EAU DE MIEL. EAU DE SUCRE. RECETTE N° 2.

Nom usuel : Eau de miel, eau de sucre.
Domaine : Végétal / Animal
Manuscrit source : Illuminier Buch
Auteur : VALENTIN BOCH VON RUFFACH

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 133. IAN 04. ASS-02

DE L'EAU DE MIEL OU DE SUCRE.

L'eau de miel ou de sucre est surtout nécessaire dans la préparation de l'eau de colle ou de blanc d'oeuf. Voici comme elle se fait. On prendra, si possible, du miel blanc1 et très pur, on le mettra dans un grand pot vernissé sur un feu lent, on en ôtera l'écume à mesure qu'elle se forme jusqu'à ce que la couleur soit claire, on y ajoutera sa quantité d'eau pure, on portera le tout à ébullition, dans un pot vernissé bien entendu, puis on y ajoutera un peu de blanc d'oeuf rompu2 mêlé d'eau ordinaire, comme font les apothicaires. Mais il en faut bien peu, parce que peu de miel suffit. Mettez-l'y donc et faites bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus d'eau. Alors passez par l'étamine ou par un linge de lin et mettez en bouteille. L'eau de sucre se prépare par le même moyen. Quand à ceux qui trouveront que c'est prendre trop de peine, ils pourront se borner à mettre dans leur eau de colle ou de blanc d'oeuf, le miel ou le sucre, tel quel ou fondu dans de l'eau. Toutefois j'ai donné cette recette dans la pensée que plus les ingrédients sont purs, mieux cela vaut. Et c'est pour cela qu'on fait de sucre à employer, je vous conseillerai le sucre candi plutôt que le sucre commun.

DE L'EAU DE MIEL OU DE SUCRE. (Letonnelier).

La pierre de fiel se broie avec eau de gomme et est propre à mettre devant (avant) l'or, comme aussi sur le franc ? Outre cela la pierre de fiel sert à mettre parmi les couleurs qui ne veulent pas attacher sur le vélin et sur le papier gras.

DU MÊME AUTEUR.

L'alun se met tremper dans de l'eau de fontaine, et on en met gros d'un oeuf de poule dans une chopine d'eau de fontaine.

Notes

1- Miel blanc.
Ce miel est surtout représenté par le miel de fleurs de trèfles.

2- Blanc d'oeuf rompu.

Il s'agit bien sûr du blanc d'oeuf rompu soit à l'éponge, soit au goupillon.