

Laimen kan man die Kolben/Nietorten/ vnd dergleichen Gefesse/ was im Feuer viel leyden muß/ beschlagen/ er dienet auch/ daß man die Ofen/ so man Heynsen nennet/ damit zusammen setzet/ den er helt fest/ vnd reist nicht.

Folget ein ander Laim / damit man die Gläser/ Kolben vnd Krüge / die im Feuer feste halten sollen/ auch beschlagen kan.

Nim einen guten geschlembten truckenen Laim / ein wenig Drachensblut/ vnd Boli Armeni/ darzu den dritten theil Topfferthon/ vnd ein drittheil eines halben Theils/ vngeleschten Kalck / mache jedes insonderheit zu Puluer/ vnd feuchte das mit Eyerweiß / oder mit warmen Schsen oder Schaffsblut an/ thue darzu so viel abschabig von Luchern oder Scherwoll von Barchet/ als des Boli gewesen ist/ alles wol mit einem Holze vnter einander gemenget/ damit beschlage die Kolben/ aber nicht dicke/ verlutire auch die Fugen damit/ solches helt im Feuer fest.

Aliud.

Nim zwey theil geschlembten treugen Laimen/ vnd ein theil vngeleschten Kalck/ mische darzu ein wenig Todtentopff vom Aquafort, mache es an mit Brin vnd Kalbsblut/ vnd gebrauchts wie den vorgemelten.

Ein gar gut Lutum die Gefesse vnd die Fugen damit zubeschlagen.

Hamerschlag/ gepuluerete alte schmelztiegel/ wolgebranten reinen Laim/ vnd auch also bereitete Kreyde/ rothen Bolus/ jegliches gleich viel / alles gar klein gestossen/ so wol auch vngeleschten Kalck halb so viel / als gedachter Specierum eine ist darzu vermischet / mit Eyerweiß zu einer Papp oder dünnen Meuse angefeuchtet.

Ein gut bestendig Lutum das fest helt in der hitze/ vnd die Aquafortischen oder andere starcke Sipritus nicht verrauchen leffet.

Nim gebrante Kreyde ein viertheil / guten reinen geschlembten Laim ein Pfundt/ gestossen Benedisch Glas vnd Ziegelmehl jedes vier Loth/

A ij

ver=