

coltello darai con gratia sopra il scaramasso delle reni, & quello farai cadere nel piatto, doue sarà il resto del gallo trinciato nel modo detto di sopra. Et questo sarà il modo, che si deue tenere per smembrare vn pauone, ò gallo d'India sopra la forcina in vn sol piatto. Et hora seguitando diremo della grue.

Come si trincia vna grue. Cap. XIII.

LA grue è ucello saluatico, & è maggiore assai del pauone, & longhissimo di collo & di gambe, & la sua carne è durissima, per il qual rispetto rare volte si sogliono mangiare, & se pur si mangiano, bisogna, che siano frolle di quindici ò vñti giorui, & quasi sempre si cuocono arrosto, & li cuochi quando le vogliono cucinare li fanno di molte cerimonie, perche siano buone, & poi del collo per essere quello molto lungo, ne fanno vn groppo cacciandoli il becco nel petto, e le gambe, che sono longhissime, le intricano di modo insieme, che quando poi sono cotte, sono difficili a poterle leuare col coltello sopra la forcina; Volendo adunque trinciare la grue, tu piglierai la forcina & il coltello grande, & quando tu hauerai l'una & l'altro nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbroccherai nel mezzo delle reni, facendo che la forcina sia ben ferma in essa; ma prima che tu vadi più innanzi, io voglio che tu sappi che alle tauole d'gran Signori della grue non si suol mangiare altro che il petto, ilquale è assai meglio freddo che caldo, & delle cosce se ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbrocato la grue con la forcina, tu sentirai se quella sarà graue, ò leggiera sendo leggiera tu tenerai l'ordine del pauone; ma se per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto sù la forcina, la lasserai stare così posata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuerai le due cosce, ma auertisci che l'intricamento delle gambe sarà forse tale che sendo cotta la grue, saranno difficili à leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosce sarà più facile à leuar col coltello, & quella voglio che tu volti dalla banda di sopra, accommodandoti ancora la mano della forcina; poi tu entrerai con la punta del coltello da qual banda ti tornerà più commodo, & li darai li dui tagli ordinarij alla ditta coscia; ponendo poi la punta del coltello in essa, la leuerai, dipoi tu riuolterai l'altra coscia dalla banda di sopra, tenendo sempre la grue nel piatto, tu darai li due tagli à l'altra coscia, quale leuerai ancor lei, ponendola nel medesimo piatto. Hora ti resta di leuarne il collo; & se la grue sarà frolla & ben cotta, tu lo leuerai facilmente ponendo il taglio del coltello sopra esso à canto le spalle, dimenando la forcina la grue, il collo si spiccherà dal busto; spiccato che sarà, tu ponerai la punta del coltello nella testa della grue, cioè in vn occhio, & eschi per l'altro tenendo ben stretta la forcina con la mano, & riuoltando il coltello intorno il becco si smouerà, & alzando poi il coltello all'insù, tu ne leuerai il capo col collo insieme, facendolo restare nel medesimo piatto; hora che tu harai leuato il collo, & le due cosce, se tu vedrai di non la poter leuare in alto, tu lasserai pur ferma nel medesimo