<page>074r</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f153.image</image>

<div>

<id>p074r\_1</id>

<head>Pour <m>bronzer</m> blanc</head>

<ab>Prenés de l’<m>estaing de glace</m> &amp; le mectés destremper dedans<lb/>

de l’<m>eaue de gomme</m> &amp; le pillés dedans ung <tl>mortier</tl>. Et apprés,<lb/>

vous le mectrés dessus le <tl><m>mabre</m></tl>.</ab>

</div>

<div>

<id>p074r\_2</id>

<head>Pour faire <m>vernilhon</m></head>

<ab>Prenés deux <ms>livres</ms> de <m>souffre</m>, &amp; le faictes fondre &amp; le<lb/>

mectés dedans deux <ms>livres</ms> de <del>merecuse</del><add><m>mercure</m></add>. Et si celle matiere s’en<lb/>

flame, couvrés la bien gentiment, q<exp>ue</exp> l’air ne passe dedans le <tl>pot</tl>,<lb/>

puis mectés le tout quelque temps apprés dedans ung <tl>pot<lb/>

<m>plombé</m></tl> au foeu <ms><tmp>par l’espace de vingt quatre heures</tmp></ms>. Vous<lb/>

aurés de <m>bon vernilhon</m>.

</ab>

</div>

<div>

<id>p074r\_3</id>

<head>Pour faire <m>verny</m></head>

<ab>Prenés une <ms>livre</ms> d’<m>huille de <pa>lin</pa></m>, et puys la mecterés dedans<lb/>

ung <tl>pot de <m>terre</m></tl>, mellée <m>croute de pin</m> et trois <m><pa>ognions</pa></m>, et le<lb/>

mectrés dessus du foeu de <m>charbon</m>, et le ferés cuyre à petit foeu,<lb/>

et qu’il bouilhe l’espace de cinq <ms><tmp>heures</tmp></ms>. Vous prendrés <ms>demy once</ms><lb/>

de <m>colle farine</m>, &amp; le ferés bouilhir tout comme devant et le<lb/>

remouvoir avecque une <tl>cuilliere</tl>. Et puys apprés vous y mectrés<lb/>

deux <ms>onces</ms> de <m>sandrax bien pillés</m> &amp; le ferés comme dessus. Et<lb/>

puys apprés prandrés <m><m>mastic</m> &amp; <m>arrab<del>e</del><add>i</add>c</m>, deux <ms>onces</ms> de ch<exp>asc</exp>un, qui<lb/>

soit bien broyé tous deux</m>, et le mectrés tout ensemble, &amp; le<lb/>

ferés bouilhir en remouvant tousjours, l’espace de cinq <ms><tmp>heures</tmp></ms>.<lb/>

Et puys vous mectrés <m>alung <del>d’araucq</del><add>de roc</add></m>, deux <ms>onces</ms>, &amp; puys le<lb/>

ferés bouillir. Et si vous y mectés deux <ms>onces</ms> de <del>l’arable</del><add>l’<m>arabic</m></add>, si vous<lb/>

voyés qu’i ne soit assés cuyt, faictes le cuyre davantage à petict</ab>

<cont/>

</div>