ab>

</div>