



RA tutte le cose che si ricercano in quest'arte, il tenere i colori netti et havere buon ochio al fuoco mi pare che sia di gran consideratione. In questo nostro terzo et ultimo libro, adunque, tratteremo l'ordine che si deve tenere in cociare e macinare tutti li colori.

Gli è da sapere che il bianchetto va cotto una sol volta; e quello ch'egli non viene al primo fuoco, malamente viene al secondo né al terzo. Questo molti lo lavano in questa guisa: subito che hanno cavato il bianchetto della fornace lo votano in un cattin di legnio, che si tiene apposta, ben netto e pulito; fatto questo si amezza di aqua. Habbiasi puoi un pestel di legnio, o vogliam una pietra tonda che sia ben dura. Lavato ben prima il detto bianchetto con l'aqua, poscia lassatolo riposare, gettasi via que[l]l'aqua. Puoi con la pietra, o vogliam pestello, fregasi bene per quel cattino; il che fatto diligentemente, raggiungavesegli de l'aqua; poscia si coli per il suo staccio, perché a tutti gli colorette si tiene un stacciuolo da per sé per non machiare l'un con l'altro. Molti sono che lo macinano sui porfidi de gli pittori a muro, che vien meglio assai et è di più sparagnio. Molti lo macinano nella piletta, la quale vol essere di pietra ben dura, di grandezza di un crivello, et habbia più di quatro dita di concavo.

Qui dentro si macinano tutti li colorette, e questo si fa con un'altra pietra della par durezza, larga un palmo, grossa più di quatro dita, come si vede qui in mezzo a questo mio disegno:



Qui dentro, adunque, si mettano gli colori, ai quai, fermato il macinello sopra, avvolgasi attorno con ambedue le mani, calcando, e facciasi cossì tanto che 'l colore venghi morbido a guisa di unguento. Poscia vi si versi sopra un boccale di aqua chiara, dapuoi, con una schudella invetriata, colgasi quelle parti più sutili che fan torbida l'aqua. Questo farassi cavandone que[!]l'aqua che vi si mese chiara, salvandola nel suo boccale, sopra il quale sia il suo staccio. E quello che non si può far con la schudella facciasi con una spongia, rimacinando sempre quelle parti che rimarano dentro alla piletta.

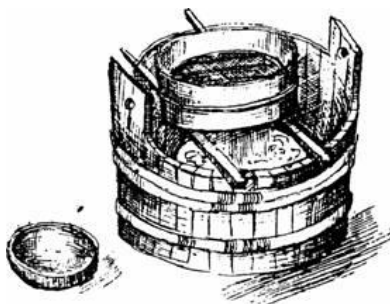


Puoi di nuovo colgasi fin tanto che si feniscie di macinare tutto. Quest'ordine si serva per tutti li colorette.

Ora io vi dirò delle loro cociture. Il verde accor[d]ato si cuoce doi o tre volte; il zallo, cotto che si è una volta o doi nel piatello, cavasi e mettasi in un mezzo, e quello si cuopra con terra. Doppuo' se gli facci un foro per mezzo la bocca in detta terra e mettasi a recuociare di nuovo in luoco ch'egli habbia del fuoco la sua bastanza, imperò che, quanto più fuoco ha, tanto è meglio. Il simile facciasi del zallulino; ma se per caso havenisse che alla prima cocitura alchuno di detti colori colasse, che spesse volte il fano, e cossì non sariano buoni, pistasi tutto il color colato e pesasi, poi raggiungasi seco altratanto del suo accordo e mettasi a ricuociare come prima, tenendo sempre un ordine per regula ferma. E cossì vi averà a bbene di tutti li collori.

DEL BIANCO

Quando harete messo il bianco al mulino macinasi tanto che l'aqua che è nel mulino resti torbida un pezzo; perche allora quella parte di bianco macinata starà di sopra con l'aqua, la qual sarà commo latte. Allora vi si versi de l'aqua assai; può' habbiasi una mastella grande sopra la quale siano posti doi bastoni con una staccia di sopra, como qui si vede:



Dipoi, con una schudella grande di legnio, larga un palmo, cavasi que[]l'aqua del mulino cossì torbida versandola nella staccia sopra la mastella, lassandone tanto nel mulino che basti per macinare; e cossì si facci del rimanente. E quando ti para che il detto colore sia macinato tutto, versa il mastel con tutto quel che già colasti, nel mulini. Quivi da' duo volte, puoi lo cava tutto e, quel che non si può fare con la scudella, facciasi con la spongia, qual si deve tenere per questo uso. Questo muodo di macinare devesi tenere per tutti gli colori che vanno al mulino: tanto la coperta commo gli altri.

Qui è da sapere che molte volte gli bianchi si riscaldano, e questo si cognoscie che crescano nella mastella facendo di sopra una schiuma, come vediam fare alle aque che cascano da l'alto e non si riposano. Quando intervenga questo, pigliasi una bona schudella di vin cotto e gettavisi sopra, rimistandolo, che non harà mal nisciuno. Altri vi orinano, altri vi mettano il sugo de narancie, altri il mèle stemperato in urina. Tutti questi sono bonissimi rimedii. Ma puoi che si è ragionato del muodo del macinare, ci resta insegnar de invetriare gli lavori, e questo si farà con ogni brevità.

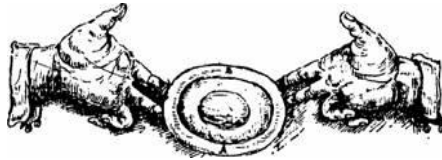
MUODO DA INVETRIARE

Cavati che si harà gli lavori della fornace, che saranno cotti una volta, sortisconsi, cioè sceligasi tutte le sorti da per sé, e questi, con una coda di volpe o di bue o di cavallo, spazzolisi dalle poi vare diligentemente dentro e di fuori. Il che fatto cossì di tutto quel numero che si vole invetriare, sciemata l'aqua della mastella fin sul collore, rimenisi ben con la schudella di legnio e con mano, acciò le parti più gravi vengano a levarsi per l'aqua et amstarsi con le più ligiere. Et sarà fatto questo allora che, cavando la mano della mastella, la man resti vellata ugualmente.

Poscia pigliasi un schudelino bestugiuo, spazzato, et affondasi nel detto bianco, cavandolo subito. Puoi con un ferro si scuopra fin sul bestugio e, se il bianco vi par grosso quanto il taglio de un de quei cuori da far guanti, allora egli starà bene; esendo più grosso, mettavesi de l'aqua e, s'egli fia più chiaro, lassasi possare e puoi cavasi de l'aqua; o vero se invetria alchuni lavori da duzena di poco prezzo, fin tanto che, facendo il saggio con il ferro, como già si è detto, si vegghi che il bianco sia grosso il suo dovere.

Allora pigliansi lavor' sutili, tenendo sempre maneggiato il colore con mano, et si attuffano ivi. Gli è anco d'avertire che ci sonno di molti lavori che, per essar posti ne l'infornar vicino alle bocchette per dove saglie il fuoco, son frogni. Questi non se invetrian, perché da quella banda non pigliariano il colore. Gli è anco da sapere che molti lavori si attuffano nel collore e molti si invetrian con la schudella.

Tutti gli lavori sottili si affondano nel bianco, e parte di duzinali, como a dire tazze, schudelle alla foggia e scudelini. Tutti gli altri puoi se invetrian con la schudella, avvertendo che quegli che si bagnano nel collore si cavan subito; poscia stratonsi su per una tavola come meglio piacerà a colui che gli piglia. Qui è da sapere che tutti gli lavori sottili s'invetrian con tutt'a dua le mani; non che si pigliano con tutta la mano, ma con le somità de l'indice e del medio, ponendo l'una man de rimpetto e l'altra, como qui si vede:



Puoi, dal lato A, si attuffano e dal lato B si cavano, tenendogli vólti per ritto acciò si scholino.

Le tazzine e gli schudelini e 'l lavor piccolo se invetria con una man sola, tenendo sempre l'altra nella mastella a mistare il collore nel quali si affondano gli lavori, come già si è detto. Il lavor duzinal chupo s'invetria con la schudella, tenendolo per il piede con la man manca, como di qua si vede:

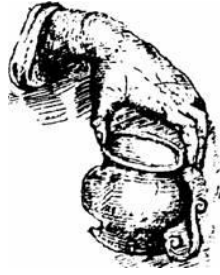


Poscia, con la man ritta nella quale habbiasi la schudella, vi si versi sopra il collore, tenendo senpre la man del boccale svolta ver sé. Puoi, nel versarvi sopra il bianco, si volghi dua volte attorno, che cossì se invetrierà da per tutto.

Gii bronzi antichi, e certi albarelli sottili, si affondano nel bianco facendogli pigliare il color dentro e di fuori. Tutte le sorti de gli piatellami s'invetrian con la schudella, tetendo un poco alquanto a la man china da un de' lati del piatello e svolta ver' sé, et, versandovi sopra il collore, si svolghi per il contrario di quel ch'ella si tenea; il che fatto, fermasi la schudella nel mastello, e con l'indice, fregasi per attorno l'orlo levandone il collore, perché, lassandovello, si attacarebbe nello infornare.

Ora mi riman dirvi como se invetrian gli lavori chupi dentro. E da sapere che il collore che si da dentro al lavor chupo, como a dir boccali e mezzi, si tiene in un bigoncio; del qual sciemato l'acqua alla bastanza, habbiasi un mezzo longo, tondo da bocca, e questo, attufandolo nel collore, empasi per sino al mezo.

Il che fatto, con la man manca si pigli il boccale o altro, nel collo vicino alla bocca con tutt'e cinque i deti e, tenendolo cossì sopra il bigoncio, vi si versi con l'altra il bianco dentro. Versato, subito con impeto, si rigetti il detto collore nel bigoncio perché, nello affretarsi in voliere uscir del vasso, l'aria che vorebbe intrare rispinge il collore indietro, e cossì egli si dillata per tutto il concavo.



Gli è d'avvertire che, in invetriandosi, sempre il collore se ingrossa; perché essendo egli più grave de l'aqua, l'aqua viene a essare surbita più del bianco. Vengasi, de in mano in mano, facendone il saggio con un stil di ferro, como già si è detto; e che il collor se ingrossi, mettavesi alquanto di aqua, tenendo sempre questo ordine.

MUODO DI DIPINGIARE

Puoi che riabbiamo invetriato ci conviene dipingere, perché pochi lavori si lassano bianchi, massime di bianco comune. Macinati gli colloretti, come già si è detto, la zaffara et il manganese che sonno collori menierali, colonsi tutti per il loro staccio nelle schudelle tonde invetriate. Il che fatto, lassatisi alquanto riposare. Possati, se ne versi buona parte di aqua, lassandovene tanto che il collore habbia il suo dovere, che non sia né troppo spesso né troppo chiaro. Fatto questo, asset[t]onsi le schudelle su per il banchetto e dipingasi. Ma malamente si farà questo, se prima non si fanno gli penelli, né si passerà più oltre che ciò farassi.

MUODO DI FAR PENELLI

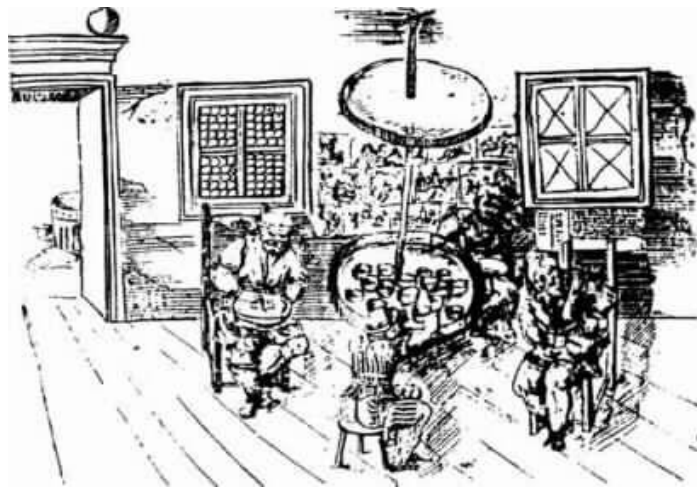
È da sapere che gli penelli si fanno di dua sorte di pelo: cioè di pelo di capra e pel di asino. De l'asino si toglie il pel dei crini e non di altrove; della capra si toglie di quello che ha per il collo et in certi luoghi, per le coste e per gli fianchi, tutto ch'egli sia lustro, dritto e morbido e che non habbia del fievole. Questo cogniosciesi quando, bagniate ne l'aqua e poscia piegato cossì con un dito, s'egli riman piegato ei non è buono, ma s'egli torna dritto nel suo stato, questo è del buono. Molti sonno che per fare gli penelli sutili, da dipingere gli istoriati, sogliano mescholarvi alchuni peli o vogliam dir mostachi di sorci, cioè quegli che se gli trovano d'intorno al muso. Fatto questo legonsi sopra un'asta di legnio, o vogliam dire scuota di penello, con un filo di acce incerato; e facciasì sì che la ligatura venghi colta nello avvolgimento delle accie. Molti sono che cuoprano questa ligatura con cera perché la diflende da l'aqua. Tagliasi puoi nella somità, lassandoli grossi e sutili come pare a chi gli deve operare. Ora questo è quanto a me pare che si possa dire de gli penelli.



MUODO DI DIPINGIARE

Il dipingere de' vasi è differente dal dipingere a muro, perché gli dipintori a muro, la maggior parte, stano im piedi, e questi, tutti stanno a sedere. Né altamente si potria dipingere, come si vedrà nel suo disegno, et il lavor che si dipinge si tien su gli ginocchi con un[a] man sotto. Intendo del lavor piano, perché il lavor chupo vi si tiene la man dentro, dico la man manca. Il lavor sutile si tiene in certe cattini di legnio, un dito maggiori de gli piatti. De gli lavori chupi si tengano con il piede sul ginocchio manco. Sotto a gli lavori sottili, cioè tra il cattino et il lavoro, vi si metta della stoppa affineche, volgendolo per dipingere, il lavor non vi balli dentro, et non si sgratti, imperò che il bianco è tenaro.

Si deve anco avertire che nel mettere gli penelli di una schudella in l'altra, molti sono che non lo comportano, como a dire il bianchetto, nel quale non si metta alchun penello; solo quegli che vi si sono statuiti da prima, e volendovene pur mettere alchuno, lavinsi benissimo, perché altrimenti il collore si machiarebbe. Il simile facciasi de gli altri; escetto il verde, nel qual si può mettere il penello dal zalulino, ma non già il penel dal verde nel zalulino, perché ci si farebbe tutto verde; ma il zalulino, melandolo nel verde, gli fa tanto servitio che, s'egli è di mala natura, rimedia alla sua malignità. Gli aviene anco che molti verdi menano il collore troppo denso; accascando questo, mettavesegli alquanto di bianco comune, intendasi nella ramina, non nel verde accordato, che questo non ha bisogno di aiuto. Un altro a veramente mi sovien dirvi; il quale è questo che, spesse volte, dipingendo,



[Sotto la finestra di destra sono leggibili i versi:] *Tu, gra[n] leone, il chui vallor si estende / sì dove nascie e dove more il giorno; / tu, in chui dico, la pace oggi dipende, / ras[s]erena, che puoi, la notte e 'l giorno. / Tu, con la santa man, guarda e diffende / l'afflita Italia d'ogni danno e scorno. / E non patir che l'empio, brutto mostro, / daneggi lei et il paese nostro.*

ne gli lavori si scuoprano certi calcinegli i quali, si si lassas[s]arno cossì, guastarebono gli piatti perché il bianco in quel luogo non vi si attiene. Questi levonsi con la punta di un cortello daendovi sopra de' bianco medesimo. E se per sorte, nel cavarlo, il lavor si passase dall'altra banda, e fosse lavoro d'importanza, faccivisi un tassello di un pezzo di piatto bestugio, che sia grosso al par di quello, e mettavesegli sì che non caschi dalla banda di sotto; puoi si ricuopra con il suo bianco da tutt'a dua i lati et dipingasi, che non si cognoscierà. Questo è quanto si può dire d'intorno al dipingere. Mi resta mostrarvi le miste, con le quai si fanno gli istoriati, e come le si pongano ai suoi luochi, acciò l'arte non manchi di perfetione.

MUODO DI FARE LE MISTE

Io so che sapete che tutte le cose che il magnio e sommo Iddio ha creato in questo mondo, per picciole e di poco prezzo ch'elle si siano, hano però, dico, particular virtù, le quai, se bene da noi non sonno intese, ne è cagione il nostro poco sapere e il poco pensare di accuratamente cercare le cose occulte; il che, se si andasse investigando et reiterando il poter loro, cose si ritrovarebbe non pensate, come già fece colui che pensò di accompagnare questi collori insiemi, per il quale accompagnamento se ne è cavato, oltre alla beltà dell'arte, utile grandissimo.

Pensò, costui, dico per tirare le figure e schizare le istorie nei vasi e per far tutto ciò che si fa di chiaro e schuro, accompagnare il zallo con alquanto di zaffara nera, como a dire:

		A	B
Zallo	on. 2	2	
Zaffara	on. 1/2		1, 1/2

Questo primo accordo si chiama mista chiara, che è lo accordo A.

Il secondo, di llà dalla linia, per lo acrescimento della zaffara, chiamasi mista schura. Con la prima si abbozza et ombra, con la seconda si ricaccia e refereniscie. E non havendo zaffara nera, tolgasi tanto della bona e tanto manganese, che farà il medesimo, inastando con il zallo. Per figiar un albore, le carni morte, gli sassi e certe strade alluminate facciasì questa:

Zallulino	on. 2	2
Bianchetto	on. 4	3

Per fingiate gli legniami e certe strade rossigiane e campire i sassi facciasì questa:

Zallo	on. 1	2
Bianchetto	on. 2	3

Per figiare il ciclo, il mare, gli ferri et altre cose facciasì cossì:

Zaffara	on. 1	1
Bianchetto	on. 3	2

Per fingiare gli terreni arati, le vie, le anticaglie e le pietre faciasi cossì:

Mista chiara on. 1

Bianchetto on. 2

Per fare i prati verdegianti, certi albarini precossi dal sole:

Zallulino on. 1

Ramina on. 2

Per fingiare gli capegli faciasi:

Zallulino on. 2

Zallo on. 1

Ecovi tutte le miste che si fanno in quest'arte; io ve ne ho fatto di tutte le dose: quello che non si usa, perché gli dipintori variano secondo il bisogno, e imperciò si fanno a caso. A me è parso darvene una regola ferma; facciansi chiare e schure come più piace al dipintore. Quest'arte non ha, per ancora, collore che venghi rosso, et io ardisco a dire di riaverlo veduto in la bottiga di Vergiliotto in Faenza, bello quanto un cinabro; ma gli è fallace, e questo si fa cossì: macinasi il bolo arminio con acceto vermiglio e puoi dipingasi sopra il zallulino che, se egli si abbatte a venire che'l fuoco non lo consumi, vederete un rosso in tutta perfetione, e lodarci che per questo si facesarno le case intiere. Questo basti in quanto al dipingere; mi convien dirvi come se invetria il bianco ferarese.

COME SI INVETRIA IL BIANCO FERARESE

Questo si pesta, staccia e si macina al mulino como gli altri collori, et invetriasì al medesimo modo, ma si da il doppio più grosso; et è d'avertire che, invetriato, scuopre certi bugetti piccoli che, chi gli lassase cossì, al cociare si farebono larghi. Per rimediare a questo, molti usano alargargli alquanto più con la punta di un cortello, poscia rachiudarli col bianco; questo è bonissimo rimedio, ma gli è troppo lungo. Altri vi dan su col dito e fanno riunire il bianco; questo è fallace. Io, per rimidiare a cciò, lodarei che si velaserno gli bestugi di un fiore di coperta che fosse bianca e ben cotta, e ben macinata; può', lassategli cossì per otto giorni rasciugare, invetriansì con il detto bianco. Altri fanno cossì con un detto, che l'uno e l'altro giova mirabilmente. Sopra questo si dipingie con zaffara nera et azurra, cioè: con la nera si tirano gli contorni e con l'azzurra si ombra, e dipingese gli con il zallulino e con il zallo e non con altro, avvertendo di dare gli collori netti e non molto gr[oss]i. Questo non vol stare invetriato e guardasi dalle polvare.

MUODO DI FARE GLI PIGNIATTI

Dapuoì ch'io son condotto al fine de gli collori, mi son disposto por dua estremi de l'arte del vassaio insiemi: cioè il più eccelente et il meno eccelente; dico il bianco del duca di Ferrara, che oggi è in tanto pregio, et il muodo da fare gli pigniatti o voglian dir pentole. Alchuno in questo non mi biasmi perché, se l'uno è fatto per tenere le vivande cotte e crude, e l'altro è fatto per cuocere le crude e conservar le cotte, sapete bene che il più delle volte gli tesori, o gli danari o gioie che dire ci vogliamo, si ascondano nelle pigniate; e puoi, se si ponesse l'oro vicino a l'oro, tanto sarebbe bello l'oro da man destra quanto l'oro da man sinistra; ma se vi poneste, per scontro, il ferro o il rame, acreschierebbe a se medesimo bruttezza sciemandosi il pregio, senza poter crescere vallore né bellezza al suo scontro. Di altra tale faranno questi dua estremi posti insiemi; l'un darà materia a considerare che un Alfonso illustrissimo, già duca di Ferrara, sotto il chui governo soggiacevano tante città, tante castella, tanti populi pacificamente, senza cognoscere molestia di alchuna sorte (come fanno anco oggidì, mercé della bontà d'Iddio e del saggio vedere del cristiano et illustrissimo suo figliuolo), si pigliasse per solazzo farsi fare in un luoco vicino al suo pallazzo una fornace da vasi, e cossì da sé, quel saggio signiore, si ponesse a filosofare d'intorno a questo; per il che ritrovò l'ecelentia de l'arte del vassaio, non deponendo però gli pensier' regi e le chure popolari. Più lode, meritamente, si convengano a costui che al gran Cesare ditatore, perche, s'egli era mirabile per scrivere, a ditare e leggiare ad un tempo, più miracoloso era costui che commo duca, commo padre, commo fratello, com'amico, in un tempo governava, soveniva e diffendeva tanti populi, sempre accrescendo la ducal maestà, parimente, in un tempo, sapeva rendar conto di tutte le arti. Non sciemerà adunque, il far de gli pignatti, la grandezza et il valore di sì ottimo prence, né meno oschurerà il candore di questo bianco. Ora eccovi como si fano gli pigniatti. Fanosi, dico, sul torno como gli altri vasi, puoi si cuocano di bestugio et se infornano l'um nell'altro; e vogliano assai manco fuoco dei vasi, perché gli suoi collori vano di piombo, como qui si vede:

Collor da pigniatti.

Piombo	lb.	3	21	20
Rena	lb.	2	7	8
Ferraccia	on.	1/2	lb. 1	1

Questo macinasi al mulino, cossì crudo, e puoi se invetria et infornasi. Di questo ve ne ho posto tre accordi; pigliate qual volete, che tutti son buoni.

MUODO DI COPERTARE

Dipinti che saranno li lavori, stratonsi tutti per terra in luoco netto e ben sciutto, et acconcioni su l'orlo, se nel dipingere vi si fosse levato niente di bianco. Puoi, agli istoriati, vi si dagga il zallulino su l'orlo; il che fatto, con il nome de Iddio, habbiasi la coperta cotta

bene e ben macinata, avvertendo, quando la si mette a macinare, di lavar bene il mulino. Puoi se gli sciemi l'aqua, ma non tanto quanto al bianco; lassasi più chiara, e cossì vi si attuffi dentro il lavoro como si fece a dargli il bianco tenendo l'ordine medesimo.

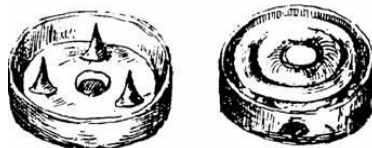
Qui avvertiscasi che, alle volte, sonno certi bianchi che si stacano dal bestugio nel copertarli. Quando questo intervenga non si mollano nel mastello, ma habbiasi una de quelle schopette da panni, e questa bagniasi nella coperta; puoi si spruzzi su gli lavori como fanno coloro che cimano gli panni, e facciasi tanto cossì che gli lavori dapertutto si cuoprano. Altro rimedio per ancora non so che si sia trovato. Fatto questo, se ne facci le bracciate, a cinque a cinque, e fermonsì su per le sue tavole, avvertendovi che, se bene io ho ragionato del mu[o]do del dare il bianco dentro ai lavori chupi, intendasi che prima siano copertati e puoi datogli il bianco dentro. Veniamo al mu[o]do dello infornare.

MUODO DE INFORNARE

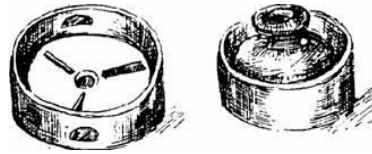
Prima spazasi benissimo la fornace, cavando disotto le cénare che vi restorno alla prima cotta, nettandola da cocci et altre broture; dopuoi habbiasi luto fatto di questa sorte. Pigliasi sciabione e questo si molli benissimo, puoi vi si metta dentro alquanto di cenere, sterco di asino, scaglia di ferro o vogliam dire di quella polvere che sta su per i ceppi delle anchugine; queste, mistate bene insieme, mettasi in una bassola o vogliam dir conca; dipuoi portasi sotto la fornace, e con mano, cossì grossamente, si stenda su per gli archetti, in muodo ch'ella vi resta alta un dito; puoi escasi dissotto e, col nome di Cristo Jesù, si cominci a infornare. Et facciasi il primo filo, come già si è detto, di lavor crudo e puoi, apresso, quello che sarà de rimpetto alla vedetta, prima al venire in qua, un filo di mezzi feniti, avvertendo voltare le mezze in muodo che si possi vedetare. Fatto questo, cominciassi a mettere le case da gli lavori sutili, avvertendo sempre di spianarle bene e menare il fil ritto in muodo che non s'impedischi le saglite del fuoco e che gli vasi feniti non si tocchino l'un l'altro, perché verebono attachati.

Sapiasi che tutti gli lavori chupi si sgrattino da boccha perché vanno infornati l'un sopra l'altro, e cossì si venghi infornando come nel cociare di crudo, accomodando sempre alle bocchette lavor fenito, da potere vedetare. E sapiasi che ogni piatto voi la sua casa, escetto le ciotolette e le schudelle alla venetiana, che ne va 3 e 4 per casa; avvertendo che tutti gli lavori se infornano im boccha, eccetto il bianco ferarese, che se inforna im piedi. A Vinegia, e quasi per tutta la Lombardia, infornano im piedi, ma a Castello e per la Marca di Anchona, im boccha, sui pironi. So che vi de' racordar che vi ho detto che gli lavori non vogliano toccare in luogo alchuno; or mi tereste per sciocho se non vi mostrassi che non se inforna però in aria.

Gli è da sappare che tutto il lavor strato va infornato sulle ponte, le quai vanno fatte di terra, piccole piccole come pedoncine da schachi, aguzze aguzze, che quanto più sonno aguzze son meglio. Di queste se ne metton 3 per casa e puoi pian piano, con diligenza, vi si volta il piallo sopra, come qui si vede:



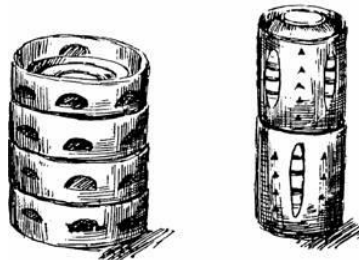
e accomodansi puoi nella fornace l'una sopra l'altra, lutto che il bestugio non tocchi il fenito. Questo è l'ordine di tutti gli lavori strali. Le confetiere, coppelle, tazzine e schudelle alla venetiana se infornano su gli tagli, perché hano l'orlo curvo, et imperò la sumità de l'orlo si viene a fermar sul taglio e non fa appiciatura, come qui vedrassi:



Le tazzine, come vi ho detto, ne vanno 3 e 4 per casa, imperò che lle case dove si mettano, lo comportano, per essare alte como la presente che qui si vede. E queste servano per infornare li bronzi antichi.



Infornando le tazzine o vogliam schudelle, in queste metonvisi li suo' tagli per quei bugi che vi si vegano, facendo sempre uscir le maniche per quella fessura, acconciandole talmente che non tocchino da verun de' lati. Accomodansi, ne l'infornare una sopra l'altra, che venghi alto il loro sopraonimento fino alla posta della volta, ten[en]do sempre il fil ritto como qui:



Questo è il mu[o]do dello infornare che si tiene dapertutto; la differenza è dello infornare im boccha e im piedi.

Ora non mi rimali far altro che racodarvi lo infornare im muodo che il fuoco habbia comodità de intrare per tutto; non accostando tanto i fili l'un su l'altro che il fuoco non vi giochi, perché ove verebbe cotta, ove no; e siavi a mente le vedette lassarle im muodo che l'ochio possi capire da un lato a l'altro della fornace, che questo è il bello infornare. Sopra le schiace si mettano i piatellami, sotto ai quai vanno le schudelle da mezzo orello, e sotto alle schudelle vano gli schudelini, pure che non si toccano nel concavo, perché l'orlo non importa che va sgratato, rempendo i vóti, di mano in mano, di lavor crudo.

E qua, più che al mezzo della fornace, facciasi un arco di schudelle tonde e tazze duzinali, chi le ha, venendo alzando l'arco como qui si vede:



Fatto questo et impita la forna[c]e per fin su la bocca, habbiassi, all'ordine, la coperta messa nei boccali; di questa se ne facci doi fili su l'archetto della bocca, dinanzi alla murata, e rimetavesegli li colorette, e sempre sul piancito, sul muro, alli cantoni, si accomodi il lavor crudo, e cossì nei vóti, che si harà sempre il bestugio per l'altra cotta. Poscia chiudasi e si daghi la malta alla murata, cuopronsi le bocchette di sopra coi piatelli, raseronsi le vedette, e spazzasi da bocca ligiermente.

MUODO DI COCIARE DI FENITO

Fatto tutto questo, porgonsi preghi a Dio con tutto il core, ringratiandolo sempre di tutto ciò ch'egli ci dà. Pigliasi del fuoco, havertendo però al far della luna, perché questo è di grandissima importanza, et ho inteso da quegli che son vechi ne l'arte e di qualche esperienza che, cogliendosi havere il fuoco sul combusto della luna, manca la chiarezza del fuoco in quel modo che manca il splendore a essa.

Nel fare imperò habiasegli avvertenza, massime facendo ne' segni aquatici, che sarebbe molto pericoloso: il che lassasi passare, racordandosi far sempre tutte le cose col nome di Jesù Cristo. Acceso il fuoco, hoperando sopra tutto le legnie seche e di legniamo dolce, acciò non menino le fiamme aspere, e questo si vadi crescendo appoco appoco come si fece all'a[ll]tra cotta; avvertendo di non lassare andare le legnie dentro alla fornace, perché il fumo facilmente vi potria far dano.

Puoi cacciassi la bragia a li suoi tempi, stendenla como si è ragionato, e quando gii harete dato vicino a 11 ore di fuoco, aprasi una delle vedette e guardasi como ella è chiara; e s'ella vi par chiara, smaltate tutte le vedette e guardate ch'elle siano di par chiarezza, e se l'ultima, allo andare in là, non vi paresse chiara como le altre, abassasi il fuoco dinanzi e facciassi che le fiamme entrino bene, sì ch'elle arivino alla parte men chiara; e s'elle non vi si ponno far andar cossì, aprasegli tutt'a tre le bochette della volta di sopra, che vedrete che il fuoco, sentendo l'esito, se ne andarà a quella volta. Fatto cossì, come ella vi para ugualmente chiara, lassate dar giù il fuoco; poscia adunatevi e guardate sotto la fornace se quella malta che già desti su gli archetti è colata. Vo' dire ch'ella habbia fatto certe colature longhe come dita, pendenti a guisa delle aque giacciate che vediamo il verno pendar da' tetti; e che la murata dinanzi si sia spicciata a tturno a tturno, e le bocchette di sopra siano fiorite di una certa cenere bianca. Questi sonno gli segni che la fornace è cotta, ma non ve ne state però a questo. Lassate dar giù alquanto il fuoco, puoi pigliate la vedetta, che è uno instrumento di ferro grosso quanto il dito aurichulare, lungo duo pas[s]i, in cima del quale vi è uria chiola alquanto maggior del ferro, entro la quale vi si mettano certi pezzi di legni di salce ben secchi, fatti apposta, detti gli stechi, o vero altro legniamo dolce. Et apperte le vedette, cacciavisi dentro questo ferro con il legnio nella somità, nel quale subito si accenderà il fuoco, e cossì potrete vedere gli vostri lavori come se gli havesti in mano. Cossì farete a tutt'a quatro le vedette e, se vi paresse che di dietro la non fosse ben chiara como ne gli altri luoghi, pigliate un fastel di pali o vero altro legniamo dolce che sia ben secho, e facetene pezzetti longhi doi palmi e larghi doi dita et andate gettandoli a quella banda della fornace per di sotto via, dove la non vi par chiara, fin a

tanto ch'ella si rischiari. Qui voglio darvi un altro avertimento, che mai non si facci tanto gran fuoco che non resti un palmo di bocca apperta; e quando la vi parà ben chiara e lustrante, alentasi il fuoco et aramortonsi le bragie ai suo' tempi, como già si è detto, racordandovi che sempre si cuoce del marzacotto et altri collori per poter lavorar per l'altra cotta. Qui non mi resta di far altro che mostrarvi diverse pitture che si fano nei vassi in diversi luoghi, e questo cercherò fare con ogni brevità. Ora eccovi, in questa prima faccia, di dua sorte pitture: cioè trofei e rabesche; nel lato medesimo, di dietro, un trofeo in altra guisa; per il suo scontro, nella faccia 67, una cerquata et una grotescha; al lato medesimo, dua sorte di fogliami; per scontro, alla faccia 68, frutti e fiori; a l'altro lato, foglia duzinale; alla faccia 69, a paesi; al lato medesimo, porcellane tirate; per scontro, alla faccia 70, soprabianchi e quartiere; al suo lato, groppi di dua ragioni; per scontro, alla faccia 71, a candelieri.

IL FINE