

« seconde édition »**Un peu d'histoire**

Difficile de trouver des informations sur la "communion" de la terre et du lait.

Car si des archéologues ont retrouvé des morceaux de poteries non vernissées, réalisées par nos anciens ancêtres (néolithique) sur différents sites Européens, les scientifiques sont désormais certains qu'ils utilisaient ces poteries pour recueillir, transporter, conserver des produits laitiers.

C'est en analysant ces poteries percées, assimilées à des faisselles que des acides lactiques ont été découverts.

Mais aucune mention de cuisson réalisée au lait.

**Technique de la cuisson au lait**

Dans notre cas, nous parlons plutôt d'une patine réalisée au lait qui a pour but d'étanchéifier et de colorer les objets.

Après avoir cuit les objets au four électrique à 980°, ceux-ci sont trempés dans le lait à plusieurs reprises en laissant un temps de séchage entre chaque immersion.

La pénétration du lait dans la pièce semble meilleure si le lait est chaud ou la pièce tiède.

Lors des tests, différents types de lait ont été utilisés, pour le moment nous ne savons pas si la qualité du lait donne des résultats différents. C'est la température atteinte qui donne une couleur, du marron au noir intense.

Température de cuisson

Différents paliers de températures, pour obtenir ces patines. La carbonisation est atteinte entre 310° et 350° avec un palier plus long pour les pièces épaisses, à plus grande inertie thermique.

Il est donc possible de faire des essais dans votre four de cuisine, plutôt fiable, dans votre cheminée ou votre poêle (plus aléatoire). On peut sans risque contrôler le résultat à tout moment.



Cuisson au four ménager, lait demi écrémé, 240°C.

Quelques trucs pratiques pour étanchéifier vos œuvres (à tester)

En versant du **lait entier** sur une poterie à la sortie du four, la caséine bouche les pores de la poterie et la rend étanche.

Pour réparer la porcelaine fêlée, faire bouillir du lait, y placer les pièces, laisser « mijoter » à feu doux 1 heure environ, la caséine comble les fissures.

Au chili, le lait passe directement du pis de la vache sur la pièce encore chaude, celle-ci est ensuite refroidie sur des copeaux de bois.

En Corée, c'est l'amidon de riz qui est utilisé en cuisant le riz un certain temps.....

Depuis la parution fin 2017, cet article suscite de l'intérêt auprès de nos abonnés. Des questions plus techniques nous sont posées :

la courbe de température,

le type de terre, la pièce est-elle vraiment étanche,

peut-on faire de la vaisselle alimentaire,

supporte-elle le lave vaisselle.

Pas facile de répondre, mais il est certain que plusieurs types de terre fonctionnent bien, la terre chamottée, les grès lisses ou chamottée, blancs ou colorés, des laits entiers, écrémés, fours de cuisine ou de potier, des températures variées sans soucis de palier.

Comme pour un objet en Sigillée, le carbone qui entre dans les pores de la terre augmente l'étanchéité, donc la pièce peut-être lavée. Par contre, des réserves sur le lave-vaisselle, les lessives sont souvent très corrosives.

Plusieurs d'entre nous ont continué de tester cette technique de patine, mais plutôt pour des objets décoratifs.

Sources : ceramique-fouesnant.blogspot.com