



VERT - DE - GRIS. RECETTE N° 3.

- 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 :** Avec 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 FABRIQUER LE VERT-DE-GRIS.

Ayez un pot neuf, où vous mettrez de fort vinaigre en prenant garde de ne pas l'emplir. Prenez ensuite des lames de cuivre bien pur ou de bronze, placez-les au-dessus du vinaigre sans qu'elles y touchent, ni qu'elles se touchent entre elles. Pour cela, qu'elles soient suspendues à quelque bois, que vous placerez sur le vase en travers. Bouchez ensuite et scellez le pot. Mettez-le en lieu chaud, ou dans le fumier, ou dans la terre, et l'y laissez pendant 6 mois. Au bout de ce temps, rouvrez, ratissez le vert-de-gris dont vos lames de cuivre seront couvertes, recueillez-le dans un pot net et faites-le sécher au soleil.

AUTRE RECETTE DU MÊME AUTEUR POUR FABRIQUER LE VERT-DE-GRIS.

Mettez du vinaigre dans un vase de cuivre ou de bronze, et faites-le bouillir à gros bouillons sur un feu de charbons. Ecumez ce pot, et le vert-de-gris que vous recueillerez, broyez-le avec de l'alun sur le marbre. Remettez la drogue dans le vase de cuivre, où vous la laisserez reposer 1 jour ou 2. Au bout de ce temps recueillez ce qui surnage et qui sera libre d'impuretés. Cela fait, revenant au déchet, vous le traiterez de nouveau avec le vinaigre que vous aurez conservé. Il suffira pour cela de l'y laisser tremper quelques jours et de recueillir ce qui surnagera.

RECETTE DU MÊME AUTEUR POUR FABRIQUER LA COULEUR VERT-BLEU AVEC LE VERT-DE -GRIS.

Le vert-bleu se fait en prenant 1 quarteron de beau vert-de-gris, que vous mettrez en poudre, et 1/2 quarteron de tarte de Montpellier qui soit blanc, que vous mettrez aussi en poudre. Après cela vous mettrez le tout dans un pot de terre vernissée contenant 1 pinte, vous y mettrez 3 poissons de bon vinaigre et le laisserez tremper 1 heure. Ensuite vous y mettrez de l'eau jusqu'à ce que le pot soit plein, et ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à 1/2 setier, ou sans

prendre garde aux mesures, jusqu'à ce que vous voyiez une petite peau frisée, tremblotante au-dessus du pot. Pour lors il le faut retirer du feu et il est fait. Vous le laisserez reposer dans son vaisseau jusqu'à ce qu'il soit clair au-dessus, et quand il le sera vous vous en servirez.

