



DU CARMIN AVEC COCCUS CACTI. RECETTE N° 2.

- Domaine :** Animal
Origine géographique : Mexique
Principe colorant : Acide carminique.
Broyage : Selon recette.
Détrempe : Selon recette.
Manuscrit source : L'Art d'Enluminure Traité du XIVE siècle siècle traduit du latin avec des notes tirées d'autres ouvrages anciens et des commentaires par Louis Dimier.
Auteur : LOUIS DIMIER

RECETTE DE CARMIN de Letonnelier.

Le carmin se fait en prenant une once de cochenille¹ bien pulvérisée, un quart d'once d'alun et un quart de gomme arabique, une demi-once de sucre candi. Tout cela étant bien pilé et mis ensemble dans une fiole, vous l'arroserez d'esprit-de- vin où vous aurez mis trois ou quatre gouttes de jus de citron; et vous mettrez de cet esprit- de - vin citronné jusqu'à ce qu'il surnage un peu par-dessus vos drogues. Au bout d'un mois videz par inclinaison ladite liqueur dans un verre; ensuite remettez-la au soleil, où tout se mettra en corps. Cela fait, pour vous en servir, employez-la avec de l'eau claire.

AUTRE RECETTE DE CARMIN.

Pour faire un très beau carmin, prenez de la plus fine laque de Venise, et en faites un bouton bien pressé, lequel vous ferez bouillir dans un petit pot vernissé, où vous aurez de la crème de tartre avec de l'eau de pluie; et vous ferez bouillir le tout jusqu'à consistance de sirop; et de fois à autre, passez le nouët² et vous aurez un très beau carmin.

1- Cochenille.

Cochenille du nopal coccus cacti.

2- Nouët.

Pièce de tissu nouée ou cousue à une extrémité et faisant office de filtre.