

nare nel trinciarlo come ti difsi che facesti quelli; ò come ti piacerà più di fare, facendone quante parti farà bisogno, & questo basterà nel hauer- ti mostrato il modo dell'imbrocchare sopra il collo potèdo anco à piacer tuo imbrocchare nelle reni, il qual modo farà sempre più sicuro, che quello del collo, ogni volta però che sia bene acconcio dal cuocho, che altrimenti non lo potresti imbrocchare ne in questo ne in altro modo, però bisogna che il trinciante habbi giuditio di saper conoscere la robba, prima che la imbrocchi, & la leui in alto, che se poi gli cadesse della forcina, gli farebbe vergogna grande.

*Come si trinciano l'ocche saluatiche, & domestiche. Cap. XVII.*

**L**E ocche saluatiche & domestiche, sono vccelli grossi, & non sono in molto prezzo se non tra' contadini. & rare volte se ne mangiano alle tauole de Principi grandi, non già per questo voglio restare di ragionarne di esse, acciò se per caso ne fosse posta alcuna in tauola, tu sappia il modo che deui tenere nel trinciarla. Piglierai dunque la forcina grande, & il coltello grande; & la imbroccherai nelle reni, come si fanno tutti li altri vccelli; facendo che la punta della forcina arriui nell'osso del petto dinanzi, fermandoti con la persona giusta al tuo luogo, tu la leuerai in alto con gratia, e volterai li piedi di sotto, voltando la mano della forcina in modo, che tu accomodi l'vccello al taglio del coltello, darai li dui tagli ordinarij alla coscia diritta, ponendo la punta del coltello nella polpa della coscia, dalla banda di fuori, voltando il coltello verso te, la leuerai facilmente per li dui tagli datili prima, & la farai cadere nel piatto, voltando poi il piede manco di sopra, spingendo la forcina innanzi darai li altri dui tagli alle congiunture della coscia manca, leuando poi quella con la punta del coltello, porrai nel medesimo piatto; leuate che saranno le due coscie, tu porrai cura quante parti ne deui fare, & per essere il petto dell'oca molto grosso, ne potrai fare molte parti; tu volterai adunque l'vna delle due parti del petto verso la tua mano diritta, facendo piegare la forcina sopra il tondo che tu deui hauere sotto la mano, & col taglio del coltello gentilmente tu ne trincierai il petto in fette sottili, ouero lo trincierai minuto, come à te piacerà, & se vorrai accompagnare con esso alcuna parte dell'ossa, tu volterai la mano & la forcina insieme, leuandone l'ossa dell'ale, ò la forcella del petto, ouero le due parti del groppone, ponendole cō gratia con la punta del coltello doue farà bisogno, & questo starà al giuditio del sofficiente Trinciante di farne tante parti, quanto à lui piacerà, cominciando, & finendo doue più li tornerà commodo; & questo basterà quanto al trinciare l'oca saluatica, & domestica. Hauendo io ragionato a bastanza come se imbroccha, e come si diuidono ogni sorte di vccelli grossi, che si costumano di portare intieri alla tauola de' gran Signori, resterà hora che tu sappia come se imbroccano, & come si smembrano tutti li vccelli; che vanno trinciati sopra la forcina, & non diuisi; & prima cominceremo dal pauoncino ò gallo d'India giouane, & pollastri piccioli.

*Come*