<page>161v</page>

<image><http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10500001g/f328.item.r=></image>

<div>  
<id>p161v\_1</id>  
<head><comment>c\_161v\_01</comment><m><la>Crocum ferri</la></m></head>

<ab>Il se faict promptement si tu mets la <m>limaille</m> bien<lb/>

nette &amp; lavee dans une <tl>caisse de <m>fer</m></tl> haulte de deux <ms><bp>doigts</bp></ms><lb/>

&amp; couverte &amp; la fais ainsy rougir en un <tl>four de reverberation</tl><lb/>

layant lavee de <m>bon vinaigre</m> lespace dun <ms><tmp>jour</tmp></ms> Et elle<lb/>

sera bien bruslee <del>p</del> &amp; propre meslee subtiliee sur le <tl><m>mabre</m></tl><lb/>

Estant bien broyee &amp; lors quelle sera bien subtille <del>le</del><lb/>

le <m>vinaigre</m> y mordra bien aisem<exp>ent</exp> &amp; luy donnera bien<lb/>

tost rougeur &amp; liaison La mouillant du plus fort que<lb/>

tu pourras trouver &amp; lenflamma<exp>n</exp>t apres Et trois ou<lb/>

4 <del>ignitions</del> rorations &amp; ignitions il sera prest Cestuy<lb/>

cy est de couleur colombine &amp; est trouve plus ferme pour le<lb/>

gect que celuy qui est plus rouge &amp; de couleur de <del><m>minium</m></del> <add><m>bol</m></add><lb/>

faict de <m>limaille rouillee</m> <del>coe</del> &amp; ha plus de taincture<lb/>

Aultres bruslent plusieurs fois la <m>limaille</m> sur une<lb/>

<tl>palle de <m>fer</m> rouge</tl> larrousant a chasque foys de <m>vinaigre</m></ab>

</div>