NOIR DE NOYAUX CALCINéS DE PêCHES. RECETTE N° 2.

Domaine : Végétal
Broyage : Sur la pierre à l'eau gommée.
Détrempe : Eau gommée, clair d'oeuf, eau de miel.
Manuscrit source : O livro de como se fazem as cores. Anciennement De Rossi ms.945, actuel ms. parm. 1959, Bibliothèque Palatine de Parme, Italie.
Auteur : ABRAHAM BEN JUDAH IBN HAYYIM

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 104. CNN01. NOI-01

Tu prendras un pot de terre résistant au feu dans lequel tu mettras des noyaux de pêches. Ferme bien l'ouverture du pot avec un couvercle que tu luteras soigneusement. Tu enfouiras et couvriras le pot dans le asado1, après quoi, lorsque les noyaux seront calcinés, tu les pileras en poudre très fine pour t'en servir.

Notes

1 - Asado.
Mot espagnol dont la traduction littérale signifie « rôti ». Il est bien évident que dans cette recette on ne peut mettre le pot dans le rôti. L'auteur se sert ici d'une expression imagée en utilisant le mot « asado » pour désigner un feu sans flammes, autrement dit un feu de braises servant à rôtir.

Recette tirée du manuscrit O Livro de como se fazem as cores, communiquée par Michel Larroche. Ce manuscrit est actuellement conservé à la bibliothèque Palatine de Parme sous la cote: ms. parm. 1959 (ancienne cote: Rossi 945).

Note sur le nom de l'auteur du manuscrit source Abraham ben Judah ibn Hayyim.

Ben est un mot hébreu qui signifie "fils de" et qui préfixe beaucoup de noms propres. Ibn est un mot arabe qui signifie aussi "fils de" ou, plus généralement "descendant de", mis ente deux noms il devient aussi "ben". Lorsqu'il est suivi du nom du père, ce mot indique la filiation (le nom patronymique) ou l'appartenance à une tribu.