

farà adunque in poter del Trinciante d'incominciar da qual banda li piacerà, & di farne quante parti li tornerà comodo, che per dire il vero, in questo animale non vi è quasi regola ne ordine alcuno; & però incomincia da qual banda ti piace, che tutto ti tornerà bene, avvertendo sempre d'incominciare da quella parte, che più piacerà al tuo signore.

Come si trincia vn prosciutto integro. Cap. XL.

LI prosciutti si sogliono fare di cigotti di porco saluatico, ouero domestico, & sono molli quando sono della buona sorte; volendo adunque trinciare il prosciutto tu piglierai la forcina grande; & il coltello grande, & lo imbroccherai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da nessuna banda, & lo leuerai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il prosciutto volto con il piede di sopra, & con il taglio del coltello volto verso di te tu li leuerai la codica con la grassa d'intorno, & tutta la carne rancia, se ve ne sarà, girando sempre la forcina intorno, per accomodar il prosciutto al taglio del coltello, facendo che quello che tu trincerai sia netto & polito da ogni bruttura. Ma nota che sono molti diuersi i gusti de gli huomini, perche alcuno li piace il prosciutto tagliato in fette grandi, & altri in picciole, ad altri grasso, ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, & minuto come la vaccina; Adunque questo sarà ad arbitrio del Trinciante di trinciare il prosciutto secondo il gusto del suo Signore, & di farne poi quante parti li farà di bisogno; & questo ti deue bastare in hauere inteso come s'imbroccherà, & come si trincia il prosciutto sopra la forcina.

Come si trincia vn salame. Cap. XLI.

DELLI salami ve ne sono di più forti, quali si fanno di carne di porco & altra carne inuestiti nelle budelle di boue, ò di porco; & alcuni chiamano Mortadelle, cioè con l'empiture di golle, ò di altra carne integra; & questa sorte di salami sogliono essere molli, & pieni di sugo, & per la sua grassezza non si potrebbero tenere sopra la forcina, perche nel trinciarli si romperebbono & cascherebbono dalla forcina. Adunque questa sorte di salami si deue lassar stare nel piatto ponendo li branchi della forcina sopra essi per tenerli più fermi; & con il coltello ne taglierai le fette sottili, facendole cadere nelli tondi che tu haurai sotto la mano. L'altra sorte di salami si chiamano salciccioni Bolognesi, grossi, & pieni di carne battutta, duri di sorte, che à gran fatica si possono imbroccare nella forcina; Volendo adunque trinciare vno di questi, tu piglierai la forcina grande & il coltello mezzano, & il salciccione da l'uno de capi; & se sarà troppo grosso tu lo taglierai nel mezo à trauerfo, dipoi tu imbroccherai vna delle due parti, & quella leuerai in alto, leuandone prima quella scorza di sopra tanto che tu scopri tutto il buono del salame, dipoi con il taglio del coltello verso di te, ne taglierai fette sottili, facendo le cadere nel mezo del tondo che tu ha-

tu ha-