torna all'indice

EDA sapere che, a nnoi, le fecce dei vini si colgano più nel mese di novembre e di dicembre che per altri tempi, imperò che allora si tramutano i vini. Il tartaro, o vogliam dir taso, si può cogliare a tutti i tempi purché le botte siano ben rasciutte; quelle, dico io, che vi sono stati gli vini lungamente dentro. Queste, rase dentro con un ferro, caverassene una crosta grossa doi o tre dita; e questo è il tartaro. L'operano colloro che fano gli vasi alla castellana, in cambi[o] di feccia, metendone però manco, ne l'accordo, che non fano della feccia, perché gli è assai più gagliardo. Le feccie si colgano quando si tramuta, como già si è detto; imperò che, levato il vino della botte, quella madre, che molti la chiamano cossì, mettesi in certi capélli fatti di tela grossa e rada, i quai, pieni che sonno, si metfano a scholare per córre quel vino che ne escie, il quale si fa, in bre[ve] tempo, perfetissimo acceto. Cossì scolate, le feccie si gettano su per i solai, o vogliam dir pianciti, che siano ben netti; quivi si lassino asodar tanto che, con mano, se ne facci pani. Fatto questo si lassi asciugar benissimo e, quando sarano bene asciutte, portensi fuori de la terra a brusciare, come sar[e]bbe lonfano un miglio, imperò che fanno un cativo puzzo, il qual, molti dicano che gli è atto a far spregniare le donne gravide. Posto adunque in un'aia, o vogliam dir luoguo spazzato, 600 o 1000 libre di questi pani ben sechi, vi si facci attorno un murello di pietre cogliendo in mezzo le dette feccie. Poscia, da dua o tre lati, vi si accenda il fuoco con legnie seche, levandone però tanti pani, che il fuoco affondi, che im poco tempo si vedrà ardare tutto il montone.

Questo usam noi fare sul partir del giorno imperò che, accesovi il fuoco, toniamo alle nostre case. Tornando la matina, ne levam tutta quella parte che troviam brusciata. La brusciata se intende tutta quella bianca; la nera racoziam noi insiemi accendendola di nuovo. Questa salvarne puoi in quei vasi di legnio ove venir sogliano i salami come tunina, sardelle e simili. Molti la servano in certi vasi grandi detti vittine: questo non importa, pur ch'ella staghi ben stretta. Avertiscasi, quando la si mette in queste conserve, se gli deve spruzar sopra alquanto di aqua, perché cossì ella si assoda tutta in massa e fassi migliore. Questo è quanto a me pare che si possi dire d'intorno alla feccia e quanto mostrarsi.

Molti forsi mi biasmarano con dire che prima dovea ragionar della fornace e del muodo di cociare di bestugio e puoi venire allo accordo de gli colori. Ai quai rispondo cossì e dico che mi conviene anco fare il marzacotto, il bianchetto, il zallo, il zalulino, il verde accordato e mil'altre facende per non rimanere (poscia che cotto che si harà di bestugio) con le mani a cintola. Acontentansi adunque che in questo mio secondo libro io insegni altrui tutti gli coloretti, il muodo di far le fornaci, le calcination dei stagni, diversi edifitii di mulini; che nel terzo puoi, con lo aiuto di Iddio, si mostrerà tutto il compimento de l'arte.

Ma puoi che habiam detto come si abrugia la feccia, mi par anco di dire come si abrugia il tartaro, de' quai a ragionato Dioscoride nel V libro. Et àcci insegniato il vero muodo di cogniosciare la feccia brusciata dicendo lo esperimento di cogniosciare quando l'è perfettamente abrusciata. È allora ch'ella si vede tutta bianca o vero di colore simile a l'aria, e che, toccandola con la lingua, par che abrusci. Questa a molte virtù. Il tartaro, o vogliam dir grepola, dice egli, ha in sé virtù solutiva, non ragionando altrimente del muodo di abrusciarlo. Usasi da molti cossì crudo, ben pesto, mangiarsi nelle menestre in cambio di agrume. Questo si abrugia in certi piatti grandi cotti una volta, possto alle bocchette sopra la volta della fornace, e allora è cotto quando ci è fatto tutto bianco. Questo operano le donne per farne gli lisci. Con questo si mandano via le machie de l'oglio dei panni. Ora, puoi, ch'habiam ragionato di ambedua la bastanza, per venire al marzacotto ci conviene ragionare della rena, la qual puoi accordaremo con detta feccia. La rena, la migliore che si trovi per tutta Italia, è quella di San Giovanni, luogo di Toscana. Non so s'egli è quello detto da frate Alberto, nella sua Italia, il monastero di Valle Ombrosa. Bene intendo, da coloro che vi vano per la rena, ch'egli è di qua da l'Arno vicino alla Terina. Basta che questa rena si ha per la migliore imperò

che l'è bianca, luccida come argento, pesante e chiara e netta. Questa si cava al pie' d'un monticello et è detta iena da San Giovanni. Evene di un'altra sorte che viene dal lago di Peroscia, ma non è cossì bianca né cossì lustra; però non mena gli colori così bianchi come l'altra. In molti luoghi non si adopera né l'una né l'altra. Vinegia ne ha, alle volte, ma per il più operano di una sorte che vi va da Udene, la quale è di color rosso. Il simile fanno in Padova. In Verona usano certe pietre tonde, bianche, che rotte, parano dentro di argento e dicano che sono di marmo; e questo me si fa verisimile perché vi si vede sentilar dentro un certo luccido appunto come fa nel marmo. E da molti ho inteso io che il marmo serve in cambio di rena in quest'arte. In Corfù, per quanto mi dicano coloro che vi hano lavorato, operavano certe pietre rosse, luccide, pessante, e queste cavavano a' pie' di una montagnia viccino alla marina. Questo basta.

Veniamo allo accordo per fare il marzacotto. Ma prima che io faccia questo, vi voglio avertire che di tutti gli colori ve ne poro dua insiemi, e talora tre, secondo gli ussi. E perché m'intendiate per sempre, eccovi lo esempio: intendasi sempre la feccia brusciata. Faremo cossì e diremo: per il marzacotto pigliasi lìvare 30 di rena e lìvare 12 di feccia. Molti sonno che fano altramente, cioè lìvare 30 di rena e lìvare 10 di feccia. Adunque, tutte le volte che si troverano doi numeri o ver tre, l'un dietro l'altro, intendasi, di quel che vien prima nominato per l'instessa riga, accompagniarsi col suo numero dissotto, di là dalla linia che calla per traverso. Et acciò che m'intendiate meglia, il primo accordo sarà la littera A, il secondo sarà la B, et il terzo, esendoci, sarà la C, come qui:

	A	B	C
Rena	Ib. 30	30	30
Feccia	Ib. 12	10	11

Eccovi adunque il mu[o]do et l'ordine che teremo nel parlar dei colori, brevemente racordandosi che, per la linia della rena, il variar del peso è quel numero a Ilei de rimpetto et il simile alla feccia; e questo si può acresciare secondo la quantità che l'huomo ne voi fare, como a dire: se 30 voi 12, '60 voi 24, cossì per gli altri. Fatto questo peso, mistasi bene insiemi sopra un solaio ben netto e, se vi fosse alchuna massa di feccia assodata, amacasi con una pietra. Poscia, fatone diligente amistione, metasi de[n]tro ai bocali, o vogliam mezzi, cotti o crudi che non importa, e questo si cuocia come si ragionerà.

MUODO DI FARE IL BIANCHETTO

Pigliasi quella quantità di stagnio che huom vole, e questo voi essare per il migliore stagnio fIandrese, e fondasi in una cazza di ferro. Molti lo fondano in una pigniatta e dicano che vien più puro. E, cossì fuso, si versi in un cattino di legnio et habbiasi un pestel, pur di legnio, con il qual si rimeni presto presto prima ch'egli si assodi, et il stagnio si convertirà in cénare. Altri sogliano fare questo con una [pezza] di lino e fanno cossì: pigliano una pezza di lino nova, grossa, ben soda, che sia larga più di un buon palmo per ogni verso; di quella, preso tutt'a

quatro i capi in mano, fanovi versar dentro il stagnio fuso. Poscia, ristretta la pezza a guisa di volerne trar sugo, con l'altra mano disotto la fregano, o vero, fermatala sopra una banca, la rimenano benissimo che fa il medesmo effetto e meglio. Pigliasi puoi un piatel bestugio, sopra il quale stendasi un foglio di carta, e sopra vi si versi dette cénare andandole slargando cossì con mano, per il piatello dove è la carta, imperò che, quanto più elle fìano strate, verà più bello il bianchetto coprendolo con un altro piatto che sia rotto in dua o tre luoghi acciò il fuoco vi g[i]ochi cocendosi come si dirà.

MUODO DI FARE IL VERDE

Pigliasi pezzi di rame vechio e questo meTasi in un mezzo, o altro vaso, e si cuocia come si dirà, che nel vaso troverassi il rame brusciato. Il miglior rame abrusciato, recita Dioscoride, è quello che è rosso e che, tritandolo, si rasemba al cinapro. Imperò che il nero è più abrusciato di quello che se gli bisognia. E vole che, per abrusciarlo, si tacci strato sopra strato, con solfo et sale; in un vaso ben turato mettasi in la fornace. Questo è un uso che molti lo servano et è perfetto. Questo, cossì abrusciato, macinasi e dipingasi, che verà verde. Chiamasi, ne l'arte, ramina, altri rame adusto. Di questo se ne fa il verde accordato, come a dire: pigliasi

	A	B
Antimonia	Ib. 1	3
Ramina	Ib. 4	6
Piombo	Ih. 1	2

Intendasi sempre, nello accordo di tutti gli colori, che i menierali vanno pesti e ben misti insiemi, quegli dico, da pestarsi, come verbigratia, in questo pestasi l'antimonia e la ramina, perché il piombo va brusciato.

Non si usa già brusciarlo como recita Dioscoride nel V [libro], imperò ch'egli vole che il piombo sia sutilmente laminato, poscia di quello ne sia fatto strato sopra strato con solfo, per fin che si empia il vaso; il qual mettasi al fuoco e, como il vaso è infocato, voi egli che si mescoli con una vergetta di ferro tanto che tutto si converta in cenere che non ne resti parte alchuno; cosa molto diferente da l'uso di quest'arte come si vederà al suo luogo. Egli, altr[ov]e, sì parla dell'antimonia dicendo: il stimmi, over stibio, è quello che è splendidissimo e lampegiante, e quello è del buono che non ha in sé né terra né sordidezza alchuna. E’ne, di questo, la mimera in quel di Siena et se ne trova in la Marema in quel di Massa, ma il migliore per quest'uso è quello che vien di Vinegia.

MUODO DI FARE IL ZALLO

Togliasi teraccia o vogliam rugine di ferro, e la migliore è quella che si coglie d'intorno all'ancore delle navi; questa cuociasi in un vaso bestugio che sarà migliore. Molti sogliano infocarla e poscia spengiarla in urina, e cossì dicano ch'ella si purga. Molti sogliano fare, come si è detto del rame, con il solfino che vien bene

	A	B	C
Feraccia	Ib. 1/2	2	1/2
Piombo	lb. 1,1/2	5	2
Antimonia	Ib. 1	3	2

Molti vi sogliano menare un poco di feccia, poi stratasi in un piattello sopra un foglio di carta, e cociasi come si ragionerà. Io non mi credo che fia di bisognio andarvi replicando quello che già vi ho detto una volta, sì delle dose come del preparargli e del pestargli, con la diligenza e chura che se gli deve havere; per questo andarò abreviando il dire.

MUODO DI FARE IL ZALULINO

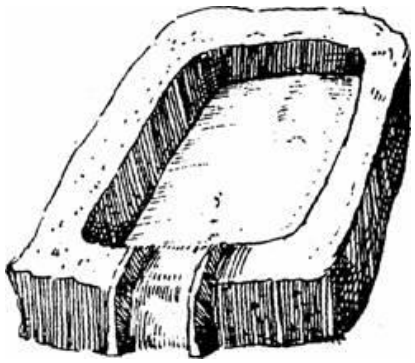
	A	B
Antimonia	lb. 1	2
Piombo	lb. 1, ½	3
Feccia once una	On. 1	1
Sal comune once una	On. 1	1/2

Eccovi tutti gli colori composti che si fano in quest'arte: gli naturali che si adoperano, e la zaffara, da noi detto azurro, et il manganese. La zaffara vien di Vinegia e la bona è quella che

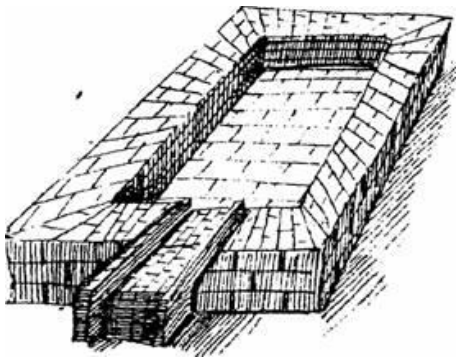
ha del tannè violato. Questa si cocie cossì, simplicemente; et operasi, perciò, cruda e cotta. Il manganese se ne trova abondantemente per questo felicissimo Stato et in diversi luoghi per la Toscana. Questo è notissimo per tutto Italia, et operasi per tutto ove si lavora di vetro. Tutti gli colori sopra detti si devano guardar dalle polvare e dall'altre broture. Ora, per ragionare di diversi colori, convienmi formare un fornello di reverbaro. Fatto questo veremo puoi allo accordo del piombo e del stagnio. Puoi trataremo di diversi colori che si usano in diversi parti d'Italia, come a dire quegli di Vinegia e di Genova, che sono un accordo medesmo. Puoi tratarasi del bianco del duca illustrissimo di Ferara malamente detto bianco faentino. Trataremo dei colori della Marca, della Cità di Castello e della maiolica e sua fornace. Ora eccovi il muodo da fare il fornello.

COME SI FA IL FORNELLO DI RIVERBERO

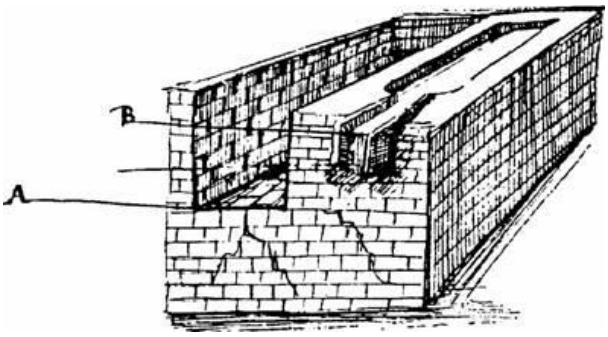
Gli è da sapere che il fornello di reverbero si fa la sua pianta di madoni larga 3 piedi e lunga 5; e levasi dal teren, soda, di alteza di doi piedi. Poscia, quivi si comi[nci]a il vaso, là dove si tiene il fuoco, il quale si fa largo un piede. Puoi alzasi, da tre lati, un altro piede. Quando si è giunto a questa, allora si dia prencipio di formar il vaso dove si tiene il stagnio. Questo usam noi di fare di pietra la qual chiamasi tufo, che è una sorte di pietra che si taglia facilmente. Questa, dico, operano i fabri, pesta, per saldare i ferri. Di questa facciasi un concavo quadro che habbi fondo di quatro dita. Il concavo sia largo meglio di doi palmi, a ben che questo si rimette in colui che voi fare l'arte, perché, volendo far delle facende assai, facciasi il fornello magiore. Ma per non ragionare indarno vi ho voluto ponare qui il muodo della pietra, acciò capiate meglio il mio dire.



Di qua vi porò l'altro vaso fatto di matoni come qui si vede.



Mi riman di mostrarvi il fornello ellevato con il suo arco sopra, là dove gira la fiama del fu[o]co che, di riverbero, si trasporta là dove sta il stagnio; avertendo che la bocca del fornello, là onde si mette il fuoco, va alquanto più bassa di quella del stagnio, come qui si vede, che è quella nella quale termina la linia A; e la più alta dal stagnio vi termna la linia B.



Gli è da sapere che questo fornello non si mura con calcina, né con gesso, ma di una sorte di tereno al qual diciam noi sciabione; questo si adopera per far le forme delle campane. Molti sonno che il vaso dal stagnio murano co cénare, e molti con tanta cénare e tanta di detta terra, e sogliano amistrarvi dentro sterco di asino e borra; tutto che si facci doi o tre suoli di mattoni uno per il contrario de l'altro; e gli ultimi, dove si deve fondare il stagnio, siano ben lissi nelle giunture e ben piani di sopra via.

Vi ho posto qui di nuovo la fornacetta, o vogliam dir fornello, a ffine che meglio con l'ochio si veda quello che non si può esprimare cossì con la penna.

Già si sa che la bocca più bassa è quella dove va il fuoco e quella più alta v'àvi il stagnio. Tra le quai non vi va muro più alto che si sia il parapetto o della pietra o de' matoni. Fatto tutto questo habiasi un ferro fatto in questa guisa:

Questo chiamasi, ne l'arte, il trainello da stagnio imperò che, con questo, si spinge inanzi il stagnio fiorito come si dirà. Questo basti in quanto al fornello. Veniamo alle calcinationi. Accendasi il fuoco di legnie seche et scaldisi talmente che, postovi dentro il stagno, si fonda subbito. Fusso, lassisi cossì tanto che vi si vegghi far sopra una pelle e quella, poscia, alquanto elevarsi e fiorire. E quando il stagnio fuso fia tutto pien de quei fiori, allora allora, con quella pala churva di ferro, si spenghi apresso il muro dalla banda di dietro.

Ma prima che io vadi più oltre, vi voglio accordare il piombo e ‘l stagnio, perché il stagnio non va mai solo nel fornello. Facciasi adunque cossì: pigliasi

	A	B	C
Stagnio	lb. 1	1	1
Stagnio	lb. 4	6	7

Il primo accordo, che è uno e quatro, questo si fa di piatti o voglia[m] fiasche vechie; e potrebesi fare 1 e 5 quando i peltri fosserno buoni, dico che tenesamo di stagnio assai. Questo si cognioscie al suon chiaro et al stridore nel piegarsi. Il secondo B è di stagnio di massa che, s'egli fia del buono, si può accordare 1 e 7. Fatto un de questi accompagniamenti, mettasi nel fornello tenendo il muodo che si è detto per calcinarlo, mantenendogli sempre il fuoco uguale perche, se lo acresciesti, tornaria tutto in fusione.

Cossì se ne può calcinare quanto l'huom vole, acrescendo sempre i pesi, perché non se ne calcina mai 25 né 30 libre, ma 100 e 200; dicendo cossì: se 4 vol una, 20 vorà 5, e cossì se 6 vol una, 60 vorà 10, e cossì acrescasi. Io parlo per esempio imperciò che, tenendo questa strada, non si ererà. Lassasi tanto al fuoco questo mescolamento di piómbo e di stagnio che, fiorendo e spengendo col ferro sempre il fiorito sul muro, egli si converta tutto in cénare. Et allora che la cénera fìa bianca, overo alquanto zalletta, cavasi in un caldaio di rame ben netto et asciutto. Molti, per far fiorire più tosto il stagnio, sogliano gettare nel fornello alchuni pezzi di solfino, che non mi spiace. Questo ne l'arte chiamasi stagnio accordato, ancor ch'egli fìa più piombo che stagnio. Nel medesmo muodo si abrugia il piombo, né vi è altra diferenza che il piombo. Fuso ch'egli è, sempre si maneggia con il trainello, fin'a tanto che, rottogli la fusion cursiva, egli si converte tutto in cenere. Fatto cossì, e ch'el suo colore habbia del rossigiante, si cavi e questo adimandasi piombo abrugiato. Ora ragìonaremo di accordare il stagnio per il bianco alatato. Passi cossì:

	A	B
Stagnio di massa o vogliam dire fiandresco	Lb. 35	40
Piombo	Lb. 100	100

Usasi il medesmo muodo in calcinar questo che si è detto di sopra, con il suo fuoco temperato, avertendo sempre havere i stagni et i piombi boni, perchè in questo importano assai che ne gli altri non fa cossì. Tenendosi tal strada harassi il stagnio delicato.

PER sino ad ora habiamo parlato de gli colori che si usano nella Terra di Durante, ora ragioneremo di quelli della città di Urbino, benché tra questi è poca diferenza, imperò che buona parte de gli mastri che lavorano in Urbino sono della Terra di Durante. Trataremo de quegli della Città di Castello, della Marca et di molti altri luoglii per non inanellare di quanto si è promesso. Io non ragionerò dello accordo al fornello perché gli è tutto uno, né meno vi starò a pporre molti accordi per non intrigare altrui il pensiero di quello che non bisognia. Chi vorà investigare intorno allo effetto degli mettalli, sciema o creschi nei pesi che vederà, se'l stagnio fa bianco, se'l piombo fa lustro, e ciò che fa l'antimonìa e la feraccia; che cossì già fece Alfonso illustrissimo di Ferara quando egli ritrovò il bianco allatato, malamente oggi detto bianco faentino. Questo basta.

[COLORI] A L'URBINATA

Marzacotto	A	B	C
Rena	lb. 20	30	20
Feccia	lb. 10	12	20

Zallo	A	B
Piombo	lb. 7	2
Antimonia	lb. 5	1, on. 8
Ferraccia	lb. 3	1

Zalulino	A	B
Piombo	lb. 6	3
Antimonia	lb. 4	2
Feccia	lb. 1	1
Sale	lb. 0	½

Verde accordato	A	B
Piombo	lb. 3	3
Antimonia	lb. 2	2
Ramina	lb. 6	3

COLORI DELLA MARCA

Questi variano assai dal nostro uso; imperò ci convien fare nuovo accordo al fornello:

		A	B
	Stagnio	lb. 1	50
	Piombo	lb. 6	100

Zallo

	Piombo	lb. 6
	Antimonia	lb. 5
	Ferraccia	lb. 3,1/2

Zalulino

	Piombo	lb. 6
	Antimonia	lb. 4
	Feccia	lb. 1/2

		A	B
Marzacotto			
	Rena	lb. 4	12
	Feccia	lb. 1	10
	Sale	lb. 0	3

COLORI CASTELLANI

Marzacotto	A	B
Rena	lb. 30	30
Feccia	lb. 10	9

Zallo	A	B
Piombo	lb. 5	3
Antimonia	lb. 8	2
Ferraccia	lb. 3	1

Zalulino	A	B
Piombo	lb.1, 1/2	3, 1/2
Antimonia	lb.1	2
Feccia	on.1	1
Sale	on.1	0

COLORI ALLA VENETIANA

Ci conviene di nuovo accordare al fornello: pigliarasse

Stagnio	lb. 30
Piombo	lb. 100

Molti mettano 33, altri 35. A questo non vi si dà altra reghula che quella dell'esperienza, perché, come vi ho detto, sta in colui che maneggia l'arte, e spesso la necisità sforza. Perché alle volte, havendo un mastro messo nel fornello 100 libre di piombo, credendo haver stagnio alla bastanza, pesato il stagnio, si trova solo 28 libre di stagnio, e per non stare a cavare il piombo del fornello, accorda 28 e 100, e mancandogli 2 libre in questo accordo, crescieranne dua onde al mulino, di stagnio, sul marzacotto; come a dire: marzacotto lb. 12, stagnio lb. 10 e on. 2; ecovi le doi once che vi si agiongano di più.

Marzacotto

Rena	lb. 12
Feccia	lb. 10
Sale	lb. 3

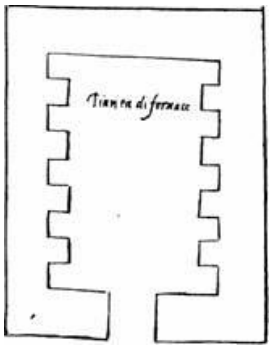
COLOR SENZA COPERTA

Marzacotto

Feccia	lb. 20
Rena	lb. 40
Azurro	on. 8
Ramina	on. 4

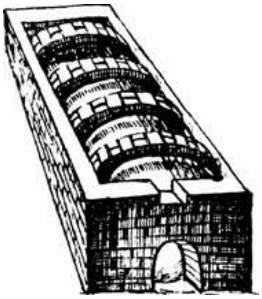
Gli è anco da sapere che in questa città operano spesse volte la cénera di levante, la quale è perfetissima, anzi, dico, troppo gagliarda, perché dove noi mettemo 30 di rena e 12 di feccia, essi mettano 30 di rena e 9 e 8, e per infino a 7 di cénera. Cossì fanno anco agli accordi dei coloretti, come a dire nel zalulino va 3 di feccia, e loro mettano 1, 1/2 e 1 di cenere. Molti usano, per fare il zalulino che sia in tutta bellezza, metarvi alquanto di tutia allesandrina, che è molto ottima. Per la Marca usano mettare nel zallo alquanto di bolo arminio, e fa assai bon servitio.

Ma puoi che habbiamo insegniati il mu[o]do di far i colori con i suoi pesi, gli è di neccesità fare la fornace e quella cuociare di bestugio. Qui si vedrà come si cuocie il marzacotto e gli altri colori. Le fornace adunque, la più parte, dico io, si fanno di matoni crudi, a guisa di camerette; vero è che una parte ne viene sotto terra, e questa è quella dove stanno le bragie. Dico che vien cavata sotto da un piede o un piede e mezzo. Se ne fanno de grande e de piccole. In Vinegia, ne ho veduta una io, in casa di messer Francesco de Pier del Vassaio della Terra di Durante, larga 10 piedi e longa 12, dico di sopra dalla volta, quella del piancito, et havea tre bocche dove si dava fuoco, ma questa non fa al proposito nostro. Quelle che usam noi si fanno 5 piedi larghe e 6 alte et altritanto lunghe, e 4 piedi alte sotto gli archetti. Ma per dimostrarvi diligentemente come ellesi fano io ve ne formerò qui la sua pianta:



In quest'altra faccia si mostrerà la fornace ellevata fin alle volte, puoi il suo piancito con diversi usi. Eccovi adunque la pianta con le prese dei suoi archetti.

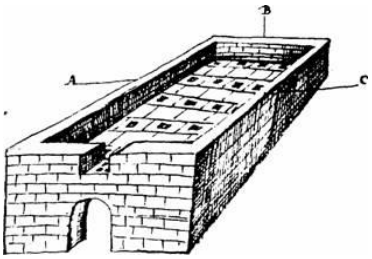
Ecovi la fornace elevata persino a gli archi, là dove si fa il pianato per il quale si tiene diverse muodi.



Molti gli mattoni, che vano da l'un arco e l'altro, cavano da tutt'e dua le bande, come il presente là dove passa la linia A:

Quai ragiunti insiemi, lassano di aperto un foro perfetto, come qui, e questo si fa per gli saglimenti del fuoco.

Altri sogliano far questi salimenti con lassare gli mattoni alquanto uno discosto da l'altro, e questo è più in usso, come in questa fornace qui pianata si può vedere:



Ora mi resta mostrarvi la fornace intiera, poscia brevemente trattar dello infornare e de cuociare, e di compire gli coloretti.

Ora eccovi la fornace intiera con le sue vedette, che sono quelle quatro fenestrine che si vegano sul muro a man destra andare in là, con i suoi scioratoi, che sono quelle 9 aperture che si vegano sopra la volta.

Qui non riman di fare altro che ragionare dello infornare.

UOI che habiam fatta la fornace convi[e]nci ragionare del muodo dell'infornare, e questo passaremo brevemente. Farassi adunque, apresso il muro di dietro alla linia B, un filo o doi di mezzi crudi che siano ben sechi. Questo si alzi per infino alla posta della volta; più qua puoi, che sarà suopra l'arco, vi si facci un fil di case piene di lavori sutili, avertendo che, tra gli mezzi e le case, vi rimangano gli andamendi del fuoco; non si vadi tant'oltre con le case ch'ei si turino. Alzato il filo delle case, al pari de l'altro, Ieghesi con alchuni pezzi di coppi, o vogliam pianelle, pigliando la posta della volta da tutt'e dua i lati; i coppi o pianelle siano cotte. Fatto questo, tolgasi piatei duzinali grandi et acconciansi a quatro et a sei per volta, voltando i piedi a un de' lati della fornace e, cossì per ritto, se gliene ag[i]unghi tanto che si riempi per insino a l'altro lato. Più qua puoi, sopra le case, vi si può mettare un altro fil di case da saliere, o vogliam tazzine. Gli vachui che rimangano se

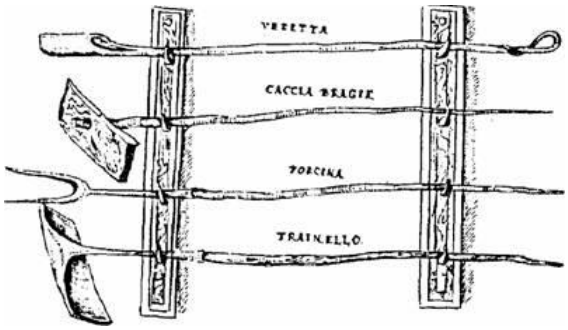
riempano con schudelle et altri lavori. In questo l'arte a di bisognio dello ingegni e del giuditio. Tenendosi questo muodo empasi tutta la fornace. Gli è anco da sapere che li coloretti, ben pesti et asset[t]i come già si è detto, si mettano dentro alla fornace nei suoi piatti, su, viccino alla volta, per il primo tratto. Fatto questo, chiudasi l'uscio o vogliam dire bocca della fornace con pezzi di mattoni, lassando una bochetta un palmo lontan da la volta. Puoi habbiasi sciabione ben mollo e ben rimenato. Poscia, con mano, cuoprasi tutta la bocca murata, chiudendo tutti gli apperti, lassando solo quella bochetta che vi ho detto. Parimente chiudonsi le quatto vedette che son sul muro a man destra, delle quale si ragionerà al cuociar di fenito. Queste, dico, rachiudonsi con mattoni dandogli sopra detta malta, sì che non spirino. Cuoprasi puoi gli 9 scioratoi che si veggano su la volta; questo fassi con piatelli o vero pezzi di coppi, a ffine che il fuoco habbia alquanto di esito.

Or non ci riman solo mettare sotto il marzacotto. Piglionsi quei vasi che si empierno di rena et di feccia, come in questo nel suo ragionamento. Questi, dico, si mettano sotto la fornace, appogiati al muro di dietro, e acconciansi un sopra l'altro. Fatto tutto questo, con il nome di Iddio, pigliasi un pugnio di paglia, con il segnio della croce accendasi il fuoco, il qual con legnie ben seche vengasi inalzando pian piano per insino alle 4 ore, e dipuoi creschasi; però con avertimento, perché, se bene non vi sono lavori ferriti, cresciendo troppo il fuoco, gli lavori si piegano e vengan frogni, e cossì non pigliano puoi il bianco. E tengasi il fuoco cossì che la fornace si vegga bianca, cioè tutta infocata; e quando ella harà hauto viccino a dodici ore di fuoco dorebbe, secondo la ragione, essar cotta.

Gli è anco da sapere che, là viccino alle sei ore, le bragie di tutte le legnie che vi si sonno arse si troveranno su la bocca della fornace.

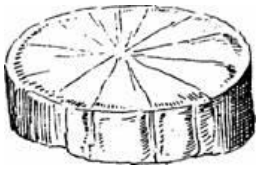
Allora togliasi quel instrumento detto il cacciabragia, che è un asse largo un palmo e longo dui, forato in mezzo, posto in cima di una pertica. Con questo, dico, imbratato con malta, spengosi ananzi le bragie fin sul muro di dietro, slargandole bene per tutti i lati. Fatto cossì ragiungasi le legnie al fuoco, alzandolo como prima. Non si facci, perciò, sì gran cattassa di legnie che si turi tutta la bocca della fornace, ma tengasi quest'uso, che sempre rimangili un palmo di bocca vota. Cotta ch'ella sarà, tolgasegli il fuoco e, di là a un'ora, s'ella ti pare fredda assai, cavagli tutte le bragie di sotto; e questo fassi con un trainello di ferro della grandezza del cacciabragie, con il suo manico, o vogliam dir chiola, di ferro, lunga un braccio, cavigliato al sommo di una pertica, la quale se imbratti con malta per conservarla dal fuoco.

Cavatone le bragie, quelle ramortonsi butandovi sopra un pochetto di aqua a guisa di coloro che adaquano gli orti; puoi manegionsi con una pala di ferro, acciò quel umido penetri per tutto. Questa chiamasi carbonella, la quale si adopera l'inverno accendendovi il fuoco; si tiene sotto il banchetto da dipingiare. Alchuno non mi imputi se io non ho fatta la coperta, perché si può operare della cruda per questa volta. Or ecovi di qua la vedetta, il cacciabragie, la furcina e il trainello.

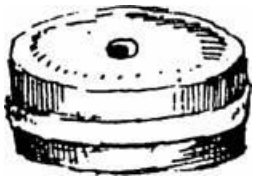


La fornace di qua vi porò con il fuoco, con la sua murata dinanzi, acciò più facilmente se intenda il mio parlare. Fatto questo vi pianterò di più sorti mulini, accordaremo alla pila, ragionarasssi de pistar il marzacotto, feniremo gli colore e diremo brevemente alchune cose della maiolica di oro, del muodo del cogliare li colori macinati, alchuni remedii alli bianchi che si riscaldano.

Ora che vi ho mostro la fornace et il dar fuoco, mi resta ragionare de gli mulini, e prima dirò quello che si usa nel Stato dello ill.mo et Ecc.mo di Urbino, mio padrone, puoi ragionerassi del muodo di molte città. Gli è adunque da sapere che li mulini da li colori, dico per questo Stato, si fanno tutti a un muodo e quasi tutti di una pettina; vero è che la migliore di quante se ne possi operare è la focaia, e la corgniola, che qui non si ha, la più dura. Questa racogliesi per certe fiumane; poscia, di più pezzi, se ne forma un tondo in muodo ch'egli sia piano dalla parte di sopra e facciasi confrontar bene nelle comisure; il ch'è fatto con calcina, rena e gesso mescholato insiemi; fatta una fossa sotto terra un doi piedi, nella se incastri una tinella di legnio, o voglia[m] mezza botte, di quel giro che si vorà fare il molino; poi vi si murino le pietre con il detto calcistruzzo.

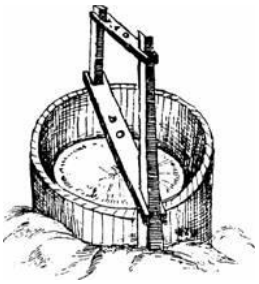


Quel giro magiore è il letto del mulino, vo' dir le pietre comesse che cossì devesi murare nella tinella. Questo piccholo è il suo macinello; per il che, s'egli fosse di pezzi, circondasi di un cerchio di ferro come qui si vede:



Poscia, allato alla tinella, mettasi doi legni squadrati, un rempetto a l’altro, tutti dua di una misura; e questi caccionsi un 4 piedi sotto il tereno, e siano di legniame duro, che non si fracidi; puoi, tra l’un legnio e l’altro, incastrasi un asse che pigli l’orlo della botte in nuodo ch’ei si possi levare e porre. Parimente, alla somità dè detti legni, che sarano un 2 piedi più alti della botte, fermavisi un altro

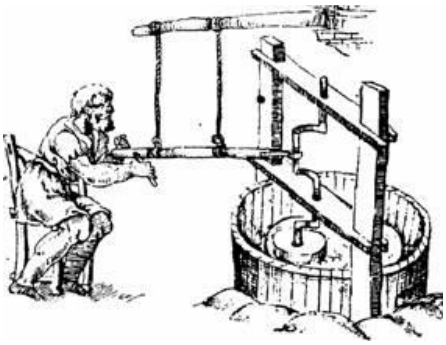
asse incastrato come il primo, et siano forati nel mezo di rimpetto, come qui si vede:



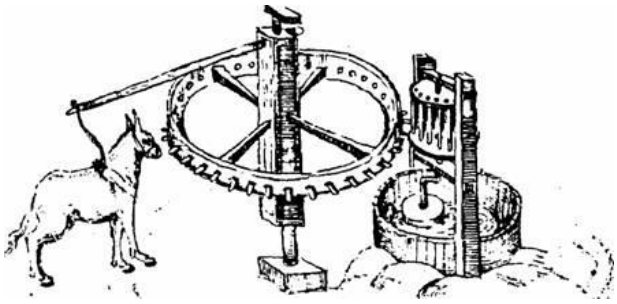
Nei quai fori mettasi un pal di ferro grosso quant'un'asta di picca, piegato a questa, guisa:

Quel dritto del pal signiato A, vadi ne l'asse di sopra al suo A; l'altro dritto, corispondente a quello sigillato B, entri ne l'asse di sotto al suo segnio; l'altro dritto che avanza di sotto, signiato C, entri tre dita nel macinello, il qual sia forato ma non che passi, et il suo foro sia in muodo che il palo vi entri latin latino, come di qua si vede.

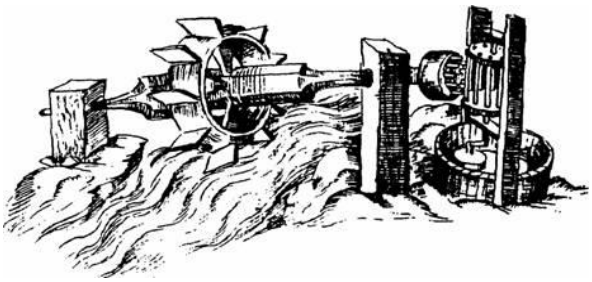
Ora eccovi tutto il mulino con gli suoi instrumenti:



Come si harà ragionato di alchune sorte di mulini, veremo al compimento de li colori. Gli è da sapere che molti di questi si fanno dove è comodità di aque corive; molti, dico, se ne fanno che si avolgano con un cavallo o somaio, altri si fanno che il macinante sta im piedi, come si vederà. Gli è anco d'avertire che quella tinella non sta cossì scoperta quando vi son dentro i colori, ma chiudesi con alchuni pezzi di asse, acciò le polvare non vi caschino dentro.

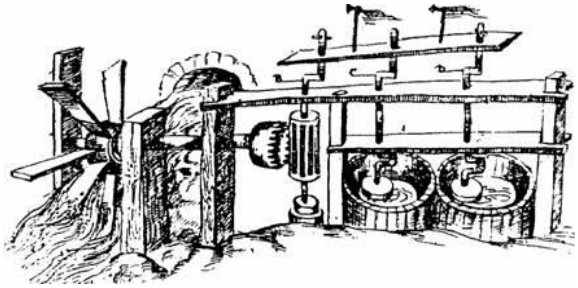


Di questa sorte da l'asino, non è gran tempo che ne era uno in la patria mia, il quale si è puoi abandonato per la morte del padrone. Molti dicano ch'egli era un util mu[o]do e che li colori si macinavano ottimamente, che non è di poca importanza ne l'arte.

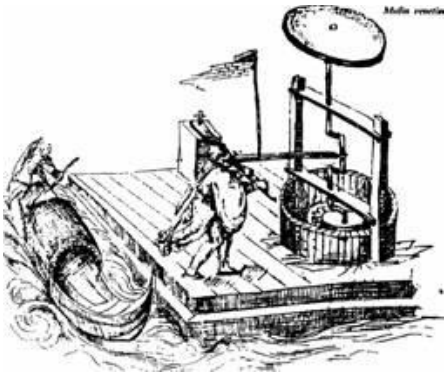


Ecovi il mulin da l'aqua. Questo è molto mirabile in questo esercitio, perche egli stilla i colori e, quanto sonno meglio macinati, tanto son di più utile, di più sparagnio e vengano di più perfetione al fuoco.

Un quasi di questo andare ho veduto io in Fuligni, città di Roma, ma di più bello ingegnio, cosa degnia di consideratione, imperò che un solo rocchetto macina doi mulini che, chi la va ben considerando, il medesmo faria di 3 e di 4. E tutto questo fa quel asse di sopra, dove entra il pal del rochetto B e gli pali de gli mulini C e D; imperò che voltando, il rochetto tira l'asse a sé con quel torto che è nella sua gamba. Tirando, tira ambedua i pali e, rispengendosi puoi, fa dar la volta al macinello di tutt'a dua li mulini, come qui si vede:



Ora mi resta mostrarvi l'uso de gli mulini di Vinegia, che non è molto diferente dal nostro. Egli vi hano di più una rota di asse grave, fitta nel palo del macinello, e il macinante sta im piedi; altro non vi è. Questo anco intendo farvi vedere:



Nisciuno non mi biasmi se io ho messo al mulino un huom vestito di una veste con maniche a comie, perché gli è da sapere che, sì come questa città è libera signiora e regina di se medesma, parimente liberi di ogni sorte di vestire possano andare tutti coloro che vi stano; per il che si agrandiscie la magnificenza della città e per ciò è lecito andar vestito con manice a comie, a bergamaschi, a sensali, a fachini et ad ogni sorte di generatione; e che questo sia vero si vede in fatti, ch'è magiore, per quanto mi è stato detto da un messer Francesco Bondumieri, il numero de gli forestieri che vano vestiti cossì che non è de li gentil huomeni citadini et artigiani di Vinegia; ma questo a noi non importa.

Veniamo, puoi che habbiam ragionato de' mulini, allo accordo de' colori. Cavasi il marzacotto di sotto alla fornace, che si troverà nei suoi vasi fatto duro come una pietra; levasegli gli vasi di attorno con una martella di ferro, netandolo ben dai cocci.

Fatto questo, pestasi dentro la zocca, o vogliam mortaio grande di pietra, che sia cavato più di un palmo e mezzo, con un palo di ferro, o vogia[m] dir mazzo ferato, come qui si può vedere:

Pesto, cavasi della zocca o vogliam mortaio, con una schudella e mettasi nel crivello e stacciasi, rimetendo nel mortaio quelle parti più grosse, che avanzano nel crivello, a ripestare. Cossì si facci di tutti gli marzacotti. Questo sia il suo ordine per sempre. Ora, pesto e stacciato, se ne pesi 30 libre, puoi si metta in una mastella e con acqua si lavi e lassasi cossì alquanto riposare. Poscia gettasi quel aqua e metavesegli 12 (libre] di stagnio comune del primo accordo A, e cossì insiemi si mettano al mulino a macinare. Qui si trattarà di tutti gli bianchi accompagniandoli con le sue coperte.

BIANCO COMUNE

		A	B	C
Marzacotto	lb.	30	32	31
Stagnio	Ib.	12	12	11

La sua coperta	A	B	C
Piombo	lb.17	16	8,1/2
Rena	lb.20	20	10
Feccia	lb.12	13	6
Sale	lb.8	9	4

Questa cuociasi come si dirà puoi et pestasi e macinasi come si è detto del bianco.

BIANCO URBINATO

	A	B	C
Marzacotto	lb. 12	30	12
Rena	lb. 12	5	12
Stagnio	lb. 10	12	20

La sua coperta

Rena	lb. 30	30	20
Piombo	lb. 20	20	12
Feccia	lb. 13	12	16
Sale	lb. 6	12	8

Altramente cruda.

Marzacotto	Ib.	12
Piombo	Ib.	10

Questa si macina cossì.

BIANCO DALLE SCHUDELLE

Marzacotto	lb.	20	30
Stagnio	lb.	16	17
Piombo	lb.	0	1

Questo è un colore che si da a quelle schudelle da contadini, le quai non si dipingano né si copertano.

BIANCO DENTRO

Marzacotto	lb.	15
Stagnio	lb.	4
Piombo	lb.	2

Questo si da dentro a gli boccali, a gli albarelli, et a tutto il lavor chupo. Io credo havervi condotto tant'oltre ne l'arte, che tutte le volte che si ragionerà di marzacotto voi intenderete ciò che è marzacotto: che è quello accordo fatto con la rena e con la feccia. Et anco quando si dirà del stagnio, intendasi stagnio accordato con piombo al fornello.

Ora mi bisogna trattare di un'altra pratica e convienni compire il bianco del duca di Ferara, dipuoi si ragionerà di tutti gli altri colori. È da sapere che, per fare il detto bianco, la rena da San Giovanni è la migliore, come si è detto al suo ragionamento60 e quando non si può haver di quella, togliasi quella del lago di Peroscia, lavandola bene.

Marzacotto ferarese

		A	B	C
Stagnio	lb.	6	1	7
Rena	lb.	5	5	5

Sale	lb.	3	9	9
Feccia	lb.	5	4	6

Fatta questa dosa, si mescholi bene insiemi; dipuoi habbiasi gli vasi da mettarlo, ma habiano hauto prima la terra bianca dentro, come si fa quando se invetriano, acciò ch'egli spiccia dal bestugio. Puoi mettasi a cuociare come si fa l'altro marzacotto. Cotto che gli è, conciasi dal bestugio et pestasi. Pesto, pesasi et ragiongasegli tanto stagnio del suo accordo e tanta rena, como sarebbe a dire: il marzacotto pesto pesa lb. 24, agiognie lb. 24 di stagnio e lb. 24 di rena, e per ogni 10 libre di questa quantità, giognie una di sale, che tutto questo pesso sarà 72, che vole lb. 7 di sale. Questo rimista insiemi e recoce di nuovo e, volendolo macinar cossì senza ricuociarlo, levagli il sale. Questo bianco si fa im più muodi, come qui vederassi:

Marzacotto ferarese.

Rena	lb.	20
Stagnio	lb.	10
Sale	lb.	6

Al mulino.

Marzacotto	lb.	10
Stagnio	lb.	16
Rena	lb.	10

Questo a me piacerla solitamente ricotto, come si è detto de l'atro, ragiungendovi alquanto di sale. Eccovene di un'altra sorte:

Accordo al fornello.

S[t]agnio	lb.	30
Piombo	lb.	100

Marzacotto.

Stagnio	lb.	10
Rena	lb.	12
Sale	lb.	6

Al mulino.

Marzacotto	lb.	2,1/2
Stagnio	lb.	2,1/2
Rena	lb.	2,1/2

Interviene a questo bianco come a gli altri colori, perché chi giognie e chi sciema; cossì questa varietà fa tutto di che l'arte si reca a magior perfetione. Ma bene e spesso il farlo venir bianco nascie dal buon governo de chi l'à alle mani, e sopra tutto io lodo il cociare doi volte il suo accordo.

COLORI DELLA MARCA

[Marzacotto].

Rena	lb.	4	12
Feccia	lb.	1	10
Sale	lb.	0	3

Al mulino.

Marzacotto	lb.	2	10
Stagnio	lb.	1	10
Rena	lb.	0	12

Intendasi che prima si cuoca il marzacotto, come si è fatto de gli altri. Io parlo cossì con pensiero che mi debbiate intendare tutti gli marzacotti. Come si dice marzacotto al mulino, se intende cotto, pessto, crivellato e lavato. Questo basti per sempre.

La sua coperta.

Rena	lb.	12	12
Agetta	lb.	10	7
Feccia	lb.	3	5
Sale	lb.	2	3

Altramente cruda.

Marzacotto	Ib.	12
Agetta	Ib.	10

Il suo zallo.

Piombo	on.	6	7
Antimonia	on.	4,1/2	5
Ferraccia	on.	3	3

Questo coci doi o tre volte, puoi agiogni un'oncia di piombo e mezza di antimonia. Pesta ogni cosa insiemi e recoci un'altra volta o doi.

Il suo zalulino.

Piombo	Ib.	4	1,1/2
Antimonia	Ib.	2	1
Feccia	Ib.	1/2	1/1

Bertino.

Bianco al mulino	Ib.	24
Zaffara	Ib.	0 on. 3

II bianco al mulino se intende il stagnio et il marzacotto acordato.

Azurino senza stagnio.

Feccia	Ib.	5
Rena	Ib.	5
Piombo	Ib.	2
Zaffara	Ib.	0 on. 1
Sale	lb.	0 on. 1

Di tutto se ne faccia marzacotto e cuociasi, puoi si pesti e macinasi, perche qui non va giunta di stagnio.

Puoi che io vi ho datto gli colori della Marca, intendo darvi quelli della Città di Castello, avertendovi che in questi, sì come negli altri, la esperienza et il longo uso ve insegnierà a ridurli a perfetion maggiore. Basta che questi son tutti sciguri e buoni; chi voi di meglio vadi filosofando nel cresciare e nel sciemar dei pesi, che mi dò a credare che Chorebo Atheniese, che ne fo inventore, facesse il medesmo; avertendovi che, quasi di tutti gli colori che io v'insegnio, vi fo di dua e di tre dose, come si vede nella sua divisione fatta per la linia che discende tra l'uno e l'altro pesso. Non vi amirate se ad alchuni va la rena, ad alenimi il sale, che, per dirla, son usi diversi, tutti nati dagli pensamenti de gli huomeni; simil voglie nascierano a coloro che manegiarano l'arte.

COLORI CASTELLANI

Marzacotto	Ib.	9
Piombo	Ib.	3

La sua coperta.

Marzacotto	Ib.	8	8
Piombo	Ib.	4	5,1/2

Questa è un'altra pratica, imperò che a questo non vi si adopera stagnio, et è di bisognio, per far questi colori, havere una sorte di terra che vien da Vicenza; né gli so trovar altro nome che terra bianca o ver terra visentina. Questa si macina come si fa il bianco. Macinata, s'invetriano gli lavori da crudo, puoi si cuocano una volta, ma che non siano troppo cotti; habbino più tosto un poco del crudo; puoi se invetriano con il detto bianco, ma diasi suttile.

Il suo azurino.

Bianco	lb.	6
Zafferà	lb.	1

La sua coperta.

Piombo	lb.	2
Rena	lb.	1

COLOR FULIGNATO

Marzacotto.

Rena	lb.	50
Feccia	lb.	15

Al mulino.

Marzacotto	lb.	12
Piombo	lb.	5

La sua coperta.

Marzacotto	lb.	12
Piombo	lb.	7

Questo si da su la terra bianca come il castellano.

BIANCO DA RAVENNA

Rena	lb.	10
Feccia	lb.	10
Sale	lb.	2

Al mulino.

Marzacotto	lb.	10
Stagnio	lb.	10
Rena	lb.	20

La sua coperta.

Feccia	lb.	10
Piombo	lb.	10
Rena	lb.	20

BIANCO DA SCHUDELLE TONDE

Marzacotto	lb.	13
Stagnio	lb.	15
Rena	lb.	17

BIANCO DENTRO

Stagnio	lb.	12
Marzacotto	lb.	12
Rena	lb.	16

BIANCO DA PIATELLI

Marzacotto	lb.	15
Stagnio	lb.	10
Rena	lb.	15
Piombo	lb.	5

Gli è da sapere como molti colori si machiano, come verbigratia il bianco comune. Molti sonno che sopra 10 libre di bianco, accordato al mulino, mettano mezza oncia di zaffara. Ve ne porò qui più ordini brevemente.

BIANCO TENTO

Bianco	Ib.	10	20
Zaffara	Ib.	0 on.1/2	on. 3

II medesmo.

Bianco	Ib.	15	15
Zaffara	on.	3	5

Più chiaro.

Bianco	lb.	25	50	
Zaffara	on.	2	2	

Questo basta in quanto ai colori tenti, avertendo che sopra questo si dipinge e copertasi come l'altro bianco. Di qua vi poro diversi azurini.

AZURRINO

Bianco	lb.	15	15	20	
Zaffara	lb.	2,1/2	2		3

Azurrino senza stagnio.

Feccia	lb.	5	4
Rena	lb.	5	5
Piombo	lb.	2	3
Zaffara	lb.	1	1
Sale	lb.	1	1

Azurrino con stagnio.

Stagnio	lb.	12
Marzacotto	lb.	10
Rena	lb.	8
Azurro	lb.	3

Avertiscasi che dapertutto, ove va la feccia, i colori van cotti. Ora io intendo darvi alchuni neri, e dapuoi gli sbianchegiati che si usano per la Lombardia.

NERO

Rame arso	1	0	
Manganese	1	1	1, on. 3
Rena	6	12	12
Piombo	10	12	14
Zaffara nera	0	1	2,1/2

Molti gli cuocano, cosa che molto mi piace. Ora, volendogli machiare, levasegli il rame, può' machionsi versandogli sopra del bianco ferarese amisto con un poco di coperta, che verà ondegiante e bello. Eccovi gli sbianchegiati; avertendo che si adopera la terra da Vicenza, como si è detto dei colori castellani.

SBIANCHEGIATO

Rena	lb.	5
Piombo	lb.	10

Dipingasi su la terra bianca, cioè quando haranno hauto la terra da Vicenza, vo' dire con un stil di ferro di questa sorte:

e questa pittura chiamasi sgraffio.

COLORI DI VINEGIA

Fanosi in Vinegia quelle diferenze che si sogliano fare nei nostri paesi. Vero è che loro machiano gli cholori, e noi gli lassamo cossì bianchi; solemo machiarli ancora noi, ma non

tutti, et usamgli senza coperta. Gli loro coloretti, com'a dire il zallo et il zalulino, tutti sono quasi d'una sorte. Vero è che, in cambio di feccia, operano la cenere di Levante. Ora eccovi lo accordo al fornello.

Al fornello.

Stagnio	lb.	35
Piombo	lb.	100

Marzacotto.

Rena	lb.	12
Feccia	lb.	20
Sale	lb.	3

Al mulino.

Rena	lb.	12
Marzacotto	lb.	10
Stagnio	lb.	10

La sua coperta.

Rena	lb.	12
Piombo	lb.	8
Feccia, o vói cenere	lb.	7
Sale	lb.	3

Bertino.

Marzacotto	lb.	25

Stagnio	lb. 5
Zaffara	on. 1,12

Color senza coperta.

Marzacotto	lb. 30
Stagnio	lb. 25

Ecco che io vi ho posto di tutte le sorti di colori che mi sonno pervenuti alle mani.

Non intendo anco passare più oltre per fin tanto che io non vi ragioni della maiolica per quello che io ne ho sentito da gli altri, non che io ne habbia mai fatto, né men veduto fare. So bene ch'ella si dipingie sopra gli lavori forniti. Questo ho veduto in Ugubio in casa di un mastro Cencio di detto luogo, e tengano tal muodo in dipingierla. Lassano gli suoi luoghi dove la si deve ponare, che non vi danno alchuna sorte di colore, come sarebbe a dire che, facendo per esempio, farassi in un piatello una rabesca di questa sorte:

o vogliam dir grotesca, che a buona ragione quelle foglie andariano di verde, lassansi bianche. Tironsi solamente gli contorni e cociansi di fenito como gli altri vasi, poscia, cotti, riempasi quei bianchi di maiolica la quale si fa cossì:

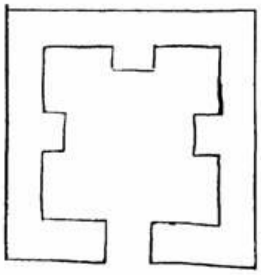
Rosso da maiolica	A	B
Terra rossa	on. 3	6
Bolo armimo	on. 1	0
Perette di Spagnia	on. 2	3
Cinabrio	on. 0	3

Con l'ultimo accordo B si mesti un carlino di argento calcinato. Macinansi tutte le cose insiemi, puoi mettasi in una pigniatta da un quatrino et empasi piena di acceto vermiglio, e

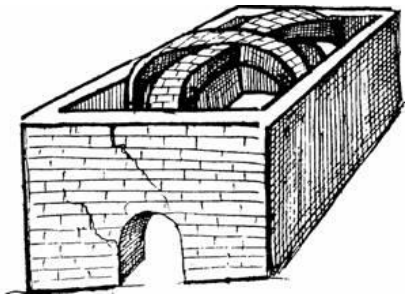
facciasi per fin tanto che lo acceto si consumi; puoi di nuovo rimacinasi con acceto et dipingasi. Dipinta, infornasi. E questo è molto diverso da gli altri usi, imperò che tai lavori se infornano in bocca, vòlto l'un su l'altro, come qui si vede:

senza operarvi altamente case; con questo, che sempre il primo si appoggi sopra una schudella bestugia, acciò il fuoco habbia gli suoi andamenti. E cossì, l'un sopra l'altro, si venghi empendo tuatta la fornace; la quale è tanto diversa dall'altre quanto è il muodo dello infornare e del dipingiare. Questa ha solo doi archi ove le altre ne hano 4 e 5 e 6. Gli suoi archetti son posti in croce, cioè uno traversa dai lati, e l'altro si diporta alle dua facci: alla prima et a l'ultima. Ella ha solo quatro saglimenti da fuoco, un per cantone. Sopra gli suoi archi si forma, a guisa di un anfiteatro, un vaso di tutto giro; e questo fassi di sciabione, e sia di tal grandezza che il suo corpo tocchi, anzi si appoggi, a tutt'a quatro le faccie della fornace, lassando le saglite del fuoco libere senza impedimento alchuno. Sia dapertutto forato il vaso, sì che passi da l'una banda a l'altra, acciò il fuoco che si va dilatando per lo attorno del vaso, entri tutto quel calor più sutile lambicandosi per detti bugi. Questa ha solo una boccha, e per questa si da 'l fuoco. Ella se inforna di sopra como si fanno gli matoni. Il dar del fuoco e vario da l'altro muodo, sì come ella è varia in tutte le sue parti da l'uso de far vasi.

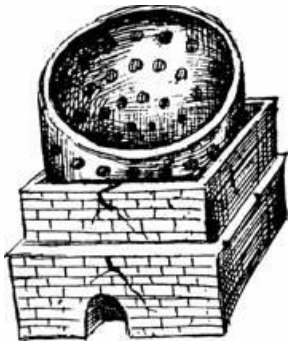
Ma, prima che io raggioni di questo, intendo mostrarvi la sua fornace. Eccovi la pianta.



Molti sono che le fanno senza fondamenti; anzi, dico, le soglian fare nei palchi delle case, serate sotto bona custode, perché hano, per secreto importante, il muodo di fare la fornace; e dicano che tutta quest'arte consiste in questo, e io, per bene e merito di coloro che mi han dato questo secreto, vo' cercare, meglio che saprò, mostrarvi tutto quello che io ne sento senza adullarvi.

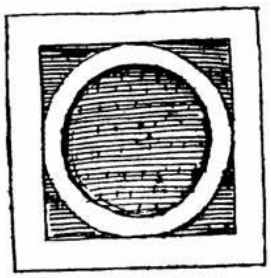


Ecco che vi ho posto la fornace ellevata per insino a gli archi. Mi resta mostracela con il suo vaso, il quale è questo che quivi si vede:



D'intorno al quale si deve considerare che, nei quatro capi de l'angulo, formandovi il giro perfetto, vi rimangano quatro t[r]ianguli, li quai vano apperti: e questi sonno gli salimenti del fuoco.

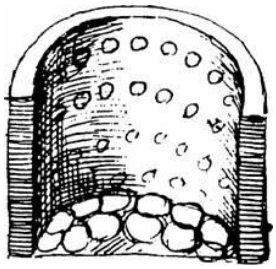
Ma perché m'intendiate bene, io vi porò in dissegnio il mio ragionamento.



Vedete adunque il presente quadro, che è appunto il quadro della fornace; vedetevi i' giro perfetto del vaso che vi va dentro: ecco che, in fra il muro et il tondo, vi rimangano quatro triangoli che vengano a essare i quatro salimenti del fuoco del quale vi ho di già ragionato. Io prosupongo oramai essare inteso.

Né perciò mi voglio restare che io non vi mostri, in disegnio, il muodo dello infornare e la fornace con il fuoco. Puoi trattaremo del suo cuociare, de' mu[o]do del cogniosciare i lavori cotti, et il suo burnimento.

So che vi de' racordare che già vi ho detto che se infornano, gli lavori di maiolica, su le schudelle tonde bestugie. Et ora, qui, mi è parso formarvi la mettà del vaso con un giro di schudelle in fondo, acciò meglio, con l'ochio, si capischi il mio parlare.

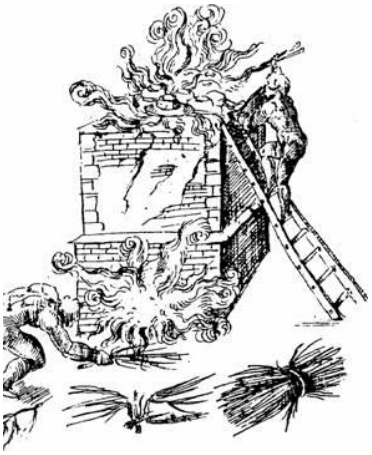


Questo è il muodo che si deve tenere nello infornare, senpre voltando gli lavori un sopra l'altro. Gli è da sapere che queste [fornaci] si fanno piccole, como sarebbe a dire 3 piedi

per ogni verso o ver 4; e questo aviene perche gli è arte fallace che, spesse volte, di 100 pezzi di lavori, a ffatiga ve ne sono 6 buoni. Vero è che l'arte in sé è bella et ingegniosa, e quando gli lavori son buoni paiano di oro.

Solo di 3 sorte colori si fanno in questa, cioè: oro, argento e rosso. Chi vi vole altro colore pongavegli prima, alla seconda cocitura, lassando sempre i campi per la maiolica.

Puoi che vi ho condotto sin qui, gli è da sapere che, infornato che si è, con il nome sempre di Iddio benedetto, se gli accende il fuoco, e questo acresciesi a poco a poco como si fa a gli altri vasi.



Le sue legnie siano palli, o vogliam rame di salci, ben seche e sciutte. Con queste si facci 3 ore di fuoco; il che fatto, che già la fornace comincierà a mostrare un non so che del chiaro, allora habbiansi ginestre o vogliam spartio, como reccita Dioscoride, ben seche e stagionate, e, lassato le salice, facciasegli un'ora di fuoco di queste.

Fatto ciò, con un paio di moglietti, levesi un saggio di sopra via. Altri sogliano lassare una vedetta da un de' lati, e per quella cavano un saggio, o vogliam dire un pezzo di vaso, et s'ella gli pare cotta a bastanza, alentano il fuoco, quando che no atendano col fuoco per fino al suo compimento. Fatto questo, lassasi fredare subbito. Fredda, cavonsi gli lavori e mettonsi a mollo in una mastella di rano di bucata o vogliam dir lessia. Puoi, con una pezza, di lana, sfregonsi a un per uno. Fatto questo, con un'altra pezza asciutta e con cenere se gli daghi un'altra sfregata, che cossì vi scuopriranno tutta la loro bellezza. Questo è quanto a me pare che si possi dire d'intorno alla maiolica e, parimente, a gli altri colori et accordi che si ricercano. D'intorno a quest'arte, per tanto, intendo far fine a questo mio secondo libro. Nel terzo et ultimo, sotto quanta brevità sarà possibile, si trattarà tutto il rimanente de l'arte.

Io cerco, pure in questo estremo della mia gioventù, liberarmi dai lacci d'amore, e faccio como fa l'uccello che ha dato dei piedi nelle panie, il qual credendo liberarsi, ve si avolge con l'ale e con le piume. Ecco che per fugir l'otio, padre di amore, ho già messo insiemi i dua primi libri de l'arte del vasaio. Accostandomi alquanto alla solitudine, et èmi intervenuto quello che intervien bene e spesso a coloro che son feriti, imperò che, esendo stati molti mesi alle mani del valente cerusico, parendogli esar liberi, lo licentiano e, risanata la piaga, senza fenir di churarsi, im poco tempo si fa magiore. Questo, dico, è intervenuto a me, perché, quanto più ho cercato levarmi da gli pensieri amorosi con accordare un piombo et un stagnio, ne l'animo bene e spesso le membra proportionate della mia bella amata andava accordando; né collore sapeva io trovare, per lustro, per

fiamegiante ch'egli si sia, che alle sue belle chiome di oro asomigliare si possi; né vi è negro che alle belle ciglia di lei non resti inferiore. Gli occhi suoi, divini, con quel di allegro e di grato ch'entro vi si vede, mescholato con una certa venerabile maestà, non ha di mestier somigliarsi ad altro che ai sentilati raggi del sole. Quando io venia allo accordo del duca di Ferara, che somiglia l'argento, appresso alle morbide braccia et alla delicata mano di lei, parevami questo, negro, ruvido e rozzo. Io non so trovare, insoma, arte, ne di diligente orefice, né di perito zoelieri che, gionta al somo di ogni eccelenza et di ogni pregio, ne l'animo recar mi possi quel contento che fa il suo dolcissimo e mansueto riso; lasso stare il santissimo pudore, la gravità dello andare. Quivi ciaschun potrà vedere che in van Plinio, con la oppenion dei magi, scrive la lucerta morta ne l'urina humana restringiare amore, e simile effetto fare il sterco delle columbe con oleo beuto. Se io tutto il fonte di cupidine bevessi, il qual fa, secondo scrive Mitiano, deponar amore, per riscontro surbendo un sorso di luce stilante da gli occhi della mia bella donna per la strada del core, più di potere harìa in me questo poco che quel molto. Or vedete ove mi va la mente e quant'ella sia fatta lontana dal primo intento! Guai a colui che in gentil donna sa cogniosciare non pure tutte quelle parti che io vi ho detto, ma solo una certa humanità, vera calamità de' virtuosi. Rimovasi in questo il neffando rimedio della bella Faustina, rimovasi le potion' d'Avicenna per ristringiare il sangue corotto, sprezonsi le incantationi di Alfesibeo et di Didone, perche, in vero, ogni cosa è nulla. Amore fa che l'huom non ubediscie a chi prudentemente il consiglia: egli ti nutriscie sempre in speranze et im piacer' dispiacevoli, et datti il van dissiderio per guida e per duce. E tra tutto questo io non so cogniosciare il più bel stato di quel d'amore. Cossì, Dio mi presti gratia che, vòlto l'amor mio ver' la sua bontà, possi haver tanto di tempo in questa vita che io conoschi me medesmo; perché allora, conosciendo gli vitii miei, riconoscierò l'unigenito suo figliuolo per mio Redentore; al qual sia gloria ne' seculi de' seculi.