



VERT - DE - GRIS. RECETTE N° 1.

- Nom usuel :** Vert-de-gris.
- Nom vernaculaire :** Vert salé, vitriol bleu, vitriol de Vénus, couperose bleue.
- Origine du nom :** Viride hispanicum.
- Domaine :** Minéral
- Principe colorant :** Acétate basique de cuivre
- Formule chimique :** $\text{Cu}(\text{CH}_3\text{COO})_2[\text{Cu}(\text{OH})_2]_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$
- Broyage :** Au vin ou au vinaigre en ajoutant du safran bien pilé.
- Détrempe :** À l'eau gommée.
- Manuscrit source :** Liber magistri Petri de Sancto Audomaro de coloribus faciendi.
- Auteur :** PIERRE DE SAINT OMER

RECETTE POUR FAIRE LE VERT SALÉ.

Faire torréfier le sel pour pouvoir le réduire en poudre fine, enduire de savon les lames de cuivre, les asperger de sel et les exposer ensuite à la vapeur de vinaigre dans un vase clos et dans un endroit chaud, tel qu'une écurie. On retire ensuite les lames de cuivre au bout de quatre semaines, et on les gratte pour en retirer la couleur verte. L'auteur fait évidemment une distinction entre ce vert et celui appelé habituellement vert-de-gris¹, dont il est question dans l'article suivant. De aqua vel viridi colore ad scribendum.

RECETTE POUR FAIRE L'ENCRE VERTE.

Broyer de la poussière verte avec le doigt à plusieurs reprises dans du vin ou du vinaigre, jusqu'à ce qu'on ait la couleur voulue; ajouter un peu de safran¹

pour la rendre plus belle; laisser reposer, décanter et concentrer, soit au feu, soit à un air doux, ou à l'ombre du soleil le soir et le matin.

1- Vert-de-gris.

Nom venant d'une mauvaise lecture du mot latin « viride aeris » signifiant « vert de cuivre ».

2- Safran.

Crocus sativus L. famille des iridacées.