

dell'ala diritta senza muouere la mano della forcina, tu spingerai il coltello piu innanzi, dando l'altro taglio alla congiuntura dell'ala manca, tirando il taglio del coltello verso te, entrando con esso taglierai la forcilla del petto; riuoltando poi con prestezza il groppone di sopra, darai li due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il petto dell'anitra di sopra, voltando verso la tua mano diritta il collo, ouero il groppone, ponèdo la punta del coltello da qual banda ti piacerà, alzando la mano del coltello in alto, tirando la forcina da basso, l'anitra ti restarà nella punta del coltello smembrata & non diuisa; laquale porrai con gratia nel tondo del tuo Signore, & vi metterai il sale. Et questo basti per l'anitra.

*Come si trincia la cotornice. Cap. XX I.*

**L**A cotornice è vccello saluatico & col becho rosso, ma si puo dire domestico, domesticandosi facilmente, è alquanto più grosso della starna, & quando è frollo, & bene acconcio, è tanto buono quanto la starna, è meglio, e di maggior nutrimento & per esserli cosi simile, potrei quasi stare di ragionarne, pur non restaro di dirti, che volendola trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, & con gratia lo imbroccherai nelle reni leuandola in alto, dando li suoi colpi di coltello alle due coscie, & il simile farai alle congiunture dell'ale, entrando con il taglio in vn medesimo tempo alla forcilla del petto, piegando vn poco il petto verso la tua mano diritta, darai per il lungo di quello dui tagli da ogni banda del petto per il lungo per essere quello grosso di polpa; dipoi voltando il groppone di sopra, darai dui tagli alla congiuntura del groppone, calcando bene il taglio del coltello all'ingiu, tanto che tu senti che quelle siano tagliate, & staccate di netto, ponendo poi la punta del coltello dalla banda dinanzi sotto il collo, facendolo entrare fino al mezo, alzando quello in alto tirando la forcina da basso disimbroccherai la cotornice, laquale porrai sopra il tondo, e buttandoui con gratia il sale, lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non mi occorre fare più ragionamento.

*Come si trincia il pollastro. Cap. XX II.*

**L** pollastro è vccello domestico, & si mangia cotto in diuersi modi; Volendolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello simile, stando sempre con la persona al tuo segno, & porrai la punta del coltello dinanzi o di dietro, si come à te piacerà, riuoltando quello con il groppone di sopra, lo imbroccherai nelle reni al solito, & con gratia lo leuerai in alto.

Ma prima che noi andiamo più innanzi, io voglio che tu sappi, che ne al pollastro, ne alla pollanca, ne meno al cappone non si leuano le punte dell'ale, & che essendo il pollastro con tutte le sue mèbra, & volendolo trinciare dandoli tutti li tagli ordinarij, sarà bisogno che tu li dia quindici colpi, come tu intenderai. Darai adunque il primo taglio alla congiun-