



DÉTREMPE DU SAFRAN. RECETTE N° 5.

Domaine : Végétal

Broyage : A l'eau de gomme.

Détrempe : Au blanc d'oeuf.

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

DE LA MANIÈRE DE TENIR LES COULEURS EN RÉSERVE, EN PARTICULIER DU SAFRAN (Anonyme).

Retenez que vos couleurs, après qu'elles sont broyées, que vous avez rejeté l'eau employée à cette opération, et que vous les avez mises à sécher, pourront être de nouveau broyées dans l'eau de gomme. Dans cet état il ne tiendra qu'à vous de les conserver en pots. S'il arrivait qu'elles y séchassent, vous pourrez les mouiller d'eau pure, en les détremant de nouveau sur la pierre ou au doigt dans le pot même, et l'effet n'en sera que meilleur. Le safran ne doit être détremé qu'au blanc d'œuf. S'il a séché une fois, deux fois ou davantage, c'est encore de blanc d'œuf qu'il convient de vous servir, toujours récemment préparé, vous l'aurez ainsi brillant comme verre. Et quand vous l'appliquerez sur des lettres noires ou rouges en relief, mettez assez de blanc d'œuf pour que la couleur soit légère et fasse l'effet de l'or. S'il y a trop de blanc d'œuf vous y ajouterez de l'eau pure. Notez aussi que le massicot et le jaune ordinaire naturel et celui qui se fait de l'herbe aux teinturiers, doivent toujours être gardés trempés d'eau dans les pots; quand il s'agira de s'en servir, vous y ajouterez la détrempe qui vous conviendra. La terre jaune se conserve mieux avec l'eau pure qu'avec aucune détrempe, quoique celle-ci n'empêche pas la conservation telle qu'elle, non plus qu'avec les autres couleurs. Que chacun là -dessus fasse à sa guise.

DÉTREMPE DU SAFRAN. (Pierre De Saint-Omer).

Je verse seulement de l'eau claire dans un petit pot bien net. Je mets mon safran là -dessus, et au bout d'un peu de temps, quand je vois que toute l'eau en est teintée, je mets sur le feu un moment.

DÉTREMPE DU SAFRAN. (Lettonelier).

Lettonelier détrempe le safran d'eau claire cinq ou six heures. Lettonelier mêle à l'or au pinceau un peu de safran. Ce n'est selon lui que sur les belles besognes qu'on épargne cette addition, ou qu'on y supplée par la graine d'Avignon.

