

Terzo
tondo.

lequali farai cadere nel tondo, buttandoui poi il suo sale, con buona gratia, lo darai doue farà bisogno; Et questo basterà per il terzo tondo dell'osso dell'ala diritta, della forcilla del petto, & della parte manca del groppone, con due sette da ogni banda del petto. Volendo poi fare il quarto & vltimo tondo, tu spingerai la forcina innanzi, voltando il collo del fasano verso la tua mano dritta, & col taglio del coltello volto verso la tua mano manca, darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, & con la punta del coltello la farai cadere nel tondo; voltando poi il collo di sotto, col taglio del coltello volto all'ingiù, tu darai il suo taglio alla congiuntura del groppone dalla banda dritta, affondando bene il coltello tanto che tu senti che quella sia quasi spiccata di netto, & cō la punta del coltello la farai cadere nel medesimo tondo; voltando poi vn poco il petto del fasano verso la tua mano dritta, col taglio del coltello verso la tua mano manca, girando la forcina intorno, secondo che ti farà bisogno, trincerai il resto della polpa del petto da tutte due le banda, facendola cader nel mezzo del tondo; voltando poi la punta della forcina verso te, darai vn taglio con la punta del coltello da ogni bande delli fianchi, & ne spiccherai il scaramasso del petto dalle reni; ponendo poi la punta del coltello nell'osso del petto, lo leuerai dell'a punta della forcina, ponendola con gratia nel tondo abbassando poi la forcina tanto che il codirone del fasano si posi nel piatto, ponendo il taglio del coltello dalla banda di dietro sul codirone à canto li branchi della forcina, calcando il coltello da basso, il codirone si spiccherà facilmente, ilquale ancora lui porrai nel medesimo tondo, distendendo bene ogni cosa con la punta del coltello sopra il tondo, buttandoui il suo sale, lo farai dare doue farà bisogno; Et questo basterà per il quarto tondo, fatto dell'osso dell'ala manca, dalla parte dritta del groppone, & del resto della polpa del petto, con il scaramasso del petto, & il codirone del fasano; Quello che ti resterà sopra la forcina, che sarà il scaramasso delle reni con le due pallette delle spalle attaccato, & il collo con esso tu volterai la punta della forcina da basso sopra il piatto, & ponendo sopra quello il coltello calcando da basso, & tirando la forcina in su desimboccherai il resto del fasano, nettando poi con gratia li tuoi coltelli; Et questo basterà per sapere diuidere il fasano in quattro parti.

Qui bi
sogna
leuare
le due
pallet
te.

Quar
to &
ultimo
tondo.

Come s'imbrotta, & come si trincia vn cappone o gallina.

Cap. X V I.

IL cappone è uccello domestico, & la sua carne è eccellentissima, & fa na in ogni stagione, pur che quello sia mangiato frolo, & bene acconcio dal cuoco; ma per hauerne noi tanta copia non sono tenuti in quella riputatione, che si dourebbe. Il cappone adunque quando sarà giunto alla sua perfettione, sarà assai più grosso del fasano, & il Trinciante potrà facilmente far sene honore, seruendosi di tutte le sue parti, benche alcuno mi potrebbe dire, che hauendo io ragionato molto à lungo del pauone, & del fasano, che facilmente si porrebbe lassare di ragionarne, andando qua
fi im-