

mo piatto, stando con la persona al tuo segno, ponēdoti il solito tondo sopra la mano, & riuolterai la grue per fianco voltando qual parte a te piacerà disopra, voltando verso la tua banda diritta il collo ò il groppone, & col taglio del coltello volto da basso, tu darai vn taglio per il lungo del petto della grue, dalla spalla fino all'anca, affondando bene il taglio del coltello, voltando poi il taglio verso la tua mano manca, entrando con esso gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando verso te, ne taglierai le fette sottili, mettendone tre ò quattro per tondo, secondo à te piacerà, buttandou poi con la punta del coltello il suo sale, dando doue ti farà bisogno; & così farai dall'altra banda del petto, che per esser quello molto pieno di carne (come dissi prima) tu ne potrai fare di molte parti; auertendó bene che la grue suole ritornare molte volte in tauola per esser meglio fredda: che calda, ogni volta però che non sia guasta di forte che non si possa mangiare, & quando pur bisognasse che la ritornasse più d'una volta in tauola, tu li leuerai vna sola coscia, seruendoti anco d'una sola parte del petto, ma se la grue sarà leggiera di forte, che tu la possi leuare & tener sopra la forcina, farà piu bel vedere; Et questo ti basterà per hauerti mostrato il modo che tu deui tenere per trinciar la grue, seruendoti solo del petto, & se bene alla tauola del tuo Signore non ti seruirai delle cosce, ne d'altre parti, non voglio già per questo che tu le habbi da gittare, perche essendo frolla la grue, tutte le parti si possono mangiare, & massime quando farà bene conzia.

*Come si trincia l' Airone. Cap. X I I I I.*

**L**O Airone è ucello saluatico, è si sogliono pigliare col falcone, la sua carne è durissima, & quasi mai si sogliono mangiare: questo ucello, è minore della grue, ma di collo & di gambe simile, & ancora vanno accocci & cotti come la grue, cioè arrosto. Volendolo adunque trinciare, piglierai la forcina grande, & il coltello mezzano, stando con la persona al tuo luoco, tu imbroccherai l' Airone nelle reni, & per essere quello leggiero, tu lo leuerai con gratia in alto; & perche, come dissi, hanno le gambe intricate l'una con l'altra, lequali sono difficili à leuare, potrai vedere qual delle due cosce farà più facile da leuare, & quella volterai con la forcina dalla tua banda diritta, se farà la coscia diritta, tu volterai li piedi disotto & il collo disopra; & se farà la coscia manca tu volterai li piedi disopra, & il collo disotto, dando poi col taglio del coltello li dui tagli ordinarij alla coscia, pouendou la punta del coltello la leuerai, & il simile farai dall'altra banda, spiccandoli poi il collo dal busto, ponendo la punta del coltello nell'occhio indentro tanto che eschi per l'altro, girando poi la mano del coltello e tenendo ben ferma la forcina, farai voltare il becco cacciato nel petto, & alzando il coltello in alto, tu ne leuerai la testa col collo insieme, & la ponerai nel piatto. Leuato che tu hauerai le due cosce, & il collo, starà poi nell'arbitrio tuo di voltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo a modo tuo, & per farne anco quante parti ti farà bisogno, seruendoti

doti