VERT DE VESSIES AVEC LA GRAINE D'AVIGNON. RECETTE N° 2.

Nom usuel : Vert de vessies.
Nom vernaculaire : Vert de vessies.
Origine du nom : Les vessies de cochons utilisées pour le séchage de cette couleur.
Domaine : Végétal
Manuscrit source : Conservatoire numérique des Arts et Métiers : cnum.cnam.
Auteur : ANONYME

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n°

Préparation de la graine d'Avignon.

Cette graine doit être cueillie à maturité et bien noire, elle sert à faire ce que les marchands de couleurs vendent sous le nom de verd de vessies ; voici comment on la prépare.

Écrasez-la en suffisante quantité, et passez-en le suc au travers d'un linge ou d'un tamis ; recevez-le dans une capsule d'étain, de verre, ou de terre vernissée ; jetez-y un peu d'alun, et faites- le évaporer sur un bain de sable médiocrement chaud, jusqu'à consistance d'une bouillie épaisse : alors vous le partagerez en plusieurs portions, que vous renfermerez dans des nouëts de vessie mince et gros comme des noix, ou tout au plus comme des oeufs de poule, que vous laisserez ensuite sécher et se durcir dans un lieu sec. Cette couleur s'étend dans un peu d'eau, quand on veut en faire usage : elle est encore très propre aux enluminures.