<page>147v</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f300.image</image>

<div>

<id>p147v\_1</id>

<head><figure>+</figure> Gect de <m>cuivre</m> allié de <m><figure>☾</figure></m><lb/>

qui est co<exp>mm</exp>e <m>soubdure</m> fort basse <figure>/</figure> ard<exp><ill/></exp>es<lb/>

et <m>vieulx K</m> et quelque <m>R<exp>osett</exp>e</m> sur xii</head>

<ab>J'en ay gecté le plus net que j'ay veu en fort petites figures<lb/>

&amp; tanvre co<exp>mm</exp>e <m>papier</m>. J'ay gecté fort chault dans le <tl>moule</tl><lb/>

tout rouge, et ay mis dans la matiere fondue de<add>s</add> <del>ceste</del><lb/>

deulx <del>matieres</del> compositions qui font courre l'<m>argent</m>, &amp; ay<lb/>

faict co<exp>mm</exp>e si j'eusse vouleu gecter <m>argent</m> pur. Ceste ligue est<lb/>

blanche au <tl>bullitoire</tl> co<exp>mm</exp>e tout alliage qui tient tant soict<lb/>

peu de <m><figure>☾</figure></m>. Pour gecter quelque chose delicat, use de ceste cy.</ab>

</div>

<div>

<id>p147v\_2</id>

<head><m>Luth</m></head>

<ab>Il n'en y a poinct de meilleur que celuy <del>qui ha</del> duquel<lb/>

tu as moulé, sçavoir des lopins de tes <tl>moules</tl>. Mays il fault choisir des mieulx recuits.</ab>

</div>

<div>

<id>p147v\_3</id>

<head><tl>Crusol</tl></head>

<ab>Prens garde qu'il soict trois <ms><bp>doigts</bp></ms> de <del>fe</del> la bouche<lb/>

du <tl>souflet</tl>, &amp; que ledict <tl>souflet</tl> batte dess<del>us</del>oubs le cul du<lb/>

<tl>crusol</tl>, aultrem<exp>ent</exp> il le refroidiroit.</ab></div>

<div>

<id>p147v\_4</id>

<head>Gect de <m>letton</m></head>

<ab>J'ay prins de <m>celuy de poilonnes de letton</m> qui sont battues<lb/>

&amp; forgées tanvres. <del>I</del> L'ayant bien chaufé, je y ay gecté<lb/>

deulx ou trois <ms>grains co<exp>mm</exp>e <pa>pois</pa></ms> de <m>sel armoniac</m>. Cela<lb/>

l'a esclarcy co<exp>mm</exp>e un mirouer. Estant fort blanc de force<lb/>

d'estre chault, j'y ay gecté de la <m>calamine crue &amp; pure<lb/>

pulverisée</m>. Je l'ay gecté en son <tl>moule</tl> tout rouge. Il est<lb/>

venu fort net &amp; tanvre co<exp>mm</exp>e <m>papier</m>, &amp; creux par le revers.<lb/>

Mays pource qu'il avoit chappé, je l'ay recuit, c'est<lb/>

à dire rougy, l'ay laissé refroidir, puys l'ay mis au<lb/>

blanchiment, d'une <ms>partye</ms> de <m>tartre crud</m> &amp; de la <ms>moictié</ms><lb/>

de <m>sel commun</m>. Ayant bien bouilly, je l'ay <tl>grattebroissé</tl><lb/>

en <m>eau clere</m>. Et pource que la premiere foys il n'estoit</ab>

<ab>

<margin>left-bottom</margin>

Ne le laisse<lb/>

pas froidir en<lb/>

fondant. Il faict<lb/>

tousjours une<lb/>

queue co<exp>mm</exp>e <m>verre<lb/>

fondu</m> à cause<lb/>

de la <m>calamine</m>.<lb/></ab>

<ab>

Communem<exp>ent</exp>, le <m>letton<lb/>

doulx de poelonne</m><lb/>

vient rouge du gect<lb/>

mesmem<corr><exp>ent</exp></corr> quand il<lb/>

est long temps au<lb/>

foeu, <del>m</del> pource que la <m>calamine</m> s'exhale.<lb/>

Mays le <m>letton aigre de chandelier</m> vient jaulne &amp; la <m>limaille d'espingle</m>.</ab>

<cont/>

</div>