

vno di questi dui luoghi si costuma di fare, voltando gentilmente con il petto di sotto la imbroccherai nelle reni, & senza leuare il coltello di essa la leuerai in alto; voltando li piedi di sotto, facendoli piegare vn poco verso la banda manca, & col taglio del coltello, volto verso la tua mano manca, darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, spingendo poi la starna innanzi con il taglio del coltello à meza lama, darai il suo taglio al trauerfo del petto alla congiuntura della forcina, non entrando molto dentro, tirando il taglio del coltello verso te, e spingendo vn poco la starna innanzi, darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, tenendo ben ferma la mano tu darai dui tagli ordinarij alla coscia diritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi di sopra, darai li altri dui tagli alla congiuntura della coscia manca, accomodando sempre la mano della forcina con quella del coltello, spingendo poi la starna innanzi, che il groppone guardi verso di te, darai li due tagli l'vno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, affondando bene il taglio del coltello, ma non però tanto che tu spicci l'una ne l'altra dal groppone, voltando poi subito la starna con il collo di sopra, spingendo la mano della forcina innanzi, darai con gratia li dui tagli alle due pалette delle spalle, l'vno dalla banda manca, & l'altro dalla banda diritta del collo, voltando poi la forcina con la starna, tu porrai la punta del coltello sotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di sotto il codirone, alzando con gratia il coltello all'insù, tirando la forcina da basso, la starna ti restarà sopra la pùta del coltello, & con gratia la porrai nel tondo del tuo Signore, e buttandoui cō la punta del coltello il sale, lo farai dare al tuo Signore, o glie lo darai tu medesimo, & in questo modo farai di mano in mano, secondo che ti farà bisogno; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano l'anitre saluatiche & domestiche. Cap. XX.

DELLE anitre ve ne sono delle saluatiche & delle domestiche, & rare volte se ne mangiano alle tauole de'gran Signori, & se pur se ne mangiano, faranno delle domestiche, ma picciole & giouani di due mesi, cotte nello spido, che di questa sorte, & cotte in questo modo sono bonissime. Volendole dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello simile, & la imbroccherai nelle reni, leuandola in aria con gratia, voltando li piedi di sotto, darai il suo colpo alla congiuntura della coscia, & sopracoscia, l' aquale si taglia facilmente, così come farà ancora ogn'altra parte di quella per essere giouane, & tenera di ossi & di carne; dādo poi con prestezza li dui tagli alla coscia, l'vno dētro l'altro di fuori, senza spicchare cosa alcuna, riuoltādo poi subito l'anitra con li piedi di sopra, accomodādo l'vna & l'altra mano, di sorte che cō facilità tu possi dare l'altri tre tagli alla coscia manca, senza staccar niēte; tu volterai dipoi la pùta della forcina verso la tua mano diritta, facēdo che li piedi restino di sotto, & con la punta del coltello darai il primo taglio alla congiuntura dell'ala

dell'ala