



RECETTE PERSONNELLE D'UNE TRÈS BELLE ENCRE GALLO - FERRIQUE.

Domaine : Végétal / Minéral

Ingrédients composant la recette:

Noix de galle¹: 82 g.

Eau de source²: 1 litre.

Gomme arabique³: 10 g.

Sulfate de fer⁴: 16 g.

Alun de roche⁵: 10 g.

Sucre candi⁶: 10 g.

- Faire bouillir jusqu'à réduction de moitié dans 1 litre d'eau de source filtrée , 82 g. de noix de galle grossièrement broyées.

- Broyer séparément et finement 10 g. de gomme arabique que l'on verse dans le bain de noix de galle lequel est à nouveau porté à ébullition afin de le réduire une nouvelle fois de moitié.

- Broyer 16 g. de sulfate de fer avec 10 g. d'alun de roche et 10 g. de sucre candi et les faire cuire ensemble à part dans un peu de vin blanc liquoreux.

- Mélanger le tout en faisant chauffer un peu, puis filtrer et laisser reposer 24 h.

1 - Noix de galle.

Nom venant du latin galla, cette noix est appelée aussi cécidie mot tiré du grec kékidion (noix de galle). Ces noix de galle sont induites par la pique d'un insecte cécidogène (*Andricus kollari*) appelé parfois cynips de la galle ronde.

2 - Eau de source, eau provenant de nappes souterraines non polluées.

3 - Gomme arabique.

Exsudat solidifié de sève descendante, produit naturellement ou par incision sur le tronc et au pied d'arbres de la famille des acacias (acacia sénégal) principalement originaire de l'Afrique saharienne.

Les Égyptiens la connaissaient sous le nom de Kami et l'auraient utilisée dès la III^e dynastie (2650 av. J.-C.) pour assurer l'adhésion des bandages appliqués sur les momies.

4 - Sulfate de fer

5 - Alun de roche: alun de potassium $[KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O]$

6 - Sucre candi: sucre de canne.