Istruzione pratica per il Regolatore particolare o Direttore d'una Filatura 1815

Boyer

Cinochi dell'Aspa di Filatura

Dentazione de' medesimi cioè

Grezzo a 14	Bagnone	denti N.° 39.	Bosco di Bomo
8/	Campanella	22	di Bomo o di ferro
41	Strella	22	Bosco di Bomo
10/	Campanella	29.	di Bomo o di ferro

Compro.° Regolamento per le Filature

Bmo m

Qualità de' Cochetti

Si procureranno Cochetti di buona qualità, ben fatti, che sieno, od abbiano del verosimile alli centurini, ben granili uguali in circonferenza di carta forte, non mancanti nell'estremità, particolarmente, che non abbiano gambe, che sieno a total loro perfezione fatti colorite se si può e non di color giallastro, ne men affarato.

Cernita delle flappo marcie & altre

Giunti questi in filatura pesati, e riconosciuti si riporranno sopra delle tavole, o puramente nelle ceste, e se in ceste, queste che non sieno non più della metà per maggior facilità; Indi si metteranno delle scegliitrici in quella quantità necessaria per dar sfogo a tal scernita, e queste che sieno al fatto, e se non sono al fatto usarle un'assoluta, e pazziente attenzione ad insegnarle nel modo, e maniera seguente

Cioè estrar dalli Cochetti buoni tutti li mezzi Cocchetti, sordi, macchiati per poco che sieno forati di natura gondii o fusettoni, come pure tutti quelli di color giallastro, tutta la flappa marcia, unitamente alla flappa più debole detta volgarmente Vescica ossia flappetta, con avvertire per fare con più prestezza e minor confusione che la flappa marcia e quella debole cioè Vescica queste si metteranno ambe assieme, e da per loro

Modo di cuocere li mezzi Cochetti

Indi quando ve ne sia un quantitativo di cotesti mezzi Cochetti si formeranno delle Cocc ed aspettando l'epoca che il forno non sia alquanto caldo si faranno cuocere con darli una piccola e tenera cotta, non per altro che per asodarli un poco la carta, acciò questi non sputino, e che possano resistere più all'Acqua ed alla sbattuta, mediante da questi si Cavera poca seta e la medesima sporca e molto diffettosa – Indi usciti dal forno si formeranno poi le sue stuffe si e come si formeranno alli Cochetti buoni nel modo e maniera che si descriverà a suo tempo –

Modo di far filare le flappe marcie crude

Riguardo alle flappe marcie e vesiche queste si fileranno crude, e queste sarebbe bene separar le più chiare dalle marcie e filar ciascuna qualità separatamente nel modo, che si descriverà a suo tempo, notando che le marcie affatto vogliono essere lavate sino a tanto che l'acqua esca chiara indi filarle da per loro come sopra

Modo di riscaldare il forno

Usata tutta la sopra detta servitù di scelta s'accenderà il forno (ben inteso che sia già stato acceso e riscaldato qualche giorno avanti, acciò il calore siasi già internato nell'interno d'esso) con metterli solamente un quantitativo di bosco moderato e nodrir detto fuoco sino a tanto che si vedano le fiamme a rovesciarsi verso ed in fondo del forno, e nelle mascelle di esso, e consorte detto bosco si spanderà il mucchio

di Bragia in rotondità, e nel mezzo del forno della larghezza poco più poco meno che sarà la rosa bianca nel volto del forno, e questa rosa quando il forno è bastantemente caldo deve essere della larghezza in rotondità circa la metà del volto d'esso; Indi di lì a dieci o dodici minuti si prenderà una butta col suo manico lungo e proporzionato, si raccoglierà e radunerà tutta la bragia vicino alla bocca del forno, e poi si lascierà cotesto mucchio circa dieci minuti in detto sito, acciò il calore si possa maggiormente concentrare ed eguagliarsi per tutta l'estenzione del forno; Indi si prenderà l'istessa butta e si getterà detta braggia nel tombarello suo recipiente al di sotto di detto forno, e poi si prenderà il penasso bagnato e si penasserà con tutta l'attenzione possibile il suolo, che non si veda più ne cenere ne alcuna scintilla di fuoco; Indi gettata tutta la braggia al di sotto si coprirà con tutta attenzione il buco del recipiente, e questo che non abbia alcuna esalazione, avvertendo che in mezzo del suolo, e dove esisteva il mucchio della braggia è necessario di bassinare col penasso, ben bagnato, perchè questo sito è troppo caldo ed aspro, acciò non occorra rischio di pregiudicare le favagne dei Cochetti che occupano questo sito, come pure fregare due o tre volte col penasso bagnato in mezzo del volto della rosa, acciò non vi sia rischio per l'asprezza d'esso; Compiuto quanto sopra si lascierà abbassare l'asprezza del

calore per circa a dodeci a quindeci minuti poco più poco meno; indi si prenderà un poco di pelaglia de Cochetti e si metterà in cima d'una canna, e poi si metterà a fior del forno, cioè per metà d'altezza circa a dieci a dodeci oncie dal suolo, e poi si girerà insensibilmente per tutta l'estensione del forno per lo spazio di un minuto circa; Indi si farà riflessione, se cotteste pelaglia è stata offesa con aver cambiato colore, o se si è arriciata, e se è così, allora si seguirà un ritardo per sino a tanto che la Pelaglia si veda tale e quale si è messa cioè bella & Bianca e coi suoi pellucij distesi, allora non vi correrà più rischio alcuno e si potranno infornare le teste-Cochetti, avvertendo che avanti d'infornare dette teste bisogna per la prima fornata coprir le medesime di carta griggia non alquanto sottile ma bensì sostenuta, e poi spruzzarla con un ramasetto bagnato d'acqua per evitare qualche poco d'asprezza, che nelle prime fornate suole avere il forno, particolarmente che questo poco umido il calore lo estrae e si comminicia a dilatare per il forno che dali a poco sopragiunge l'umidità del Sudore dei Cochetti spargendosi per tutta la vastità del forno che questo si può dire franca custodia che il calore non potrà più offendere

Modo per conoscere il Calore del forno

modo d'infornare

li Cochetti = e Avvertendo che compiuta la fornata si suol chiudere la bocca del forno immediatamente con sigillarla ben bene con terra grassa, o puramente con istracj bagnati per tutto l'intorno del Coperchio d'essa, acciò non vi sia alcuna sorta di traspirazione

Indi poi lasciare scorrere circa quindeci minuti poco più poco ~~modo~~ meno, e poi per il buco del Coperchio si metterà il dito dentro, sentendo ed assagiando se il calore accompagnato dal forte sudore sembrino cotti, o puramente mettere il dito coll'unghia vicino, ed avanti detto buco, ed osservando se vi esce un sudor caldo, talmente che faci restare l'unghia granita di sudore —

Modo per conoscere la Cotta de Cochetti

Ora, Segnali della Cotta ve ne sono diversi chi ne ha uno, chi ne ha un'altro; In sostanza si potrà prendere quel segnale il più sicuro che è solito avere in quest'operazione mediante che nelle fornate vi segua piuttosto tenerezza e giammai asprezza, basta che a queste fornate vi segua poi una forte stuffa ben sigillata nel modo e forma seguente

Adì 1828.

per sicura regola la più precisa inconsiderazione della buona stuffa che si gratica di 3 la cotta andrà a Gradi da 80. 88 ora 90. al più di 88 del Termometro posto nella testa ultima o sia la prima testa a fornire per tasto di fornarli

Le carte deboli in proporzione minore

Al proposito delle precauzione a prendersi onde assicurarsi che il forno sia riscaldato a dovere si deve ancora avvertire che dopo la sudescritta funzione della Pelaglia, si metterà

segue

883

nel 1836

Per la Cotta nel forno detto a ruola viene praticato il termometro posto nell'infio dentro vetro fino alli gradi di 48 a 48 conforme la qualità della Carta de Cocchetti

~~[illegible]~~

il 18. Febbro 1837.

il Caporm.o da muro Pietro Cind.o di Trugliasa chi eseguì l'indetto Lavoro, confermò di portarla Cotta Cocchetti (fino a gradi 48.) (Vedi meglio a f.o 60.)

modo di disformare

Quindi lasciarli nel forno sino a grandezza delli formali e praticarvi la solita Stuffa di Paglia ove sono buoni sopetto di Lana

il coperchio sopra il buco esistente nella mascella del forno dalla parte destra con chiudere tutte le fessure in sua quadratura di terra grassa, acciò non traspiri più calore per dette fessure proveniente dalla quantità di braggia esistente nel recipiente di sotto, e sarebbe pur molto necessario imbitumare con terra grassa l'uscietto del recipiente, acciò la ventilazione non possa far maggiormente riscaldare il coperchio di detto buco; Così avendo nell'informar le cesse di collocarne qualcuna sopra o vicino al detto coperchio non vi sarà pericolo di abbruciare il fondo, ne offendere in essa li Cocchetti. Ove poi non sia fattibile imbitumare dentro detto coperchio, basterà che sia imbitumato l'uscietto per di fuori, per tal modo non vi sarà più ventilazione, la braggia verrà sofocata e non occorrerà verun rischio su questo particolare

Riconosciuto che la formada sia cotta si dovranno estrare dal forno le cesse con un palone ben tagliente in cima, sottile per tutta la sua grandezza e sostenuto nell'incastamento del manico, avvertendo di tenerne sempre uno di sorta, e far con tutta prestezza e formare con tutta attenzione le pile delle cesse ben uguali quanto si può nella Stuffa od in quei siti a proposito e vicino al forno

modo della Stuffa

che ciascuno filatura deve avere per queste operazione che sieno privi di ventilazione di aria, e ben chiuse; con avvertire che le quattro o cinque cesse che trovansi vicine alla bocca del forno dovranno sempre mettersi in mezzo, od al di sopra della Stuffa, indi coprir e ricoprir ben bene dette Stuffe, che non possano assolutamente avere alcun sfogo di traspirazione con buone trapunte, e se si può con Cattalogne per essere queste le migliori per queste operazioni avvertendo di non estrare dette Stuffe, nemmeno scoprirle sintanto che sieno trascorse almeno due ore, acciò queste possano aver tempo di soffocare affatto il verme; Oltre ciò si deve osservare che in questo modo s'ottiene una più pronta condizione nei Cocchetti atteso che dette Stuffe procurano un maggior sudore, e così l'umido ne esce in maggior parte dai medesimi; come pure resta necessario detta Stuffa per togliere la gomma dai Cocchetti.

modo di Levarli dalla Stuffa

Indi si scopriranno, e si estrarranno le cesse dopo mezz'ora di scopertura se in cesse all'Aria con vagliarle di tanto in tanto, o puramente mettere li Cocchetti sopra de Lenzuoli all'aria per poco tempo, smovendoli di tanto in tanto legiermente e con destrezza con un rastello acciò li Cocchetti resino asciutti, e nell'istesso tempo scegliendoli

Sarebbe ancor meglio farli passare per le tavole ed immediatamente dopo scelti e asciutti a dovere metterli in Coconera come si dirà a suo tempo; Così facendo si verrà a riconoscerli già notabilmente condizionati

Scielta 1ª dopo la stuffa

Eseguito quando sovra se vi sarà tempo ed il comodo si torneranno sciegliere, altrimenti si metteranno ben sottili sopra le Coconere, ed a misura che vi saranno Cochetti poco per volta si anderanno via aumentando sempre eguali e ben bene a livello avvertendo avanti di porli sopra le Coconere che queste sieno ben scopate e le canizze ben pulite e nette dalla polvere,

Scielta 2ª dopo la stuffa

Indi terminata la compra subito e senza dilazione di tempo si torneranno sciegliere minutamente sopra tavole con estrargli tutti quei mezzi Cochetti, che saranno sfrigiti alla prima scernita, come pure tutti li sordi e flappe che si faranno fatte tanto nel forno che sulle Coconere, come altresì tutti quelli che si scopriranno avere le punte negre, e livide ed anche il resto dei giallastri — In sostanza purgare affatto, ed al più presto possibile le Coconere con renderle libere e franche dall' inferiorità de Cochetti; acciò non gli possa intervenire nessun cattivo avvenimento particolarmente dal tarlo delle Camole

Direzione della Coconara

Avvertendo che il Direttore di tutta necessità bisogna che abbia la total cura di queste Coconere in maniera tale che tutti li giorni si volino tutte le dette Coconere con ogni avvertenza, ed attenzione, che le dita non si imbortino ne Cochette e si faciano flappe. Indi alla mattina si porteranno a campo e dopo merenda a prato, a sempre colle sole mani, senza verun istromento, con far attenzione se cotesti giornalieri vedendo ancora qualche punta negra o livida travagliando, questa la tolgano, come parimente si dovrà aver riguardo alle finestre chiudendole se penose dal Sole, e con riaprirle trascorso che sia, come altresì quando il tempo è umido, e che li Cochetti non sono ancora condizionati bisognerà tenerle chiuse o socchiuse fin che basti per attendere al voltamento de Cochetti ed avvertire se le Coconere abbiano finestre o finestroni in cima od in fondo di esse, e se li viene aria, o vento, si procurerà allora di quelle tenere ben aperte acciò questo vento infili linealmente tutta la Coconera, e tal vento si procurerà di goderlo solamente finatanto che li Cochetti siano ben condizionati e quallora vi fosse il Sole che da tali finestre

Chiudimento finestre trattenendo il Sole

Finestre mandanti Aria Ventosa

Finestroni pregiudicasse li Cochetti, in tal caso si metterà un lenzuolo pendente in testa delle Cannizze, sinchè il Sole sia tramontato, per tal modo si verrà a godere con vantaggio il vento

Esprimento delle finestre della Coconara

La proprietà, e pulitezza delle Coconere ella è cosa più che necessaria, particolarmente quando li Cochetti sono a perfetta loro condizione si suol sempre tenere le Coconere chiuse un'ora dopo levato il Sole quasi sin che sia tramontato eccetto quando il tempo è nuvolo, o piove —

Esposizione dei Cochetti Condizionati

Resta poi anche necessario almeno due volte la settimana inumidire alquanto il suolo delle Corsie, e sotto le Cannizze, quindi scopar ben bene, e tener sempre pulito dalla polvere; Ed è pur molto vantaggioso allorchè li Cochetti sono già ben condizionati adacquare di tanto in tanto il suolo, e sotto alle Cannizze, ed alla sera tramontato il Sole lasciare le Coconere aperte per lo spazio d'un'ora onde il fresco si concentri nelle medesime con fare il simile alla mattina un'ora prima, che spunti il Sole così facendo, li Cochetti si manterranno sempre freschi, e umidi, e si conserveranno sempre più di buon andamento e fuori del tarlo, o Camole purchè ogni giorno si vadano via smovendo, con principiar sempre tal operazione dalle Cannizze alte venendo all'ingiù, e ciò terminato si

Filatura

raccoglieranno sempre li Cochetti caduti o gettati in terra e si porteranno nella pellera

Modo del filare

Avuto riguardo a quanto sovra si darà principio alla filatura con radunare tutti li mezzi Cochette sordi, giallastri, fusettoni, forati & flappe nella pelera per farne poscia le debite separazioni; Così le pelere prenderanno tutti cotesti mezzi Cochetti, sordi, giallastri

Cernita delle Pelere

purgati per altro dai doppioni bambafati cocaloni, fusettoni, Bonta & forati come pure dalla flappa e questi metterli da per loro e poi si mescoleranno ben bene, acciò li giallastri si frammischino a dovere con questi mezzi Cochetti, e questo è il vero metodo per fare che la seta prenda maggior colore; si formeranno quindi le pesate proporzionate al braggio poi si faranno passare alle filere con dare alle medesime ordine rigorosissimo sopra la detta regola,

modo delle Pesate giornalieri

Se il braggio è fino cioè di 20, 22 a 23 denari la regola sarà di 4 in 5. e tenersi gliati sempre nelle cinque con suo Cavione, se si può sempre compiuto, avendo riguardo che questi sono mezzi Cochetti della prima scelta; Per quelli poi della seconda scelta si richiede maggior rigore nella regola — Circa li Cochetti buoni e scielte a loro perfezione il Cavione si

Titolo da filare

tezza sempre in 4 Cuchj nuovi e 8 quando Saranno ben frutti, allora il braggio sarà eguale e del titolo sopra detto —

Modo dell'acqua da filare

Dato così il sudetto ordine le stare si prepareranno a fare scaldare l'Acqua finchè abbia un piccolo fiore cioè comincii ad essere granita e non di più, per essere cotti sì mezzi Cochetti di prima scelta ancora teneri & freschi di cotta: quindi se ne prenderà un quantitativo di circa Libre tre di peso poco più poco meno di questi, e li metteranno ciascheduna nella loro bacina smottensoli solamente col ramaschetto largo a modo di scopa sintanto che abbiano preso un po l'acqua, indi li rotoleranno a guisa di boglione, ossia rotto, come si suol dire, sintanto che abbiano tutti uniti preso l'Acqua affatto, ed in maniera che questi sieno teneri non però imbibiti d'acqua, e che sieno ancora chiari; sepoi questi saranno della seconda sermità cioè più forti di tarta e maggiormente condizionati, si farà come sopra, ma si richiede allora l'acqua più calda e se saranno poi Cochetti stelli, ed a sua perfetta condizione, cioè secchi, allora bisogna usare l'acqua molto calda ed in alta fiore # mantenendo sempre un bel fuoco sotto la Bacina acciò l'acqua non diminuisca di calore, perchè lo stesso boglione de Cochetti raffredda

modo dell'acqua del filare li Cochetti condizionati

della quale se ne dovrà levare una Copponata e gettarla via se la bacina fosse troppo piena per mettervi i Cochetti.

Modo del Bollione

l'acqua nel mentre del rotolamento, e rotolando il boglione come sopra sintanto che li medesimi abbiano preso ben l'acqua, che sieno teneri & abbiano il colore del limone: avvertendo che in questo frattempo non vi sia rischio che l'acqua si metta a bollire, perchè se questo inconveniente succedesse, allora li Cochetti avrebbero sofferto ed anderebbero poi tutti sott'acqua, ed in fondo della Bacina. Così è di tutta necessità usare attenzione per andar sempre al riparo di sì gran danno, e procurar che quando si estrarrà il detto boglione dalla Bacina vi sia il suo bel fiore sopra l'acqua, ed allora questi non potranno a meno di andar bene e fani alli Cavioni.

Danno del Bollire irreparabile

Modo di raffreddare l'acqua dopo sortito il Bollione

avvertendo che estratto il boglione dalla Bacina bisogna immediatamente raffreddar l'acqua smorzar una porzione del fuoco, e lasciarne solamente poca quantità e che questo sia ben posato al disotto in mira de Cavioni e ciascuna filera estratto che avrà dalla Bacina il detto boglione non ommetterà di gettarli sopra dell'Acqua sinchè siasi raffredato, essendo questa una cosa che merita grand'attenzione

Modo di raffreddare il Bollione

All'opposto se non vi sarà un bel fiore sopra l'acqua, e che questa siasi nel bagno raffredata li Cochetti anderanno male alla bacina, daranno cattiva qualità di seta, saranno grosso consumo, e piccola giornata: Così lo scopo essenziale in questo punto si è di bagnare a dovere li Cochetti come finora si è detto

Danno dell'Acqua non sufficientemente Calda

Sbattuta piccola del Bollione

Purgamento della moresca poco per volta

Modo di principiare l'aspa

Sempre d'acqua fresca e giammai calda ut supra

Siche estratto a dovere il Bollione dalla Bacina, e lasciandone ancora nella medesima una piccola Sbattuta, si prenderà questa per le bave lasciate, e troncate dal bollione, quindi col ramaschetto ben largo si sbatteranno quei Cochetti che trovansi distaccati ben leggermente e solamente attorno alla sudetta Sbattuta, poi si incorporeranno unitamente con una piccola stacca a quelli già troncati dal Bollione. quindi la filera principierà purgare poco per volta li medesimi dalla Moresca, e non tutta la Sbattuta in un colpo, e se vede qualche sputo frammischiato nelle Bave purgate dovrà prenderlo destramente con due dita, e purgare dalla moresca quel Cavione da se solo.
Indi avendo questi purgati attorno, ed alla corona della Sbattuta ne prenderà, se di mezzi Cochetti, 5 nuovi per ciascun cavione, poi darà li Cavioni alla Virera acciò li affigga ben bene per metà al Castellezzo dell'aspa, bagnando prima il ferro de Cavioni ben inteso che li barbini siene ben pulliti, li giuochi ben allestiti, e unti di fresco, come si conserveranno pendente la filatura in tal modo acciò sempre incrocino a dovere e non sfaltino, e che facino formar il lerzetto delle marelle ben giusto contornate,

modo dell'incrociare la Seta

dovere della Virera

fresca

modo d'altra Sbattuta

Grossezza d'osservarsi

modo di gettare l'acqua sul fermo de Cavioni

e non sparpagliate come altrefi le marelle ben incrociate; si metterà quindi ben bene in incroci fatti a pizziconi, e che non ve ne sia meno di due dita traverse, e poi la girera comincierà con tutta attenzione a girare l'aspa forte con aver sempre l'occhio sopra nella Bacina e sopra li Cavioni, ed a misura che vedrà a distaccarsi o terminarsi lo sortuppo di qualche Cochetto, e che la filera non sia pronta ad attaccare diminuirà il giro sinchè quella abbia attaccato e rimpiazzato li medesimi ed abbia di nuovo suo Cavioni di 5. Cochetti caduno, tornando quindi a girare forte sempre con l'istessa attenzione.
La filera poi di tanto in tanto getterà dell'acqua fresca sopra il ferro dei Cavioni in modo che quella acqua percoli sempre sopra li Cochetti dei Cavioni, massimamente poi quando la filera deve formare altra Sbattuta, e che ha più poche bave per le mani d'andare, e che l'acqua è molto calda, allora la filera per quel poco di tempo che li va a consumare le poche bave che gli rimangono, deve con maggior assiduità gettare dell'acqua sopra li Cavioni colla mano concava a modo di Cucchiaro, che percoli ben bene sopra li Cochetti dei Cavioni acciò quella allontani via quel fiore da sopra

dei Cochetti e queste spruzzate d'acqua sopra detti Cochetti si possono chiamare l'anima de Cochetti

Modo di Bagnare i Cochetti ossia di Sbattere i Cochetti vecchj colla Nuovi

Terminata questa prima Sbattuta ed avendo l'acqua un picol fiore atto allo Sbattimento si getteranno li Cochetti frusti avanzo della Sbattuta antecedente con pochi Cochetti nuovi estratti dal Boglione, indi si Sbatteranno tutti assieme con leggerezza, e si formerà una picola ed ordinaria Sbattuta conforme alla prima con sua picola Staua; E sarebbe però meglio, e di maggior vantaggio Sbattere prima quei Cochetti frusti con formarne una picola Sbattuta, e formata la medesima si prenderà per sua picola Staua, e si estrarrà dalla Bacina

Convenienza di Sbattere prima i Cochetti frusti

Parte del Boglione da formarne la Sbattuta

Quindi si prenderà un quantitativo del boglione moderato e si gettera nell'acqua che abbia un po di fiore, poi si percuotterà alquanto e finalmente si Sbatterà sinche abbia sua Staua, allora si prenderà la picola Sbattuta dei frusti, e si incorporeranno insieme formandone una sola =

Sbattuta

Separazione della Sbattuta 2/3 in fuori & 1/3 nella Bacina

Quindi si alzerà sopra il fornelletto circa a due terzi d'essa ed il rimanente si lascierà nella bacina, e si andera via purgando poco per volta con prendere sempre prima le bave che si fanno attorno alla Corona di essa e poi andar via mutando li Cavioni come sopra

Modo di rinfrescare & Acquarare li Cochetti Sbavati

modo delle Ponure

Proibizione di Sbattere girando Salvo Il

modo di Levare l'acqua calda & Soggiungerne della fresca

Bacina colma d'acqua

Moresca

E a misura che vi saranno Cochetti disbavati, e fuori della Sbattuta, questi si estrarranno sempre fuori dalla Bacina, e si rafredderanno con gettarli di tanto in tanto dell'acqua fredda sopra, con usare l'attenzione nell'attaccare le bave si faciano sempre le ponure d'un sol Cochetto per volta assolutamente, e non di più e nell'attaccare la ponura si gettera forte e basso con la bava lunga non più di due a tre dita traverse fuori dell'unghia del dito, acciò la ponura s'intreci più facilmente nella rosa del favione e la ponura resti assolutamente franca e la punta si ha sempre da gettare davanti e non mai dietro i Cavione nemmeno si sbatten girando, salvo da quelle filere forti avvezze a non mai lasciarsi mancare li Cavioni, che fanno Sbattute di Serete, tengono loro bacine in tutta proprietà che hanno girare attente alli favioni, che si tengono sempre questi sbarazzati, l'acqua sempre proprio gettandone via di tanto in tanto con aggiungerne della chiara — La Bacina poi sempre si ha da tenere colma d'acqua e con tutta proprietà ed a misura che la filera averà dellamorsetta la rimetterà alla girata, e questa la pulirà dall'immondezza, ed in occasione che la filera farà la Sbattuta, la distenderà

Modo di visitare la Moresca

sotto l'aspa sul cavaletto acciò comminci ad asciugarsi. In seguito a questo il Regolatore di tanto in tanto visiterà se quelle moresche saranno grasse, o magre, e secondo le ritroverà farà il suo dovere

Modo di fare il Bandotto

Riguardo al bandotto si procurerà che si faccia a dovere due o tre volte per terzo con fare sempre passare li Cavioni da un cöstellazzo all'altro sinchè vadino a finire sotto le coste delle marelle, e poi si anderanno poco alla volta squarciando, e torcendo per formarne il bandotto

Modo di filare e Bagnare il Bambasato

Il Cocchetto bambasato si filerà del tenore come sopra, eccettuato che bisogna bogliornarlo nell'acqua che abbia solamente un piccolo fiore, e poi si filerà sempre coll'acqua appena tepida — Il Cocualone si bogliornerà come il Cocchetto buono, avvertendo che le bave di questo essendo alquanto più sostenute si deve tenere la regola con maggior rigore — li gochi sordi secchi, e condizionati che giornalmente si estrarranno dalla gellera e cocuonera si bogliorneranno con l'acqua molto calda, acciò il marcirine si distacchi dalla carta, e si fileranno in regola similmente alli Cocchetti come sopra, avvertendo di tollerare una bava di più, e di tenere l'acqua in proprietà

del Cocualone

Tolleranza su Cocchetti sordi

Cocchetti forati

Li forati, fusettoni si fileranno da soli,

Modo di filare il Bagnare il Giallastro

osservando il tiraggio della flappa marcia e vessica — Il Cocchetto giallastro molto carico soggetto allo sputo si filerà a parte ed il regolamento del suo filaggio sarà simile a quello del bambasato

Danno del Bellucare

Si avrà un forte rigore acciò le filere non pelucchino, cioè non tolgano alcun benchè menomo sporco da sopra le marelle nè colle unghie, nè con veruno instromento, ma bensì a misura che questo va sopra l'aspa dovranno assolutamente disgirarlo come altresì disgirare li doppj sinchè il gruppo ossia l'arricciò dell'incrocia sia disgirato affatto, e non lasciare prendere colle mani della girera quelle fili di sporco da sopra le marelle per poscia riporle in mezzo del Bandotto, ma bensì queste sempre disgirarle affatto

Disgirare lo sporco sputo doppio &c.

Le filere travagliando devono tenere l'acqua d'un calore eguale mediante che li Cocchetti siano stati bagnati d'una perfezione come si è detto e senza fiore sopra, ed essendo così si vedranno li Cocchetti andar bene senza ruidezza, non getteranno sputi, non si sentiranno a scrosciare alli Cavioni, e loro andamento sarà perfettissimo, all'opposto se li Cocchetti saranno stati con innavvertenza

Modo del Calore dell'acqua continuato

Danno dell'acqua fredda nel Bogliono

Danno del Bollimento troppo Grosso

boglionati con acqua troppo fredda
provenienti, o da mancanza di fuoco, o dall
aver fatto il boglione troppo grosso cioè più
del terzo della pesata, allora non sarà possibile
che li Cochetti prendano l'acqua bene nemmeno
che vi sia un'eguaglianza di bagno; per la
qual cosa tali Cochetti trattati così anderanno
alla peggio, ed allora è facile che le filere
se li Regolatori non vi fanno attenzione

Danno dell'acqua troppo Calda

s'impossessino in sbattute molto grosse soggette
a deperimento e tengano l'acqua molto calda
con fiore al di sopra, ed allora la seta sarà
debile di nervo, di color terreo, e se la filera
non sta attenta alli Cavioni, e la filera non
è pronta ad attacare & sostenere sempre
eguali i suoi Cavioni, se li lascierà mancare
di tanto in tanto sovvente andera bava

Conseguenze

sopra le marelle di due, tre Cochetti &
talvolta fino d'un Cochetto solo che è ciò
che viene chiamato pelume, e questo
pelume accompagnato dallo spuro provenienze
dall'acqua troppo calda provocatrice dello sputo
dei Cochetti renderà la seta difettosa per
lo spuro, di nervo debile a sai, attacaticcia,
difetto notabilissimo prodotto dall'acqua troppo
calda come sopra, pelumosa, difetti irrimediabili
& andamento pessimo al filatore, soggetta ad
un forte consumo ed al reclamo

Danno del Reclamo

Questo termine reclamo chi lo capisce
e chi non lo capisce; se fosse ben capito
sarebbe tremare tutti li Regolatori
unitamente ai loro principali; Riguardo
alle filere si tralascia di discorrerne,
perchè sarebbe cosa troppo Lunga

Se il traggio fosse di cinque in sei
Cochetti il regolamento sarà del tenore

Tolleranza delle Gomure

suddivisato, se non che si tollereranno
le gomure d'una fino a due bave per volta
sostenendo sempre li Cavioni ben eguali,
se di sette in otto le gomure di due e tal
volta fino a tre, e non di più; se di dieci
in dodeci le gomure di tre fino a quattro
per volta procurando l'eguaglianza a tutto
potere in tale traggio, cosa assai difficile,

Osservazioni sull'incrocio

e di incrociare maggiormente li Cavioni
esiggendolo assolutamente un così fatto
traggio

Modo di filare la Flappa

La flappa marcia, e la flappa della
fescica richiede pure la sudetta attenzione
e prima di farla passare alle filere segli
toglieranno nella bacina che sia ben pinta
affinchè il marciume si distacchi dalla
carta con formarne un boglione ordinario
cioè ne grosso ne troppo piccolo con andarlo via
tuffando col ramaschetto, sinchè comminui essere

a fatto li doppioni # quindi nmettendoglie le filere si prepareranno L'Acqua u fatt

Modo di filare le flappe Marcie

unite insieme, e poi andarlo via rotolando colla mestola sinche sia ben tenero e bagnato eguale, e riconosciuto tale si estrarrà dalla Bacina, e si getterà in una Secchia d'Acqua chiara e si laverà sinche più non la intorbidi, e se quella della Bacina sarà sporca se ne getterà via una porzione aggiungendone della chiara, o veramente si cambierà affatto, poi la filera se la preparerà che non sia d'un calor tanto forte, e che abbia soltanto un piccol fore, poi principierà a formare una Sbattuta ordinaria, ed andar via purgando con tutta attenzione, indi formar li cavioni di dodeci bave circa caduno con fare per il meno due dita traverse d'incrociature, e poi dar principio a filare le medesime con avvertire che le pomure non sieno più di due a quattro per volta, e procurar di mantener sempre li cavioni dello stesso tenore, e vadano sani per longo tempo, e si seguiterà la giornata sempre su questo piede, soggiungendo che di tanto in tanto si getterà via dell'acqua dalla bacina rimpiazzandola con altra che sia chiara

Cambiare spesso l'acqua

La flappa più debole chiamata vescica si filera con simil regola, ed attenzione avvertendo inoltre, che tutti gli anni terminata la compra giugne ancora qualche partita Cocchetti in filatura e per non esservi più il forno acceso, e neppur caldo, questi si filano crudi, ma siccome non vi è un attenzione, le filare nel loro lavoro

Modo del filare la flapetta

ne formano un boglione quasi simile a quelli cotti, e gli fanno prendere l'acqua sporita, e queste vanno alla peggio e restano poi quasi tutti appiccati alla Moresca

Osservazione particolare di filare le flappe e flapetta

Avvers metodo di filare questi Cocchetti sarà di non formar verun boglione, ma filarli a piccole Sbattute, e sbatterli coll'acqua appena tiepida, ben legermente, acciò il ramo setto non li offenda per essere questi molto teneri e di poca gomma — Così facendo tali Cocchetti anderanno a meraviglia come se fossero cotti, e se ne ricaverà seta perfettissima

Osservazione particolare

1816

Le filature poste ne Luoghi soggetti alla nebbia nel levarsi del Sole, e che questa non si dissipa fino dopo un'ora o due levato il medesimo, si pratica di far cambiare l'aspa al mezzo terzo del mattino dopo fatto il bandotto # per indi ripigliarla al secondo terzo del mezzo giorno dopo fatto anche il detto bendotto, salvo poi nelle giornate piovose che allora a preferenza si deve sospendere dal filare tosto terminato l'incominciato terzo ed in appresso lasciar asciugare ben la seta sull'aspa — Ecco quì un nuovo vantaggio a quelle filature che sono dotate della terza aspa

e riporta in luogo secco ed arioso però non mai dominata dal sole ed affisa s'è possibile in aria

Regolamento per tirar partito de Bacinati

Terzo per terzo è necessario raccogliere tutti li cocchetti di rifiuto da ciascuna filera con visitarli attentamente se in questi vi sono cocchetti buoni, e se vene saranno, si faranno li necessarj risentimenti, si faranno ripurgare dalle istesse filere, ed immediatamente si faranno attaccare alli Cavioni, che questo è il vero metodo di godere affitto e trare a buon partito il cocchetto trascuratamente rifiutato, restandovi puramente li difficoltosi soggetti allo spurto o sboramento che si pteranno nella maniera seguente ben inteso che avanti tal raccoglimento bisogna raccogliere tutti li doppioni di ciascuna filera che avrà ritrovato pendente il terzo, e di questi si parlerà a suo tempo

Per filare li Bacinati vi vuole l'acqua molto calda e nel bollire acciò questa faccia sfornire li medesimi con maggior facilità: Così si metterà nella bacina una quantità poco più poco meno d'un mezzo bogliono solito farsi dalle filere, indi si schiapaperanno solamente ben bene legermente col ramaspetto, poi si prenderà la moresca e si scuoterà forte acciò li cocchetti buoni discendano nella bacina

e li forati resteranno appiccati alla moresca scegliendo questi se alle volte vene fossero ancora dei buoni attaccati, che si faranno cadere nella bacina insieme agli altri

Indi di tieni e fattone poco purgamento si prenderà un pizzicone di queste bave d'una mediocre grossezza, e si formeranno li Cavioni e si affigeranno all'aspa, poi si faranno due oltre incrociature cavalcandoli sopra li bardini poi con un giro mediocre la filera andera via sostenendo il suo Cavione con ponure differete, acciò il Cavione sia sempre eguale, avvertendo che a tutte le sbattute bisogna sempre purgar l'acqua dall'immondizia, aggiungendone di tanto in tanto della chiara, e si seguitera sino al final scolo di cotesti bacinati sempre come sopra, avvertendo che le marelle non si distaspperanno se non ben asciutte senza rallentare avanti l'aspa, acciocche le marelle restino sempre tese, e non arricciate essendo una bellezza dei Bacinati che siano ben distesi, ed è necessario che la girera oltre l'attenzione nel girare abbia eziandio la cura di togliere di tanto in tanto da sopra le marelle il pelume e sporco con attenzione e destrezza onde non offenda il Cavione —

La filera di maggior redito è quella che di tanto in tanto va anche via sborrando li

forati facendone delle belle fila fine, e queste le va via ponendole alli Lavoroni. Questo è molto vantaggioso se si facesse di buon animo senza tutto giorno farsi rosigar le midolle dai Regolatori, e su questo particolare non si finirebbe mai di dire — Se si facesse tutto ciò che dà il mestiere dei Regolatore gli utili risulterebbero ben più copiosi &c.

Regolamento per il filaggio dei Doppioni

Per filare li doppioni è necessario che la bacina sia grande di capacità a contenere circa quattro secchie d'Acqua, e per far il bagno a questi bisogna che l'acqua sia bollente, e che vi sia ancora un bel fuoco sotto alla bacina, onde essendo di questo tenore l'acqua si prenderà poco più poco meno un mezzo cesto doppioni — Ben inteso che questi siano stati prima dalle gettere ripassati e separati dalli Cocchetti buoni, e si getteranno nella bacina, e poi si anderanno via buttando con un grosso ramoscetto di Meliga e la mestola, e si bollenteranno bene, rottolandoli di tanto in tanto e buttandoli nell'acqua bollente finchè sieno molli, e con la carta soupple affatto, acciò possano sfiorire e sistuggiarsi bene al Cavione — Indi si prenderà un pezzo di bastone di grossezza della metà circa del Braccio, e lunghezza di quattro a cinque palmi e poi si metterà nel mezzo, ed al di sotto di questo gran boglione alzandolo e scuotendolo per due, o tre volte acciò li doppioni escano dalla moresca ossia pelame — Indi la doppionera prenderà per capitone detto boglione estraendolo dalla Bacina

mettendolo nel cesto e lasciandone nella bacina un terzo del quantitativo bagnato e poi questi si sbatteranno e si fregheranno col ramaßetto sinche vi sia fuori la moresca solamente del pelame, e poi si prenderanno con attenzione tutti quei Doppioni che imborßati si troveranno nel pelame, e si disborseranno e si toglierà affatto tutta quella moresca proveniente da detto pelame e poi si prenderanno due pizzichi di quelle bave purgate, e si formeranno due Cavioni di una grossezza ordinaria, e poi si faranno paßare nei buchi del ferro dei Cavioni, indi la Doppionera sarà non meno di sei a sette incrociature acciò il Doppione resti di filo rotondo, ben granito e duro; e poi la girerà con giro moderato girerà con tutta attenzione, osservando ben bene quando li Cavioni non sono eguali che vi corre qualche poco di bavume, o vi salta qualche berretta, o Doppione alli buchi del ferro fermando subito l'aspa — Onde dar campo alla Doppionera che disimpegni e salvi li Cavioni acciò vadano sani; Intanto la Doppionera anderà via sostenendo li Cavioni con ponure moderate, acciò li Cavioni resino ben eguali ‡ ben inteso che mentre la Doppionera sta non è più necessario che l'acqua sia bollente ma bensì solamente col suo fiore, e terminato d'attacare

‡ e di un filo mediocre

tutti quei Doppioni che aveva per le mani purgati prenderà un altro ramaßetto piccolo, e sottile, e con tutta destrezza andera via fregando li medesimi or contro uno, or contro l'altro cavione, e vedendo questi eguali andera via mugiendoli, e così facendo il Doppione riuscirà come esente dal pelume, e di una particolare eguaglianza, e non bavoso, Terminata questa sbattuta la Doppionera procurerà colla mestola a mettersi la proprietà nell'acqua con purgar la medesima dai bizatti che esistono in fondo della Bacina, ed il Barrettone con mettere in disparte tutti quei pochi doppioni usciti dal purgamento dalla Bacina, e questi farli poi paßare nella seguente sbattuta, bisognando gettar via dell'acqua sporca dalla bacina e aggiungervene della chiara con tenere sempre la bacina a bordo, cioè colma e mettendosi l'acqua in alto grado di calore, cioè in alta fiore, ma che non bollisca, Indi metterà nella bacina un'altra quantità di Doppioni consimile alla prima volta, ed in questo mentre potrà far paßare unitamente a queste quei doppioni che sonosi raccolti, e scelti dalli bacinali nel terzo antecedente per la statura, e farli prendere l'acqua unitamente a questi; Indi la doppionera seguiterà il suo travaglio nel modo, e maniera come di sopra si è detto

La girera poi nel mentre che l'aspa e ferma e nello stesso tempo che la Doppioniera è applicata a dar sesto di tanto in tanto alla bacina in mettersi ogni cosa in proprietà si deve impiegare con andar via grattando e sborando e togliendo quei pelumi da sopra alle marelle, e questo con attenzione, e destrezza senza offendere il Cavione, come pure tutti quei moretti di bigatti che il Cavione porta seco, con andar pur via nettando il bandotto da tutte le file traversanti da una marella all'altra ed in mezzo d'esse, e quando le marelle saranno fatte e della grossezza di peso circa di 4 a 5 onie ciascuna, queste si toglieranno da sopra l'aspa indi si metteranno in una secchia d'acqua chiara, e si lasceranno circa ad un quarto d'ora.. e poi si ~~pon~~ piegheranno in quarto, si torceranno ben bene, quindi sciluppate si scuotteranno alquanto e subito si insileranno in una sanna, e si esporranno all'aria in qualche sito all'ombra, avvertendo di non piegarle prima che sieno totalmente asciutte

Si avvertirà che la girera e sempre che ha da attacare li Cavioni, li attaccherà dopo che la filera avrà fatte le incrociature e ne prenderà uno per volta, e lo affigerà non sotto alle rotte, ma bensì alzando due o tre cavioni sopra la marella, e con le dita li farà scorrere fra mezzo a detti Cavioni alzati

L'appoggiatoio del Cavaletto ha da essere di-
onie 3. 1/2 circa di maggior elevazione al di dietro,
cioè più alto al disdietro, che al dinanzi, questo
fa che la seta resta maggiormente asciutta.

Le fantine hanno da essere od avere on 26.
di distanza l'una dall'altra;

L'Aspa abbia onie 48 di circonferenza con
sua stella da punti 22

La Ciochetta che combatte con detta stella
sia di punti 28.

Il Bagnone di punti 38.

La Ciochetta che combatte con detto Bagnone
di punti 22.

1815
li 15
Aprile

Altre osservazioni Particolari Generali

1° Che il Cavaletto sia di quadratura uguale e pendente non più d'on

2° Che le fantine e l'alberetto del pagnone siano poste in perfetto piano squadrato ed in retta linea uguale

3° Che le aspe siano ben assemblate mortasate e ben incorniate, che abbiavi la Sirignola col piego piuttosto centinato, ed il Bolicetto ugualmente grosso tanto in Cima come in fondo e similmente quelli due bolicetti più piccoli delli Bastoni da strete ossia da Ciochette

1816

Breve Descrizione delle Regole di Filatura
Ricavata dalle Istruzioni praticate
dal Signor Felice Bracco
alla propria Filatura del W Cajsino presso Torino

Memoria utile per ben regolare una Filatura

Resta in primo essenziale che il Regolatore, o chi presiede sia abile a conoscere quale cotta debba darsi a' Cochetti secondo la costruzione del forno, e capacità d'esso, essendo diversa la regola per quei forni formati all'uso de' Bréssinaj, e da questi si dovranno li Gerenti filature, se si può attenersi, mentre ~~vi è~~ riesce più difficile di poter regolare un Calor eguale, e proporzionato alla diversa qualità de' Cochetti;

Li forni li più addattati sono quelli che ricevono il calor da sotto il suolo d'essi, e che con loro tubi circondano la volta di detti forni, da quali più facilmente si conosce il grado necessario del calore da darsi alla cotta, come appare dall'umido che traspirano li Cochetti morendo li più Calidi, qual umido dal buco della Serraglia a dovere preparata, e ben otturata si conosce presentando il dito a detto buco, dopo passata una mezz'ora circa che saranno entrate le ceste nel forno apparendo il dito sovra l'unghia un forte umido in forma di piccole granette di minuta pioggia, così regolandosi, quando si estrae la prima formata si deve esaminare la prima cesta che si presenta alla bocca del forno, e quando in questa li Cochetti siano di color eguale tanto sotto che sovra di essa, le rimanenti pur simili, e dalla

prima formata si conosce il necessario aumento o diminuzione di calore che si dovrà praticare consecutivamente, le dette Ceste devono sempre essere preparate in tempo abile vicino al forno che non siano riempite di troppo ma eguali; le dette Ceste al momento che si estraggono dal forno devono essere riposte nella Stuffa per esse preparata con coprire ogni formata colle trapponte, o Cattalogne, e se forte sarà il Calore della Stuffa, minor tempo devono le Ceste ivi restarvi, affinchè la troppa traspirazione non faccia danno alla bava de' Cochetti, la quale allora si debilita disperdendosi la gomma in essi inserta, ed ogni formata di Ceste per evitare tal inconveniente quando il Calore è forte non deve fermarsi in detta Stuffa più d'ore tre circa la persona destinata alla custodia della Stuffa avrà attenzione a sempre estrarre le prime formate che sono entrate facendo a queste prender aria, e come si dice valare li Cochetti, e non metterli esposti al sole, e quando saranno bastantemente condizionati si riporranno in Cuonara, con obbligo al lavoratore di Cuonera che quando si accorge di ritirare qualche formata di Cochetti dubbiosa, debba tenerla in disparte, e consegnarla per tempo a chi presiede per farla passare alle filere in tempo abile

Avvertendo pure che più debole, e di inferiore essendo la qualità de Cochetti che si fa passare al forno minor calore si richiede per la cotta, e meno di

tempo si devono lasciare rinchiusi nella stessa.

Nelle filature che si fanno compire considerevoli, e che il numero de fomeletti corrisponde, vi sarà un quantitativo di Bellere abili a conoscere tutte le qualità de Cocchetti per la necessaria diversa Scelta e Separazione di essi per il filaggio, ben inteso dopo che le ferritrici avranno già prelevato da essi la qualità inferiore così dette flappe per godere le prime in filatura

Le Bellere separeranno li Centurini da Cocchetti grossi li bombagiati li Cocalone li Gialli forti li sordi quelli punta aucta li doppi tutte qualità da starsi a parte e distribuirsi in filatura secondo l'abilità che il regolatore conoscerà di ciascheduna filera per trarne la maggior rendita possibile, La Bellera ben esperta potrà scegliere 6. a 7 Cette da Befato per ciaduna giornata - Con questa regola in proporzione de fomeletti provvederà il numero necessario delle Bellere

Il Regolatore di Filatura

1mo Deve levarsi la mattina per tempo a dare il segno alle Virere, affinchè si trovino tutte ciascheduna al suo fomeletto per far scaldare le acque tutte assieme, ed osservare che quelle meno esperte bene secondate dalle sue filere per il modo di accendere il fuoco, ed affine non consumino la legna inutilmente che non producino del fumo, così nell'incaminarsi, che nel corso della giornata, con osservare che non lascino bollire l'acqua, per essere questo troppo pregiudiciale al filaggio, e quando succede che per inavvertenza qualche virera abbia lasciato bollir l'acqua, il che si conosce diventando torbida e branchinastra, si farà subito cangiare ancorchè quest'operazione dovesse far ritardare il lavoro alla filera

2° Quando le acque sono tutte preparate col grado del calor necessario devesi dare il segno per le filere, e siccome queste per l'ordinario non sono tutte della medesima abilità, il Regolatore deve aver cognizione a distribuire a ciascheduna la pesata de Cocchetti secondo il riparto, che si suol preparare nelle filature di buon credito secondo le varie divisioni solite a farsi dalle

Belere, tanto per il titolo che fara spato, che per ottenere per ciascuna qualità miglior rendita possibile, e per meglio ciò eseguire, succede in ogni anno la qualità de Cochetti è soggetta a variazione per essere infetta di più sorta di marmo. Vi vuole perciò una cognizione essenziale per il grado di calore da darsi all'acqua, e per meglio assicurarsi devono le filere astenersi massimi nel principiar il lavoro della mattina, dal fare le battute grosse e disordinate, anzi devono per prova, e buona regola, e quando l'acqua appena comparve gettante metterla se forma della seccia sopra colla Cazetta e non gettare nella Bacina a calcolo, maggiore ℔ de Cochetti se sono secchi, e mezza libra se già sono passati al forno —

℔ quantitativo di una libra ut supra

3° Mentre le filere battono li Cochetti deve pure il Regolatore osservare che nessuna di esse lasci bollir l'acqua, e quando sono convenientemente battuti deve si dalla virera far diminuire l'ardenza del fuoco, e la filera con destrezza farà ad Capitone in mano distacar dall'acqua le bave de Cochetti, e con mano leggiera e tremante quando vedrà dette bave a comparire fissare non deve

di più purgare li Cochetti, mentre quelle che hanno il vizio di non dar principio al suo lavoro finchè dette bave compajono nella Battuta gialle non possono ameno di dar consumo; prima che la virera dia il giro all'aspa, la bacina deve la filera essere scemata dall'acqua calda e rimpiazzarne ugual dose di freddo, far levare dalla virera quasi tutto il fuoco e chiudere le Bortine

Li primi giri dell'aspa che la virera ligo li preparati Cavrioni, questi devono restare in mezzo di detta aspa per modo di Bandotto, assicurata di poi la filera di sua regola deve star attenta a non lasciare andare doppio il Cavrione, e quando se ne accorge farà subito fermar l'aspa e disgirare il difettoso finchè le venga nelle mani, e quando si fiano Cochetti deboli di carta che disfacciano facilmente deve la virera far attenzione quando il Cavrione non è più eguale e mancante di fermare l'aspa per non lasciare come si dice andar il Cavrione cavolo sovra il lavoro

4° Nel Principio e totale incaminamento delle filere massime alla mattina, deve il Regolatore aver l'occhio attento a giuochi delle aspe che vadino

ben incrociati, e rimediarne all'occasione il difetto essendovene di quelli fuori d'ordine, e consecutivamente detto Regolatore al principio d'ogni terzo di Giornata farà con voce chiara ed intelligibile sentire alle filere le solite regole già necessarie con raccomandarle la regola che sarà stata, fare tenere le mani basse al lavoro, purgare li Cochetti goch per volta, e non permettere che le bave già bastantemente purgate si purghino di più per vizio delle filere, e nel gettare la gomma per sostenere il Cavione se si sta di stolo fino non sia gettata più d'una bava per volta, e questa si tiri curta, e distesa nella rota dell'Cavione, osservare che più fino essendo il filaggio maggiormente numero di croci si devono fare per rendere la seta più lucida, e Bulita lasciare che le così dette berette di Cochetti vadino fino allo fine, e non distacarle prima di tempo, farle tenere li Cavioni eguali che vi sii il giusto riparto de Cochetti nuovi e frusti, ed alla metà d'ogni terzo dove vi è la persona destinata per raccogliere li

Bacinati, di questi il Regolatore ne farà rigorosa visita per levare l'abuso alle filere di lasciare in essi Cochetti buoni — Una buona mezz'ora prima che termini ciascun terzo devono le filere essere prevenute affinchè imprudentemente non gettino nella Bacina grosse Sbattule, mentre la quantità de Cochetti bagnati detti Zuppa / quali devono ogni terzo rinfrescare e non lasciare sovra il Sonnelette / e sempre causa di far rendere la seta difettosa massime quando questa Zuppa non è poi ben ripartita nel filarla e se la filera filandola sola / che non è di regola / si lascierà sorprendere dall'acqua calda, si renderà ingodibile e di necessità produrrà un forte consumo

5° Al principio d'ogni terzo, e lungo la giornata dovrà il Regolatore osservare che vi sono certe filere che per fare più lavoro, e non aver occasione di disgirar il Cavioni doppio o Sfizo fanno perciò goche croci, e queste per lo più non consegnano li disgiri quando si raccolgono, ed altre più maliziose se disgirano qualche volta fanno passare il Cavione

difettoso nel Bandotto per evadersi dal consumo, e detti difetti sono dañosi e la seta si rende imperfetta

6° Dovrà pure il Regolatore avere cognizione per filaggio de doppi, e Bavinati, questi per essere di rendita bisogna necessariamente che il primo utile venga dall'attenzione delle Stelere, mentre siccome la qualità de Cocheti, e per conseguenza de' doppi compare in ogni anno diversa o soggetta a più sorte di marino, onde ben facendo scegliere e mettere a parte li doppi, e facendo passare alla doppionera sempre la prima qualità difettosa, vale a dire le più inferiori che separati vengono dalle flazze, ed inseguito quelli di marino attaccato, e che l'acqua a queste due qualità per starli non fù al grado della solita a servirsi la doppionera ma bensì più moderato nel calore attesa la debole carta de' doppi, con questo mezzo facendo la detta doppionera li bagni de detti doppi in più giuola dose si otterrà maggior prodotto, e non si farà tanta marcia grossa, ed addattandosi pure la stera a far maggior quantitativo di Croci per detto filaggio,

e pulire detto doppio prima bene sovra l'aspa e fregarlo con acqua chiara, allora disaspandola si vedrà sortire un color più giallo e più granito, e nella medesima regola si dovrà contenere la Doppionera per il filaggio de Doppi Scietti

Devesi pure avvertire che quando la raccolta in generale compare difettosa, allora in statura di necessità si fà dalle stere maggior numero di Bavinati, questi devono per tempo filarsi e non ritardare da un giorno all'altro, mentre restando così ammucchiati la bava ne soffre, e diventano tutte moresche

7° Terminato ogni terzo si raccoglieranno le moresche che vanno ben vistate per conoscere, e correggere le stere che sono solite a purgare di troppo li Cocheti, e dalla sera il Regolatore osserverà che ognuna di dette godino bene il residuo della sua sbattuta, e d'ordinario le buone stere si conservano un giuolo quantitativo di buoni Cocheti, per non essere obbligate a far la coperta sovra le marelle seta di sola Zuppa difettosa

8 A mezza mattina dovrà il Regolatore star avvertito per l'ora del cambio delle aspe per regolare ogni terzo eguale, ed ogni volta che si cangia l'aspa e che si termina il lavoro si faranno dalle filere, oppure Direre già ben grafiche li così detti Bandotti con osservare esattamente che ben compartiscono la seta buona dal cavion falso e bavoso farle tronare li cavioni goch per volta, non fare che scorrano uniti sotto le sette non devono passare le mani umide sopra le marelle e nemmeno si deve permettere che levino qualche sporco, benchè piccolo sopra dette marelle, e come si dice non lasciar gluccare la seta, essendo di effetto notabilissimo

9 Non dovrà il Regolatore avere alcuna parzialità per alcune filere, e contenerle tutte in modo che in fillatura non insorgano questioni perchè tali inconvenienti vanno sempre a terminare a pregiudizio de Signori Principali e siccome qualunque buona filera può essere soggetta a mancare nel suo lavoro, il detto Regolatore deve correggerla con belle

maniere e non con asprezza e parole improprie

Dovrà in fine l'affezionato Regolatore essere sempre il primo in filatura, e massime alla sera sortire l'ultimo, ed osservare che non vi corra pericolo che vi si accenda il fuoco ne fomeletti far chiudere le sportine ed osservare che ogni Bacina sia stata ben netta dall'acqua sporca e rimpiazzata d'acqua tutta, e vedere se qualcheduna abbia avvanzate di zuppe per farla ~~stare~~ alla mattina godere e non lasciarla mettere ne Bacinati

Osservazione sulla Semenza de' Bachi

nel 1817. Dietro esperimento seguitosi in Bibiana

N.° 4. Cochetti Nobili assai di Carta stati prelevati

li tosto pesati all'occasione della Compra

per farne della Semenza, produssero

on.e 44. per on.e 42. peso net Semenza, quale

~~oltre a lb 48.7~~ quantitativo corrisponde

a lb 3.c/a net per lb Cochetti

E ciò oltre i bozzoli che vi restano da

ricavarne partito

Il simile per approssimazione si puol dedurre

un calcolo per gli anni sucessivi, secondo

però sarà per essere la qualità de Cochetti

più o meno buona &c. conforme l'annata

Simile semenza si deve poi tenerla sempre al fresco

e raccoglierla nel quarto della luna

di Marzo

Trasportarla e d'esitarla prima della metà d'

aprile sucessivo o metterla a schiudere verso

la fine dello stesso mese a fianco d'inconvenienti

oppure anche prima se vi saranno le

apparenze fondate che le gemme de' mori

siano per svolgersi &c. affine di potervi

cogliere a tempo a tempo il dovuto sostentamento

per non lasciarli perire, come pur troppo ben

sovventi accadeva agl' imprudenti

1818 Osservazione sulla Cernita Cochetti

subito discorbonati e lasciati prendere un poco d'aria per disporli da cuocere

1° Si levano tutte li Marci rigorosamente e se si vuole anche li più macchiati de Cochetti buoni i quali si rimetteranno poi alle Belere di far la scelta della flappa & flagetta per tosto farle filare e se ve ne sono in abbondanza affine non soffrino d'avvantaggio si mettono nel forno ben dolce per poche minutti &c

Massima generale

1° Cotta tenera de Cochetti nel forno da Bane

2° Stuffa secondo il minor o maggior Calore però proporzionato da ~~quattro~~ cinque sei a sette ore con li 3 atti o capotti

3° Separazione nella Belera la più rigorosa massime le qualità giallastra, Bambasati Cocaloni & doppi Bianchi Dolcuti

1818 Osservazione sulla Cernita Cochette

subito sortiti dalla Stuffa nel quale intratempo si avalgano essi

1° La sono prendere un poco d'aria

si levano tutti li macchiati per quale che sia la macchia
li sordi
le punte negre
li giallastri
le Bellette

per tosto mandarli alle Belere affine la separazione & allo più presto filarli da filare ben pagarli tenendoli di 6 soldi per quelli filarsi de seconda sorte

2 Terminata che sia la Cernita dalle Cernitrici si ordina alli Manovali di fare eguale Cernita a tutto rigore a tutti li Cochette posti in Cacunara per tosto consegnarli alle Belere per la separazione delle qualità & successiva distribuzione al Lavor senza perdita di tempo Mentre che si possiano godere il più che si può

Distribuzione de' Manovali in tempo di Compra

1° Disciamare li Carrettoni de Cochetti gettarli ed votarli sulle Cassie indi sciegliere tutti li marij per destinarli al forno al più presto che gni mettendoli in testa da forno non gieri piene, ma solo mancanti ~~[illegible]~~ dal bordo superiore d'onij una almeno scarsa lasciando con ciò luogo a metterij la Carta col Cassellino di bosco per la medesima contenere senza timore di danneggiarli li Cochetti mettendoli Cesti una sopra l'altra all'occasione che si mettono in Cassellettti nella stufa ~

Si osserva che d'ordinario detta Carta o ~~[illegible]~~ Cassellini si levano subito che sono dal forno e talvolta anche s'infornano li Cochetti nelle dette Cesti senza cartone allorchè il forno è molto basso di calore in considerazione della qualità de Cochetti inferiori od anche deboli di Carta li quali poi si devono alla più presto far filare per timore che fioriscono dopo stati stuffati

Formola di Convenzione per l'aggiustamento d'un Regolatore

Per la presente li Sig.ri Gioachino Rolle e C.i a norma e per conto del Sig.re Joseph Raphael Vitta ed il Sig.re Giuseppe Ruggero nativo, e residente il primo in Casale Monferrato, e proprietario della filatura in detta Città, ed il Secondo in Torino regolatore di filatura hanno convenuto e convengono quanto segue.

1.mo Il Sig.re G. Ruggero munito di varii certificati di regolatore in più filature, e debitamente patentato promette, e s'obbliga di accudire giornalmente e personalmente dall'entrata delle filere al mattino sino all'escita alla sera, e dopo raccolta la seta e revisti i fornelletti alla filatura propria del detto S. Vitta sita come sopra in Casale Monferrato, con tutta la diligenza, ed accuratezza possibile, e propria dell'arte; con sorveglianza sin ai fuochi, che al purgamento delle galette alla bacina, cotta al forno alle acque che non siano troppo calde, ai disgiri all'aggiustamento de giuochi, ed aspe acciò siano secondo i regolamenti portati dalle vigenti leggi di commercio indemna fare ~~tutto~~ ciò, e quanto si appartiene alla sua professione

di regolatore, come sarebbe p. se stesso da buono e diligente padre di famiglia

2do = S'obbliga di visitare giornalmente la seta, ed in concorso o del secondo regolatore, o di un commesso essendovi; fare le correzioni ed esso stesso darle alle rispettive filatrici acciò la seta riesca senza diffetti di buona rendita e di buon andamento ai filatoj ove si darà a fattura.

3o = S'obbliga di fare esattamente le prove delle galette onde suggerire al suo Sgr Principale con precisione quelle che più possono convenirle p. la sua filatura adoperando perciò tutte le attenzioni pel bagno che crederà più opportuno.

4o = In correspettivo delle sovra assuntesi obbligazioni p. parte del Sr Ruggero il S. Vitta s'obbliga di corrisponderli lire cinque e centesimi cinquanta al giorno nuove di Piemonte nuove di Piemonte dal giorno della sua partenza da Torino che verrà fissata dal detto S. Vitta sino a tutto quello del suo ritorno in detta capitale come pure una brenta di vino buono al mese pel tempo del suo soggiorno in Casale, una camera con letto a due piazze, e compito legna e lume pel detto tempo

Resta inteso, che il Sr Vitta farà prevenire il Sr Ruggero otto giorni prima di quello, che dovrà partire da Torino.

Fatta a doppio Originale ritirata una p. parte con valere quale pubblico atto.

In fede Torino li tredici Gennajo mille ottocento sessanta quattro

Sottoscritti nell'Originale
Gioachino Rolle e
Giuseppe Ruggero
Francesco Fabre teste
Francesco Zucchi teste
Stefano Cavallerini testo

Lecto

Regole particolari pratiche per la Filatura di Castagnole 1829 = 1830

1° Le girere lasciare andare al fornelletto dopo incominciata l'asya del 2° e 3° terzo per un quarto o mezz'ora e poi più o meno secondo la corrispondente attenzione della filera e ciò da principio dopo finita l'inferior qualità

2° La paga giornaliera e stabilita come segue cioè

1° Sente soldi al Giorno a tutte le filere che principieranno la filatura e che continueranno

2° La paga sarà ridotta di due soldi per quelle che andaranno o verranno subito dopo le messi tanto alle filere, egualmente che alle apprendizze in proporzione da 15 o da 18 soldi alla Giornata

3° alle Apprendizze del secondo anno si darà soldi 18 = a quelle del primo anno 15 e alle girere o come si suol dire girere piante Coppie 12 6 cad.

4° Alle girere piante prima d'essere destinate Coppie Spaghera 10 come a tutte le altre girere

5 allorche verranno aggiunte alcune filere del paese o forestieri che le medesime siano già reduci da qualche filatura che abbia già chiusa la campagna di filatura si dichiara essere soltanto la giornaliera cioè tanto alle une come alle altre a 15

6 alle filere del paese che verranno subito dopo fatto il secondo fieno loro si pagherà soldi 15 al giorno 15 = sempre in considerazione del bisogno a misura che si avranno le girere le quali saranno sempre scarseggianti fin dopo il raccolto del secondo fieno che accadrà verso il 20 a 25 Luglio 15 =

Cenni pratici

Sul modo di Cuocere e Stufare ad un tempo li Cochetti al così detto Forno a ruota d'ultima invenzione de' Fratelli Carabelli di Lugano (Milanese) riferiti dal Sr. Geo Gia.mo Bollone R.o S.re da lui addottati con soddisfazione alla filatura di Singliasco proprio del Sr. Giud.e Antonio Cotta e simile forno da cinque piani della capacità di Rubbi ~~[illegible]~~ Cinquanta ~~[illegible]~~ circa, pendente che vi è stato Direttore vary arma

1° Fare il fuoco per scaldare il forno sino al segno di 40 a 50 gradi del termometro, punto in cui vi si infornano le solite cesse di Cochetti buoni in tutti i piani della pianta della ruota (meno però il piano inferiore, il quale sarà soltanto occupato da cesse di Cochetti di debile carta per venire poi questi sortiti insieme agli altri e disposti per mandarsi alla tavola delle così dette Celere per la distribuzione giornaliera) Seguitando a fare il solito fuoco

2° Tosto infornati li Cochetti si chiuderà l'usci ed a dovere imbaliumato, se levera, il restante fuoco e chevi sarà, e così tutto poi ben chiuso, in modo

lasciandovi la sola brace

4 di terra grassa d'acciviati poi a gradi di 45 a 48 circa =

a vedersi tra il Calore ed il Vapore prodotto dalli stessi Cochetti far ascendere il termometro fino a gradi 58 e 60 circa e fin fino a 62 avvertendosi che per considerare li medesimi sufficientemente Cotti e Stufati ad un tempo bisogna lasciarli così nel forno pendente due ore e mezza circa in totale computandi dall'ora dell'infornamento de medesimi Cochetti, i quali poi si sortiranno all'aria, e smovendoli ossia vagliandoli nelle stesse Cesti se ne avrà il più pronto loro condizionamento, per poi versarli sulle Canisse delle Cernitrici per la debita formale fornitura consueta.

Osservazione

Per la maggior speditezza negli occorrenti pressanti, si potrà dar la Cotta de Cochetti con simile forno a ruota, principiando infornare da gradi 40 a 45 come sopra si è detto e lasciarli nel forno sino a tanto che il vapore col calore s'elevi a gradi 55 o 58 punto in cui arrivato che sia il termometro si dovranno disfornarli e formarvi li così detti Castelletti

di cesti di Cochetti e ottamente ben coprirli di tre buoni Capotti di Coperture di straglj di lana di sra per servire di sufficiente stuffa da far porire li Cristalidi lasciandoli coperti pendente ore quattro circa: e ciò essendo in un luogo appartato dall'antiche stuffe che venivano praticate superiormente ai forni a pane detti alla Durando 44 poiché in queste bastavano anche ore tre

1658. 20 Settembre Riferisce Bertini Lorenzo Adagio
confermato 22. Nov.re stante a Bibiana di praticare per la sua Cotta di Cochetti al forno a ruota da Rubbi ottanta circa fino a gradi cinquanta cinque, punto in cui sarà levato il fuoco o sia la legna restando lasciandovi la sola brace, e quindi tutto ben otturato egualmente che chiusa la gottina della canna del fumo dello stesso fornello del forno per così contenere maggiormente il Calore, vi si lasceranno li Cochetti fino a 60 gradi per modo di stuffa, lo che accadrà nello spazio di poco meno d'un'ora circa punto in cui saranno poi sortiti li Cochetti all'aria per il loro condizionamento perfetto

avvertendo che bisogna coprire di carta le cette de Cochetti che si metteranno al piano superiore affine d'evitare che vengano danneggiati dal forte ardore della volta stessa del forno a maggior precauzione di

Osservazione per la cotta de' fochetto nel forno detto a Ruota fatta dal Sig. Banchiere Filante Chiarini

1841. 26 Maggio

1° Regolarsi dal manovrale pratico il fuoco ben uguale continuato senza sforzarlo

2° Mettervi nel forno li fochetti e quindi fra due ore circa arrivando a gradi quarantacinque dico Gr.i 45 circa in tal punto si aprirà un momento l'uscio stesso del forno per tosto richiuderlo non aggiungendovi più fuoco ma solo lasciarlo consumare la braggia chiudendovi l'uscietto di ferro

3° In tale stato di cose si continueranno tenere detti li fochetti per circa ancora un'ora e mezza circa per servire di stufa ai medesimi (quando non premesse la cotta d'altri fochetti) poiche se premesse bisognerebbe estrarli dal forno e fare la solita buona stuffa di tre o quattro cotte di pura lana secondo il praticato nella fabbrica stessa di Castagnole Piemonte della Spanna

Osservazioni

1842. 22 Agosto

Nella stuffa bisogna

1° mettere nel fochetto Gr.i 7. lesto del piano altro

7. lesto del piano 3°

7. lesto del piano 2°

e poi

lume sovramento a compimento e dopo stuffarli ugualmente

Non mettendosi altro al 1° piano inferiore della ruota fiunde le qualità di debile carta o fine lappi o flappetto o pie quetti di prunto filatojo

Pratica d'allevare i Bachi secondo il Dandolo ricavata dal Cattelli

— 1819 —

Per le cascine dell'Ogre di None del Sig.r Banchiere Gaud.o Spanna.

Modo di tenere i Bachi da Seta alla Dandolo

Nella prima e seconda età

La prima età comincia dalla nascita sino al primo assoppimento ossia dormita —

1.° Dar loro mangiare foglia di Gelso selvatico e di un bel verde.
La foglia deve esser asciutta al più che si può massime vicino al tempo della muta ossia assoppimento con osservazione che si deve preferire di farli digiunare parecchie ore piuttosto che nodrirle con foglia bagnata —

2.° La foglia machiata di ruggine non nuoce ai bachi perchè non man=giano la parte ruggineso, ma conviene darne loro in maggior quantità —

3.° La foglia nel caso sia bagnata dalla rugiada o dalle pioggie si deve fare asciugare, prendendo un lenzuolo grande ordinario della capacità di 30. a 40. libre di foglia, si piega a doppio per lungo come un gran sacco cucito ed indi due persone all'estremità farla andare da cima a fondo del sacco sino che sia termi=nata d'asciugarsi, come se fosse

Stata raccolta nel pieno meriggio d'una bella giornata —

4.° Quando il baco ha soltanto il suo bisogno di foglia la mangia sempre con appetito, la digerisce bene, e si conserva vigorosissimo

5.° La distribuzione della foglia si pratica quattro volte al giorno, con far attenzione di mai distribuire della foglia salvo dopo essere 7. o 8. ore almeno stata colta —

Inoltre fare la distribuzione sempre un ora dopo che si riconosca che abbiano terminato di mangiare la prima foglia totalmente —

Si osserva anche essere di molto vantaggio il fare cogliere la foglia massime nelle ultime età uno, due, ed anche tre giorni prima di metterla sulli graticci indipendentemente dal timore delle pioggie —

Sudetta foglia raccolta si deve tenere in magazeni freschi, e non molto ammucchiate, e tratte tratte voltarla; La Cratina è ben adattata per riporla come luogo più fresco, umido, e meno arioso come si vuole.

6.° L'Ambiente del locale dei bachi deve essere temperato, e crescendo in età si va sempre ora diminuendo quasi grado per grado per mezzo del termometro dei barometrei fratelli Conti —

Quando sono per assopirsi massime vicini alla maturità amano sempre qualche grado di calor maggiore se per sorte fosse il locale in luogo fresco

Se non vi fosse timore che l'aria esterna fosse troppo calda, ed umida sarebbe bene che ella vi circolasse nel locale de' bachi, e se vi fosse ristagno d'aria esterna, e che il locale ne avesse bisogno di cambiamento allora con piccole fiammate ne' Camini si procuri di eccitare il movimento nelle colonne dell'Aria per Cambiarla —

Dell'Umidità

7.° Si adopera del sale comune grossolanamente tritto, e posto entro in un piatto, quando questo sale apparirà alquanto umido esso dinota l'umidità ambiente, per levare poi questa umidità conviene fare ne' camini delle frequenti e corte fiammate con foglie o paglia, od altre simili cose leggierissime per rimettere in movimento le colonne

d'aria circostante, ed' indurre un interna dolce ventilazione che asciughi la bigattiera

Quando soffiano venti secchi di mezzanotte ella è cosa rara che i bachi vadano male —

Le grandi disgrazie nei bachi da seta governati secondo la pratica comune accadano nella quinta età a cagione appunto dell'aria di mezzo giorno ed' Umido

L'esperienza ci assicura che l'aria molto umida, e tepidetta è assai più immediatamente fatale ai bachi di quello che sia l'aria affatto guasta e mefitica —

Dell Aria Mefitica

8.° S'intende per aria cattiva ogni qual volta si cambia il Letto tramanda la bigattiera all' odorato un esalazione ingrata e poco omogenea alla respirazione spezialmente nella quinta età

Del fumo —

9. È sempre nocivo, e può occasionare in un istante un soffocamento che distrugge i bachi spezialmente se nell'interno della bigattiera regna umidità

Della luce, e suoi Vantaggi

10. La luce è vivificante pei bachi, salvo quando è divenuto animale perfetto ossia farfalla —

11. Tenere meno che si può il lume massime quando è acceso d'oglio di cattiva qualità, o quello di noce

12. Resta necessario che le finestre siano grandi ben vischiarate, provviste di telai di carta, tela o a vetri con le imposte per impedire che i raggi del sole colpiscano i bachi —

Spazzio che occupa un' oncia di Semente nelle loro differenti età —

13. I Bachi derivanti da un' oncia di semente occupano almeno piedi Liprandi quadrati

~~No 6.~~ No 6.

Sino alla seconda Muta — . 12 —

Sino alla Terza Muta — . 29 —

Sino alla Quarta muta — . 69 —

Sino alla maggior loro grandezza nella quinta età — Piedi 184 —

Lanispa di piedi 6. lungha per 9 — 3. Larg.za
18 —
Moltiplicato per 24 — Lanispe disposte
72.
36
Danno Piedi 4 4 3 2. poy 4. seme avere che S'andolo dispone piedi No 604 —

Chi Non è scarso di sito può estendere qualche piede di più essendo cosa certa che quanto più i bachi stanno comodi, tanto

Meglio vivono, crescono, man=
=giano, respirano, traspirano
digeriscono, e Riposano

14. Li graticci oppia graticcia di bosso su cui si mettono i bachi nati devono essere coperti di carta grossa grande oncie 12. per onz 16. ogni foglio

oppia onz 18.
per onz 19.

15 Quando occorra di trasportare i bachi da un locale all'altro si deve anche procurare di ciò pra=tticare dalle ore dieci del mattino sino alle ore due pomeridiane

Governo de' Bachi da Seta nella Prima età

Nel primo giorno

Dei Graticci quadrati saranno occu=pati dai bachi provvenienti da un oncia, quindi collocati sopra i fogli di carta prendasi oncie 14. di tenera foglia mondata e minutissimamente tagliata, si diano loro quattro pasti in modo che passino 6. ore da uno all'altro, e che assegnando minor quantità di foglia al primo pasto vada questa sempre crescendo negli altri susseguenti sino all'ultimo pasto

Si osserva che la foglia in questa prima età si deve tagliare della grossezza che si taglia il tabacco da fumare, o la cicorea per l'insalata e così si prosegue negli altri giorni a norma della tabella distintiva.