

rura della coscia, & sopra coscia dritta, con li altri dui alla medesima coscia à canto il groppone, & altri tre tagli darai alla coscia manca; voltando poi li piedi sopra con il petto in fuori, darai dui tagli al groppone, l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca, e riuoltando con preliezza il collo disopra darai dui tagli alla punta dell'ala, & altri dui ne darai alla congiuntura dell'ale, cioè due tagli per ciascuna ala, tenendo ferma la mano della forcina col pollastro volto col petto in fuori, altri dui tagli darai alle palette delle spalle, l'una dalla banda manca, & l'altro dalla banda dritta del collo; posando poi il taglio del coltello innanzi, darai il suo taglio alla forcina del petto, che in tutto faranno quindici colpi; ponendo poi la punta del coltello sotto il collo, lo leuerai & ponerai nel tondo che haurai sotto la mano, & col solito sale lo seruirai doue sarà bisogno; & se ad ogni sorte di vcelli della qualità del pollastro darai li colpi sudetti, non sarà se non bene; & di questo basti.

Come si trincia il piccione. Cap. XXXIII.

DE' piccioni ve ne sono de domestici, & saluatici, & l'vno & l'altro è bonissimo cotto in diuersi modi, & perche sono d'vna medesima specie, ragionerò solo del domestico; Egli si taglia in due modi, l'vno il tagliarlo in quattro parti, l'altro il darlo trinciato sopra la forcina così senza diuiderlo; A volerlo dunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il coltello mezano, & lo imbroccherai nelle reni, leuandolo poi in alto, vi darai dui colpi di coltello alla coscia dritta, accommodandoti bene il piccione al taglio del coltello, tu darai li altri dui tagli alla coscia manca, ma in modo che tu non la spicchi, lasciando stare di dare il taglio alla congiuntura delle coscie, & sopracoscie; spingerai dipoi il piccione innanzi, voltando li piedi di sopra, darai vn taglio solo al groppone col taglio del coltello all'ingiù; riuoltando poi di nuouo li piedi di sotto, voltando il piccione in fuori col petto, li darai li due tagli alle congiunture dell'ale; spingendo poi la mano dritta innanzi, darai il suo taglio alla forcina, se bene potresti far dimeno; bisogna poi che il piccione habbia vn taglio al trauerfo della schena à canto li branchi della forcina, come se tu volessi diuidere in due parti; ma questo taglio lo potrai dare in due modi, l'uno farà il voltare la punta della forcina da basso, & posare il piccione sopra il tondo ponendo il taglio del coltello sopra il trauerfo del piccione, à canto li branchi della forcina, darai quel taglio facilmente cacciando la punta del coltello dinanzi sotto il collo, tirando la forcina all'insù desimbroccherai il piccione, riuoltandolo con il medesimo coltello con il petto di sopra, lo lasserai nel medesimo tondo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerfo delle reni, farà tenendo la forcina leuata in alto con il piccione che guardi verso la tua mano dritta, ponerai la punta del coltello à canto li branchi della forcina dalla banda di sopra facendolo bene entrar dentro, tenendo ben ferma la forcina, calcando il taglio del coltello all'ingiù, tu taglierai il piccione al trauerfo, leuando poi della forcina con la punta del

ta del