



DU VERNIS ET DE LA COULEUR D'OR À PARTIR DE CE VERNIS. RECETTE N° 5.

Domaine : Végétal / Animal

Broyage : Selon recette.

Détrempe : Selon recette.

Manuscrit source : O livro de como se fazem as cores. 1462. (le Livre des couleurs) Manuscrit ms. 1959 (De Rossi ms.945),
Bibliothèque Palatine de Parme. Italie

Auteur : ABRAHAM BEN JUDAH IBN HAYYIM

DU VERNIS ET DE LA COULEUR D'OR A PARTIR DE CE VERNIS.

Si tu veux faire du vernis, prends une livre¹ de graisse noble² ou deux selon la quantité que tu désires ; pour une livre de graisse prends-en deux d'huile de lin. Mets-les chacune dans un pot (les pots doivent être neufs) et porte-les très doucement à ébullition, en veillant à ce que ni eau ni quoi que ce soit d'autre ne tombe dedans. Règle le feu à ton gré et quand tu te rendras compte que la graisse est cuite, prends un bout de bois propre et remue la graisse avec ce bout de bois. Ce qui collera au bois, racle-le avec un couteau et remets-le dans le pot. Vérifie toujours, jusqu'à ce que la graisse ne colle plus, tout en remuant toujours avec le bout de bois. Quand tu verras qu'elle est fluide et qu'elle ne colle plus du tout, prends une plume de poule et plonge-la dans le pot de l'huile. Si tu vois que la plume se gonfle d'huile, c'est que l'huile est cuite. Retire-la du feu et verse-la sur la graisse, en remuant toujours. Quand le vernis sera fluide et beau, c'est qu'il est prêt. Si [à partir] de ce vernis tu veux faire de la couleur d'or, prélève la moitié ou ce qui te conviendra et filtre ce qui reste au fond du pot. Ensuite, prends une once³ ou deux d'aloès, selon la quantité que tu veux et pile-le bien dans un mortier. Prends la poudre d'aloès, mets-la dans le vernis, le pot étant sur le feu en train de bouillir. Si tu vois que [la couleur] est bonne, retire-la du feu; sinon, ajoute de la poudre [d'aloès] jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retire-la du feu et recueille-la, c'est ainsi qu'elle sera bonne. Ensuite, prends une petite feuille et pose-la sur une table. Applique cette dorure sur la feuille d'étain ou d'argent.

1. Livre.

Unité de poids valant en France 16 onces ou 500 g.

2. Les graisses nobles.

Les graisses qui, alors, étaient considérées comme nobles, provenaient de certains animaux domestiques, en particulier le saindoux graisse fondue provenant du porc.

3. Once.

Unité de poids valant en France 8 gros ou 30,3 g.

Manuscrit traduit en français par Anne-Marie Quinr-Abrial et Michel Larroche.

Recette communiquée par Michel Larroche.