NOIR DE CHARBON & DE PIERRE. RECETTE N° 1.

Domaine : Minéral
Broyage : Selon recette soit à l'eau claire, au vinaigre, au jus d'iris, au jus de prug
Manuscrit source : L'Art d'Enluminure Traité du XIVe siècle traduit du latin avec des notes tirées d'autres ouvrages anciens et des commentaires.
Auteur : LOUIS DIMIER

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 103. CNA01. NOI-01

RECETTE DU BROYAGE DU NOIR DE CHARBON OU DU NOIR DE PIERRE.

Il faut savoir que le noir de charbon ou tiré de pierre naturelle, doit être broyé sur la pierre de porphyre ou sur quelque autre aussi dure, avec de l'eau jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable. On le met alors dans des pots de terre vernissée, et quand le mélange a déposé, on fait couler l'eau avec précaution, puis on y en verse de nouveau. De la sorte la couleur se conserve aussi longtemps que vous voudrez; et si l'eau tarit ou croupit, vous n'aurez qu'à en verser d'autre. La plupart des couleurs offertes à l'état solide se broient aussi, excepté le vert-de-gris qu'on pile avec du vinaigre ou avec le jus d'iris ou de prugnamerolo1 dont j'ai parlé. D'autres se servent du jus de la rue2 ou du safran3 qu'ils mélangent avec du jaune d'oeuf. D'autres couleurs se broient et se conservent de la manière que j'ai décrite.

DU NOIR ARTIFICIEL ET DE SA PRÉPARATION.

Le noir qu'on fabrique se fait de plusieurs façons. D'abord et le plus souvent on le fait en perfection et très bien de charbon de vigne, c'est-à -dire en brûlant des sarments de la vigne qui produit le vin. On les éteint avant qu'ils soient réduits en cendres, au moyen de l'eau, dont on les arrose par petite quantité d'abord, puis davantage; ensuite les charbons nets sont mis à part des cendres. Un autre moyen est le noir de fumée. Il faut avoir quelquepetit bassin de cuivre ou de terre vernissée bien propre, que vous placerez l'ouverture en bas, au-dessus d'une chandelle de cire pure allumée, de manière que la flamme vienne frapper le fond du bassin. Le noir ainsi déposé sera recueilli par vous, et utilisé à votre convenance.

RECETTE DU BISTRE TIRÉE DE LETONNELIER.

Vous prenez le dessus de la suie de votre cheminée en ratissant avec quelque chose, et vous prenez toute la plus noire, que vous mettrez brûler; ensuite de cela vous la broyez bien avec de l'eau de gomme.

Notes

1- <b style="font-style: italic;">Prugnamerolo.
Les différents auteurs ne s'accordent pas sur la définition exacte de ce végétal. Peut-être s'agit-il du prunellier appelé aussi épine noire (prunus spinosa).

2- Rue.

Végétal (ruta graveolens) appelé aussi rue officinale.

3- Safran.

Végétal (crocus sativus).