

Come si trincia il Melangolo . Cap. LXXIIII.

LE Melangole sono di due sorti, delle forti, & delle dolci, le forti vanno trinciate in vn modo, & le dolci in vn'altro modo . Volendo adunque trinciare il melangolo tu piglierai la forcina mezana & il coltello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce tu imbroccherai il melangolo con la punta del coltello per fianco, & lo volterai cō la punta del picciolo di sopra, & quiui lo imbroccherai giusto nel mezo del picciolo, lo leuerai in alto con gratia, cimandolo, disopra come facesti la mela, ma tanto a basso che tu scuopri il spigolo del melangolo, dipoi con il taglio del coltello verso di te, ne verrai mondando via tutta la scorza come si monda la mela, scoprendo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, girando sempre il melangolo intorno per accommodarlo al taglio del coltello; netto che farà tutto di sopra, disotto, & d'intorno, tu spingerai la forcina innanti, & con il taglio del coltello volta da basso ne taglierai tutti li spigoli del melangolo ad vno ad vno con darli dui tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, di sorte che nella forcina ti resterà solo tutta la parte trista di mezo del melangolo, la quale butterai via, & la parte buona darai al tuo signore facendoli buttare sopra essi dell'acqua fresca, & di questo modo trincerai il melangolo dolce. Et per voler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del coltello nel mezo del melangolo voltandolo di modo che tu lo imbrocchi con la forcina giusto nel mezo; ma che l'vno de' brachi guardi verso il fiore, & l'altro verso il pedicone, & dipoi lo leuerai in alto, voltando il taglio del coltello verso di te, tu cimeraai vn poco il melangolo nel mezo, la scorza disopra, & con il taglio del coltello verso te entrerai fra li dui brachi della forcina, tagliando il melangolo al trauerso in due parti, & dipoi ponerai la punta del coltello in vna delle due parti, e spingendola in fuori la leuerai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte, & di questo modo farai ogni volta che tu vorrai trinciare il melangolo in dui parti per struccarlo, o spremerlo doue piacerà al tuo signore, & questo farà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il melangolo sopra la forcina; Vi sono ancora di molte sorte & qualità de' frutti, deliquali io non ho voluto ragionare per non essere troppo longo, & anchora perche à me non pare che importi molto, perche solo ho io voluto ragionare de' quelli che sono più necessarij, & che più si costumano di trinciare alle tauole de' gran signori.

I L F I N E.

