JAUNE STIL DE GRAIN. RECETTE N° 1.

Nom usuel : Graine d'Avignon
Nom vernaculaire : Stil de grain
Origine du nom : Inconnue
Domaine : Végétal
Manuscrit source : Traité de mignature Pour apprendre aisément à peindre sans maistre, avec le secret de faire les plus belles couleurs, l'or bruni, et l'or en coquille. Troisième édition 1696 Revue, corrigée et augmentée par l'autheur. à Paris chez Christophe Ballard, rue Saint-Jean de Beauvais, au Mont-Parnasse. M DC LXXXXVI Avec privilège du Roy
Auteur : CLAUDE BOUTET- CHRISTOPHE BALLARD

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 108. CNA01. JAU-04

Autres secrets pour faire le carmin et l'outremer de différentes manières, et des laques fines, colombines, des verds, et d'autres couleurs de plusieurs façons, le tout propre pour la mignature.

RECETTE DE LA COULEUR JAUNE STIL DE GRAIN.

Communément on le fait avec du blanc de Troyes autrement du blanc d'Espagne, et de la graine d'Avignon1, mais il change: de sorte qu'il est mieux de le faire avec du blanc de plomb ou de céruse, qu'il faut broyer bien fin, en détrempe sur un porphire, d'où il le faut lever avec une spatule de bois, et le laisser sécher dans une chambre à l'ombre; Ensuite prenez de la graine d'Avignon, mettez-la en poudre dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, et la faites boüillir avec de l'eau dans un pot de terre plombé, jusques à ce qu'elle soit consommée environ du tiers ou plus, passez cette décoction dans un linge, et y mettez la grosseur de deux ou trois noisettes d'alun, pour l'empescher de changer de couleur, quand il sera fondu, détrempez le blanc de cette décoction et le réduisez en forme de boüillie assez épaisse, que vous pétrirez bien entre les mains, et vous en ferés des trochisques2 que vous mettrez seicher dans une chambre bien aërée; et quand ce sera sec, vous la redétremperés de mesme jusques à trois ou quatre fois avec ladite décoction, selon que vous voudrés que le stil de grain soit clair ou brun, et le laisserés seicher à chaque fois bien sec: Remarqués qu'il faut que ce suc soit chaud quand on en détrempe la paste, et qu'il faut en faire d'autre lors que lepremier est corrompu, prenant garde de ne pas mettre dedans ny y faire toucher du fer ou de l'acier, mais se servir d'une spatule de bois.

Notes

1- Graine d'Avignon.

Espèce de rhamnus ou de nerprun (lycium gallicum) ou (rhamnus catharticus minor).

2- Trochisque.

Nom donné à la masse de blanc de plomb, de craie etc.. préparée sous forme de petites billes ou de tourteaux et destinée a être teintée par immersion et cuisson dans une matière colorante liquide.