



ROUGE ROCELLA TINCTORIA. RECETTE N° 1 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 : (C₇H₇N₃) (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

RECETTE APPELÉE TOURNESOL EN PAINS avec
Rocella tinctoria.

Pâte de couleur rougeâtre, préparée avec divers lichens par la fermentation avec de l'urine pourrie ou avec de l'ammoniaque. Les principaux lichens qu'on emploie pour cet objet sont le lichen *parmelia rocella*, le lichen *tartareus* et le *variolaria orcina*. On peut cependant employer les espèces suivantes: *pellitus*, *calcarius*, *jubutus*, *farinaceus*, *lacteus*, *muscorum*, *omphalodes*, *impressus*, *parmelia prunastri*, *caparatus*, *deustus*, *bacomyces cocciferus*, *argentata*, *parmelia saxatilis*. Dans le commerce, l'orseille paraît sous la forme d'une pâte rouge ou rouge-violet, d'une odeur particulière et d'une saveur alcaline. On la conserve en l'humectant avec de l'urine, parce que sa qualité s'altère par la dessication. On moût les lichens et on les met en fermentation avec des liquides qui contiennent de l'ammoniaque, en laissant à l'air un libre accès. Par addition des acides on rend la couleur plus rouge ; par les alcalis ou la chaux on la rend plus violette.

En Angleterre on prend, d'après Taylor, 4 espèces de lichens qui ont des prix très différents ; les lichens des rochers des Canaries, dont la livre coûte 24 pences ; celui du Cap-vert qui coûte 13 pences ; celui de Barbarie qui coûte 8 pences ; et celui de Valés qui coûte 3 pences. Les lichens sont nettoyés (quelques fabricants les lavent) ; on les réduit en poudre fine entre des meules, on les tamise pour enlever la terre et les pierres, et on les arrose avec de l'ammoniaque¹ 5 parties en poids sur 1 de poudre de lichen² ; on couvre le vase pour que l'ammoniaque ne se volatilise pas, et chaque matin on remue³. On laisse la pâte dans un endroit modérément chaud (par exemple dans une cave chaude) ; la chaleur ou le grand froid la gâtent. Après quelques jours la couleur devient rouge de pourpre, et plus tard bleue. Après 14 jours on met la masse dans des citernes de plomb, où elle est remaniée journellement.

1- On l'obtient en mettant 36 gallons (360 livres) d'urine vieille dans un vase distillatoire, ajoutant 12 livres de chaux vive et distillant ; aussitôt que l'urine commence à passer on arrête l'opération. D'après Bancroff, on obtient de plus belles couleurs avec l'ammoniaque pure qu'avec l'esprit d'urine.

2- Plus tard quand le lichen en a beaucoup absorbé, on en verse d'avantage (1/4) et on prend ordinairement pour cela de l'esprit d'urine qui a resté sur le lichen de Valès, parce qu'il rend l'orseille plus claire. Si on prépare de l'orseille avec ce dernier lichen, on prend sur 7 livres 25 livres d'esprit d'urine et on laisse le mélange fermenter beaucoup plus longtemps, 2 mois.

3- Bancroff pense que des tonneaux bien cerclés que l'on roulerait de temps en temps seraient plus efficaces. Après 1 mois l'opération est terminée. Dans quelques fabriques, on prétend que l'on liquéfie avec de l'esprit d'urine (10 parties sur 8 de lichen), dans d'autres avec des dissolutions de gomme. Quand l'orseille n'est pas assez rouge on ajoute un peu d'acide, et, d'après Taylor, 1 livre d'alun sur 100 livres de pâte, ou un peu de nitrate d'étain ; mais, si on veut la rendre plus bleue ou plus violette, on ajoute 1 livre de potasse calcinée. Si la masse prend une couleur brune, il se fait une fermentation qui détruit la couleur. Pour prévenir cet accident quelques fabricants ajoutent du sel marin ou du salpêtre (de chacun 1/8 du poids de la farine de lichen).