Dos Llibres de Colors de Indianas, Notats de Nº 1 y 2.

Libre de Colorafon
de Pere Carbonell

Se compra a la Viuda de
Jos.ph Fran.co Castell Fabrica
q.e fou de Baina y passa a
poder de Anton Porta
Segons lo modo de fabricar
de Jph Igual en lo N.o 2

Fui dia 1 Febre de 1831
la Fabricació de Ordinari
està mes adelantada q.e lo q.e
se nota en est Libre

✝

№1.

Modo de apurar las pesas de Empesa de Cotó. modo antich.

Portadas las pesas al Prat se poran â estobar ab aigua, sis ô vuit dias, despres se prenen ditas pesas, y sels dona dos picadas â cadauna, despres se poran â la caldera y se fan bullir una hora seguida: se treuhen de la caldera y sels doman dos picadas â cada pesa, y despres se estenen al Prat enguttadas. Esta Operació se ha de continuar per espai de sis semmanas, repetint lo mateix cada semmana.

Modo de apuració de pesas de Empesa de Cotó. modo modern.

Se prenen las pesas se posan â estobar cosa de 24 horas, sels donan dos picadas, se te la caldera previnguda, del modo q.e se expresará:

Se posan 3 tt 2 de cals per pesa ab un cubell ab aigua â fi de fer fondrer la cals, se pren lo liquit aventse remenât, y se tira â la caldera ab la aigua que correspon, aixo es que puguian ben tombé=sar: Estas pesas se posan de dos en dos, y se fan bullir per lo espai de sinch horas.

Despres se trauhen de la caldera, y se tiran luego â l'aigua. Estas pesas se han de picar donantlos 16. ñ 18 picadas â cada una.

Despres se estenen al Prat per espai de sis ô vuit dias enguillados.=Despres se treuhen y se tornan â picar fins y â tant q.e l'aigua surisguia ben clara, luego estas pesas se prenen y se han de pasar per l'oli de vidriol â la caldera de plom en calent que si puguia sufrir la ma. La caldera ha de estar preparada de modo q.e tastant lo bany se troba ab la llenguia que te bastanta aspró y picó.

Ditas pesas de dos en dos se faran pasar amples, per lo espai de mitja hora cada calderada, estant las pessas ben espayosas; se continuan las

calderadas del modo referit: advertint que en cada calderada deu afegirse l'oli que correspon, â fi de ser bo lo bany: — Treras las pessas de la caldera se tiran luego â l'aigua y sels donan quatre ô sis picadas â cadauna, y se pasan una hora per l'aigua bullenta, sels donan dos picadas â cada pesa se fan axugar y estan perfectament â: puradas.

Modo de apurar pesas de Empesa ab llexius claxs, â la caldera de arám, y se guardan molt temps.

Se te previngut un safreitx, y en dit si posa la cals y baxrella que se expresará. = Per Cent pesas 6 quintaxs cals, se tira â texra y se va arxuxant fins q.e ella es desfeta, luego si tira 7@ baxrella, se baxxesabe, y se posa al safreitx fins â faltar un pam de ser ple dit safreitx dels xeferits materials, y se apretan bè y si posan unas estoras, ab algunas pedras â sobre, y se omple de aigua. Can lo llexiu â la poxtadora q.e se te al peu del safreitx, per la aixeta ô canó, y se va anyadint aigua en lo

sofaxeixo fins y-â-tant que lo Ue=
xiu no te forsa luego se trau lo solat:
je y se repeteix dita operació.
Aqueix Ueixiu serveix per apurar
las pesas y se prova si ni ha bastant
quant tastantlo se troba que té
una picó suficient.
Las quals pesas se pasaran bullint
per lo espaij de 5. horas continuas
ab dit Uexiu del modo dalt notát.

Se adverteix, q.e per asegurar mes
dita operació per cada Calderada de
40. pesas si potaran 13 tt.z potaix.

Modo de apurar telas. 4.

Se posarà aigua à la caldera q.e
sen faltia ~~[illegible]~~ pamyde ser plena,
y tiraràs 3tt 2 Cals per pesa y 3tt
de potaiss y deixaràs primerament
desfer la cals antes de tixarli lo po=
taiss, luego tindràs previnguda 50.
pesas de tela sensillas que prime=
rament ja las auràs fet donar
quatre picadas, y quant tindràs la
caldera prop de bullir hi posaràs
las pesas, y las faràs bullir seguidam.t
6. horas hi tindràs previnguda ai=
gua de cals ab un cubell, y quant
veuràs q.e l'aigua ô bany abaixa
afegiràs aigua de cals, à fí que las
pesas bullien bé dins lo bany de la

de la caldera, pero se ha de anar
ab gran cuidado al tombefarlas,
que no se facia embull, perq.e ab
lo temps de desembullarlas, las
q.e tocan al cul de la caldera pa=
tixian y se cremarian.
Fet això y pasadas las 6. horas se
treuhen las pesas de la caldera
se tiran â l'aigua, y se fan picar
bé, fins q.e l'aigua ne ixirà clara.
Despres las estendràs al Prat 8. di=
as, y cada 2. dias los faràs donar 4.
picadas â cadauna, despres de pa=
sats los 8. dias las pasaràs per aigua
clara y que hi bullien una hora,
despres las treuràs de la caldera y
sels donaran 4. picadas â punt de
pasarlas per l'oli de vidriol, asequ=

xantse primer, que no tinguian
xés de xesquici de cals y putaix.
Las pesas se poden pasar per l'oli de
vidriól de dos maneras, â saver, ab-
calent, y frét; — ab calent.
Prepararás la caldera fins q.e veu:
xás que tirantne algunas gotas â
texra, queda ô fa, com una gota de
cera; (Alguns Fabricants pesan
lo oli per preparar la caldera) peró
com de oli ni há un millór q.e altre,
en aixó no es prova verídica, y apár
mes conforme la prova de tirar al:
gunas gotas â texra: y posarás fach
â la caldera, y las anirás tombesa:
nt per espay de mitja hora ab cuí:
dado, y ben depresa â fi que las q.e
tocan al cul de la caldera no pa:

tesquian luego las treurás las ti=
rarás á l'aigua, y sels donaran 6.
picadas â cada-una, y despres las
pasarás per l'aigua calenta que
bullian una hora bona tombe=
fantlas sempre, las treurás las ti=
raras â l'aigua y las faras donar
6. picadas â cada-una, y las farás
aiguçar, y las provaras si estan
ben apuradas, y per aixo no has de
fer altre cosa q.e pendrer un bocí del
cap de una de estas telas, y lo farás
bullir ab gransa, y lo estendras al
Prát, y si la gransa sen va abiat, es
señal q.e son ben apuradas, y qñt no
las tornarás altre vegada â pasár
per l'oli del mateix modo dít, y que=
daran perfectament apuradas.

Lo modo de pasarlas en frét es que la caldera se ha de carregar mes de oli, lo q.e coneixerás tambe tiran: ne algunas gotas en terra, y quant veurás q.e fa burllofas com q.e bull es: tará bé; — Y posaras las pesas dins la caldera y los faras donar 6. toms, y las deixaras caurer dins la calde: ra, ahont estaran 3. dias entens fent las tombesair matí y tarde, 4. ú 6. toms fent de manera que lo cap q.e al matí es dalt q.e à la tarde bagia baix, y al cap de aque: xos 3. dias las treurás y faras lo mateix q.e se ha dit en las pasadas en calent. Est modo es mes segur per no cremarlas, y no se castigan tant, las telas, sols que se necesita mes temps.

Lo bany del oli de vid.! se guarda si convé un añ.

Reglas que han de observarse en asumpto de Prát.

En primer lloch portadas las pesas pintadas al prat, sent ben secas dels colors, per bullirlas ab la gransa, si son carregadas de color, las faras pasar per l'aigua calenta ab la fenta dels moltons, advertint, q.e si la caldera está prop de bullir q̃nt hi posarás las pesas faras donar 6. toms â las pesas q.e ab aqueix temps ja bullirá. Peró si la caldera no es tant calenta farás donar mes toms â las pesas; fet aixó se traurán de la caldera y se tirarán â l'aigua y sel donarán 6. picadas â cada una, despres

se estixarán â l'aigua y lo ende=
má se tornarán altre vegada â=
donár altres 6. picadas, y si ab es=
tas picadas no son prou netas las
tornarás á l'aigua, y al cap de 4.
ù 6. horas las faras tornár â picár
3. ù 4. picadas mes cada una, afí q.
quedian ben netas lo q. conexerás
agafant un cap de pesa y fregant:
lo bé, y exprémerás, y si l'aigua q.
ixirá es ben clara señal q. seran
netas las pesas, y qnt no, tindras q.
fenlas donár algunas picadas mes
perq. si las pesas no entran ben
netas â la caldera per bullirlas, ab
la gransa, resulta q. la brutícia
dels colors, al temps q. la caldera
vol comensar â bullir se escampa

per tot, y embruta lo camp de las pesas, y los colors ixen dolents, y mai las pesas arriban ã blaqueja. Si las pesas pintadas no son carregadas de colors te bastará las tirís â l'aigua fentlas correr be fins q. van ã fons, y las hi deixaras estar per espai de 24. horas, y las faràs picar del modo ja explicát.

Explicació del modo, de bullir las pessas.

Primerament tindras previnguda la caldera de bullir ab la aigua que será necesari per las pesas q. voldràs bullir, y per las pesas de fondo, q. ni posaràs no mes q. 16. hi posaràs 5 ℔ de gransa per pesa, y 4 ℔

galas picadas ô moltas per totas 16.
pesas, hi farás remenar be la gran:
sa y gala, ab l'aigua de la caldera
posaras foch pero suáu fins q.e lo
color de las pesas ja tindra bon peu,
y las pesas antes de pegar lo foch ja
han de ser dins la caldera tombeja:
ntlas sempre, y apamplanlas tot
lo q.e sia posible, y quant los colors
tindran bon peu alesores podras apr
tar lo foch sempre tombejantlas y
qnt veuràs q.e la caldera està per ar:
rencar lo bull deixaràs cauxer las
pesas dins la caldera y las deixa=
ràs bullix un rato. luego despres
tornaràs â fer tombejár las pesas,
y las aniràs mirant, de una á una
y despres q.e veuras q.e los colors ja

estan bè y hauran donàt 4. ù 5. to=
ms las deixparas cauxer un altre
poch, y las deixparas bullir un rato,
à fi de q.e los colòxs se foxtifiquian,
mes despxes los donaxàs 2. ù 3 toms
mes y las treuràs de la caldera.
Tretas las pesas de la caldera las fa=
xàs tiràr à l'aiqua, se picaràs be,
fins q.e l'aiqua isquia ben clara de
las pesas, luego despxes las faxas es=
tendxer en lo Pràt com se acostuma,
tenint cuidado al axxuxaxlas, en
especial esent de fondo, perq.e se ai=
xuqan mes abiàt, maforment qu̅nt
son xofas de la qxansa, perq.e sinó
eixirian totas clapesadas.
Lo mateix se ha de obsexvar en totas
las demes bullidas. sols q.e la qxansa y la qa=

la la desminuiras de pès, segons lo
q.e serán mes ô menos carregadas
las pesas; ames de això las pesas
pintadas q.e blanqüjaràn en lo Prat,
los faras donar á lo menos 2. picadas
per pesa, cada semmana dos vegadas
y en cas veus, q.e las pesas tardan â
blanquejár, y q.e los colors se comen=
san â abaixár, las pasarás per un
poch de buina, ô femta de moltons,
pero si las pasas per la buina de bou,
las faràs estendrer luego al Prat
y sens picarlas, aixi com ixen de la
caldera, se tindran al prát 2 dias
ab gran cuidado de arreusarlas, y
al tercer dia los faras donar 4. pi=
cadas bonas, y las tornaras al prat
2 ú 3. dias las faras ben picar y las tin:

dras blancas.

Pero si las fas pasar per la femta de moltons, luego de pasadas las farás picar ben picadas, y ben netas las tornarás al prat ab lo modo dabt dit.

Algunas altres observacions se farán en asumpto de prat las q.e no se poden explicar, fins q.e la materia practica ho enseña pues q.e cada dia se proporan novas dificultats, y per lo tant, se deu anar sempre ab gran vigilancia ab lo prat.

Colors p.r indianas y telas

Negre. 6.

18. ℔ such de robell
4. 2½ vidriol vert
1. 2 berdet.
4 ℔ 2 midó.

Lo such del robell ô vinagre confit del q.l se fa lo negre y altre colors, pot servir al cap de 25. ú 30. dias q.e estiga ab lo ferro; pero sera millor si hi pot estar dos mesos.

Bermell corrent per bullir sol

18. ℔ aigua de campetxo ô brasil
9. ℔ alum d'aragó. 7.
6. ℔. salsoturno.
6. ʒ salprunella.
2. ʒ arsenichs.
½ quart tripol ben fi
1. ʒ barrella picada
1. ʒ galas finas.
4 ℔ ʒ midó.

Bermell per flors dels fondos viola fs

8.

9. ℔ aigua de acolorir ô de brasil
5. ℔ 3 ʒ alum d'aragó.... 7 ʒ p. ℔.
3. ℔ 9 ʒ salsoturno..... 5 ʒ p. ℔.
½ ʒ escara barrella
3 ʒ midó per ℔.

Viola brancas, y fullas, ô clár.

9.

6. m such de xobell

12. m. aiqua clara junt â la calde:
xa y qm estará prop de bullir

10 ℔ 6 2 goma y enser fosa esta que
ja aurá bullit un xato se
treurá la caldera del foch y al
cap de ~~una hora si tirará~~

3 2 vidriól de Cipre picat: Y al cap
de una altre hora si tirará

1 2. verdét ben picát.

Remenantho be cada ve:
gada que si tiraran los ma:
teriáls:

antes de pintarme se pasara per
sedás. Vè à 7 2 goma p. m.

Viola per fondos, sens confit. 10.

1. ℔ aigua de campetxo ben pujat
7. ℔ aigua clara (12 ℔.)
4. ℔ vinagre natural.
5. ℥ salsoturno.
4. ℥ vidriol vert.
3. ℥ vidriol cipre.
3. ℥ midó.

Nota → Per fer dit color mes clar tots los materials notats en la recepta solamt. q. en lloch de 4 ℔ 3 ℔. vinagre y 9 de aigua, y si se vol mes clar, se llevara vinagre y y en lloch de est añadirá aigua.

Color. Per ben obscur, lo campetxo de acoloriment ben carregat, de obscúritat só es menos aig.ª y mes campetxo.

Viola Escúr per fondos. 11.

9. ℳ. such de robell.
9. ℳ. aigua clara, ab los materials
y circunstancias del viola clár,
solament q. p.r ℳ. si posarán
9. ℥ goma p.r ℳ.

Nota. Per fer dit color emidonát si posaran per ℳ.s 18. com es la recepta.
Ant ℥ midó. se posa al foch y se te previngut las 3℥ vidriol de Cipre y la 1℥ verdet, tot picat y q̃nt lo midó vol comensar ā pendrer punt si tiran dits materials remenanto be.

Nota Q̃nt se bullen las pes.s al Prat, no si posará la gala fins q.e lo viola es pusát y q.e la caldera bol bullir: y aixo se fá perq. lo negre sia bó, sinò sexia baix.

Color de Café. 12.

9. m. aigua
9. m. such de xobell
4 ℔ 6 ℥ alum ..... 3 ℥ m.
3. ℔ ℥ salsotuano ..... 2 ℥ m.
3 ℥ sal prunella
1. ℥ arsenichs
1. ℥ $\frac{1}{2}$ barrella
1. ℥ gala
4. ℔ ℥ midó.

Nota. Si convé pot fenre café ấ saver — 1. m. colór negre
2. m. bermell ben unit, y remenát, y estará bé.

Groch fort. 13.

12. ℔. aigua clara
6. ℔. such de xobell
3. ℔ 2 vidriol vert.
4 2 verdet
4 2 salsoturno
3 ℔ 9 2 mido.

14. Blau d'ampolla.

2. ℔ Oli de vidriol bo: se posa=
xan ab una ampolla y l'ampo:
lla dintre un cosi ab aigua, com
si estés â refrescár, que l'aigua ar:
xibia fin al coll; per espai de 24.
horas tapada ab cera, al cap de es:
tas 24 horas hi tirarás

4. ℔ Indi floxét: sens traurer l'ampo:
lla de l'aigua, y se tornará â tapár
y estara desta manera dos dias y
al cap destos 2 dias se li donará
una remenada, y se tornará â
l'aigua un ô dos dias, y no se pot
fer lo blau, fins al cap de 9. dias lo
menos. Y de tant en tant per al=
guns dias se li donará una reme=
nada.

Nota.

Com mes bella es la composicio es millor.

Per fer lo Blau: —— Se posarán las mitadellas d'aigua q. se vulguian y se anirá tirant blau fins q. apar bé q. se provará en un paper, se posará al foch fins á bullir y quit bullirá si tirará 1.2 escasa blanquet picat per m. advertint q. se ha de traurer del foch per tiraxi lo blanquet, y se ha de amar ab cuidado tirantli poch á poch perq. fuitro lo blau si si tira plegat, se tornará al foch luego q. hi aurá lo blanquet á donar quatre bulls: se deixa refredar, quit es fret si poran 3.2 midó per m. y quit esta be se treu.

No se ha de esperar q. bullia sino q. quit esta be de espes se retira del foch.

30. ℔. aigua clara.
1. ℔ 2 brasil.
2. ℔ 2 campetxo tot junt se farà bullir fins q. aurá desminuït la 3ra part q. quedará à 2 parts, advertint q. un quart antes de dita desminució si tirará 9.2 caristall tartaro picát. fet aixó se colará los such se mesurará y se tornará á la caldera y al foch, y per cada ℔. si tirarán 7.2 goma picada, sent la goma fosa se trau la caldera del foch, y per cada ℔. si tirará 1.2 vidriol de Cipre picát, ben remenát y sens tornár al foch estará fét.

Nota. Si dit color se vol fer enmidonár se fará lo mateix q. ab lo viola, aixó es qnt lo midó vol pendrer punt, si tiran los materials.

Blau de mexlí. 16.

6.2 mexlí ben picát y pasát per te-
mís se posará ab un cosiét, junt
ab una ℔ aigua clara, si tirará
2 ℥ oli de vidriol se xemená be y se
deixa estár fins lo endemá
5. ℔ aigua en una olla si añadi:
ra la preparació del cosiet ℥
avent antes deixatat lo midó
℔ 42 ℥. se posará al foch â bullir y
queda fet.

Nota. Si se gasta aigua fort sen
ha menester ℔ 2 p. m. pero oli de
vidriol ab la mitat ne tre prou y
encara ab menos.

Blau per pichs. mosolinas.

8. ℔. Vinagre natural
2. ℔ 2 Campetxo fet ensenalls ô estellas se posará â bullir fins derminuir â la mitat: se traurá del foch: se colará y en ser fret si tirará
2. ℔ Vidriol de Cipre p.r ℔.
2. ½ midó p.r ℔.

Nota.

Aqueixo blau serveix per primer qui se volen fer dos blaus; ab segon q.e se sequeix.

Segon blau. Serveix p. fulletas. &.

7. ℔ aigua clara.
6. ℥ campetxo.
3. ℥ brasil, se fará bullir fins á la mitt pero un xaro antes de traurer la caldera del foch si t:
2. ℥. Cristall-tartaro picat: se treu: rá la caldera del foch se colará y si tirará
6. ℥ goma p. ℔. se fará fondrer la goma, y sen fora la caldera del foch altre vegada si tirará
12. Vidriol Cipre per ℔. fet.

60. ℔ aigua clara.
20. ℔ potaixs.
10. ℔ cals.
3. ℔ barrella picada se fará bu:
llir fins haver desminuít dos
parts, se trau del foch y se dei-
xa refredar poquet decantada
la caldera à fi de poderne trauxer lo
clar q. no hi entrxia res de solatges.

Blau font.

l. 2½ indi per ℔. ben pasát y fi, se posará â estobar ab lo mateix llexiu per espai de 24. horas.

Luego desp.r posaras la caldera al foch y la deixarás bullir mitx quart: despres hi tirarás

9. 2 goma p.r ℔ ben bona. y se deixará bullir al.e ½ q.t= desfeta la goma posarás

l. 2½ Ox piment p.r ℔. pasát y fi se deixa bullir al.e ½ q.t= y si tirará

l. 2 Cals per 16. ℔. es clafasada se deixa bullir mitx quart y queda fet.

Groch fals ô sens rentar. 21.

1 ℔ 2 ancorca
1 ℔ 2 graneta
12. ℔ aigua desminuix y tornar â
6. ℔.
2 2 alum per ℔.
1 ℔ 4 2 midó per las 6. ℔.

Groch bó sens rentár 22.

3 ℔ 2 Graneta } 24 ℔ á 12. ℔.
1 ℔ 6 2 ancorca }
se colara y si potora
2 2 alum p. ℔.
2 ℔ 8 2 midó. excelent

Nota per los Grochs lo mes acertár será gastar alum de Civitavechi. y ancorca de teñir granas.

Groch sens rentar molt bó. 23.

2 ℔ galda s'omple la cadera d'aig.ª
y se deminueix y torna
â 6. ℔ com dir de 12. â 6. } 12 ℔.
2 ℔ galda aigua y â ---- 6.
qnt se fa la segona diminucio—
9 ℥ graneta picada
4 ℔ ancorca picada. se colará y
si posaran 2 ℥ alum p. ℔.
2 ½ midó.

Groch Fals. tort. 24.

2 ℔ Graneta
4 ℔ ancorca } bull ab 24 ℔. aigua y
torna â 10. ℔.

4 ℔ 8 ℥ alum Civitai
¼ salsotumo.
2 ℔ 2 ℥ midó.

3 ℔ 2 Graneta remullada un dia ans
24 ℳ. aigua. ans de bullir si tirará
1 ℔ 2 ancorca de teñir granas.
1 ℔ 2 alum civi: — tret à 12 ℳ en bruit
en net son. . . . . 8 ℳ. per
las ditas ℳ. si ha posar
1 ℔ 1 ℔ 2 midó —

30. ℳ aigua si pora la galda q. capia
en la caldera y juntament
4℔ 2 graneta esclafasada
2 2 vidriol de cipre picat
1. 2 Orpiment pasat fi
½ 2 galas picadas tot junt bullirá y
desminuirá à la mitat poch ã
menos: se traurá la caldera del
foch se traurá la galda, y se ni porará
de nova, ab lo such desminuit, afegint
aigua com à la 1ra entrada al foch
se fara bullir y tornar ã desminuir
q. qriedia à 6. ô. 8. ℳ. se traur del foch
se mesura lo such y per ℳ. si porará
9 2 goma: Y per las 6. ô 8 ℳ si porará
altze vegada
2 2 vidriol de cipre picat
1 2 orpiment pasat fi
½ 2 galas finas. se torna al foch à bullir.

62 Campetxo 27.

6. ℔ aigua bullira y tornará â la mitat, ô â 2. ℔.

Se pendra 2 parts de Groch 1 part campetxo se barxesa be: y se prova ab una ditada ab un bocí de roba y en ser apurt se xenta ben xentat, si resulta masa groch si afegeix un poch mes de campetxo y si masa obscur mes groch, y queda fet dit vext sens aver de posar goma ni bullir, enfret.

Nota. Aqueix bext serveix per pinsellar

Se deu advertir q.e per pintar ab motllo dit bext, se ha de fer de parts iguals de groch y de such de campetxo.

Nanquins. 28.

6. ℳ. aigua 1. ℳ. vinagre confit.
1. ℔ 2 vidriol vert 3 2 midó p. ℳ.

Nota. si se volq. tixian mes à bexme: llòr si posará un poch de axpota ben deixotada ab aigua antes d'esperir.

Nanquins. 29.

6. ℳ aigua
2. ℳ. vinag. confit
1 ℔ 4 2 vidriol vert
2 2 salsoturno. à 2 2½ midó ℳ.

Nanquins per bafetes... 30.

4. ℳ. vinagre robellt.
10. ℳ aigua
6. 2 vidriol vert. 2 ℔ 1½ 2 midó

Nanqui si sevol sens rentar hermos.

31.

4. m. aigua
2. m. confit
3. 2 vidriol vert.
$2\frac{1}{2}$ salsoturno. midó.

Nanqui Clar cortinas, ó fondos.

32.

14. m aigua
4. m. confit.
9. 2 vidriól vert
1. $2\frac{1}{2}$ salsoturno. Esperir.

Nota. Perq.e los nanquins no matin lo bermell fentlo semblar café; y ells tingan un color hermos si porá ab los materials al temps de fenlo 2 culleradas de Vlexiu fort de saboner. =qxoras.

Viola seny confit: en millas. 33.

12. m. aigua de font, bé coloxida
6. m. vinagre natural: font.
7 o 1/2 salsoturno.
6 o 1/2 Vidriol vert.
4 o 1/2 Vidriol cipre. espesix. 32 m.
Bo. Excelent à bon grau: clar, viu, y hermós.

Viola sens confit. fondos obscuir 34.

9. y 9. m.m.
8 o salsº.
7 o Vid. ve:
5 o Vi: cipre:

Viola [redacted] confit [redacted] obscuiret. 35.

3. m. vinag: Confit.
1. m vinag. natural
6. m. aigua.
3 o salsº.
2 o Vid: ve
1 o vi cip:

Viola de bany epecelent. 1.ª viola.

36.

4 ℥ sal gemma
4 ℥ sal nitre
4 ℥ axenichs blanchs
2½ vidriol cipre — ab 24 ℔. aigua

se posará al foch y en aber bullit se traui, aixo es: en axencar lo bull. y se guarda ab un cosi y quit se vol fer viola se xemena aqueixo bany se pasa per cedàs y si posarán

3. ℔ del dit bany.
1. ℔. vinagre confit.

Segón Viola.

37.

3. ℔. bany
½. ℔ confit.

Se gradua fins à 4. ù 5. violas

Viola. I. Rñ y fill. 38.

4. m. confit.
8. m. aigua.
℔2 alum civi: } per las ℔2. m.
℔2 salprun.ª

Viola per menuts. 39.

6 m confit } ℔2 m.
6. m aigua }
6 2 sals.º
2 2 Vid. cipre.

Bermell per compas. 40.

7 ℔ ½ alum
5 ℔ salsot.º } p. ℔.

Barrella y gala.

Café per mocadors; à la mitat de bermell de compas, y mitt: negre.

41.

Café. pr. Mocadors.

3 ℔ 6 ℔ Alum
2 ℔ 6 ℔ Salsot.º
2 ℔ ... Vidrió vert
4 ℔ ... barrella
½ ℔ ... gala bullida ab lo campetxo
3 ℔ 4 ℔ midó.

7 ℔ Vinag: confit.
5 ℔. Suc: campet
12 ℔.

Bext de cadira. 42.

2 ℔ 2 Bexdèt, esclafasát posat en un cori ab 2 ℔. aigua estará â estobar 24. ò 30. horas que quedia espés com un mató, tirá:
6 2 Cristall taxtaro picát, y en defecte del taxtaro. 6 2 vidriol blanch. ben xemenát.

Se tindrá previnguda 2 ℔. aigua engomada ab — ½ 42 goma se barxeja be y queda fet sens anar al foch.

Nota.

Si se vol q. dit colòr tixia â groch, seni posará fins q. aparexeixerá be. q. ab lo gh fa un bext hermós.

Segon Bermell p: bullir ab 2 ve=
gs. ab lo berm.ll corrent. q. diu p. bullir
sol.

18. ℔. aigua 43.

8. ℥ brasil se posará al foch: se colará: y
qnt será proxim à bullir si tirará
10 ℔ 6 ℥ goma per las 18. ℔. y qnt será
fora se tirará ab un coti ont esta=
xán previnguts los mat.s seguens
4 ℔ 6 ℥ alum civita: ..... 3 ℥ ℔.
3 ℔ 2 salsotuxno ..... 2 ℥ ℔.
3 ℥ arsenic: blanchs.
1 ℥ barrella
½ quart tripol.
½ ℥ alum exemát
4. figuetas esp.t de vi
1. figueta vinag.e nat.l aixo se xeme=
nara p: espai de una hora despres
se pasa per cedás y en sexfret se
pot treballar...

Nota. Est color se pot fer emidonát los
mateixos. materx.s ab 4 ℔ 2 midó.

Pot servir per pintár Mosolinas. Vias. &:

Bermell Obscur, per bullir junt ab lo 2n q. se seguirá.

9. m. aigua de campetxo. 44.

6. ℔ 9 ℥ alum d'aragó. . . . . 9 ℥ m.

5. ℔ - ℥ salsoturno. . . . . 6 ½ m.

3 ℥ salprunella.

2 ¼ arsenichs grochs.

2 ¼ barrella.

2 ¼ galas.

½ Dicreta vinagre confit

2 ℔ ℥ mildó.

Nota. Lo sobredit color bermell Obscur serveix per telas à 3. Encarn. y dit se bull sol primer. ab los dos q. se seguirán notats de N. 1. y N. 2. despues estos junts.

Segon Bermell per bullir junt ab lo Bem# ab una vegada. # obscuir.

℔2. m. such de Brasil.
7. ℥ goma per m. se fará fondrer la goma y en sezho si tixará
2℔6℥ alum de civit: . . . . 2½ m.
℔4 – ℥ salsotuano. . . . . ℔2
3℥ arsenichs blanchs
2℥ solimany
2℥ barrella
½℥ tripol
℔4 aiguardent al quint
℔. figueta vinagre natural
se fara bullir un xatet, y en ser fret se cola aventho ben remenát.

Bermell Segon Nº 1. 46.

18. ℔ such de brasil
9. ℔ 2 alum
6. ℔ 2 salsotuxno
6 2 salprunª
3 2½ arsenichs bª
½ 2 tripol.
2 2½ barrella
2 2½ galas
4 ℔ 2 midó.

18. ℔ such brasil

10. ℔ 6 ℥ goma y enser fora se tirara en un cori ahont hi aurá previngt.

℔ 6 ℥ alum Civita:
6 ℥ salsotuxno
3 ℥ axienichs bl.
1 ½ ℥ barrella
½ ℥ tripol. tot junt se xemenará per una hora y si tirara

4. figuetas esperit de vi.

1. figueta vinagre natural, se xemenará un quart, y en ser fret se cola y se pot pintár.

Bermell 1er: Es bó per V.s de dos: per Picóns, y per Mocad.s encarnats. Bracóns.

Y Bany de Enoch fort.

6. ℔ such de campetxo
14. ℔. aigua ~~~ son 20. ℔.

12 ℔ ℞ alum d'aragó
9 ℔ ℞ salsoturno.
6 ℞ salpxum.a
6 ℞ axnic.s bl.s y ghs
6 ℞ barrella } se fara bullir ab
6 ℞ gala } lo campetxo
4 ℔ 22 midó.

Segon Encarnát per bullir ab lo ℔ de un cop. so es lo antecedent Bracons.

12 ℔. aigua y such de brasil.
1 ℔ 6 ♀ alum civita:
6 ♀ salsotuxno blanca
2 ♀ arsenichs blanchs
1 ♀ barrella
1 ♀ sal armoniách
2 ℔ 6 ♀ midó.

Despres q̃ sera emmidonát si tirará 1 ♀ esperit de nitre fumant corrosiu disolt ab ¼ de estany.

Despo si tirará q̃ quasi sera fret dit colór, y se remenará ben remenát.

Nota. Se pora lo estany ab una casola nova al foch, y quant es ben calént se treu, y si pora lo nitre corrosiu compost per l'apotecari y sera fon.

Color de Lli fort. bo. 50.

℔ Vidriol vert
l. m aigua 3 o mido.
Se bull al prat ab galda.

Oliva fort sens bullix. 51.

Se mescla groch fort ab groch de gra:
neta y se construeix del modo que
està bé: pues pot fense tirant per obcur
ò clar &c: se pot rentar y es fort y her:
mós.

Oliva Fort. 52.

Nota

Ab groch de
rentar y such de robell:
y de campetxo, se renta y qda hermos.

Se deu advertir, de amar graduant lo
such de robell y lo de campetxo. &c

Per fer Bert fort. 53.

Se fará bullir la herba tej tendre lo mateix q.e si fos galda, y de aquell such sen barrejará ab lo blau fort, q.e estiga bé per poderse pinsellar, y pintar. y resulta un bert fort tirant al color de alfals, conforme la desminució q.e se aurá fet del refexit tey.

Oliva fals. 54.

10. ℔. aigua
1 ℔ 8 2 graneta picada à la mitát.
son 5. ℔.

5. 2. alum
5. 2 galas picadas.
3 ℔ aigua
8 2 Campetxo tornará à 1. ℔.
1 2 Vid: cipre: se barreja ab las 5. ℔. y se espeseix. funs son 6. ℔.

Color de or. fort. 55.

1 m aigua
2. Vicres de vinagre confit.
4 2 caparrós.—
un poq.t de esprit de vien ser fora del foch.

Operació.

Se pintará y deixara axugar: y desp.t se pasará per bany ab llexiu clar ó fluix de sabonér; hahont se deixa estobar un xato. y desp.t ab aigua clara se deixará estobar altre xato y se rentá y queda un hermos color de or.

Cendra per rentár. 56.

12. m aigua de roldó.
1 m 6 2 vidriól vert se fa fondrer lo vidriól, y en ser fos. 3 2 mido. m.

Color de Cendra. 57.

6. m. campetxo.
3. m½ aigua — A 10. m.
m½. confit.
6 ℔ alum
1 ℔ salsot.º Espesir.

Cendra de Keiring. 58.

8. m aigua
4 ℔ brasil
3 ℔ campetxo
2 ℔ taxtrá de bota tot junt se porará
âla caldera y tornará â 4. m.s
se colará; y si afegirá —

16 m aigua
1 ℔ alum civita:
6 ℔ salsoturno.
2 ℔ vidriol cipre
2 ℔ barrella.
2 ℔ arsenichs blanchs tot junt ab las
4. m dalt notad.s seran 20. m.
se espesexo.

Colór de Uiper fondos Llzi Blanch. 59.

6. M. campetxo ben obscur } bullit ab gal:
6. M vinagre natural } da al prat.
se esperizá

Si se vol variár â las 12. M. si porará
3 ♀ vidriol vert.

Groch per xentár. 60.

6 ℔ ♀ galda... 24. M aigua tornará â 12.
se treurá la galda y si porarán
2 ℔ ♀ graneta bona se fara desminu:
ir y tornar â 6. M

Ab una olla separadam.t se fará
bullir 1 ♀ ½ brasil q.e se tirará ab las M.
lo such

2 ♀ ¼ alum civita: p.r M.
1 ♀ espirit de sotrano p. M. de casa el apetecari
1 quart sal prunella. M. y la goma
correspondent 8 ♀ p. M.

Modo de fer Groch fort.

61.

24. ℔ aigua
3. ℔ 2 galda
1. 2 brasil
1. 2½ cals viva tornará à 12. ℔.

Espremuda la galda
2 ℔ 6 2 graneta
2½ sal prunella
2½ cotroonilla picada tornà à 6 ℔.

9 2 vidriol de cipre
9 2 alum de roca.
4 ℔ 6 2 goma

Altre Groch fort. 62

30. M. aigua
4. ℔ galda
3. ℔ graneta torná á 10. M.
se cola y si posará
1 ℔ graneta aven estat á estobár
ab 2 M. aigua se juntará
ab las 10 M. y tornará á
8. M. se colara y si posará
1 ℔ alas finas.
1. ½ oxpiment
2. ℔ vidriol cipre y en abent bullít
9 ℔ goma p: M.
Y un xafet aiguafort pasada per l'aigua de cals.

16. ℔. Vinagre blanch.
8. ℔ 2 graneta.
1. ℔ 2 galda
6. 2 ʒ fustét
4. ℔ 2 alum de roca
6. 2 ʒ mel blanca desminuir â la mitát. se colará y si posará
3 2 cendra fina
3 2 potaix.
6 ℔ 2 goma qdã fet en ser fora la goma.

Es â 8. ℔.

Color de Cendra. 64

1. m. aigua ab
12 campetxa
1. quart brasil deminuirá à la mitt.
7. m aigua ab la mitja m. dalt
12 barrella
12 vidriol cipre.
12 arsenichs
32 alum de roca. y se espeseix.
1 ½ 2 midó.

Cendra fort. Vic: Martí. 65.

1. m aigua
3. 2 caparrós } 32 midó

Bullir ab gransa es viola
ab galda es cendra.

28. ℔ aigua

6. ℔ 2 campetxo desminuirá fins â quedar á 20. ℔.
se colará y si posará

4 2 galas moltas } p: totas las ℔
3 2 alum picat }

32 midó p: ℔.

Viola falsa 67.

12. ℔ aigua
6. ℔ 2 campeipo
3 ℥ brasil
2 ℔ 6 ℥ tartra de bota desminuirá ála mitt poch á menos se colorá y si tirará
1 ℔ 2 salitruxno
1 ℔ 2 alum cremat
6 ℥ alum de xoca
1 ℔ 4 ℥ midó

50. M aiqua
4 ℔ 2 camperpo estara en re=
mull del dia antezab
1 ℔ 82 brasilet
tornará à 24. M.
se encorrera lo such y si afe=
qiran al 50. M aiqua tor=
nará à 24 M se juntarán
24 M. flor ab 24 M seqona q. fa
48 M. si posarán
8 ℔ 2 alum de roca
12 ℔ 2 midó

Nota. Si se vol q. tinquia molt
ull, y no puquia si posará ½ 2
salsoturno per M.

Oliva fals sens aver de bullir
las pesas 69.

lo. M aigua
l. ℔ 8 2 graneta esclafasada
5 2 galas se fara desminuir
à la mitt, se cola y de apart
se prenen

3. M aigua clara ab
8 2 campetxo las 3. M torn: à l. M.
se colará y si porará

4 2 Vidriol cipre se xemena be y
se barreja ab las 5. M. de dalt
℔ 4 2 midó: se espeseix.

30. ℔. aigua
2 ℔ 6 2 brasil ha de derminuir
à 12. ℔. se colará y pora
3 ℔ 2 alum civtarec:
1. ℔ 6 2 salsotuano
2 ℔ 8 2 midó, espesir.

Nota. Aqueix colór se porta=
rá al prat à rentar, y se picará
bé q. com mes se pica mes hermós
er.

Negre fals. 71.

18. ℔. aigua
6. ℔ vinagre natur.
4 ℔ 2 Camperso
4 ℔ 2 galas esclafasadas desmi=
nuirá y tornará à cova de
10. ℔. se colará y tirará
12 vidriol vert per ℔.

Se esperirá.

1ra operació.

℔ 6 ℥ brasil
℔ 6 ℥ brasilét } 24 ℔. aig. tor. 6 ℔ ½

se abocaran â un cosi q.e si posaran

2 ℥ alum civtav: p. ℔.

2a Operació. — 24 ℔. aig: tor. 6 ℔ ½

se posará ab altre cosi y

2 ℥ alum civitav: p: ℔.

se juntará lo such dels dos cosis y se fará fondrer lo alum al foch, se deixara refredar, y se espesirá

2 ℥ ½ midó. ℔. y luego q.e aura bullit se tirará lo color en los 2 cosis, y si tirará la composició, so es, comu de una xicreta per tota la quantitt poch m.s ó menos.

Notas. del Rosa.

Los brasils estarán en xemull del dia antes.

Se escumará cuidadosam.t q.ut bullirá

Composició.

1 ℔ 2 aiguafort inglés.
3 2 estany ~ ingles. } será al pun

Lo aiguafort com mes blanch es millorm

La composició com mes bella es millor.

Bermellét Rosa. 73.

3 ℔ 2 brasil.
2 ℔ 2 brasilet. } 24 ℔ aiq: torná à 10. ℔.

se tornan à posar à la calderu

son à 20. ℔. 24. ℔ aiq: torná à 10. ℔.

Cada vegada q.e se traurá lo such se tirará en un cosi previnq.t y si po: 22 p: ℔ alum de civitá: y se xemena bé &.

Oliva Fort: per bulli: à Galda.

Es lo bermell corrent: sols q. ha de ser ben acampetpát. aquesta es lo Oliva regulár.

Si vol mes obricir 17. m campetxo
1. m. Confit.

Si vol mes per gh ab such de brasil

Nota. Per bullir dits colors se posá xán 3 tt 2 galda per pesa

Bulida de 16 pes si posará 12 tt 2 casanella - 6 tt 2 sumach

Se adexteix q. p. lo regulár lo negre no pusa fins q. bull la caldera: de manera q. se han de fer bullir las pesas una hora bastant.

Modo de fer fondos Grochs, ab colors.

Pendras las pesas bullidas ab los colors ja blancas, y si posará lo fondo del Bermell corrent. Nº 7. pero dit color será fet ab such de brasil ben embrasilát. — Se portan lˢ pes al Prat se netejan del trempatge.

3 tros Galda per pesa. se fará bullir 3. horas. se treu la galda y se pasan las pesas per dit bany sens bullir solam.ᵗ calent. — se observará q. al cap de 6. ú 8. toms ja queda lo color perfet. Y si se vol mes pusat donarli 2 toms mes.

Se trauhen de la caldera sels donan 4. ú 6. picadas y se estenen.

Si dit color fet del mateix modo q se ha dit, se vol q. sia color de Pinjol se fará com se segueix.

Se pasarán las pesas per la caldera ab lo dit bany y si posaran 32 gransa p. pesa: ben calent el manifestará lo color. Y en estár lo color q. apar be se traurán.

N. Est mateix color primeram.t dalt notát, fet ab los materials del bermell obscur, solam.t ben enbrasilát, y bullit, y pasát per lo bany, ab gransa, del modo com dalt, traurás un color de canyella, tirant à carmelita: y si lo vols m.s obscur —

Hi posarás per 18. ℔ colór

16. such brasil

2 such xobell. ab los materials corresponents al bermell obscur Nº 44.

Bullidas las pesas del mateix modo q. lo color groch ixirá carmelita perfet.

Nota. Si vols fer color de Carmelita perfét, pendrás las mateixas pesas de Oliva, bullidas ab la galda, é inmediatamt. las pasaras per la gransa com se ha dit, y quedará un color de carmelita perfét.

Lleixiu verge y en falta de ll
1.ℳ ½ aigua
ℳ ½ lleixiu de blau fort y dexa:
tarás
2 axxota q.e sia ben desfeta ab
aigua se barrefará y si posa
7 2 gomap. ℳ. se posará al foch
y en ser fora la gomaes fer.

Groch de Arxota. 78.

La arxota estará continuam.t ab humitat de llexiu de sabonex perq. no tornia com serraduras.

℔ arxota
½ ℔. llexiu } donará 3. ú 4. bulls se dexara refredar, se pasará per cedas y si afegirá
½ ℔ aigua hahont se tindran desferas 2 ℔. midó. y se esperirá.

Cum. à ℔ ½ midó p. ℔. ne te bastant.

Nota. Regularm.t se faran

8 ℔ arxota
12. ℔. color. à ½ ℔ llexiu de sabonér per ℔: y lo demes aigua

Midó solam.t ℔ 2½ per ℔.

Groch Fort per treballarlo perfilat, molt bo: y pot fexse de topo.

79.

Pendras una porció de fexro robellát lo posarás en un cosi foradát hont hi aurá una aipeta, hi porárras vinagre ben fort, fins q.l cubres: quia lo fexro el q.l se mesurará y p: m.t hi porarás 2½ oxpiment pasat p: temis y per tota la quantitt de vinag.l 2 verdét picát, y un poch de safrá torrát. — Pexo dits materials antes de porarlos al cosi se depatarán ab vinagre ben deipatats. se tirará en lo cosi, hont será lo fexro, y hodeixaras estar p. espai de 8. dias.

Passats estos 8. dias, ho anirás treyent per la aixeta, y tornarás á tirar dintre lo cosi; aixo se fará cada dia per espai de 3. semmanas. y encaraqe sia mes millor.

Pasát dit temps podras esperir lo such te acomodia á 32 midó p. m.

Nota.

La quantitat de vinagre que posarás á preparár seran de 18. á 20. m. altrem.t serian pocas las quantitats dels materials referits.

Mastech p: menj.r lo Bermell.

3. ℳ such de llimona.
½ ℳ oli de vidriól
9 ℊ goma per ℳ. se posa al foch se remena bé y se fa fond.r la goma que se aurá de treballar si hi falta goma se ni afegirá tornanto al f.h.

Per treballar lo mastech.

Vn bach ab pell rosa y sagó dintre y altre contravach ab pell y paño per treballar.

Aquexo mastech se posa entant blancas las peras sobre lo bermell q. se vulquia menjar, rentanto ben rentát ans de posar sobre colors.

Remenját

℔ oli de vidriól
2 ℳ. such llimona
3 ℊ. potaxo
5 ℊ goma per totas.

Pastas per tapar las flors per pa=
sar las pesas p. l. tina â fondos blaus.

6. ℔ aigua
6. ℔ mantega
3. ℔ goma
4 ℔ alum
3 ℔ vidriol cipre
4 ½ cera blanca tot junt â la cal=
dera y al foch se fa bullir re=
menant be, fins q. tot sia ben
desfet, desp. se pasara per cedas
y si tira quix blanch ben fi fins
q. compendras q. esta be: y queda fet.

Pastas per depar blanchs en las fullas y flors de blau. 83.

Pendrás las ℔.s aiqua segons lo color q.l voldrás fer y p. cad: ℔ hi posárs
1. quart de ♀ midó desfet aiq.ª fred:
6. ♀ goma per ℔. ben molta
½ ♀ trementina p. ℔.
1. quart seu p. ℔. ho deixaras bullir mitx quart, ho treuras del foch y pō
8 ♀ terra de pipas ō galba desatada ab aiqua posanto espés per treballar. Y en cas sia masa clar hi afegiras aiqua de midó ben espés

Nota. Aqueix Martech se posa antes del blau; y en ser sech si posa lo blau sobre.

Blanquejar las pesas ab 3. dias encaraq. sia en ivern, traurer la gransa.

84

Se posarán las pesas â la caldera ab l'aigua q. correspón y si tirara p. pesa

1. quartá de sagó
1 2½ such de limona
12 tripol ben picát. se anirá tom: besant fins â ser ben calent q. no si puguia sufrir la ma.

Se treuhen, se pican, se poran al prat y ab 3. dias son blancas.

Nota.

Aixó se fá despres de aver donat quatre picadas de la gransa, â las pesas.

Recepta p. Blau y Bh per una tina regular. 85.

13. ℔ Indi floxét ben molt
8. ℔ antimoni
7. ℔ barrella
6. ℔ arsenichs bhs y grochs junt
se fará bullir ab bastanta ai=
gua y estara previnguda la
tina ab.

2 @ Vidriol vert y qnt sera fóra si pō=
13 ℔ Indi dalt nota.d y si tira la cal=
derada dalt dira, qnt tot aiso
será dins la tina se ha de pale=
jar un quart y des si tirará

2 @ Cals q.e sia bona, y al cap de dos
horas q. la cals sera dins se tornará
ā palejar de qui-ā-tant q.e lo bany
se tornia bert, y des.e se continua ā
palejarla de 2 en 2 horas p. un dia de
seguida.

Mastech: per blau y blanch. 86.

℔. ℳ. aigua
7. ℔ goma barb.ca picada se fara fondrer, se colará, y sitirará—

℔ seu
℔ manteca
℔ vidriol cipre picát
℔. ℔ aiguarrás — se torna al foch se li fa arrencar lo bull, se trau, y si tira un poch de terra galba ben fina se remena be y qda fet.

Preparació del Blau d. Perfil.

En primer lloch se preparan 3. tinas. cada una ab son bañ corresp.t com seg.e

1.r Bañ. Posaras aigua â la tina fins â faltar 2 palms â ser plena, hi tiraras tan vidriol vert com boldrá obeir l'aigua: Y q.nt será incorporát dit vidriol ab la aigua hi tiraras 13 tr.s tantra de bota ben picát, y se remenará be 2 ú 3 vegadas el dia: 3 ú 4 dias de seguida y quedará preparada la primera tina.

Se advertex q. tant q.nt son mes bells dits bañs es millo

2. Bañ. Se fa bullir ab una caldera.

3 2 potaix p. M.
2 2 cals p. M.
½ 2 barrella p. M.

Se treu lo clar de dit bany y se tira â la tina. aixó se va continuant fins q. hi há bastant llexiu en dita tina: Est llexiu ha de ser com si fos de Blau fort.

3r. Bañ.

Consisteix ab aiqua clara y oli de vi=
driól com si aguesen de pasar telas per
dit bany.

Nota. En lo 1r. bany se pasan las pes:
fins quès compren q. estan ben empapa:
das de ell.
2n Bany. sols han de estar las pesas din:
tre 5. ú 6. minuts.
3r Bany. se asseca lo fanál, y quan
se veu q. lo camp ja es blanch, se
treuhen y se tiran promte á l'aiqua.

Dits Bañs, se han de anar refent
á proporció, de las pessas que
si pasarán, y se poden guardar.

℔. Maiqua
℔ 6 2 vidriol romá ó capaxrós
8 2 tartra de bota picat y passát
4 2 cristall tartaro picat
6 2 goma barbaresca picada, tot junt se posará dintre un calderó, ho posarás al foch, y quant la goma será ben fora, ho treuràs y pasaràs per cedàs y
5 2 indi picat y pasat, ho posarás junt al foch, y li deixaràs arrencar lo bull. ho treuràs del foch, y en ser fret hi tiraràs
6 2 vidriol vert ben remenát, y despres tot lo color se va molent à la pedra tant quant se puqia, y en ser ben molt se podrá pintar.

Segón Blau. 89.

Se compon del mateix Blau 1.r Sola: mt. q. se ha de mesclar aigua del 1.r bany engomada â 6. ù 7 ℓ goma p. M. ò sinó pendrás aigua engomada ab un poch de vidriól vert q. sia ben disolt y un poch de dit blau, y per conei: xer si está be lo 2.n mirarás la pesa per detrás lo pintat contra claró, y si veus los dos blaus ben distingits quedará bé; y sino estan ben distins hi afegiras mes aigua engomada del vidriol vert.

Y perque dit 2.n hisquia be y clár, qñ lo pintarás lo picarás be ab la massa q. de est modo ixira mes asegurát.

Nota. Se ha de advertír q. antes de pintar lo 2.n sia ben sech lo 1.r. Y aixi mateix los 2. antes de pasarlos p. l. bañs.

Groch de perfil. q. se pasa junt ab los blaus per las tinas. 90.

Pendras las ℔ aigua segons lo color q. voldrás fer y per cada ℔ aigua
2 2 vidriol vert p. ℔.
8 2 goma per ~ ℔. ho farás bullir ho colarás, y en ser fet se pot pintar.

Groch fals. per treballarlo perfilat

1 ℔ Barrella picada, á un cosi
6 ℔ aigua estará 3 ú 4 semma-
nas, pasat est temps pendras
3 ℔ de dita aigua y la posaras en
un calderó ab-
6 ℥ galas finas
1 ℔ graneta
1 ℔ busaina
1 ℔ ancorca y se fará bullir un
quart, desp.ª se colará y q̃nt se-
ráfret se tornará al foch ab
1 ℥ alum p.r ℔
un poch de safrá picat y se enmido.
3 ℥ p.r ℔.

se hade probar.

Bert de Perfil. se ha de probar.

℔ 6 m aigua
℔ 2 2 Brasil
℔ 0 2 Campetxo
℔ 2 Cals viva tot junt bullira fins
q. aurá desminuit de 3 pars una
se cola y se torna al foch ab-
℔ graneta bullira una hora, se
colará y per ℔ si posara
mitp quart verder picat.
3 2 mido p.r ℔
Zengomat
7 2 goma p.r ℔.

Color de Oliva. se had. probar.

Se fará courer per espai de 2 horas igual porció de galda y fustet y la quarta part de potaix: exemple.

℔ Galda
℔ Fustet
6 q Potaix: sete previnguts en infusió del dia antes un poch de brasil, y fentse courer, ab un poch de verdet p.r un rato, se barreja despues ab lo such de la galda dit, y resulta color de oliva; esperintlo com es regular.

Advertint q. lo Brasil, y Verdet fa lo color de oliva mes clar ō mes obscur.

COLORS

de Iron & Castelli.

Copiées d'après Original
de Joseph Priestley.

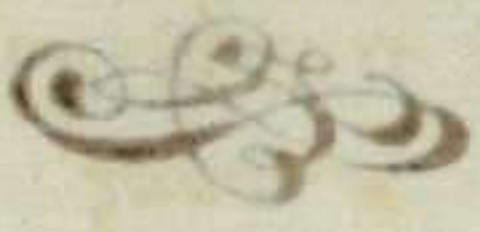
N° 2.

COLORS

de Franco Castells.

Copiáts dels Originals de Joseph Yguál

Nº 2.



١٨٥٣

Materials q. han de gastarse picáts.

Galas.	Indi.	Orpiment.
Casanella.	Solimany.	Tripol.
Arsenichs.	Antimoni.	Barrella.
Verdét.	Graneta.	Vidriol Cipre.
Cristall-tartaro	Tartrá.	Salarmoniach.
	Mexlí.	

Materials q. s. gastan sensers.

Alum.	Vidriol vert.	Potairs.
Salsoturno.	Arsota molla.	Galda
Salprunella.	Cals.	Midó.
	Goma.	

La goma pot emplearse sensera à exceperció del blau fort.

Anadits de aquí en avant varias recep.s

1.a Encarnat = Altre 1.a Ent.

2.n Encart. = 3.a Encart.

2.n Et. altre = 2.n Excelent.

2.n p.b: ab 1.a = 2.n p.b: un cop.

2.n per dos. = 2.n colorit gald:

Lila..... = Altre Vio: Lila.

Bext Esmerald: = Oliva fals.

Cendra bullir = Rosa p.b: cotxo=nilla

Rosa..... = Taronja.

Remensat... = Pastar p.b.u y b.h

Apuració de Yndianas.

Nº 1:

En una Caldera de cabuda 50. pesas si tirará 4 ½ cals p: pesa despantla primeramt. en un cubell perque no hi ase ninguna pedra.

Si se pot tenir la Empesa en rem.ll uns quts dias antes, será molt millor, y antes de entrar las pesas â la calde: ra sels donarán 2 picadas, y se en= tran en doble qnt la caldera bullirá, anant tombesant sempre, y picant: las molt be, procurant q.e lo bañ las cobresquia continuamt., tenint cui: dado q. no paxia lo bull, y de est mo: do se pasaran 6 horas, despres se em: barrarán y se tirarán inmediatamt.

â láiqua se picaràn fins â que=
dar ben netas; si se poden estendre
al prat 7. ù. 8. dias serà molt bó,
pero alomenos hi estaràn 3. dias,
despres sels donaran unas 3 ù 4.
picadas, se pasaràn p: l'aiqa ca=
lenta cosa de una hora, despres
se picaràn, y se pasaran per lo=
oli de vidriol, despres se picaràn y
se pasaran p: l'aiqua calenta, y ya
quedan llestas.

Esta apuració de Yndianas es la
mes barato y bona.

Posant 2 ~~ur~~ potaix per pesa, y
2 ~~ur~~ cals — tambè es
bona apuració millor que la so=
bredita.

Modo de parár la caldera de plom per l'oli de vidriòl p. pas.r pesar.

2.

l. m. oli vi. pesa regularm.t 4 tr.
l. portadora d'aigua pes nét. . . . 5 @ tt.

Per cada portadora d'aigua q.e se tirará â la caldera si tirará l. m. d'oli de vidriól, se prova ab la llegua, y q.nt es l'aigua ben salada y picanta está punt, desp.s si fas foch fins q.e lo bany es calent, de manera q.e posanti lo dit se puga sufrir l'escalfór, se trau lo foch deixanti solam.t un poch de braasas, q.e sian suficients p. mantenir lo bany del temperam.t se necesita, y en estar al punt referit, se entran las pesas y se tornesan conti-

nuament sens parar perq. no se
cremian, y parada una hora se em-
barraràn, y luego se tiraràn â l'ai-
gua y selas donaran 4 ñ 6 picadas,
fins q. sian ben netas, y si se han de
parar mes peras se afegirà cora de
3 2 oli de vidriol per pera, ô lo nece-
sari fins â tenir lo bany al punt
explicât.
Procurant conservia sempre lo dit
bany lo grau de calór necesari, y se
faran tantas calderadas com se ha-
ran menester, guardant sempre las
reglas y advertencias explicadas.
Cada vegada q. se pora oli en la calde-
ra se ha de remenar molt be tot lo bañ.
Quan lo bañ es molt brut se llansa, y se
torna â parar la caldera del modo explicât.

Si se vol pasar las pesas dos vegadas p: l'oli, se pasaran mitja hora cada vegada, y es mes segur lo blanquej.r.
La calderada regular es de 20 pesas Indiana, ó 25 pes.d platillas, y se pasan en doble.
Las pesas se muntan â fogót, se entran en doble y si se apamplan ab los caladors es millor, q.e no apampar.
Si se han de pasar pocas pesas se podran entrar sensillas, pero si se han de pasar moltas, se pasaran en doble, â fi de q.e lo tom, no sia massa llarch.
Quant se pasan Indianas per lo oli pot ser lo bañ un poch mes flach, y mes calent, q.e per las telas.

Apurar Telas 3:

Se prenen 100. pes platillas de â 10 = 4 pz cadauna sels donan dos picadas se muntan â fogót per pasarlas per la cals y potaix del m. seg.me En una caldera capás de poderi pasar 50. pesas si posará l'aigua necessaria, se fara bullir, y en arrencár lo bull si tirará

Vn quintar potaix. Vn quintar Cals.

advertint q. la cals se fa fondrer en un cubéll, y se pasa per un cedás perque no tinguia pedras ô de altre manera se deixa asolar baix, y ab una cassa se trau la cals, q.e va per demunt, y gnt los sobredits mate=

rials son â la caldera se xeme=
nan ab los caladors, y en sex fors
se entran 50. pesas tornesantlas
sempre per lo espai de 4. horas, ad:
vertint q.e q.nt bull la caldera, se
entran las pesas, y pasadas ditas
4 horas se tranhen y sels donan 4.
picadas, y se dexan preparadas per
tornarlas â pasar del modo referit.

Ab lo mateix bañ q.e ha quedat
despres de pasadas las pesas afeqinti
l'aiqua necesaria se pasan altres
50 pesas del modo referit.

Se tran lo bany y se torna â po=
sar de nou del modo dalt explicat,
y se tornan â pasar las pesas del
mateix modo referit; ab sola la
diferencia, q.e se entran primer las

ultimas 50. pesas q.e han entrat
en lo primer bañ, y las primeras
que han pasat per lo primer bany
se entran las ultimas en est segon
bany.

Despres se netejan si pot ser ab ai-
gua corrent será millor, procuran
sian molt netas, y en estar al punt
se pasan per l'aigua calenta del
modo sequent.

Pasar Pesas p: l'aiq.ª calenta

4:

Se entran 50. pesas sens axoam: plar se fan bullir una hora anan: las tombesant, se trauhen y sels donan 3. ú 4 picadas.

Despres se pasan per l'oli de vidri: ol del modo atras explicat, sels donan 3. ú 4 picadas y se tornan á pasar per l'aiqua calenta y que: dan llestas.

Si las telas q.e se han de pasar son mes amples y llargas q.e las pla= tillas, ô al contrari, si posa la cals y potaix á proporció delas pesas.

Apuració de Yndians y Telas.

§:

Si las pesas tenen la apuració ben carregada de cals y potaix com cora de Arz de cada materiàl per pesa no será necesari donarlos ninguna aigua calenta sinó q. se pasaràn 2 vegadas per l'oli de vidriól ½ hora cada vegada, procuraut afen estat estesas alguns dias en lo prat antes de pasarlas per l'oli, y q. sian ben limpias del llexiu, antes de pasarlas per dit oli, y esta apuració es molt bona, advertint q. no se han de pasar per lo llexiu sinó una sola vegada com está explicát en lo Nº 5. y esta apuració es

tant bona per Yndianas com per telas, y si las pesas son de indianas es precís posarlas al Prat antes de pasarlas per l'oli, y si son telas no es necesari.

Altre modo d'apurar telas

Per 50. p.s plarillas de lo # 4 p.s
7.@ cals. 7@ potaixs.

Se pasan 6. horas y despres si tira 3 tt2 cals, y 3 tt2 potaixs per pesa, sens llansar lo bany q.e ha quedát, y si pasan altres 50. pes.s fentlas bullir també 6. horas, y si se volen pasar mes pesas se trau lo clar del llexiu, y se llansa lo solatge de la caldera, despres si torna lo llexiu y si posan las 3 tt2 cals y 3 tt2 potaixs per pesa, de modo q.e no se poden fer mes de dos calderadas seguidas sens traurer lo solatje

perq. de altre manera se foradà la caldera y se cremam las telas.

Lo demes fins à quedar llestas se fará del mateix modo atras dit

Esta es la millor apuració.

Fent la apuració ab llexius claus es de la millor manera pero te mes gasto.

Ant lo llexiu que ha quedàt de la apuració es clar, imediatament se trau y se guarda à part, y lue: go se renta la caldera.

Altre modo de apur.r Yndianas.

6:

Si se te llexiu del q.e queda quant se han apurat telas, se pasan las pesas per dit llexiu poranti aigua, y un poch de cals cosa de 2 tres per pesa, y que dit llexiu, sia sense solatges, despres se acaban del modo explicát en n.o 1.

Altre mo.o d'apur.r Yndianas. 7:

Se fará llexiu clar, de cals y barxella, se pasan las pesas per dit llexiu, y lo demes fins à quedar llestas del modo explicát en n.o 1.

Altre mod: d: apur. Indianas. 8:

Se pora la empesa en xemill-
uns quts dias, se donan dos picad.s
â las pesas, se pasan per l'aiqua
calenta del modo explicat en nº
4 sels donan altres dos picadas y
se estenen al prat 4 ú 6. dias, y
qut tenen 5. aiquas calentas â
lo menos quedan apuradas ab la
sola aiqua y 5 semmanas de temps.

Quant la pesa plegada â cade-
na, tirada á l'aiqua va â fondo,
es señal de ser ben apurada.

Modo de parar la tina pr Yndianas Blau y Blanch.

9:

24 ℔ Yndi florét, se poran en remull ab aigua clara y si deixan estar 2. ũ 3. dias, despꝰ se mol bé y se pasa per cedás y se guardará.

Calderada.

4. @ baxrella picada
12 ℔ axrenichs ghs y bhs ben molts.
20 ℔ antimoni
2 ℔ Orpiment } tot ben molt.
3 ℔ gransa

Se poran los sobreditts materials ab una caldera, se los fa donar uns gnts bulls, remenanto be perq. no se agafi, se tran del foch y se guarda.

A la tina si tiraxàn 3@ vidriol 77
vert, se paleja fins q.e es fos, luego-
si tira la calderada y se paleja
mitjo quart, y pasat dit temps, si
tira lo indi y seguidam.t 12 m.
Uexiu del blau fort, y se torna à
paleja altre ½ quart y pasat dit
termini si tira 3@ cals de palét
sensera, y si tira encremada, y
pasat 4 horas se paleja ½ hora,
advertint, q.e no si poden pasar pesas
fins pasats 4 dias, y cada dia se ha de
paleja 3 vegad.s de ½ hora cada pale=
jada, esto es; ha de estàr unas 3 ù 4 ho:
ras de una à altre paleja da.
Lo endemà deser paleja da se comen:
sara à teñir trahent primeram.t
la escuma que se guardara en un

casi, y en acabant de teñir se tor-
nará à la tina, y se palesara ½
hora, y esta diligencia se ha de fer
cada vegada q. se teñirá.

Refér la tina.

En una caldera si tirará
1tre arsenichs b.s y q.s
2tre antimoni
1tre gransa se fará bullir
y en arrencar lo bull, se traurá del
foch y se guardará.
A la tina si tiraran 18 tre vidriol
vert, y se palesará fins q. será fos-
despres si tirará la calderada y 2 ttt.
llexiu del blau font, y se palesará
un rato, y lueço si tiraran 18 tre
cals de palet sencera, y al cap de
4 horas se palesará ½ hora y antes

de comensar â teñir han de pasar 78
3. dias palesantla 3 veçadas cada dia.

Seçona refeta.

13 ℔ 2 Vidriol Vert.
13 ℔ 2 cals de palét

Tercera refeta.

8. ℔ 2 Vidriol Vert
8 ℔ 2 cals de palét.

Pastas del Blau y Blanch.

10:

5. ℔ aigua
2 ℔ goma
6 ℥ alum
6 ℥ vidriol cipre
6 ℥ verdet
6 ℥ sen de barra.

Los sobreditz materiáls han de ser tots ben picats, se fan bullir un rato, y se trauhen del foch y se espesirán ab terra engalba fina, y en estár al punt, se deparán refredar y q̃nt seran casi fredas se pendrán 8. claras d'ous y se debatran be, se llansará la escuma, y se mesclarán ditas claras ab las pastas, remenant perq.e no se grumullian.

Altres Pastas millors. 11:

6. ℔. aigua
1℔ 6 ♀ goma
1℔ 6 ♀ vidriol de Cipre
1℔ 6 ♀ alum
9 ♀ candelas de seu
6 ♀ esprit de vidriol.

Junt se fara bullir ab poch foch cosa de ½ hora remenant continuament, se trauran del foch, y se espesiran ab terra engalba benfina, y quts seran prou espesas y tebias si tiraràn 12 claras d'ous ben despatadas, llansant la escuma, se remenaran un quart, y se pasaran per cedàs.

Nota. per cada ℔. pastas ½ ♀ aigua fort en lloch del oli de vidriol, y fa un blanch molt hermòs y particular. Pujad.

30. ℔ aigua
6. ℔. vinagre nat.l
6. ℥ galas esclafasadas.
3. ℥ vidriol vert
1. ℥ Campetxo rasp.t
1 ℥ 6 goma barbaresca sensera

Los referits materials se tiran dins de un gerra se remenan be ab un tronch de figuera borda 5 ú. 6 veg.s cada dia y pasats algu.s dias estará bé.

Altre Tinta n. 13:

33. m. aigua
3. m. vinagre nat.l
6 ℔ 2 campetxo
4 ℔ 6 2 vidriol vert
3 ℔ 2 gala negre esclafa
9 2 verdét picát.

Lo demés com en lo n.º 12.

6. ℔ aigua de pluja
4. ℔ vinagre blanch ben fort
2 ℔ galas neg.s de lep esclafasad.s
℔ 8 vidriol vert
4 alum picat
8 goma arabiga picada
2 sucre candi picat.
2 argens indi flozet picat.

Tot junt se remena per lo espai de 5.ũ.6.dias, 7.ũ 8. vegad.s cada dia pasat dit temps se cola y se posa en botellas.

Modo d'espesir los colors en mi: donats. 15:

Posada la quantitat d'aigua ô vina: gre &: â la caldera si tira lo midó, y se remena sempre per una ma: teixa part, fins â ser fos, y despr.t si tiran los materials, y se posa la caldera al foch remenant sem: pre, continuam.t sens parar per una mateixa part, y quant ha bullit un rato, q.d se conei x q.d lo co: lór está al punt, se trau del foch, se torna â remenar, y se posa lo color en un cosi per guardarlo ta: pát, y sent fret, y no de altre mane ra se pot pintar.

Si se vol fere lo color ab mes puli: dera q.nt lo color comensa â ser ca: lent, y fosos los materials se trau del foch, se pasa p.r cedas; y despres se torna al foch y se fa espesir.

Modo de espesir colrs. en gomrs

Porada l'aigua á la caldera si ti=
ran los materials y la goma, se
remena be, y se pora la caldera al
foch remenant continuamt. y qnt
es fora la goma y los materials se
tran del foch, se pasa per cedás y
queda fet lo color.

També se pot espesir lo color
de altre modo y es: Qnt bull la
caldera ab l'aigua y los materials,
si tira la goma, y en ser fora se pa:
sa pr. cedás y queda llest.

Modo de novellar el ferro per confitar Vinagre. 17:

Los trosos de cercols de bota es lo millor, y qnt no ha estat samai ab vinagre se trau lo robell q. de si portan, picantlo ab un martell, desp: se renta be, y se pora à sol y serena à robellár.

Si es ferro q. ja asa servit se renta ab aigua clara tres vegadas, respallantlo cada vegada, y esbandint: lo ab aigua clara de modo q. quedia ben limpio, y en estarho, se pora à novellar, y si es en lo Estiu se fa arruxár de qnt en qnt, asi de ferlo robellar mes promte.

Modo de rovellár lo vinagre.

18.

Se pren una tina ab una aixeta baix, y s'omple de ferro robellat, despr. s'omple de vinagre ben fort, se tapa dita tina, y pasatt dos meses â lo menos pot servir, y qnt mes está lo vinagre ab lo ferro es millór.

Antes de gastar dit vinagre confitat, se posará dins un cosi gran sens lo ferro, y se deixará reposar alguns dias afi de qe lo solatge quedia baix, y se anirá gastant sempre del clar, anant afegint vinagre robellát en lo cosi, â proporció qe se gasta, pues com mes clar se trau dit vinagre, es millor p: los colors.

Quant se ha de emplear molt vina:
gre xobellát, es necesari tenir 2 tinas
bastant grans, guarnidas ab lo vi=
nagre y lo ferro, aseñalant à ca=
da tina lo dia q. se pararen, y altre
tina sens lo ferro, per tenirí dipo=
sitat lo vinagre q̃nt es ben xobellát,
y q̃nt se ha de emplear lo dit vina=
gre xobellát, se traurá per sobre,
à fi de no gastar solatjes, y q̃nt à
dita tina hi há molts solatjes, se
procuran traurer ab un palesador,
y se llansa tenint cuidado de no em:
plear vinagre, sens ser primeram.t
ben reposát, y anar refegint vina=
gre de la tina mes bella, à proporció
q.e se va empleant. Y de eix modo
sempre se tindrá lo vinagre de un
temperament.

Negre. 19:

36. ℳ vinagre robellát
9. ℔ vidriol vert
2. $\frac{1}{4}$ verdet
7 ℔ 6 ℔ midó flór.

Lo modo regulár del espesir los colors es fer los bullir un rato fins q.e se conceix q.e lo colór sa te punt. com diu lo n.º 15.

Primer Encarnat del sueco. 20:

36. ℔. aigua acolorida del camp.no
18 ℔ 2 alum civita: ô d'Olanda
12 ℔ 2 Salsoturno.
9 2 Salprunella
3 2 barrella
3 2 arsenichs: 6 hs y 8 hs.
3 2 gala negre
1 2 1/2 tripoli.

7 ℔ 6 2 midó flox.

Modo de acolorir lo Vn Encarnat.

Campetxo xaspàt ó brasíl.
se tindrà en xemull del dia antes
y per cada ℔. q. se voldrà acolorír
si posara 22 de dit brasil ó cam:
petxo, se fara bullir, y desminuir
à la mitat.

Primer Ent.t p. mocad.s fond.s fins.

36.℔ aigua acolorida
24 ℔.2 alum civitá: ô de olanda
18 ℔.2 salsoturno.
1 ℔2 salprunella
1 ℔2 barrella picada
1 ℔2 arsenichs bl.s y g.hs pasát.
24 ℔2 Goma Barbaresca.

Lo sobredit Encax.t pot fexse enmi: donát, y se pot gastar p: qualsebol cosa, y es moltissim bó, y mes viu y plé que lo de ℔2 20:

Si se vol q.e dit En.t sia molt viu si posará 12 alum cremát per ℔2 rellevantlo delas 82 esto es; 72 alum civita 12 alum cremát, y se engomará.

36. ℔ aigua de camp.no
24 ℔ 2 alum d'arago.
18 ℔ 2 salsotuxno
½ ℔ 2 salprunella pic:
½ ℔ 2 axsenichs ... p:
½ ℔ 2 baxrella ... p:
9 2 vidriol verd.
7 ℔ 62 mido flox.

Lo sobredit Ent. es excelent per 1er de dos p. bullixlos funts.

Dit Ent. no necesita posar à la bullida tanta gala, com el de nº 20 y 22.

Primer Encar.t obscur altre. 24:

36. ℔ aigua de campxo.
24. ℔.2 alum d'aragó.
18. ℔.2 salsoturno.
3. ℔2 sal-prunella.
9.2 . barrella
9.2 . arsenichs
9.2 . gala
9.2 . vidriol vert.
7462 mido flor. Dit Ent es mol bo.

Dit Encarnát es millor q.e lo del Nº 23.

Dit En.t no necesita posar tanta gala â la bullida com nº 20 y 22.

També es bo, y mes barato per 1er En.t obscúr; lo 1er En.t del Sueco nº 20, añadinti 1/4 de vidriól vert p. ℔.

Segon Encarnát per bullir junt ab lo 1er. 25:

3. ℔. aigua de brasíl
9. ℔ aigua clara } 12. ℔. ab

8 ℔. 2 Goma barbaresca, se fará fondrer y pasar p: cedás y se guardará q. sia freda p: poder sen servir en un cosi.

En altre cosi si tirarán los materials sequents tots picats y pasats

3 ℔ 6 2 alum civit: ô d'olanda.
1 ℔ - 2 salsotirano.
3 2 arsenichs blans
1 $\frac{2}{2}$ barrella
1 $\frac{2}{2}$ solimany.

Sobre dits materials si tirará una petita porció de vinagre naturál lo suficient pq. dits materials,

se incorporian ab dit vinagre, de manera q. se formia una masa ben espesa. Desp. si tixan 6 2 esprit de vi, esto es aiguardent anomenát 3/5 y en seguida 3 ℔ del such, se xemena un bon xato, à fi de q. los materials se fongan, y sobre del cori q. lo color aurá de quedar guardát, si posará un cedás, y se pasara lo color, y pq. acabia de pasar be si pasaran las 3 ℔. de aigua de goma, procurant q. pasian tots los materials y queda fet dit color sens foch.

La recepta originál estava com sequeix:

3. ℔. such d'brasil se guardarán á un cori.
3. ℔ aigua ab 8 ℔. goma, se fondrá y pasara p: cedás y se guardará en altre cori.
Altre Cori q. hi aurá los materials q. si fa la pasta ab vinagre, y esprit de vi, si tixaran las 3 ℔. del such brasil y se xemena un bon xato, y des. las 3 ℔. ab la goma y se pasa tot junt per cedas y se guarda. fet.

Variacions q.e se han de fer en lo 2.n Encant.t seqons p:l:q:t:d:servir.

Lo referit 2.n Encant.t solam.t pot servir per pesas de flors grans per lo estil de America.

Si lo dit 2.n Encant.t ha de servir per flors menudas se variara del modo sequent.

Pot lo mateix explicat en n.o 25 â excepció que en lloch de

3 u 62 alúm solam.t ... 2 u 62
1 u – 2 solsot.o solam.t .... u 62

Per fondor color de rosa se ha de variar dit 2.n del modo explicat: Lo sempre se ha de posar â dos mot-llades.

Dit 2n nº 25. si se vol un poch mes alegre solamt se poraran 3tres alum, y lo demes com queda explicat en nº 25. y es bo per pesas de flors grans, y per mocadors de flors grans.

Los mocadors de flors petitas se faràn ab lo 2n à 2 $\frac{1}{2}$ alum y 6 2 salsot. Y lo demés com lo nº 25.

Tres Encar.s p: bullir junts.

1er Encarnát 27:

3. ℔. aigua de campetxo.
1. ℔ vinagre xobellát.
2 ℔ 8 ℥ alum d'aragó.
2 ℔ – 2 salsotuxnó.
4 ℥ salprunella
2 ℥ baxrella pr:
2 ℥ arsenichs
10 ℥ midó flór.

Segon Encar.t de tres. 28:

Lo primer del sueco n.º 20. engomát y acolorit de brasil.

Tercer Ent.t de trés. 29:

Lo 2.n Encarnát n.º 25. sols ab la diferencia q.e en lloch de 3ll 6 2 alum, se ni posarán 2ll 6 2 y en lloch de 1ll 2 salsoturno seni posaran 6 2 y se acoloriá ab galda.

Dits encarnats se han de bullir sens gala, y son los mes facils de exir perfets.

Altre modo de 3. Ent.t per bullir Junts 30:

Primer Encar.t

4. ℔. aigua acolorida
2. ℔ 8ℓ alum d'aragó
2. ℔ - ℓ salsoturno.
4ℓ salptunella
1ℓ barrella
1ℓ axsenichs
1ℓ gala pic:
1ℓ vidriol vert.
10ℓ midó flor 9.

Segon Ent.t de trés. 31:

4. ℔. aigua brasil
1. ℔ 6 2 alum civita: ô d'olanda
1. ℔ - 2 salsoturno.
$\frac{93}{4}$ salprunella
$\frac{91}{4}$ barrella
$\frac{91}{4}$ arsenichs
2 ℔ 8 2 goma barbaresca.

Tercér Ent.t de trés. 32:

Es lo mateix de n.º 29. ab la diferencia, q.e en lloch de 2 ℔ 6 2 alum, solam.t seni posarán 2 ℔ - 2.

Dits tres encarnats se han de bullir sens gala.

Viola obscúr engomát. 33:

15. ℳ. aigua
15. ℳ. vinagre robellat
6. ℔ barrella picada
4. ℔ arsenichs bhs y ghs
2. ℔ vidriol de cipre.
2 onz ℔ goma barbaresca.

Viola Enmidónat 1ª de 2 per fun:

34:

15. m. aigua
15. m vinagre xobellát.
6. ℥ barrella picada
4 ℥ arsenichs bhs y 8hs
2 ℥ vidriol Cipre pic:
6 ℔ 3 ℥ midó flor.

2n Viola p. bullir junt ab lo 1r nº 34. — 35:

20. m aigua
10. m. vinagre confit
6. ℔ barella
4 ℔ arsenichs
2 ℔ vidriol cipre pt.
20 m ℔ goma barbaresca.

Antes de gastar qualsebol viola se prova, si es masa puját, se posará una porció d'aigua y si es masa clar se aumenta de vinagre guardant sempre proporció referida dels materials.

Lo Viola per ser bo, sempre ha de ser engomát.

Qm se han de bullir 2. violas junts lo 1r sempre ha de ser enmidonát.

36:

Viola Bermellós per llistas.

4 ℔ Viola un poch clar
1. ℔. Segon Encarnat.
se mescla y queda fet.

Cafée. 37:

18. m. aigua d'campxo
18. m. vinagre confit.
se mescla y si tiran los materials
q. corresponen.
â 18. m Ent. del sueco nº 20 – y
â 18. m negre nº 19.

Café p: fondos mocad.s fins. 38:

18. m. aigua de campxo.
9. m. vinagre xobellat.

Se mescla be, y si posan los materiáls q. corresponen â 27. m. En.t del Sueco, y se tindrá un café molt hermós y clar.

Si se vol mes obscur se aumenta lo vinagre, y si se vol mes clar se aumenta d'aigua guardant sempre proporció dels materials dalt explic.ts

Café Obscur: Excelent p. mocad.s

8. m vinagre confit.
4. m. aigua ben acampetxada
6 ℔ alúm
4 ℔ salsoturno.
$3\frac{1}{4}$ bastant, midó p: m.

℞. ℳ vinagre robellat.
2. ℔ vidriol vert.
2 ℔ midó flor.

Perq.e lo color sia mes hermós y no
foradi la roba se porará qnt las
peras son casi blancas, se neteja bé
ô se pasaràn per la buina y se esten-
dràn al prat p: acabar & blanque-
jár.

Nanquins. 40:

22. ℳ. aigua
2. ℳ vinagre robell:
1. ℔ vidriol vert
8. ℔ midó. 42 p: ℳ.

Se deu observar, q. tant en lo grh
fort com en los Nanquins los fa
molt hermosos lo posar una por:
ció de vidriol de cipre.

20 ℔ aigua
4 ℔ vinagre xobell:
1 ℔ 2 vidriol vert.
6 2 vidriol cipre.
3 2 arpota molla despatada
8 ℔ midó flor.

Nanquín molt claras. 42:

9. m. aigua
1. Vicre de ½ presa vinag: robell.
2 ½ vidriol verd
3 u. midó florin 9.

Perq. los nanquins sian mes hermosos se han de pasar per la buina, y se posarán al prat 3. ú 4 dias.

De ningun modo se pasaran los nanquins per l'aigua calenta, perque cagan á la caldera y embruntan lo camp.

℞. ℳ. aigua

℞. ℳ vinagre robell.

3. ℥ alum d'arago.

3. ℥ cristall tartaro pict.

℞. ℥ ½ axpota molla

4 ℔ 3 ℥ mido flox.

Nang.s Bermell.s altres. 44:

12. ℔ aigua

2. ℔ 2 gransa desminuirá à la mitt, se colará

½. ℔ vinagre xobellát.

3 ℥ 1/4 vidriol vert.

2 ℔ 2 mido flórm.

℞. ℔ aigua
2. ℔ 2 gransa desm.r â mitt. se cola
½ ℔. vinagre robéllát
℞ 2½ alum d'aragó.
℞ 2½ cristall tartaro pict.

2℔ 2 midó flox.

Blau fals engomát. 46:

℔2. ℳ. aigua.
4. ℔2 campxo xaspát
1. ℔2 tartrá picát se fara mim:
bar á la mitt. se colará y p:
1/4 ℔2 vidriol de cip: p. ℳ.
8 ℔2 goma barbare.ª ℳ. se tor:
nará al foch y ensen fo:
sa la goma se para per
lo cedás.

Blau fals enmidón.t 47:

12. ℔. aíqua

2. ℔ 62 campxo xarp.t

1. ℔-2 tartrá picát desminuirá

â la mitt, se pasa y si tira-

$\frac{1}{4}$ 2 vidriol de cip: p: ℔.

2 $\frac{1}{2}$ midó flox per ℔.

Blau de cel. color fals. 48:

12. ℔. aigua
1℔ 6 2 campxo.
6 2 tartrá picát desminuí:
rá á mitat y se pasará,
seguidament si tirará 1℔ 2 goma
¼ 2 vidriol de cipre per ℔.
queda fet.

6. 2 merlí pasàt fí

6. 2 aiquafort, se remena fins qe lo merli esta incorporàt ab l'aiqua-fort y si tiran

6. Maiqua

1 u 3 2 mido. y se posa al foch à esp.ir

Lo sobredit color no pot fesse engomàt.

Bert de mar 50:

6. ℳ vinagre natural.
6. ℳ 2 verdet picat
1. ℳ 2 cristall-tartaro p.t
4 2 goma barbaresca picada.

Junt se anirá remenant sens anar al foch, y en vex fora la goma se pasa p: cedás y queda fet.

Si lo verdet no vol pasar ni picat, sino esclafarát, se tindrá ab lo vinagre y cristall-tartaro fins q. será ben desfet, y luego se pasara p lo cedás, y si tirará la goma, y en ser fora sen posar lo color al foch, se pasará per cedás y queda fet.

Lo sobredit color pot fexse enmidonát pero no es tan hermós: Y enmidonát 9 2 verdet p. ℳ.

Color de Cendra 51:

8. m. aigua
8. ℔ capetoo
2 ℔ brasil
2. ℔ tarra p.t desm.za mitt y si pora
5. ½ m aigua.
½ m vinagre robell.
6 ℔ alum d'aragó
2 ℔ salsotura
1 ℔ arsenichs
1 ℔ barrella
1 ℔ vidriol cip: pic.t

2 m 6 ℔ midó flor.

Color de axoma. 52:

1. M. Llexiu de boçada â las resai:
çuas d! llexiu d! blan fort.

12 axxota se pota en xemill
ab dit llexiu, y despres se dexara=
rá, tiranti un poch de sabó moll,
se li farà donar uns quants bulls,
se pasará per cedas, y se ençomará
82 p: M. y se tornará â pasar
per cedás.

12. ℔. aigua

3 ℔ 2 brasil desminuir â la mitt

se pasa y en ser fret si tira

3 ℥ alum civit:

2 ℥ salpotxno

2 ¼ salpotunella

2 ¼ axenichs

2 ¼ barrella

un axgem gala pic:

2 ½ midó flor.

per. ℔.

Viola Fals molt bó. 54:

12. ℔. aigua
2 ℔. 2 campetxo } desmi: mitt. cola
6 oz brasil } y pora
1 ℔. 2 alum civitav:
1 ℔ 3 2 midó.

Aqueix Viola ve ha esmenat pues
estava construít.

8. ℔ aig:
2. ℔. camp: à mitt.
1. ℔. alum civit:
1. ℔ 3 2 midó.

48. ℳ vinagre natural, ben fort.
24 ℔. 2 campetxo. Junt se fará bullir
quedánt à 24 ℳ. se pasa y p
2 ℔ 2 vidriol vert
1 ℔ 6 2 salsoturno
9 2 salprunella
6 2 vidriol de cipre
6 2 salarmoniach
6 2 alum d'arago.
3 2 oli de vidriol se tira desp.t cam
se explicará.
Junt se fara bullir fins à quedar à
18. ℳ. se para p: cedás y se emidona à
32 p: ℳ. y fret pot servir.
Lo referit negre es excelent, y aguanta
lo rentar pero regularm.t no se renta.
També es bo sens oli d: vidriol.
Qñt lo color es mara espés se pot aclarir ab
un poch de vinagre natur.l
Lo oli de vidriol si tira qñt se vol emmidonar
lo color.

Pastas per lo blau fort. 56:

1. ℔. aigua
¼ ℔ sabó de Uora
1 ℔ ℔ goma barbaresca se fa fon:
dxer, y pasát cedas queda fet.

Se pintan las pastas, se posa blau so:
bre, despres de ser ben secas; se xen:
tan las pesas y queda blanch ahont
hi há pastas.

Negre fals molt fort. Mallorquín

12. ℔. Vinagre naturál.
4. ℔ ℔ Campetxo
2. ℔ ℔ onyx galas finas bullira fins á tor:
nar á 4 ℔. se colará
2 ℔ salarmoniach.
2 ½ ℔ salprunella esclafádes
4 ℔ vidriol vert
3 ℔ vidriól d: Cipre, y lo midó corresp.

es excelent y moltisim negre.

1. ℳ such de llimona
3. 2 oli de vidriól.
℔ 2 goma barb.a picada ben fina y limpia se fa fond.r y pasá per cedás de llautó.

Antes de pintar las ditas pesas se han de netejar com si se aques.n de bullir desp.s si posaràn las pastas, y pasadas 24 horas se xabejan be, y se bullen ab gransa, y se veurá q.e ha hont es pintat de diras pastas q.da blanch.

Dit color se fa sen posarlo al foch.

Lleixiu del blau fort. 58:

48. ℔. aigua
16. ℔. potaix
5. ℔. cals sensera
3. ℔. barxella picada.

Junt bullirá ã mimbar â la mitt, y en ser fret se trauxá lo clar, y se posará en una ampolla gran ô en un cubell de teya forrat de plom ab cercols de ferro, y se tornará â posar las 48 ℔. aigua ab los solatges q.e auran quedat, se fará mimbar â la mitt se treurá lo clar y se llansarán los solatges, se posará â la caldera lo 2.n llexiu fet dels solatges y si posara aigua fins â fer las 48 ℔. y si tiraran los materials sobredits, se fará mimbar la mitat, y-

se tindrá un llexiu mes fort q.e lo de la primera calderada, lo q. se mes=clará ab dit primer llexiu; y ab los=solatges q.e auran quedat si pora=rán 48. m. aigua, se fará mimbar â la mitt, y sino vol fexse mes lle=xiu se guardará, y si se ha de conti=nuar â fer mes llexiu se executa=rá del modo explicat.

Dit llexiu ha de ser â la prova del ou y q.nt mes fort será es millor per lo blau.

Blau font. 59:

6. ℳ Veixin.

9.ℓ indi floret picat y pasát ben fi, se fará bullir mitja hora y despres si tirarán 3 ℔. goma barbaresca picada ben limpia y pasada p: cedás, y q̃nt sera fora se traurá del foch y si tirarán 9ℓ cals de palet esclafasada, y se deixará reposar ¾ tapant lo color ab un paño, pasat dit temps se esclafasara be tota la cals y se fará bullir fins q.e lo color no fordrá se traurá del foch y seguidat si tirá

9ℓ Orpiment picat y pasat ben fi se remena moltisim be, y pasat un rato se pasa dit color per un cedás de fil de llautó y se guarda ben tapát.

Segòn blau Fort. 60:

1. ℔ Del 1.r blau fort.
3. ℔. Uexiu engomàt à 8 2 p. ℔.
se mescla be y queda fet.

Primeramt. se posa lo 2.n blau y se xenta, y despres si posa lo primer.

Antes de gastarse lo 2.n blau se prova, y aumenta ò desminueix, y ab Uexiu se tindrà al punt q. se vultiquia de clar.

Mescla de varios materiáls per los Erochs y bexts, falsos. 61:

12 ℔ - 2 vidriol cipre.
1. ℔ - 2 Oxpiment.
22 galas.

Los xexexits materials han de ser picats, y pasats per cedás y se mesclan de modo q.e no se conequia quin materiál es.

Groch fals de galda. 62.

En una caldera gran si posarà una porció de galda ben apretada q. faltia dela caldera 3/4 de pam d. ser plena, si poran 2 llistons en creu pq. no se estufi, se omplira, d'aigua, y desminuirà à la mitt. treho del foch y se escorrerà la galda, y seni posarà de nova ab lo mateix such, se acabarà d'omplir d'aigua, y se farà mimbar fins à quedar à cova de 2. ℔ de such, se premsa la galda y se tindrà lo such p: fer lo Groch y bert del modo seguent.

Per cada ℔. de such, si posarà 1 ℔ goma barba.ª picada, y 3/4 de onsa de la mescla esplicada en nº 61. — Se farà fondrer la goma se pas.ª p: cedás y qda. fet un hermòs groch.

Bent fals de galda. 63:

En una caldera si posarán

4. ℔ aigua

4 ℔ campxo bullirá á quedar á cosa de 1. ℔. se pasara p: cedás y se guardará

5. ℔. such gh d'galda de nº 62.

1. ℔ such campetxo expresát, se mescla y si tira p: cada ℔. 3/4 de onsa de la mescla dels materials del nº 61. y 1 ℔ goma. Se fa fondrer, se pasa p: cedás, y se tindrá un hermos bent.

Groch de galda y granera. 64:

Se farà tot lo mateix explicat en nº 62. ab sola la diferencia, q.e en la segona vegada q.e se mimba la galda, si mescla

3tt. granera: y se tindrà un groch, tirant à color de robell de ou.

Bert fals d: falda y franeta. 65:

4 m. such d. qald: del qh nº 64.
1. m. suc: campxo del nº 63.

Lo demes fins â quedar llest se fará del modo explicát en lo nº 63. y se tindrá un bert obscur.

Lo qroch del nº 62 y lo vert de nº 63. son mes hermosos y vius, y mes facils de netejarse, y mes forts.

Bert fort. 66:

Primeramt. se pora qroch fort, se xenta, desp. si pora sobre dit qrh fort, blau fort, y se tindrá un vert fort.

Altre bext g.e regulaxm.t se estila

Se posa blau fort se xerra, y desp.s se posa groch fals sobre y se fa un bext molt hexmós.

Modo d: fer bext, y groch forts molt hexmosos.

Si las pes.s son molt superiors, y se vol un bext, y groch molt hexmosos y forts, q.nt las pesas son casi blancas, se pinsellarán ahom ha de ser groch y bext, del encarn.t del Sueco n.o 20. engomát y acolorit ab galda, despres se bullirá ab galda sens posaxi gala del modo explicát en n.o 77. se faran blanquejar y se tindrá un hexm.s gh fort.

Y posantli blau f.t sobre, se fa bext molt superior y fort.

68:

Modo de xentar las pes. de blau fort.

Se tira la pesa â l'aigua se fa correr un rato, fins que lo blau ha perdut lo verdor, luego se li donan 2. ú 3 picadas procurant sia ab prestesa perq.e no se sombrian, y son netas quant fregant lo blau no deixa.

Modo de rentr. las pes. de verd blau y groch y dem. colors falsos.

Se rentan del mateix modo q. lo blau fort.

Dits colors se ha de procurar ferne petita porció à fi de q. se gastian luego; respecte q. cotidianament van perdent sa natural hermosura.

Antes de rentar las peras de dits colórs se procurará q. hi aje alguns dias q. hi son potats, pues com mes temps tindran de pintats es millór.

Modo de Enmidonar las pesas. 70:

Se fará bullir una caldera ab aiqua y en arrencar lo bull se trau del foch y si tira lo midó, lo qual ha de ser desfet, separadam.t ab aiqua freda, se remena perq.e no facia grumulls y queda fet. — Despres se tira aig.a ab una pastera y una porció de midó de la caldera pasantlo primeram.t p: cedás se remena be tot lo barny y qm es fret si pasan las pessas.

Tambe pot fersse lo midó tirantlo en fret á la caldera depatantlo y fentli donar uns gnts bulls remenant sempre.

De est ultim modo aprofita mes, pero no hip tant blanch.

Si se vol donar un color de perla se tira al midó un poch de blau de ceda ô comporició d'ampolla ben depatt-
primer ab aigua.

Si las pes.t tenen groch y bert fals se ha de aguardar q.e lo bany del midó sia fiet, perq.e si for calent se sombraxi.n.

Si las pesas tenen solam.t blau fort, no van â perill de correr encara q.e lo bany sia calent.

Color de Oliva. 71:

Es lo café acolorit ab campxo à 2. parts aigua y una de vinagre: posánt los materials corresponents de Ent. y negre com lo nº 37.

Segón Oliva. 72:

Lo primer Encarnat del Sueco nº 20. enmidonàt, si si pora engomát, y acolorit ab galda es mes viu.

Lo 2n Ent. nº 25. també es moltisim bo.

Color de taronja. 73:

Lo primer encarnat del sueco = Nº 20:

Color de Carmelita. 74:

Lo color de oliva Nº 71.

Segon Carmelita. 75:

Lo encarnat del Sueco nº 20.

Negre per dits colors Oliva Carme.ª la 76:

Es lo mateix de las peras de gran: sa Nº 19.

Modo de Bullir los Colors de Oliva Came: y taronja.

Las pesas se tindran netas com si se aguesen de bullir ab gransa.

Per cada pesa fondo se pora â la caldera 62 gala ⁓ ô 1tt casanella.

Se fará la bullida del modo acostumt com en la gransa, y qnt lo negre ⁓ será ben pufát, se embarraram y los donaran 4 picadas, y se muntan â fogòt per bullirlas ab la galda.

Per cada pesa se poraran 4tt galda y qnt auran bullit 3 horas se traurá la galda, y qnt lo bany aurá perdút lo bull si entraràn las pesas y se tornesaràn â fi de igualar lo color; y quant auràn bullit un rato, se embarràrn se picaran be y se extendràn al prat

per arruxsár com los demes colors.

Si las pesas han de ser de color de Carmelita, despres q. se auran fet de color de Oliva, se embarraran y al mateix [redacted] bany de galda q. aurá quedát si tirarán 3tt. gransa per pesa, y se tornará â bullír del mateix modo fins q. lo carmelita estará al punt se desitja.

També pot fexse lo carmelita ab 2. bullidas, esto es, primeramt. pasarlas per la gala, y despres p. la galda y gransa, tirantla desp. de sex mimbada la galda, pero fent dit Carmelita ab tres banys es mes segur y fort.

Si las pesas son sense negre no se han de pasar p. lo bañ de la gala, y solamt. se tirará un poch de gala al

bany de la galda, y també podrán
bullixse sens gala, y d'est ultim
modo será molt viu.

Si se vol q.e lo groch sia molt viu se
pintarán las pesas ab lo negre y
1.er Oliva, se pasarán p: la gala y
despres si posará lo 2.n Oliva engom.t
y acoloxit ab galda, y se pasaran p:
lo bany de la galda del modo expli=
cát, y se tindrá un hermos groch fort.

Pot fexse mes barato posant groch
fals q̃nt las pes.s estan llestas y blan
cas del color de oliva.

Per fer lo color de taronja se posa=
rán las pesas ab la mitat de la gran:
sa que los correspón, y q̃nt estará
proxim lo bull se traurán y se pasa:
ran p: lo bany de la galda y se tindrán

de color de taronja.

Si las pesas de colors bullits ab gransa, si vol posar color de Oliva ô Carmelita &: qnt las pesas seran casi blancas, si posará lo color de oliva, y se pasarán p: la galda esto es; per lo bany de dita, y se tindran de color de Oliva, y se tornarán al prat ô blanquesas.

Qnt mes gras es lo bany de la galda es millor lo Oliva, y jamai se pot perdrer p: mala galda.

Si las pesas de colors bullits ab gransa, si vol posar color de oliva y carmelita; qnt las pesas serán casi blancas, si posará lo color de carmelita, se bullirán ab la galda y gransa tot

funt, y se tindrá lo carmelita; des-
pres si posara lo oliva y se bullirá
ab galda sola, y se tindrá lo oliva;
despres se estendrán al prat ã blan-
quesar.

Se fa un Carmelita molt hermós
y fort, posant fondo de 2.n ó 3.r Ent.
funt ab los demes colors, bullirlos
ab la gransa, y desp.s posar groch
fort del n.o 39. ã dos motlladas so-
bre lo fondo, segon ó 3.r encarnát.

Modo de teñir pes.s p: lo bañ de Galda ~ 9. 78:

En una caldera ben limpia de cabu:
da 16 pesas Indiana si posa aigua
y 32 vidriol de Cipre ô verdet per~
pesa, se remena be tot lo bañ fins
q.e es fós lo vidriol ô verdet, se mun:
tan las 16 pesas â foqot despres de~
ser mulladas se entran per un fil,
y se tornesan un bon rato, y quant
son ben iqualadas, se deixan repo=
sar â lo menos 12 horas, y pasat dit
temps se embarran, se deixan escor:
rer, y solamt se entran 8. pesas p.r
lo bany dela galda del mateix mo:
do explicát en lo N.o 77. y qnt se te=

nen al punt se embarran y si pa-
san las 8. pesas restants, desp.s se ra-
besan y se fan axuçar â l'ombre.

Si se posan ab saba de ver-
dét lo groch ix mes puját.

Si las pesas q.e se han de teñir groças,
no son pintadas sinó totas blancas,
son molt dificils de eixir iguals; y per-
q.e quedian ab la deguda perfecció, se
tirará lo bañ dela galda en una
pastera, y si pasaran las pesas de una
en una, anant llansan lo bany q.e
quedará en la pastera posantni de-
nou.

Bañ de Aroma. 79:

8. m. llexiu del blau fort
l. ll. 2 axpota molla, ô de bollos se
deixa reposar 24. horas se de:
xata fins q.e es fora, y se pasa p: cedàs.

En una caldera si tiran 36 m aig.a
3
y la dita axpota y en arrencar lo bull,
si tira un poch de sabó moll, se xe:
mena be, se deixa bullir un quart,
se treu del foch y q.da fet dit bany.

En una pastera si posa aigua y
una porció de dit bañ si entra la pe:
sa mullada, y se iguala; despres se
xabesa, se toxs â gaxrót y se esten
á l'ombra bens plana; esto es posant
filetr â tota la bora, pues no convé q.e fa:
cia ninguna axruga ni bora perque
quedia igual lo colox.

Despres se calandran y si pinta sobre lo negre fals de nº 55. se deixan axuçar se pasan per lo cilindro y quedan llestas.

Per fer lo color de axoma ben pujat, lo bañ ha de ser en calent y ben gras de axota.

Bañ Nanguís 80:

Se posa aigua â la pastera, y si tira
1. M. arxota composta com lo aro=
ma, si pasa la pesa, y en altre pas:
tera se pasa ab aigua y un poch de
such de galda, ben mesclat, se xabeja
y se esten del modo
xefenit.

24 ℔. aigua

2 ℔ 2 Campetxo mibár â la mit.

se pasa p: cedás y se guarda

Per una pesa se pósa l'aigua sufici=
ent â la pastera y si mescla cosa de
½ ℔ such campetxo si pasa la pesa,
se trau y se tors ã garrót, y al bañ
q.e ha quedat â la pastera si mescla
cosa de un quart de ℔. de tinta bo=
na p: escriurex, se mescla be, y se tor=
na â pasár la pesa, despres se llansa
lo bañ, y se pasa la pesa ab aigua,
y un poch de such de galda, ô campet
xo.

Bañ Oliva. 82:

Despres de teñida la pesa de groch de galda ben pujat, del modo esplicát en nº 78. se pasa la pesa ab aigua y un poch de tinta, y queda de color de Oliva, y si se vol g. sia un poch verdós, se pasa la pesa despres lo oliva, ab un poch de campetxo.

Bañ. Bext. 83:

La Pesa ha de ser primeramt. teñida de groch y despres se pasa per lo bañ de campetxo.

84: Bañ Bert botella.

Se fa bert obscúr y despres vels dona un poch de tinta.

85: Bañ Carmelita.

Primeramt. se teñeix la pesa de color de aroma, y despres se posa en saba ab lo vidriól de cipre ô verdet, se pasa per lo bañ de galda, y despres se los dona un poch de tinta.

Bañ Rosa. 86:

24. ℔. aigua
2. ℔. brasil se fará desminuir â la mitt se pasará, y se guardará—

Primeramt. se teñeix la pesa ab un poch de axpota, q. qiedia de color de carn de donsella, y despres per lo bañ del brasil, posant antes de donar dit bañ de brasil, la pesa en saba de alum de olanda ô Civitavechi, y al bañ del brasil si tira un poch de gala.

Por fexse lo color de xosa solament ab lo bañ d: brasil, pexo es molt fals.

87: Bañ Blau.

36. ℔. aigua

l. ℔ 62 ~~quart~~ se farà bullir ½ hora

l. ℔ 62 indi molt, se deixarà ab un poch de dit bañ de gransa, y desp se tira â la caldera, y se fa bullir un quart, y pasat dit temps si tira l. ℔ cals l. ℔ mel. se trau del foch y se pora dit color en un cosi, y se tapa y fins pasadas 12. horas â lo menos no pot gastarse.

Se pora aigua â la pastera si tira un raig de vinagre y cora de l. ℔ de dit bañ, prenent sempre lo clár apartant l'escuma, y se farà lo blau que se vulgia.

Tots los referits bañs se han de fer ab pasteras per ser iguals.

Perq.e lo bañ sia ben igual sempre
hi ha de entrar la pesa mullada
y torta â garrot ab 2. bastons procu:
rant sia ben escorreguda, y despres
apamplar be dita pesa y entrarla
en lo bañ procurant se igalia be lo co:
lór ~ ⊙

Sempre q. se pora color â la pastera
ha de ser pasat per cedás y se ha de re:
menar be tot lo bañ.

Qnt las pesas hixen del bañ, y ja
tenen lo colór se desitja, se rabejan
ab aigua clara, y se torsen â garrót
ô ab lo torn de la pastera tant com se
puga â fi de ser lueg apurar.

Las pesas de dits bañs se estenen â la
ombre posant filets â tota la bora, y es:
tendrelas per bora q.e quedia plana
com los paños dels estricadors.

Modo de fer varios Endomas=
cats.

88: Endomascát d. 2. Grochs.

Se pintan las pesas, porant lo mot=
llo d. las flors del Endomas.t del 1.r Ent
del sueco n.º 20. se bullen ab la gala
ô casanella del modo esplicát en lo
n.º 77. despres se netejan picant las
molt bé, se fan aixugar, si pora per
segon groch lo segon Encarnat n.º
25. a colorit ab galda, se bullen ab
galda com esta explicat en n.º 77. sem
porar gala en esta segona bullida, â
fi de que lo groch sia molt viu, y se te=
nen 2 grochs molt hermosos
y forts.

Altre Endomanc.t d: 2 Grochs. 89:

Las flors del Endomascát, se pin:
tan del Ent. del Sueco Nº 20. se
bullen las peras ab galda, y un
poch de gala tot junt, despres se po:
san en saba ab lo Vidriol de Cipre
ô verdét del modo explicát en lo
Nº 78. y sels doma lo bany groch.

90: Altre Endomas.t d: 2. Grochs.

Se pintan las pesas de planxa groch
fals N.º 62. se neteja, y sobre dita
planxa, si pintan las flors de groch
fals emidnat N.º 64 procurant q.
sia ben puját.

Endomas.t 2 Bexts. 91:

Se fan las pesas de endomascát de
2. grochs, y despres se los dona un
bañ de campetxo y quedan de
dos bexts.

Endomas.tr d: Encar.t y Groch. 92:

Las pesas se pintan, y bullen de 1er Encarnát; y quant son casi blancas, sels dona lo bañ de galda, porantlas en saba com está explicat en lo Numero 78.

Endomas.tr d: 2 Encar.tr fonts. 93:

Se pintan las pesas de 1er Encar.t; se bullen, y despres si pora planxa del 1a Encarnat mateix, y se tornan á bullir.

Endom.t d: En.t y Rosa ô Safranó.

Se pintan las pesas del 1.er encarn.t se bullen, y se entregan al tintorer, lo qual las teñes de safranó, advertint q.e aquelx color de safranó, es molt hermós y molt fals.

Altre modo de bullir color d: Oliva.

Per 20. Pesas Indiana fondo se posa
â la caldera
20 ℔ sumach.
3@ galda trinxada, se mes:
cla tot, y qui lo bañ es tebi, y las pe:
sas son netas, se entran â la cal=
dera y se bullen com las de granza,
y se dexan bullir 2 horas
â lo menos.

Altre diferent modo de Bullir Colors d: Oliva.

Per 20. pesas Yndiana fondo se posa â la caldera

20. ℔. sumach, se bullen com esta dalt explicát, despres se los donan 3. ú 4 picadas, y se tornan â bullir del modo seguent.

Per dites 20. pesas se posa â la caldera ab aigua neta 3@ galda se fa bullir 3. horas, se afluxa lo foch perque perdia lo bull, y si entran las pesas y se fan bullir fins q. lo color està al punt.

Nota de Bullir las Pessas.

Lo passar las pessas per la buina es millor q.e posarlas al trempatge, perq. son mes netas ab molt menos picadas.

Cada Bullida de Indiana

camp blanch se fa de 20. pes:

De Fondo.....16.

De mocad.s de tota sort...16.

De Platillas cam: blanc:..25.

De Idem fondos.....16.

De Idem mocadors.....16.

La gransa se posará segons conexe: ment y qualitat.

Per cada bullida se individua per pesa.

Per cada pesa Indiana cam.blan. flos grans ... 4 ℔ 2

Indiana flor mediana 3 ℔ 2

Idem flor menuda ... 2 ℔ 2

Ym fond.t En.tr grans ... 6 ℔ 2

Ym fond.t Cafes ... 5 ℔ 2

Ym fond.t Violas ... 5 ℔ 2

Ym fondets Violas ... 4 ℔ 2

Ym mocad.t En.carnat. 6 ℔ 2

Per cada pesa platillas

Plat.t cam: 6.tr flor grns ... 3 ℔ 2

Idem Carmins ... 3 ℔ 6 2

Idem fondets ... 4 ℔ 2

Idem mocad.t En.tr ... 5 ℔ 2

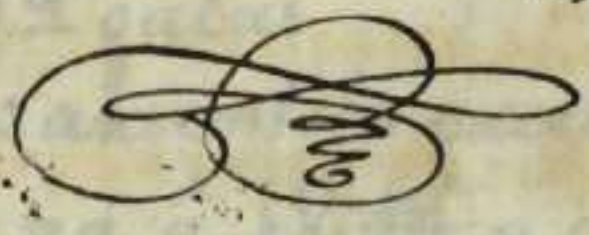
La gala ha de porarse à cada Bulli:
da: à saver.

Per cada Bullida Yndiana dobles co:
lors flo: gr. cam: blan: 20 p: 3 u. 2
Ym flor mediana . . 20 pd. 2 u. 2
Ym flor menuda . . . 20 . . . 1. 6.
Ym fond. Entr. . . . . 16 . . . 6.
Ym fondets cafes . . . 16 . . . 5.
Ym fond. violas . . . 16 . . . 1. 6.
Ym fondets violas . . . 16 . . . 1.
Ym. mocad. entr. . . . 16 . . . 6.
Platillas xamaron gn. . . . 25 . . . 2.
Ym Caxmins . . . . 25 . . . 3.
Ym. fondets . . . . . 16 . . . 2.
Ym mocad. Entr. . . . 16 . . . 4.

També pot empearse casanella
en Uoch de gala, pero no es tant

bona, y necesita quantitt duplica-
da, y per lo 2n Encart. es molt ma-
la perq. li fa agafar color avinat,
pero à las pesas q. son sense 2n pot
emplearse casanella per ser mes
barato que la gala; advertint que
si las pesas son de fondo viola es mi-
llor la gala.

Anadits novament los q.
se sequeixen de Ma Catt.ll.s



Primer Encarnát.

15 ℔ aigua
1 ℔ campetxo
1 ℔ 3 ♀ galas
1 ℔ ~ arsenichs grochs torna:
rá á 12 ℔. y si posara
6 ℔ salsoturno
5 ℔ alum ~
2 ℔ salprunella
3 ℔ mido.

Altre Encarnát.

15 ℔ aigua
1 ℔ camperxo
3 ♀ gala
3 ♀ axsenichs grochs tornará
â 12 ℔ y si posará
6 ℔ alum
4 ℔ salsotuxno
3 ♀ salprunella
4 ♀ baxrella picada
3 ℔ Midó.

Se fara bullir una bona estona y
qñt sia fora del foch si tira mi=
tx got d'espexit de vi, y se xemena
ben xemenát.

Las 4 ♀ baxrella se poraran en la
desminució del such com las ga=
las y demes.

Aquest Encarnat es p. mocad.s comu.s

Segon Encarnát.

1. M such de brasil
4 ℞ salsoturno
2 ℞ cristall tartaro
5 ℞ alum de roca, y lagoma
Correspondent.

Tercer Encarnát.

1 M such de brasil, ô de graneta
3 ℞ salsoturno
2 ℞ cristall-tartaro
3 ℞ alum, y lagoma corresp.t

Altre 2n Encarnat.

℔ 12 M such ô ℔ brasil
2 q galas se fará bullir y en
ser fret si pora p. ℔ 12 M. such.
3 ℔ alum civitavechi
℔ salsotuxno
6 q salprunella
5 q potaix, y la goma
Correspondent.

Segon Ent.t sobre-excelent.

12 ℔ aigua embrasilada
1 ℔ 6 ℥ alum civitavechi.
6 ℥ salsoturno
2 ℥ arsenichs blanchs
2 ℥ barrella
2 ℔ 6 ℥ Midó.
1 ℥ espexit de nitre disolt ab estañ, despres q.e sera enmidonat, y casi fret, si tira la 1 ℥ espexit de nitre fumant corrosiu disolt ab 2/4 de estañy, y se remenará ben remenát.

Nota: se posará lo estany ab una casola al foch, y q.nt es ben calent se treu y si posa lo nitre corrosiu compost per l'apotecari y sefon.

Segon per bullir junt ab lo 1.r

4.m aigua de brasil
℔ 82 alum civitavechi ô de olanda
℔ salsoturno blanca
2½ salprunella
℔ 2 arsenichs
℔ 2 barrella, se espesirá y qnt la caldera sia fora del foch si tirará una picra de aiguardent requintada.

Dit 2.n se ha de bullir sens gala.

Segon Encax.t per bullir abun cop.

℔ ʒ such de brasil
ʒ 2 alum de civitavechi
2 2 salsoturno
℔/4 = barrella
℔/4 = arsenichs blanchs
ʒ 2 midó.

Segon Encat. per dos.

5 ℔ aigua clara q. sia ben calen:
ta prop de bullir si posará

2 $\frac{1}{4}$ arsenichs bermells

1 $\frac{2}{4}$ alum

$\frac{1}{4}$ = solimañ

$\frac{3}{4}$ = blanquet de España

5 ℔. such de brasil.

la mitat de mitx got de llimona

la mitat de mitx got d: esprit d: vi

92 per ℔ goma.

Segon Ent. acolorit ab galda.

6. ℔ de dit such, hi posarás
2 ℔ 6 ♀ alum de civitavechi y qnt
comensara el bull
7 ♀½ salsotuano y treuho d. foch,
y posai 8 ♀½ goma p. ℔. y
qnt sia fosa la goma y pa=
sat per cedás y ben fret hi
tirarás lo Esperit y ho xe=
menaras un bon xato y
queda fet dit segon.

Color de Lila.

8 ℔ aigua
4 ℔ vinagre confit
1 ℥ ½ arsenichs grochs
2 ℥ barrella
2 ℥ vidriol cipre,
y lo mido correspondent.

Alt.e Viola de Lila.

3. ℔ aigua
1. ℔. vinagre robellát
½ ℥ vidriol de cipre
½ ℥ arsenichs blanchs
½ ℥ salarmoniach
½ ℥ salprunella
1 ℥ alum de roca
1 ℥ salsoturno, y lo midó cor.t=.

Bext de Esmeralda.

12 ℔ aigua
4 ℔ graneta
6 ℥ campetxo
1 ℔ galda, se fa desminuix à
la mitat y se enmidona
3 ℥ mido p. ℔. y ensex fet si
porará 3 ℥ vidriol cipre, y
se xemenara una bona es-
tona y queda fet.

Oliva fals.

30 ℔ aigua

3 ℔ graneta tornara à 16.

℔. y si posará

6 ℥ vidriol cipre

1 ℔ ½ vinagre robell.t

i lo midó correspondent.

Color de Cendra bullit.

4. ℔ vinagre robellát
4. ℔ aigua
8 ℥ vidriol blanch
4 ℥ barrella
4 ℥ salnitre
2 ℥ salarmoniach
5 ℔ 4 ℥ goma barbaresca

Se bull ab lo sumach en la cal:
dera ô al prát.

Rosa per bullir ab la cotxonilla.

12 ℔ aigua
8 ℥ brasil estará en xemull
12 horas tornara á 8 ℔ y
si posará p. cada ℔
6 ℥ alum de roca
4 ℥ salsotuxno
½ ℥ salprunella
¼ = cendras graveladas
¼ = barrella
¼ = arsenichs grochs
¼ galas
8 ℥ goma. Se pintan las pesas
y sequeix lo cuxs com las altrs:
q. se han de bullir ab gransa, sola:
mt. qe. p. cada ℔. d. aigua qe. hi
aurá en la caldera per bullir las
pesas, si tira tanta quantitat de

cotponilla picada, y pasada p:
cedas, com quatre dinerx de pe:
bre picát, despres per cada pe:
sa se tixará â la caldera 2 2
brasil del bó:

Si â la mostra hi ha de
haver negre se bull lo negre
primer tot sol, y despres de
blancas las pesas, se pintan
del sobredit color y se bullen.

Color de Rosa.

4 ℔ Brasil.
20. ℔. aiqua, tornará â 10. ℔.
colár lo such si posará
2 ℔ 6 ℥ alum de civitavechi
1 ℔ salsotumno, y se remenará bé y se deixa colar y si posará
1 ℥ estañy de la composicio per totas las ℔s. y se espesirá ab midó.

Composició del estany ab lo aiq.t

1 ℔ aiquafort en una ampo.a
6 ℥ espexit de sal
4 ℥ estany fet â bocins.

Color de taronja.

1 ℔ brasil
8 ℳ aigua fexho tornar à 3 ℳ.
1 ℳ vinagre verge
2 ℔ 8 ℥ alum de civitavechi
2 ℔ ~ salsoturno
4 ℥ Salarmoniach
4 ℥ salprunella
2 ℥ asenichs blanchs.
1 ℥ solimany, la sal armonh
y lo solimañ se pica y se
passa.

Modo de fer lo xemensait.

2 ℔ such de limona pasada p ced.
4 ℔ midó flor ben depatat ab dit such en fret, y si posará
16 ℔ goma pasada, se posara ab foch â disoldrer, y en se fora se traurá del foch, y en ser ben fret si tixará
10 ℔ oli de vidriól se remenará bé y queda fet.

Se adverteix q. estampad.s las pes.s del mastech, no se han de posar â axuqár sino q. tot seguit se han de xentar del mastech.

Pastas per blau, y blanch.

18 ℔. aigua
16 ℔. goma
13 ℔ alum
11 ℔ vidriol cipre
9 ℥ sen
2 ℔ oli de trementina
9 ℥ verdét
3 ℔ midó
8 ℥ pega grega.