

che se il coltello farà duro di tempra, percotendo col taglio sopra vn osso ouero ne brāchi della forcina, quello si sgranera ouero salterà, in dui pezzi, cosi come è auuenuto à me molte volte; & se il coltello farà troppo dolce di tempra toccando col taglio il caldo della carne, quello si riuolterà come se fosse di cera, di forte che nõ se ne potrebbe seruire, & per questo bisogna hauer molt'auertenza nel darli la tempra. Fatto che sarà il coltello, & cōdotto à quella perfettione che ho detto, nõ è dubbio che malamente si potrebbe pagare la bõtà di esso al Maestro; Dato che sarà la tempra bisogna mandarlo allo arrotatore, ilquale arrotando lo deue affotigliare alquanto mantenendo giusto & pari senza leuarli il suo garbo, facendo poi brunire come facesti le forcine, auertendo molto bene fatto che farà il coltello di tutto punto: di non lo mandare mai più al'arrotatore, perche si guasterebbe, & si stemperarebbe di forte, che non lo potresti adoperare; ma nota che il coltello nõ deue tagliar niente sopra il manico vn dito, secondo che trouerai segnato di negro nel modello; ma volendolo nettare & dare il filo, tu lo intenderai nel seguente capitolo. Questa foggia di forcine & coltelli, tu la trouerai sempre vtile & bona, vtile dico per esser quelli lunghi di tratto, & quando tu hauerai imbrocato quella cosa che tu vorrai trinciare, & leuatola in alto, stando con la persona al suo segno, tu hauerai la robba più lõtano dalla mano, & dalla persona, che farà più bel vedere, & sarai sicuro di non toccare la robba con la mano, sicuro ancora di non tagliarti le dita, quello che non ti auerrà delle forcine & de coltelli corti; & questo credilo à me che ne ho molte volte fatto l'esperienza, quando adoperauo questa sorte di forcine & coltelli corti. Adunque per le ragioni dette di sopra concludo, che non si può trouare la più bella ne la più vtil foggia di questa, laqual foggia cosi delle forcine come delli coltelli trouerai disegnata nella seguente carta.

