TOURNESOL EN PAINS (AVEC ROCELLA TINCTORIA L.). RECETTE N° 2.

Nom vernaculaire : Lichen de mer, orseille, lichen des teinturiers.
Domaine : Végétal
Origine géographique : Îles Canaries, îles du Cap-Vert, Suède, Ecosse, Irlande, Pays de Galles.
Principe colorant : Orcéine.
Manuscrit source : Traité complet des propriétés, de la préparation et de l'emploi des matières tinctoriales et des couleurs. 1828.
Auteur : J. CH. LEUCHS

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 043. CNN01. BLE-12

Dans le Traité complet des propriétés, de la préparation et de l'emploi des matières tinctoriales et des couleurs, par J. Ch. Leuchs, on relève le passage suivant: « Depuis longtemps on livre au commerce la matière de ce lichen et de quelques autres, en pâte d'un rouge-violet sous le nom d'orseille, et plus tard on la produisit en masses plus ou moins sèches, sous le nom de persio ». Le cutbear est une poudre rouge de même nature, mais qui est ordinairement préparée avec le lichen à couleur L. tartareus. Le tournesol est une matière encore analogue, tournée au bleu par les alcalis ; ce dernier (le tournesol) provient aussi du lichen à couleur L. tartareus. En Hollande on vend aussi une préparation d'orseille liquide, sous le nom de tournesol rouge
(rood lackmeos). La matière colorante de ce lichen est résineuse ainsi que celle des espèces voisines, et les poudres et les pâtes de couleur qu'on en obtient (persio, cut-bear et orseille) renferment de l'ammoniaque. Également relevé ce passage dans le Traité de chimie minérale, végétale et animale par J. J. Berzélius, vol. 6, pp. 19/26.

« Orseille, on donne ce nom à une matière colorante que l'on prépare avec différentes espèces de lichens; principalement avec le lichen rocella, le lichen parellus, le lichen tartareus, le lichen deustus et le lichen dealbatus ». On relève également dans l'Encyclopédie Diderot, le passage suivant: « le tournesol ne se fait qu'avec le suc de la maurelle ».

Notes

On peut trouver dans le livre intitulé Botanique médicale ou histoire naturelle et médicale des médicaments, des poisons et des aliments tirés du règne végétal par Achille Richard, 1823, vol.1, page 214, le passage suivant: « On cultive, près de Montpellier, le croton tinctorium pour en obtenir le tournesol, que l'on trouve sous deux formes dans le commerce ». Mais seul le tournesol en drapeaux est fabriqué en France. Il se prépare en imbibant à plusieurs reprises des linges du suc de cette plante et les exposant ensuite à la vapeur de l'urine putréfiée. Son principal usage est pour colorer extérieurement les fromages de Hollande, et pour teindre en bleu le papier à sucre. A l'égard du tournesol en pains, on sait positivement aujourd'hui que les Hollandais ne se servent pas de croton tinctorium, mais le fabriquent avec le rocella tinctoria, espèce de lichen qu'il pulvérisent et mêlent avec de la mauvaise potasse, de l'urine putréfiée, et de la craie pour lui servir de laque et en augmenter le poids. La teinture de tournesol est un des réactifs les plus sensibles pour découvrir la présence des acides libres ; ceux-ci ramènent au rouge la couleur du tournesol, laquelle n'était bleue que par sa combinaison avec les alcalis.