

Wann nun dieses verrichtet / so sollt du mit dem innern Theil oder Ballen der Hand / so gegen dem kleinen Finger stehet (nach deme du zuvor die Hände sauber und rein gewaschen ) auf die Kupffer-Platte tappen / biß so lang daß alle kleine Tupffen oder Placken des aufgestrichenen Firnis wol zertheilet / die pollierte Seite des Kupffers ganz eben und gleich überzogen haben.

Als bald nun dieses beschehen / so must du mit eben dem Theil der Hand wiederum über die Platte / gleich als wann du den Firnis darvon abwischen wolltest / hinfahren / damit derselbige desto ebener und gleiffender werde.

Man solle aber insonderheit auf zwey Dinge wol Acht geben ; Erstlichen daß des Firnis auf der Kupffer-Platten sehr wenig sene / und dann auch / daß die Hand nicht schwitze / alldieweil das schweiffende Wasser an dem Firnis hängen bleibt / und wann es das Feuer verspührt / im Kochen etliche kleine Löcher macht / die man fast nicht sehen kan.

So man nun hierauf nicht Achtung hat / wann das Eß-Wasser in der Arbeit seine Würckung thut / so wird dasselbige in diesen kleinen Löchern gleichfalls seinen Effect verrichten.

Wann nun dein Firnis also gelehrter massen auf der Kupffer-Platten fein gleich und eben ausgebreitet worden / so schwärzt man es wie folget :

Nimm ein dickes von guten Unschlit gemachtes und angezündetes Liecht / so nicht sprütze / und hal-