



VERT- DE- GRIS. RECETTE N° 9.

- Nom usuel :** Vert-de-gris
Nom vernaculaire : Vert-de-gris, verdet.
Origine du nom : Viride hispanicum.
Domaine : Végétal / Minéral
Broyage : Safran et gomme arabique.
Détrempe : Blanc d'oeuf et latex de figuier.
Auteur : ANONYME

- 1 - Faire bouillir quelques instants de l'oxyde de cuivre, vert-de-gris, verdet etc... avec du vinaigre blanc fort.
- 2 - Filtrer et laisser sécher le contenu du filtre sur le marbre ou la plaque de verre.
- 3 - Après séchage complet du vert-de-gris, broyer celui-ci avec un peu de lessive de cendres de bois.
- 4 - Laisser, à nouveau, sécher sur le marbre.
- 5 - Préparer dans un mortier, un peu de safran qu'on pile avec de la lessive de cendres de bois et un peu d'alun de roche.
- 6 - Filtrer l'eau du safran.
- 7 - Broyer à nouveau le vert-de-gris avec l'eau de safran filtrée et un peu d'eau de gomme arabique.
- 8 - Laisser sécher et recueillir dans des coquilles le vert-de-gris devenu une magnifique couleur verte bleutée.

Détrempes pour la recette du vert-de-gris ci-dessus.

Détrempe n°1: blanc d'œuf et latex de figuier.

Détrempe n°2: piler ensemble du vinaigre avec du vert-de-gris, du jaune d'œuf et un peu d'eau gommée (3 parts de vert-de-gris, 1 part de jaune d'œuf auxquelles on ajoute de l'eau gommée).

D'autres recettes conseillent d'utiliser du jus de rue1 pour le broyage du vert-de-gris.

Note

1- Ruta graveolens.