COULEUR VERTE SANS CORPS. RECETTE N° 1.

Domaine : Minéral
Manuscrit source : De Coloribus ad Illuminandum Libros (1398)
Auteur : ANTOINE DE COMPIÈGNE

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 098. CAR01. VER-09

POUR FAIRE UN VERT CORROSIF SANS CORPS NI SUBSTANCE.

Pour faire un vert transparent et sans corps par nature, c'est-à-dire dépourvu de substance, comme, pour prendre un exemple, le jaune de safran, transparent et sans substance, qui n'a aucun pouvoir couvrant du fait de sa ténuité, de sa transparence et de son peu de matière au travers de laquelle les autres couleurs se voient, c'est pourquoi, en lui-même, comme le vert, il reste éteint du fait de son peu de matière et ne se voit pas ou peu, et posé sur d'autres couleurs il ne peut pas se voir non plus.

Mais ce vert n'est pas inoffensif comme le safran, au contraire il est par nature acide et corrosif de sorte qu'il détruit et ronge les autres couleurs s'il est posé dessus ou dessous, et ce à cause du vert-de-gris qu'il contient: telle est sa nature, et on l'utilise sur parchemin et sur papier.

Prenez du vert-de-gris et un peu de lie de vin séchée en fine poudre qui se dit tartre en latin et gravelle1 en français, broyez-les ensemble et réduisez-les en poudre sur une meule de pierre dure et plane avec du vinaigre.

Puis dessinez tout ce que vous voulez sur le parchemin et le papier et laissez blanc l'espace entre les traits tracés au noir, puis de la couleur verte ainsi préparée, remplissez à votre guise ce que vous aurez dessiné.

Notez bien qu'on ne doit recouvrir ce vert d'aucune autre couleur, comme on l'a dit, ni le poser lui-même par-dessus d'autres, si ce n'est seulement sur le blanc du parchemin ou du papier, mais non sur quelqu'autre couleur blanche fabriquée ou peinte, parce que le vert ainsi fait est corrosif ou acide, et du fait de son acidité il détruit les autres couleurs, comme indiqué précédemment.

Notes

1- Gravelle ou aussi cendres gravelées, obtenues à partir de la calcination de lie de vin séchée.
Recette recueillie par Giovanni Alcherio.
Recette citée par Inès Villela-Petit dans Revista de Historia da Arte. Série W N.°1. 2011.