

& il coltello, come si deue ponendoti sempre con la persona al tuo loco, tu volterai con la punta del coltello il persico con la parte del fiore di sopra & quello imbroccherai, facendo che l'vno de' branchi vadi da vna banda, & l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entreranno hauendoli qui di sopra come dissi che facesti; & spingerai tanto la forcina dabasso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, il quale leuerai in alto, ma lo farai piegare verso la tua mano diritta; & con la punta del coltello, accompagnato con il dito grosso tu incomincerai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, & poi sottilmente entrando nella scorza, venendo sempre voltado la forcina intorno trinciandone la scorza sottile venendo a finire l'ultimo taglio di sopra nel luogo del pedicone; ponendo poi la punta del coltello nel mezo del persico per fianco quello con gratia leuerai della forcina, e ponendo nel mezo del tondo lo darai al tuo signore senza leuarli la scorza; & se per caso bisognasse che tu lo trinciasse in fette, senza imbrottarlo solo li leuerai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico innanzi; & con il taglio del coltello verso di te ne taglierai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezo del tondo o della tazza, ponendo con esso l'osso del persico facendoui buttare del vino di sopra se piacerà al gusto del tuo signore. Et questo a me pare assai bel modo nel volere trinciare il persico.

*Come si trinciale scaffe o faue fresche. Cap. LXXIII.*

**L**E scaffe fresche così in tegole si sogliono quasi sempre acconciare alla credenza dal credenziero, ma se per sorte toccasse al trinciante, tu piglierai la forcina piccola & il coltello piccolo delle frutta; & con la mano del coltello; & con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di forte che nello imbrocchare la scaffa, o tegola, o scornicchia della faua non entri nel mezo delli branchi: ma tanto stretta che imbrocchino la tegola, e la si tenga ferma in essa; hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella & il coltello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del coltello nel mezo della scafa per fianco voltando il taglio di fuori, alzandola vn poco alta dal piatto porrai la forcina nel mezo della scaffa per fianco, o per sbiasso, calcandola verso la punta della forcina, la scaffa imbroccherai facendo che il pedicone guardi disotto verso di te; & alzerai la forcina in alto, & con il taglio del coltello verso di te ne leuerai con vn taglio solo seguito tutta la parte disopra della scaffa, tirando verso te; & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza, ponerai la punta del coltello nel mezo della scaffa con il taglio verso te spingendo in fuori, la scaffa leuerai della forcina, ponendola nel mezo del tondo che tu haurai sotto la mano, & di questo modo andrai seguitando ponendoui otto o dieci tegole per tondo, è buttandoui il suo sale, le darai al tuo signore; & questo farà il modo, che tu deui tenere nel trinciare le scaffe sopra la forcina, benche soglion il piu delle volte venir in tauola trinciate, & acconcie dal credenziero.

F *Come*