RECETTE POUR FAIRE DE L'ENCRE À FROID. RECETTE N° 4.

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-04.

Autre recette inscrite au verso du folio 1 du même document notarial.

RECETTE POUR FAIRE DE L'ENCRE À FROID.

- 4 pichets de bon vin blanc.

- 2 livres de noix de galle bien raboteuses.

- 3 onces de couperose1.

- 1 once de sucre candy blanc.

- 2 onces alun de roche.

- 2 onces de vitriol romain2.

- 2 onces de gomme arabique.

Il faut concasser le tout grossièrement, le mettre avec le vin blanc dans une cruche bien vernissée après qu'elle aura trempé quelques jours dans l'eau, la brasser 4 à 5 fois par jour pendant 7 à 8 jours, ensuite la couler.

Notes

1- Couperose.

Il peut s'agir ici de la couperose verte (sulfate de fer), ou de la couperose bleue (sulfate de cuivre).

Dans les deux cas les 3 onces de couperose feraient double emploi avec les 2 onces de vitriol romain citées plus bas dans la recette.

2- Vitriol romain.

Vitriol vert, sulfate de fer.