ROUGE ROCELLA TINCTORIA. RECETTE N° 2 APPELÉE TOURNESOL EN PAINS.

Nom usuel : Rocella tinctoria.
Nom vernaculaire : Orseille en pains.
Origine du nom : Latin.
Domaine : Végétal
Origine géographique : Iles Canaries, iles du Cap-Vert, Barbarie, Valès.
Principe colorant : Orcéine.
Formule chimique : (C7H7N03) (C28H24N2O7).
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° 005. CNN01. ROU-04.

PRÉPARATION EN AUVERGNE.

220 livres de lichen de mousse, (lichens de rochers variolaria orcina) et autres qui ne donnent pas d'aussi belles couleurs, sont mis dans une auge de bois1 et humectés avec 240 livres d'urine2; on remue de 3 en 3 heures pendant 2 jours et 2 nuits; au 3e jour on ramasse le lichen des deux côtés de l'auge, pour qu'il reste au centre un vide; on y verse 10 livres de chaux éteinte et tamisée, 1/2 livre d'arsenic, et autant d'alun3; on couvre l'arsenic avec le lichen, pour qu'il ne nuise pas aux ouvriers, et on remue bien afin de faire un mélange bien homogène; on couvre la cuve après 1/4 d'heure, ensuite on remue toutes les 1/2 heure quand la fermentation va vite, et dans le cas contraire seulement toutes les heures. Par l'agitation on cherche en même temps à éviter qu'il se forme une croûte, ce qui arrêterait la fermentation et le développement de la matière colorante Après 2 fois 24 heures la fermentation se ralentit; pour la ranimer on ajoute 2 livres de chaux, et alors il suffit de remuer d'heure en heure. En général il faut que le travail réponde à la force de la fermentation. Ordinairement on remue le 5e jour de 2 heures en 2 heures, au 6e de 3 en 3 heures, au 7e de 4 heures en 4 heures, et le 8e jour on obtient une couleur passablement pure, qui cependant n'a pas la force et la profondeur dont elle est susceptible. On continue encore 2 semaines à remuer de 6 en 6 heures, alors la couleur est vive; mais pour développer entièrement la matière colorante il faut que ce même travail soit continué encore 8 jours. Quand le lichen est très bon il faut 1 mois de travail, tandis que le moins bon a développé toute sa couleur après 3 semaines. L'orseille ainsi préparée est mise dans des tonneaux, où l'on peut la conserver des années, elle est même meilleure après 1 an, mais dans la 3e année sa bonté commence à diminuer. Il faut avoir soin de l'humecter de temps en temps avec de l'urine fraîche, pour qu'elle ne se dessèche pas. Pendant que l'ammoniaque se dégage, l'orseille prend une odeur agréable de violette.

Notes

1- Cette auge est pourvue d'un couvercle qui ferme exactement.
2- Quand le lichen est très bon on en prend davantage.

3- Bancroff regarde l'addition d'alun comme inutile, celui de l'arsenic comme nuisible. Cependant l'alun rougit et l'arsenic peut accélérer l'oxydation; mais alors on peut le remplacer par un meilleur aérage.

Proportions d'urine et de chaux trouvées dans des recettes d'auteurs anonymes.