CARMIN VÉGÉTAL - ANIMAL. RECETTE N° 2.

Nom usuel : Bois de braise, brésillet. Cochenille du nopal.
Domaine : Végétal / Animal
Origine géographique : Indes orientales, puis plus tard Indes occidentales pour le bois de brésil de Fernambourg. Mexique pour la cochenille du nopal.
Principe colorant : Brésiline pour le bois de braise et acide car
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. 1696.
Auteur : CLAUDE BOUTET- CHRISTOPHE BALLARD

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 025. CNA01. ROU-07

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.

LE CARMIN VÉGÉTAL.

Faites tremper trois ou quatre jours dans un boccal de vinaigre blanc, une livre1 de bois de brésil de Fernambourg, de couleur d'or, après l'avoir bien rompu dans un mortier, faites-le boüillir une demi-heure, passez-le par un linge bien fort, remettez-le sur le feu. Ayez un autre petit pot dans lequel sera détrempé huit onces2 d'alun dans du vinaigre blanc, mettez cet alun détrempé en cette autre liqueur, et le remuez bien avec une spatule ; l'écume qui en sortira, sera votre carmin, recueillez-la et la faites seicher, on peut faire la mesme avec la cochenille, au lieu de brésil.

LE CARMIN ANIMAL.

Ayez trois chopines3 d'eau de fontaines qui n'ait pas passé par des canaux de plomb, versez-la dans un pot de terre vernissé, estant preste à boüillir mettez-y une demie ou un quart d'once de graine de cohan (probablement chouan)4 ou couhan dont se servent les panachers, bien pulvérisé, puis laissez-la boüillir environ trois-quarts d'heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que la quatrième partie de l'eau se soit diminuée; mais prenez garde que le feu soit de charbon, après quoy coulez cette eau par un linge dans un autre vase vernissé, et faites-la chauffer jusques à ce qu'elle commence à boüillir. Alors ajoutez-y une once de cochenille et un quart d'once de Rocourt5, le tout mis en poudre à part, puis faites boüillir cette matière jusques à la diminution de la moitié, ou pour mieux dire jusques à ce qu'elle fasse une escume noire, et qu'elle soit bien rouge; car à force de boüillir elle devient colorée. Sortez-là du feu, et semez-y demie once ou trois pincées d'alun de roche pulvérisé, ou de l'alun de Rome qui est rougeâtre et meilleur, et un demy quart-d'heure après passez-là par un linge dans un vase vernissé, ou bien distribuez-la dans plusieurs petites escuelles de fayance ou vernissées, où vous la laisserez reposer durant douze ou quinze jours, vous verrez qu'il se fera une peau moisie au-dessus qu'il faut oster avec une éponge, et

laisser la matière du fond exposée à l'air, et quand l'eau qui surnage sera évaporée, vous ferez bien sécher la matière qui reste au fond, et la broyerez sur un marbre ou porphire bien dur, et bien uny, et ensuite la passerez par un tamy bien fin. Remarquez que la doze de ces drogues-là n'est pas tellement terminé à ce que j'ay dit, qu'on ne les puisse mettre à discrétion selon la couleur relevée au plus tirant sur le cramoisy qu'on souhaite, si on veut faire le carmin plus rouge on met plus de Rocourt, si on le désire plus cramoisy on met plus de cochenille, mais tout se doit pulvériser à part, et le cohau doit boüillir le premier tout seul, et les autres toutes ensemble comme dessus.

Notes

1- Livre.
Unité de poids qui en France vaut 16 onces ou 500 g.

2- Once.

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

3- Chopine.

Unité de volume qui en France vaut: 2 demi-setiers soit 1/2 litre.

4- Chouan ou coan ou bien couhan.

Graines d'un végétal d'origine inconnue provenant du Levant.

5- Rocourt ou rocou ou bien roucou.

Pâte sèche tirée des graines des gousses de l'arbre nommé aussi rocou.