RÉCEPTE D'UNE TRÈS BONNE ENCRE. RECETTE N° 5.

Nom usuel : Encre gallo-ferrique.
Domaine : Végétal / Minéral
Manuscrit source : Recette extraite d'un acte notarié de Maître Villaret à Alès [AD30 - 2E473], en date du 23 juillet 1763.
Auteur : ANONYME

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° ...ENA02. NOI-03.

Recette extraite d'un acte notarié de Maître Villaret à Alès [AD30 - 2E473], en date du 23 juillet 1763.

RÉCEPTE D'UNE TRÈS BONNE ENCRE.

Pour trois bouteilles vin ou bière.

- 16 onces de galles fines.

- 3 onces couperose1.

- 2 onces d'alun de roche.

- 2 onces de sucre candy2.

- 1 once de gomme arabique.

Faites détremper les galles toutes entières dans le vin ou bière pendant deux jours; ressortez-les, et les concassez ; broyer toutes les autres drogues et mettez le tout ensemble dans le vin ou bière ; le marc vous donnera de l'encre pendant six ans.

Notes

1- Couperose ou vitriol.
Noms donnés aux sulfates de fer et de cuivre, vitriol vert pour le sulfate de fer, et vitriol bleu pour le sulfate de cuivre.

2- Sucre candi ou candie.

Nom venant de l'arabe « qandi » signifiant sucre de canne.