

ta del coltello lo porrai sopra il tondo, sopra l'orlo del qual porrai il suo sale, & lo darai innanzi al tuo signore. Et questo ti basterà in hauerti mostrato come si trincia il piccione sopra la forcina, hauendo sempre auertenza di fare ogni cosa con gratia, & di esser polito & presto.

Come si trincia la beccaccia. Cap. X I I I I.

LA beccaccia è uccello d'acqua di pantano, ma molto buono cocendola arrosto; ma perche questo uccello ha le gambe longhe, & il collo, & il becco simili, li cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, & il becco lo cacciano in l'una, & l'altra coscia, di forte che quando son poi cotte sono alquanto difficili al smembrarle; pur volendole trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, & con la punta del coltello volterai la beccaccia col petto da basso, & con la forcina la imbroccherai nelle reni leuandola in alto, volterai la forcina di forte, che la parte doue farà posta la testa uenghi disopra, tenendo bene ferma la forcina, tu caccierai la punta del coltello nell'uno de' luoghi alzando il coltello in sù, ne leuerai la testa insieme col becco, girando poi la mano del coltello la leuerai insieme con il collo, & la farai cadere nel piatto; dipoi tu volterai li piedi di sotto, & darai li dui tagli alla coscia dritta, riuoltando subito il piede manco verso te, darai li altri dui tagli alla coscia senza spiccare ne l'una ne l'altra; spingendo poi la beccaccia col petto innanzi darai li due tagli ambedue le congiunture dell'ale, dandole ancora il suo taglio al tra uerso, dinanzi alla forcina del petto, voltandola poi con il petto nel miglior modo che à te parrà, cacciando la punta del coltello sotto il collo dalla banda dinanzi alzando in sù, & tirando la forcina da basso, tu leuerai la beccaccia della forcina, & con la punta del coltello la porrai nel tondo pigliando poi con la punta del coltello il sale, alzando vn poco la mano con gratia la gitterai su l'orlo del detto tondo, ilquale farai seruire doue farà bisogno, & cosi anderai seguitando di mano in mano; Et questo ti deue bastare in hauerti mostrato come si trincia la beccaccia sopra la forcina.

Come si trincia la tortora. Cap. X X V.

LA tortora è uccello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tanto grande; la sua carne è bonissima quando è giouane; Volendola trinciare, tu piglierai la forcina mezana & il coltello simile, & imbrocandola nelle reni la leuerai in alto, aiutandoti con la punta del coltello, volterai li piedi di sotto & il collo di sopra, & darai li suoi due tagli alle congiunture della coscia dritta, & di poi riuolterai la tortora, & darai li altri dui tagli alla coscia manca, voltando con prestezza li piedi di sotto spingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due l'ale, passando col taglio del coltello innanzi fino à meza lama, tirando verso te darai il taglio alla forcina del petto, auuertendo sempre di non