BLANC DE COQUILLES D'OEUFS. RECETTE N° 1.

Nom usuel : Blanc coquille d'oeuf.
Domaine : Minéral
Broyage : Selon recette.
Détrempe : Selon recette.
Manuscrit source : L'Art d'Enluminure Traité du XIVe siècle traduit du latin avec des notes tirées d'autres ouvrages anciens et des commentaires
Auteur : LOUIS DIMIER

ous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 067. CNA01. BLA - OEU-01

AUTRE BLANC ENSEIGNÉ (Valentin Boltz Von Ruffach).

Prenez de la chaux vive. Mêlez-y de la chaux qu'on tire des coquilles d'oeuf, puis du lait de chèvre.

AUTRE BLANC DE COQUILLES D'OEUF.

Prenez des coquilles d'oeuf que vous ferez mordre trois ou quatre jours durant, à du vinaigre blanc fort. Lavez-les ensuite parfaitement. Faites sécher au soleil; broyez dans un mortier d'abord, puis pilez fin.

AUTRE BLANC DE VERRE.

Prenez de bon verre à vitre, broyez-le fin, mêlez-y du soufre. Versez le tout dans un vase dont vous scellerez le couvercle; mettez à un grand feu quifasse rougir le pot, retirez le pot et laissez refroidir. Ce que vous en retirerez broyez-le sur la pierre.Valentin assigne comme détrempe à ce mélange: once1 de gomme arabique, demie-once de gomme de cerise, drachme2 de bitume, drachme de myrte blanc pur. Broyez dans l'eau, remuez, mêlez deux coquilles d'oeuf, et de vinaigre blanc assez. Chauffez, puis passez.

Notes

1- Once.
Unité de masse comprise entre 24 et 33 g.

En France l'once valait 30,594 g.

2- Drachme.

Unité de masse grecque et romaine.

La drachme grecque valait 4,36 g.

La drachme romaine valait 3,41 g.