

tu non possi fallire, io ti mostrerò di mano in mano la robba, che tu dourai trinciare, & le forcine, & coltelli che dourai adoperare. Ma nota che se bene io mi sono offerto di mostrarti, come si imbrociano, & come si trinciano tutte le cose, che io non voglio già essere obligato di dirti quanti colpi di coltello si deuono dare in vn pezzo di carne di vacina per trinciarla minuta ò spoluerizzata, ne quanti ossi, ò nerui sono in vn piede di porco, ne meno quante spine sono in vna laccia perche à me non pare, che torni al proposito nostro; ne meno dirò di voler fare le marauiglie, come hanno fatti alcuni di questa professione, quali si sono vantati di volere con la forcina & coltello leuare tutte le spine ad vna laccia, & imbrocicare vna porchetta con la forcina, & leuarla in alto, smembrandola tutta senza sbroccarla mai, & di voler imbrocicare vn mellone, & senza sbroccarlo far cadere le fette ad vna ad vna spicchate dalla scorza; e ponerle sopra li tondi, & far certe altre cose simili, doue che questi tali quando sono poi venuti alla proua non sono riusciti; si che da me nõ aspettare di sapere che io ti mostri nissuna di queste cose, perche non mi basta l'animo di saperlo fare, ma solo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno la medesima congiuntura, & che tutti vanno imbrocicati nelle reni volendoli trinciare sopra la forcina, & vi vanno dati più colpi, & manco, secondo la grandezza & qualità di essi, & secondo quante parti ne vorrai fare. Li animali poi di quattro piedi sono ben differenti d'ossi, & di carne, & perciò vanno imbrocicati, e trinciati differentemente, come ti mostrerò. Volendo adunque noi dar principio, come dissi, di trinciare alla presenza del tuo signore, per non mettere ogni cosa in confusione, sarà bene che noi cominciamo dalli animali volatili, & poi seguiranno per ordine, & di mano in mano l'altre cose; ma perche di tutte le sorti d'animali non vi è nessuno di più pretio ò stima che il pauone, però cominceremo da quello.

*Il modo che deue tenere il Trinciante, nel imbrocicare & trinciare tutti li animali volatili; ma prima diremo come s'imbrocica, & come si trincia il pauone.*

*Cap. X I.*

**D**ouendo io prima mostrare come s'imbrocica, & come si trincia vn pauone, io voglio ancora che tu sappi, che gran differenza si troua da vn pauone giouane frollo, & ben acconcio, da vno vecchio, duro & mal cotto, l'uno per la bontà sua lo potrà con molta facilità imbrocicare è trinciare, ma l'altro per la sua durezza, malamente lo potrà trinciare, ne diuidere, & non solo il pauone, ma qual altra cosa si voglia, quando la non sarà frolla, & bene acconcia dal cuoco, non pensare di fartene honore, & se bene alla tauola del tu signore vi saranno di molte viuande, non sono però tutte buone per trinciare sopra la forcina, & perciò bisogna che il Trinciante habbia questo giuditio, di saper conoscere l'una dall'altra. Hora per tornare à dire del pauone, dico, che essèdo tu posto al luogo tuo,  
con