



Бисквитным бывает не только торт, но и фарфор. Бисквитный фарфор отличается от последнего тем, что его не покрывают слоем глазури. Поначалу из такого материала делали все, а в середине XVIII века мастера отказались от такого решения, используя его лишь в производстве настольных скульптурных фигур и групп.

Несмотря на то, что бисквитный фарфор не используется сегодня повсеместно, он является по-прежнему предметом споров и пересудов.

Так, к примеру, некоторые ученые думают, что он получил свое название из-за того, что мастерам приходилось обжигать его два раза. Они так думают, отталкиваясь от значения приставки «бис». Во многих языках ее значение «два». Что же в чем-то они правы. Дело в том, что обыкновенный фарфор также обжигают дважды. Первый раз получается утильный материал, а вот потом и он обжигается, чтобы осуществить глазурование. Бисквитный же может обжигаться или нет, но когда его обжигают, то глазурование не производится.

Общеизвестно, что лучше всего с «бисквитом» умели работать северские мастера. Они предпочитали особенный мотив украшения – цветочный декор. Они изображали собственными руками красивые букеты, корзины, венки, гирлянды цветов и т.д. То, что получалось в конечном итоге, вызывало слезы умиления у интеллектуалов, обывателей, коллекционеров. Северским мастерам лучше всего удавались статуэтки из него. Стоит отметить имена некоторых из них – Э. М. Фальконе, Ж.-Б. Пигаля и т.д. Их руками были рождены элегантные вещицы с красивыми и законченными формами, для которых были присущи мягкие тона и атласная гладкость.

Опыт Севра решили взять на заметку мастера из Мейсена, начав изготовление пластики из бисквита, но их фарфор существенно отличался качеством от северского, так как был зернистым, синеватым и холодным по тону. Несмотря на то, что качество оставляло желать лучшего, талантливые модельеры К.-Г. Юхцер и И.-Г. Мастей все же занимались его производством. /span>