



VERT DE PRUGNAMEROLO. RECETTE N° 1.

- Nom usuel :** Prugnamerolo
Nom vernaculaire : Prugnamerolo
Origine du nom : Italie (nom utilisé par Cennino Cennini d'Andréa dans son ouvrage *Il libro dell' Arte*).
Domaine : Végétal
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 DU VERT DE PRUGNAMEROLO. (Anonyme).

Il faut s'y prendre de même avec le prugnamerolo¹, qui vient dans le temps des vendanges. On en mettra les graines dans un pot vernissé; la fraction ou le broiement s'en fera avec les doigts. Vous détremperez d'autre part dans une lessive claire et pas trop forte, ce qui se pourra d'alun de roche en la chauffant; vous verserez ce bain sur vos graines broyées, de façon qu'elles en soient couvertes. Laissez reposer trois jours dans un endroit tranquille. Vous n'aurez plus qu'à recueillir la liqueur pressée de vos mains sous un linge de lin, dans une autre écuelle vernissée. Vous pourrez la conserver soit dans des linges secs, de la façon que j'ai indiquée pour le vert d'iris, soit dans un flacon de verre que vous aurez soin de boucher. La couleur obtenue ainsi donnera un parfait mélange avec le vert-de-gris; broyée avec le bleu d'Allemagne elle donne aussi un très beau vert. Le massicot jaune et la céruse s'y laissent également mélanger avec le plus parfait succès pour le maniement du pinceau. On en peint avantageusement les feuillages et autre choses semblables, auxquelles on ajoute les ombres au moyen de vert d'iris extrait des linges qui le conservent, à l'aide du blanc d'oeuf. On peut aussi peindre les ombres de vert de prugnamerolo, ou de bleu pur tourné au vert, légèrement trempé d'eau de gomme ou d'eau claire. Un autre vert se fait d'orpin et de bon indigo; mais il n'est pas propre à la peinture des livres, parce qu'il altère par ses émanations la céruse, le minium et le vert-de-gris, et leur rend la couleur du métal d'où ils sont issus. Et c'est pourquoi je n'en donne pas la recette, non plus que celle du vert-de-gris.

1- Les différents auteurs ne s'accordent pas sur la définition exacte de ce végétal. Peut-être est-ce le prunellier, appelé aussi épine noire (*Prunus spinosa*).