

ciante, & inuero fra tutte le foggie, non si puo trouar la più bella ne più vtile di questa, la quale foggia & garbo ha da essere appunto nel modo che tu intenderai.

Di qual garbo & di qual tempera si deuono fare le forcine, & li coltelli. Cap. V I.

EGLI è tanto grande il numero delle cose che si hanno da trinciare, & tanto diuerse l'una dall'altra, che chi volesse di continuo adoperare vn coltello & vna forcina, nõ farebbe possibile. Adunque è di necessità, cosi come sono differenti le viuande che se hanno da trinciare, che ancora sieno differenti le forcine & coltelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine & li coltelli, cioè la grande, la mezzana, & la picciola, & ogni forcina deue hauere il suo coltello secondo la lor proportione. Volendo io prima dire della forcina, si deue credere quello ch'io dirò di vna che s'intenda ancora delle altre due che li vāno appresso. Deue adunque la forcina esser tutta di ferro, & dolce di tempera, acciò che percotendo il taglio del coltello in essa, quello non si sgrani ò si rompa; laquale forcina deue essere compartita in tre parti eguali; deue poi essere lunga di manico & di branchi, fatta con giusta proportione secondo la grandezza della forcina; la prima parte del manico cioè quella che si tiene nella mano, deue esser alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si possa tenere più ferma nella mano, ancora che vi si potesse fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io lo lascerò, accioche con più facilità quella si possa nettare; La seconda parte del manico che farà sino alli branchi, questa deue essere più sottile assai, fatta cò otto faccie, per fare la forcina più leggiera & con miglior garbo; La terza & vltima parte saranno li branchi, liquali vanno diuisi l'uno dall'altro affo ttigliandosi sino alla punta con quattro faccie seguite; & se bene li brāchi saranno più lunghi d'vna delle tre parti, non importa, perche li branchi lūghi sono più vtili, & fanno la forcina più bella. Ha d'auertire il maestro che li farà nel darli quella volta che diuide li dui branchi, che sia netta & senza alcun pelo, perche molte volte auuienne che bisognerà secondo l'occorentie aprire & stringnere li branchi, che non essendo quella volta netta, la forcina salerebbe in due pezzi; Vuole essere ancora lauorata polita di lima, & ancora brunita di sorte che paia tutta d'argento, & questo modo si deue tenere nel far le forcine, ogn'vna di loro secondo la grādezza & qualità sua. Il coltello poi deue essere corto fatto tutto il manico & la lama di acciaio finissimo; il quale coltello deue essere di manico grossetto alquanto, fatto cò quattro facce smisato vn poco dalla bāda della costa, & del taglio; deue poi la lama essere iunga, stretta, & sottile, secondo la lūghezza & cortezza del coltello; laqual lama deue piegare poco ò quasi niente con la punta innanzi. Fatto che sarà il coltello di martello, bisogna darli il suo garbo con la lima, & quando sarà giusto secondo il modello bisogna darli la tempera; ma qui bisogna hauer molta auuertenza, perche