

prima, la spiccherai con vn taglio solo, leuandola in alto & nettandola dall'anime, li darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore, cacciando la punta del coltello per fianco nella scorza la fetta desimboccherai senza darli li quattro tagli di sopra, & di questo modo andrai seguendo di trinciare tutto o parte del mellone, secondo ti fara dibisogno; & questo ti basterà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni sorte di Mele. Cap. LXVIII.

LE Mele sono di diuerse forti, ma siano di qual sorte si voglia, volendola trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello piccolo, dico piccolo fatto à posta per le frutte, ilquale non deue tagliare dal mezo in dietro; auertendo bene nel pigliarlo ne le mani, che tu possi col dito lungo arriuare alla punta del coltello, & questo si fa per potere bisognando mandare con quello la metà fuori della forcina; tu ti porrai adunque il piatto, o la tazza dalle mele accomodato a canto alla tua mano manca, ponendoti con la persona giusto al tuo luogo; & con gratia con la punta del coltello tu imboccherai la mela per fianco, voltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezo del pecollo, & così imbocchata la leuerai in alto con gratia, & dipoi la cimeraai dalla parte del fiore tutta di netto, spingendo la punta della forcina innanzi con la mela, & con il taglio del coltello verso te ne monderai la scorza della mela sottilmente cominciando dal canto del fiore, venendo con il taglio seguito fino da basso a canto il pecollo; & così anderai girando intorno la mela; & di mano in mano ne monderai tutta quella senza spiccarui più della sua scorza; ma l'ultimo taglio che tu li darai, entrerai fino a canto alli branchi, piegando vn poco la mela innanzi, tenendo il dito grosso sopra la scorza de l'ultimo taglio, calcandolo sopra la lama del coltello, spingendo la mela in fuori quella leuerai della forcina, leuando poi vn poco la mela in alto, voltandola con la parte del fiore di sotto, voltando in alto la punta della forcina, tu vi imboccherai la mela; & senza leuarne mai il coltello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto, auertendo di dare quel taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme, laquale potrai sopra il tondo, che tu hauerai sotto la mano con la parte del fiore volta di sopra, voltando poi la punta della forcina da basso, la mela così mondata tu ponerai nella sua scorza, & senza leuarne la forcina con il taglio del coltello volto di sotto darai dui o tre tagli alla mela, & di questo modo andrai facendo di mano in mano secondo che ti farà dibisogno; & questo sarà il modo che si deue tenere nel voler trinciare vna mela.

Come si trincia vna Pera, sia di qual sorte si voglia.

Cap. LXVIII.

ANcora che io habbia ragionato a bastanza del modo che si deue tenere per imbocchare & trinciare la mela; a tal che facilmente si po-
tra