



ASSIETTE À DORER. RECETTE N° 8.

Nom usuel : Assiette à dorer, assiette à l'ancienne.

Domaine : Minéral

Manuscrit source : L'Art d'Enluminure Traité du XIV^e siècle traduit du latin avec des notes tirées d'autres ouvrages anciens et des commentaires

Auteur : LOUIS DIMIER

RECETTE DE PIERRE LEBRUN. Manuscrit source: Les Experimenta Alberti. XIIIe.

A l'assiette enseignée ici, Pierre Lebrun ajoute d'aloès hépatique gros comme une fève pour gros comme une noix de plâtre, et un tiers de sucre candi.

AUTRE RECETTE DE PIERRE LEBRUN.

Manuscrit source: Les Experimenta Alberti. XIIIe s.

Pour faire assiette à dorer l'or bruni, il faut prendre bol arménique de la grosseur d'une noix selon la quantité que l'on en veut faire; la grosseur d'une fève de sanguine; alun de roche la grosseur d'un poids; et un peu de vermillon pour donner couleur à la dite assiette, avec une croûte de pain brûlé qui sert pour faire sécher le tout, broyé avec un peu d'eau de colle sur le porphyre. Le même enseigne aussi comme assiette bonne partout, l'eau bien gommée, ou du blanc d'oeuf, ou du lait de figue.

RECETTE DE MAÎTRE ALBERT. (Albert Le Grand).
Manuscrit source: Liber magistri Petri de Sancto Audomaro de coloribus fasciendis.

Plâtre fin passé à l'étamine. Le mettre à détremper dans l'eau, changer l'eau tous les jours, y en remettre de nouvelle quotidiennement pendant un mois. Ensuite faire écouler cette eau par un filtre. Transvaser la matière et la laisser reposer. La pétrir ensuite, en faire une masse et la laisser sécher.

AUTRE RECETTE DE MAÎTRE ALBERT. (Albert Le Grand). Manuscrit source: Liber magistri Petri de Sancto Audomaro de coloribus fasciendis.

Mêlez un peu de minium et de céruse. Le bol d'Arménie pilé dans le blanc d'oeuf et appliqué sur l'assiette une fois sèche.

RECETTE DE PIERRE DE SAINT OMER.

Manuscrit source: De coloribus diversis modis tractatur.

Trois parties de plâtre et quatre de brun (bol d'Arménie).

RECETTE DE ALCHERIUS.

Manuscrit source : Segreti per colori.

Ajoute du safran.

Ajoute l'aloès hépatique.

RECETTE DE VALENTIN BOCH VON RUFFACH.

Manuscrit source : Illuminierbuch.

Met son plâtre à calciner, mêle un peu de vinaigre, qu'il laisse pendant une nuit pour l'attendrir. Ce vinaigre ôté, il broie le mélange sur la pierre, dans la détrempe faite de blanc d'oeuf et de gomme, en y mêlant un peu de cinabre et deux fois autant d'hématite. Ramasser le mélange en tas pour qu'il durcisse.

AUTRE RECETTE DE VALENTIN BOCH VON RUFFACH.

Outre le plâtre, du sucre candi, du bol d'Arménie, du sérapium. Le même auteur énumère les gommés convenables pour l'assiette de l'or ammoniac, galbanum, oppoponacum, serapium, aloès hépatique, assa fetida.

