



ENCRE DE M. TANNEGUY - LEFÈVRE. RECETTE N° 8.

Domaine : Végétal / Minéral

Manuscrit source : Térance, édition de Leyde, Hack, 1644 (numéro y.692 du catalogue de la Bibliothèque Nationale).

Auteur : ANONYME

Prenez une demi-livre de casse¹, trois chopines de vin blanc, plein la moitié d'une coque de noix² de gomme en poudre; on ne la verse dans le liquide que lorsqu'il est diminué de deux doigts. Un demi quarteron de couperose rose³, laquelle on fait fondre sur une pelle rouge; on ne l'introduit dans le mélange qu'après qu'il est réduit de moitié par une ébullition à petits bouillons, à partir de cette injection, on ne le fait plus bouillir, mais on le tient près du feu et on le mouve avec un bâton de figuier. Après cette manipulation la confection de l'encre est terminée, et il n'y a plus qu'à la filtrer toute tiède dans un linge.

Notes.

1- Casse.

Sucre brut en morceaux, mais aussi épice tirée de l'écorce du cannelier de Chine.

2- Coque de noix.

Il s'agit d'une demi-coquille de noix servant de récipient doseur.

3- Couperose rose.

Sulfate de cobalt, mais aussi « rosée de vitriol » qui est la liqueur aqueuse qui monte la première lors de la distillation de la substance.