

doti solo della parte del petto, come della grue; Et questo basti quanto all' Airone, che forse rare volte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide vn fasano, ilquale v'è diuiso in quattro parti. Cap. XV.

IL fasano è ucello saluatico, & è molto buono cotto in diuersi modi, pur che quello sia mangiato al suo tempo, & sia bene acconcio dal cuoco. Volendo dunque trinciarlo, tu piglierai la forcina grande, & il coltello mezano, ponendoti giusto con la persona. Tu metterai la punta del coltello dinanzi sotto il collo del fasano, ouero di dietro sotto il codirone, che in ogn'vno di questi dui modi starà bene, voltando poi il fasano col petto di sotto, tu lo imbroccherai nelle reni, facendo entrare li branchi tanto da basso, che tu intacchi solo con la punta nell'osso del petto, auertendo che non passino molto d'etro, accioche quelli non ti impedissero nel trinciare il petto del fasano: imbrocato che tu l'hauerai, lo leuerai in alto accompagnandolo sempre con la punta del coltello, per darui più gratia; leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che questa parte in vn Trinciante è bellissima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba, che hauerà sopra la forcina, & se per sorte ti bisognasse diuidere il fasano in molte parti, potrai fare li tondi più deboli; Et per il contrario li potrai fare più gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non voglio che tu ne facci più di quattro parti, caso che non ti occorra di farne più, che in questo caso hai da fare di necessità virtù. Volterai dunque il fasano con il collo di sopra, & li piedi di sotto, facendoli piegare verso la tua mano diritta, voltando il taglio del coltello verso la tua mano manca, entrando con la punta innanzi, tu darai il suo taglio ordinario alla coscia diritta dalla banda di fuori, entrando bene col taglio del coltello sotto l'anca fino à canto l'osso del groppone, leuandone il coltello, tu spingerai la forcina innanzi, di modo che il petto del fasano guardi verso il tuo Signore entrando con la punta del coltello, col taglio volto all'ingiù, tu darai il suo taglio ordinario dalla banda di d'etro, affondando bene il coltello fino all'osso del groppone, tenendo ben ferma la mano della forcina, tu porrai la punta del coltello dalla parte di fuori della coscia, nella polpa sotto la congiuntura della coscia, & sopra coscia, voltando poi la punta del coltello verso te, ne leuerai la coscia facilmente integra, laquale con gratia porrai nel tondo, che deui tenere sotto la mano per tale effetto. Ma nota, che se il fasano sarà integro, & che tu sia sicuro che non si rompa su la forcina, tu li darai prima il suo taglio alla congiuntura della coscia & sopra coscia, diuidendo quella in due parti; ma se il fasano porta pericolo di rompersi, li leuerai la coscia intiera, com tidisi prima, voltando poi il fasano innanzi verso il tuo Signore, darai vn picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala diritta, & con la punta del coltello la farai cadere a basso nel medesimo tondo; volterai poi il petto verso la tua mano diritta piegando il collo in fuori, tu darai col taglio del coltello volto da