

si imbroccati, & trinciati in vn medesimo modo; ma per essere questo vccello à noi tanto caro, vtile, & sano alli corpi nostri, non ho voluto farli questo torto, & non tanto per mostrate come si trincia, quanto per mostrarti vn altro modo d'imbroccare. Io dissi ( se bene mi ricordo ) quando parlai del pauone, che in dui altri modi si poteua imbroccare senza imbroccare nelle reni; l'una sarà dalla parte di drieto nel groppone, & l'altro dalla parte dinanzi sopra il collo; questa parte del groppone noi la lassaremo per non essere molto sicura per molte cagioni ch'io potrei dirti, ma solo diremo, al presente il modo dell'imbroccare sopra il collo, non già perche io voglia che molte volte tu imbrocchi di questa maniera, perche non ti riuscirà se non in vn cappone ò altro vccello sano integro, & molto bene acconcio: volendo dunque trinciare il cappone, tu piglierai la forcina grande, & il coltello mezano, la forcina grand dico, per haner quella li branchi lunghi; laquale ti seruirà per eccellenza bene in questo modo d'imbroccare, quello che con la forcina mezana non potresti fare. Hauendo dunque tu la forcina & il coltello nelle mani; stando con la persona giusta al tuo luogo, hauendo il piatto del cappone dinanzi con li piedi voltiverso la tua mano dritta, tu volterai quello con la forcina & con la punta del coltello con il petto disotto, ponendo poi la lama del coltello sopra il cappone, per tenerlo più fermo nell'imbroccarlo, dipoi tu porrai la punta della forcina sopra il collo, facendo, che l'uno de i branchi entri dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca, facendo restare il collo nel mezo delli branchi spingendo bene la forcina innanzi per fianco, e tanto à dentro che tu senti che la punta si attacchi nell'osso del petto, ma che non trapassi dall'altra banda; questo si fa per due cagioni, l'una accioche il cappone stia più fermo nella forcina, l'altra perche trapassando la punta de'branchi dall'altra banda, darebbono molto impedimento nel voler trinciar il petto: Imbroccato che tu haurai nel modo detto di sopra; tu leuerai il capone in alto con gratia, stando giusto con la persona, facendo che li piedi del cappone guardino di sopra & il collo di sotto, ilqual toccherà quasi il manico della forcina; ma perche, essendo la parte di dietro di tutti gli vccelli la più debile, & la più facile al romperfi, con pericolo di cadere della forcina, voglio che prima tu li lieui le due cosce, lequali tenendo in quel modo la forcina, le potrai leuare facilmente in due modi, l'uno voltando il petto del cappone verso di te, & l'altro voltandoui il groppone, & in questo io ti do licenza che cominci da qual banda ti tornerà più commodo; leuato che tu haurai le due cosce, tu haurai il cappone netto, & leggieri sopra la forcina, se il cappone sarà grosso, frollo & ben cotto, tu ne potrai fare di molte parti trinciando il petto in fette larghe & sottili, & anco minuto ò trito: come si fa la carne di vaccina, dando li suoi tagli alle congiunture ordinarie, compartirai l'ossa di sorte, che ad ogn'uno ne tocchi, cosi come della polpa. Io non mi sono affaticato molto in mostrarti il modo che tu deui tenere nel voltare la forcina & il coltello per trouare le congiunture per hauerne ragionato molto à lungo nel pauone, & nel fasano, potèdoti gouernare