

**I**L melone e massime in Italia è opinione, che sia il miglior frutto che si mangi, massime quando sono della bona sorte, & che sono poi mangiati al suo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il coltello picciolo; ma non già quello delle frutta, perche non ti seruirà per la sua cortezza, & questo farà in quanto alla forcina, & il coltello che deui adoperare. Ma nota che molte volte sono portati li melloni in tauola quando vengono le viuande doue che il trinciante malamente hà cōmodità di assaggiarli tutti per accaparne il migliore per dare al suo signore, & molte volte auuienne ancora; che in quella confusione di tanti, in cambio di darli il buono, se li dà il più tristo; & però sarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io voglio adunque prima vn poco che sia portata la viuanda, che si faccino venire li melloni alla credenza, & assaggiarli tutti; & di quelli accaparne vno, ò dui, li migliori, & quelli farli coprire con vna saluietta bianca, & poi farli porre in tauola dal sca'co, quando saranno portate le altre viuande; venuta l' hora del trinciare il mellone, tu tenerai l'ordine, che tu intederai; In dui modi si possono trincrare li melloni; il primo modo sarà di pigliare il mellone così integro nella man māca, e facendolo posare nel piatto, voltando la parte del fiore di fuori; & cō il taglio del coltello leuandone le fette ad vna ad vna, tenendole nella man māca, leuandone prima le anime cō il coltello, cimādo la fetta da ambe dui li capi, & con vn taglio spiccando la parte bona della scorza, ponendoli poi sopra li tondi ad vna ad vna; & questo è il primo modo nel quale non si adopera forcina. Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina & il coltello nelle mani, pigliando il mellone nel piatto, lo cimeraai da tutti dui li capi, cimato che farà, tu volterai la parte del fiore verso di te, & imbroccherai il mellone iu vna delle fette, nel mezo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuori, voltando la punta della forcina verso di te, & di quello modo imbroccherai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con dui tagli, la leuerai in alto, facendo guardare vn poco verso di te, ne leuerai tutte le anime con la punta del coltello, voltando poi la forcina innanzi tenendola ben dritta, & ferma, con il taglio del coltello verso te con vn taglio seguito ne spiccherai la parte buona dalla scorza, ma nel fine del taglio che farà verso la parte del fiore, guarda di non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono non ti cada della forcina, ma tirerai il coltello per fianco, & con il taglio volto dabasso darai tre, o quattro tagli per il trauerso della fetta, incominciando dalla banda del fiore, finendo alla parte del peligone, ponendo poi la punta del coltello nel mezo della scorza per fianco con il taglio verso te spingendo in fuori, tu desimbroccherai la fetta, spingendola vn poco in fuori cō l'uno delle due dita della mano della forcina, laqual fetta così trinciata potrai con la punta del coltello sopra il tondo, dipoi cō buona gratia vi butterai il sale, e lo darai al tuo signore; ritornando poi di nuouo à imbroccare l'altra fetta nel modo di

prima,