<page>161v</page>

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

<div>  
<id>p161v\_1</id>  
<head><m><la>Crocum ferri</la></m></head>

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

nette &amp; lavée 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/>

l'ayant lavée de <m>bon vinaigre</m> l'espace d'un <ms><tmp>jour</tmp></ms>. Et elle<lb/>

sera bien bruslée <del>p</del> &amp; propre, meslée, subtiliée sur le <tl><m>mabre</m></tl>.<lb/>

Estant bien broyée, &amp; lors qu'elle 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; l'enflamma<exp>n</exp>t aprés. Et <corr>en</corr> trois ou<lb/>

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

cy est de couleur colombine &amp; est trouvé 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 rouillée</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>, l'arrousant à chasque foys de <m>vinaigre</m>.</ab>

</div>