

ranno benissimo accostandoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo vno ò dui tondi sotto l'orlo del piatto; cō la punta poi della forcina, & del coltello andrai diuidēdo quello à poco à poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo vn poco del suo intingolo col piatto ouero con il cucchiaro d'argento, buttandoui poi il suo sale per ciascuno tondo. Ma sel potaggio farà di robba integra, secondo la qualità della robba così piglierai la forcina & il coltello, & lo imbroccherai, & lo leuerai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, & dipoi la trincerai; & diuiderai sopra li tondi, auertendo sempre di non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, & con buona gratia. Et questo farà a bastanza.

*Come si trincia ogni sorte di torte & di crostate.*

*Cap. XLVII.*

**L**E torte & le crostate se ne fanno di diuerse sorte, & à trinciar queste ogni sorte de forcina & di coltello farà buono, & il trinciante in questo non haurà molta fatica; tu piglierai adunque il piatto della torta o crostta a canto di te dalla tua banda, hauendo sempre apparecchiato vno, ò dui tondi sotto la mano, & con la punta della forcina & del coltello diuiderai quella in pezzi grandi ò piccioli come à te piacerà, ponendone vn pezzo per ciascun tondo, li farai dare di mano in mano doue fara dibisogno. Ma se la torta, o tartara fosse morbida di sorte, che con la forcina & col coltello tu non la potessi leuare, fatti subito dare vno cucchiaro d'argento, & con quello andrai diuidendo sopra li tondi, & se nō hauesti cucchiaro ne altra cosa per leuarla, piglia subito vna fietta d'argento cioè vno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluietta, & con quello tu ne leuerai la tartara vn pezzo per volta, ponendola con il medesimo tondo sopra vn'altro tondo, dandolo a chi ti piace; Et così andrai seguitando tanto che tu haurai finito; Et questo farà a bastanza in quanto al trinciare della torta; ben che nel trinciar di queste non vi è ordine ne regola alcuna, solo deue auertire di dare la parte più bella & meglio cotta al tuo signore. Fin qui mi pare di hauere ragionato à bastanza del modo che si deue tener per imbroccare & trinciare & diuidere tutte le sorte di carni, cotte, & acconcie in diuersi modi; Et se bene vi sono di molte altre sorti di carne, che io non ho ragionato; io le ho tralasciate, parendo à me che non faccia dibisogno, perche solo io ho voluto ragionare di quelle, che à me pare più necessarie, perche sapendo vn buono, & sufficiente Trinciante trinciare tutte le cose che ho narrate qui, saperà ancora trinciare ogni altra sorte di carne, che li farà posto innanzi, & però farò fine inquanto alle carni. Hora ragionaremo di tutte le sorte di pesci, cioè di quelli più necessarij; ma perche di tutte le qualità de pesci non v'è il più honorato dello storione, adunque noi cominceremo dal storione, & poi seguitaremo di mano in mano, secondo che da me tu intenderai.

*Hauendo*