# GLAIRE D'OEUF. RECETTE N° 1.

**Nom usuel :** Blanc d'oeuf, clair d'oeuf.
**Domaine :** Animal
**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° 131. IAN03. LIA-01

# RECETTE POUR FAIRE LE BLANC D' OEUF. (Anonyme).

Le blanc d'oeuf de poule, qui est le meilleur se fait ainsi. Il faut prendre des oeufs frais, un, deux ou davantage, que l'on casse avec précaution, en ayant soin d'en faire sortir le blanc, sans que le germe ni le jaune y soient mêlés. On met ce blanc dans une écuelle vernissée, où se fait la manipulation. Il faut pour cela une éponge, que vous aurez neuve s'il se peu t; sinon, qu'elle soit nette et bien lavée. On met cette éponge dans l'écuelle et y fait entrer tout le blanc d'oeuf, il faut pour cela qu'elle soit de dimension convenable, à quoi je suppose que vous aurez eu égard. Le blanc d'oeuf bu, on presse l'éponge et on le rejette dans l'écuelle, puis de nouveau on le fait boire à l'éponge, le rejetant de nouveau autant de fois qu'il faudra pour que la liqueur rejetée ne fasse plus d'écume et soit courante comme de l'eau pure. Alors vous pourrez vous en servir. Si vous souhaitez qu'elle vous soit en réserve sans se corrompre et sentir mauvais, mettez-la dans un flacon de verre avec un peu de réalgar1 rouge de la grosseur d'une fève ou deux au plus, ou avec un peu de camphre ou deux clous de girofle. Si c'est pour poser l'or que vous préparez le blanc d'oeuf, il vous faut procéder comme dessus dit, le rompre avec un petit goupillon ou un roseau fendu.

## Notes

Les explications contenues dans ce chapitre ont une grande importance. Elles font comprendre l'expression de " blanc d'oeuf rompu à l'éponge " rencontrées en diverses formes dans les anciens traités de peinture: en latin, clara ovorum fracta cum spongia; en italien chiara d'ovo rotta. On trouve aussi, bianco d'ova passate, clarum ovi spongia liquidatum, clarum ovi spongiatum. Nous apprenons grâce à ce qui précède, en quoi consistait la rupture ou fraction opérée dans le blanc d'oeuf par l'éponge. L'effet du même genre opéré par le goupillon et le roseau fendu, mentionné chapitre XII et rappelé ici, y est exprimé par le même mot latin, frangere, fracta: rompre, rompu. Ailleurs, on trouve, chiara d'ovo dibatuta, bianco d'ovo sbattute, en fin les deux mots à la fois: lo sbatterai sino che sia ben dirotto. Le De Coloribus diversis les réunit dans une même définition: le blanc d'oeuf préparé à l'éponge ou battu (spongiataaut verberata), en sorte qu'il soit liquide et débarrassé de quelques parties collantes et adhérentes entre elles. Héraclius enseigne une préparation du même genre au moyen de l'étamine imbibée d'eau, au travers de laquelle on passe et repasse le blanc d'oeuf jusqu'à sept ou huit fois, de manière qu'il coule comme l'eau.