<page>148r</page>

<image>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f301.image</image>

<div>

<cont/>

<id>p147v\_4</id>

<ab>pas venu si cler que je desirois. Je l'ay encore recuit,<lb/>

laissé froidir, remis au blanchiment &amp; <tl>grattebroissé</tl>. Il est<lb/>

venu fort net. Ainsy feras tu du <m>cuivre</m> et <m>argent</m>. Et si tu veulx donner</ab>

</div>

<div>

<id>p148r\_1</id>

<head>Belle couleur au <m>letton</m></head>

<ab>L'ayant bien nettoyé, co<exp>mm</exp>e dict est, &amp; bien <tl>grattebroissé</tl>,<lb/>

fais le bouillir en <m>eau</m> &amp; <m>racine de <pa>cucurme</pa> ou <pa>terra merita</pa></m>,<lb/>

et il viendra tres beau.</ab>

</div>

<div>

<id>p148r\_2</id>

<head>Blanchime<exp>n</exp>t</head>

<ab>Si c'est pour <m>argent</m>, ne pile pas ton <m>tartre</m> avecq du<lb/>

<m>fer</m>, ains avecq le manche du <tl>marteau</tl>, car si tu touches<lb/>

&amp; trempes du <m>fer</m> en ton blanchiment, l'<m>argent</m> viendroit<lb/>

rouge comme <m>cuivre</m> &amp; te le fauldroit recuire &amp; remectre<lb/>

au blanchiment. Ne mesle rien avecq ton <m>tartre</m> qui ne<lb/>

doibve entrer au blanchiment, car cela le corromp. Ne le<lb/>

laisse pas verser hors son premier bouillon, car en cela<lb/>

est toute sa force. Le blanchiment se faict d'une <ms>partye</ms><lb/>

de <m>tartre pulverisé</m> &amp; la <ms>moictié</ms> de <m>sel commun</m>.</ab>

</div>

<div>

<id>p148r\_3</id>

<head>Mouler pied de <al>butor</al> ou<lb/>

d’<al>aigle</al> ou d’aultres <al>oyseaulx</al> pour<lb/>

pied de salieres ou vases</head>

<ab>On moule communement le pied &amp; la jambe jusques au jarret.<lb/>

Et pour cet effect, on le moule à cinq pieces: la jambe de<lb/>

deulx pieces, le dessus du pied en deulx et le dessoubs d'une<lb/>

piece.</ab>

<ab><margin>left-bottom</margin>

de trois pieces</ab>

</div>

<div>

<id>p148r\_4</id>

<head><m><la>Crocum ferri</la></m></head>

<ab>Pour le faire bien tost, rougis la <m>limaille</m> dans une <tl>caisse de <m>fer</m></tl>,<lb/>

le remuant souvant. Puys arrouse le de bon <m>vinaigre</m> &amp; le laisse evaporer<lb/>

&amp; sans l'oster de dessus le foeu,<del>rou</del> laisse le rougir &amp; enflammer. Esta<exp>n</exp>t froid,<lb/>

pulverise le sur le <tl><m>mabre</m></tl> &amp; le retourne au foeu, arrouse de <m>vinaigre</m>,<lb/>

et puys enflamme. Ainsy il sera bien tost coloré &amp; subtilié.</ab>

</div>