ASSIETTE À DORER. RECETTE N° 6.

Nom usuel : Assiette à dorer avec brunissage.
Domaine : Minéral / Animal
Détrempe : Au clair d'oeuf.
Manuscrit source : De Coloribus fasciendis
Auteur : PIERRE DE SAINT OMER

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 074. DOR01. ASS-06

RECETTE DU MORDANT POUR L'OR EN RELIEF SUR LE PARCHEMIN.

Prenez gomme arabique de la plus blanche et de la plus nette que vous pourrez trouver, et mise en poudre très fine, une once1. Du sucre candi bien choisi, une once aussi réduit en poudre très fine. Faites fondre votre sucre dans un poisson2 de bonne eau-de-vie ou d'esprit de vin, joignez-y ensuite votre gomme bien pulvérisée, et l'y laisserez jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Vous remuerez de temps en temps la bouteille, ensuite vous y mettrez gros comme une fève de bon miel de Narbonne; si vous le trouvez trop coulant, vous y ajouterez gros comme un pois de gomme gutte. Si ce mordant est destiné pour l'or, vous y mettrez du carmin autant qu'il en faut pour faire un rouge un peu foncé. Si c'est pour l'argent, vous y ajouterez de beau bleu de Prusse tout ce qu'il y a de meilleur, et ce qu'il en faut. Ce mordant s'emploie avec une plume ou un pinceau pour tous ouvrages en lettres, dessins, etc...et lorsqu'il est à un certain degré de sécheresse il faut poser votre or ou argent, qui doit être coupé de la grandeur nécessaire; s'il arrivoit qu'il fût un peu trop sec, en happant ce mordant avec l'haleine il remordroit. S'il s'épaissit, il faut y mettre un peu d'eau-de-vie, et un peu de miel pour le faire couler; et s'il ne mordoit point assez, il faudroit y ajouter un peu de gomme gutte. Il ne faut employer que de l'or et de l'argent fin que l'on coupe avec un couteau à l'or sur un coussin de cuir. Deux jours après on ôtera à la superficie de l'or ou de l'argent en passant dessus un coton légèrement. Au bout de trentejours, l'on peut avec une bonne dent de loup donner en brunissant le beau brillant à l'ouvrage.

Notes

Manuscrit dont est tirée la recette : Encyclopédie ou Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers. Par une Société des Gens de Lettres. Mis en ordre et publié par MR. Denis Diderot, Jean Le Rond-d'Alembert. Tome onzième. À Neufchastel chez Samuel Faulche et Compagnie. Libraires et Imprimeurs. 1765.

1- Once: unité de masse d'une valeur comprise entre 24,6589 et 33,5689 g.

2- Poisson ou posson: unité de capacité valant 1/8 de pinte soit 11,9018 cl.