GLAIRE D'OEUF. RECETTE N° 2.

Nom usuel : Blanc d'oeuf.
Nom vernaculaire : Clair d'oeuf.
Domaine : Animal
Manuscrit source : Illuminier Buch
Auteur : VALENTIN BOCH VON RUFFACH

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 132. IAN03. LIA-02

RECETTE DE LA DÉTREMPE AU BLANC D'OEUF.

Battre le blanc d'oeuf avec une plume d'oie fendue en croix, jusqu'à ce que tout soit neige; laissez reposer un jour et une nuit. Ce qui sera reformé de liqueur sous la mousse, le verser sur un quart d'once de gomme arabique, y mêler de miel purifié gros comme fève, et une cuillerée d'eau de rose ou de sélin blanc. Cela empêche de sentir mauvais. Tenir à l'abri de la poussière.

AUTRE RECETTE.

Le blanc d'oeuf seul. Même préparation. Laisser reposer deux jours. Mêler de l'eau de rose dans la liqueur.