

che tu lo faccia, accioche tu sappia come si smembra vn pauone, ò gallo d'India sopra la forcina alto dal piatto, ò qualche altro vccello grosso senza abbassare mai la forcina; perche sapendo tu trinciare il gallo bene, ouero il pauone, tu saprai ancora trinciare bene ogni altra qualità d'vccelli, doue farà poi in arbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornerà più commodo, senza offeruar regola ò ordine alcuno; ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo sopra la forcina spinta innanzi col coltello difotto, che guardi vn poco verso la tua banda diritta, & col taglio del coltello volto insù tu darai il suo primo taglio alla coscia manca dalla banda di drēto, voltando poi vn poco il gallo per accommodar quello al taglio del coltello, col quale tu darai l'altro taglio alla coscia manca della parte di fuori, alzando poi la mano diritta in alto, voltando la punta del coltello da basso, ponēdola nella polpa della coscia dalla banda di fuori tanto che basti, tenendo ben ferma la forcina, voltando la punta del coltello all'ingiù verso di te, tu ne leuerai la coscia manca facilmente, laquale con galanteria ponerai nel piatto del gallo, che tu deui hauere sotto la mano, & senza mouere la mano del gallo, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del coltello nel mezzo di essa, riuoltando quello intorno la leuerai facilmente facendola cadere nel medesimo piatto. Dipoi tu volterai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da basso, & con il taglio del coltello volto all'ingiù tu entrerai sotto l'ala diritta, dādo il suo taglio alla coscia diritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del coltello volto di sopra darai l'altro taglio alla coscia diritta dalla banda di fuori, ponendo la punta del coltello dalla banda di fuori nella polpa della coscia, quella leuerai con molta facilità per li dui tagli datoli di prima, laquale ancor lei farai cadere nel medesimo piatto; dipoi col taglio del coltello volto all'ingiù, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, laquale farai cadere nel piatto, leuato le due cosce & la punta dell'ala, se il collo ti darà fastidio lo leuerai nel medesimo modo, che io dissi che facessi quel del pauone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia; & se bene io mi ricordo, io dissi che del petto del pauone tu ne facessi le fette lōghe, larghe, & sottili, hora il petto di questo io voglio che lo trinci in altro modo, hauendo il gallo volto cō il collo da basso, & che guardi vn poco verso te, col taglio del coltello verso la tua mano manca sottilmente ne leuerai tre ò quattro fette di quella superficie del petto dalla banda manca, & cō la punta del coltello tu le farai cadere nel piatto, facendo che quella parte del petto dalla banda manca resti tutta bianca ricordātoti ancora di stare alla tauola, con gratia, & senza maneggiarti molto, & senza affettatione tu darai di molti colpi di coltello sopra quella parte del petto p il diritto & per il trauerso, di modo che l'uno tocchi l'altro, accomodandoti sempre la mano della forcina col taglio del coltello; quando che tu hauerai dato tanti colpi che ti basti, tu volterai il taglio del coltello verso te, entrando di soprauia sottilmente col taglio nel petto, tirando all'ingiù, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina verso la banda diritta, accioche

accioche