

a ffondate tanto la mano, che tu non stacchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi di sopra darai vn taglio solo, che basterà dalla banda manca del groppone; alzando poi la tortora in alto, con il petto volto in sù, ponendo la punta del coltello sopra le reni, tanto che basti, calcando il coltello all'ingiù, e tenendo ben ferma la forcina, taglierai la tortora nel mezo, ma non però tanto che vadi in dui pezzi, leuando poi il coltello porrai la punta dinanzi sotto il collo, ouero di dietro sotto il codirone, che l'vno, & l'altro modo starà benissimo, leuando il coltello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuerai la tortora della forcina, & con la punta del coltello la porrai nel tondo che hauerai sotto la mano, e gittandoui con gratia il sale lo seruirai al tuo Signore, ò doue farà bisogno; Questo basti quanto alla tortora, della quale poteuo lasciare di ragionarne, hauendo io parlato à bastanza del piccione, che e (come ho detto) quasi simile a lei, ma non mi sono curato di durare questa fatica di più per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. Cap. XXVI.

LA quaglia è uccello saluatico, & la sua carne è molto bona quando è grassa, & mangiata al suo tempo, volendola trinciare tu piglierai la forcina picciola & il coltello picciolo, & porrai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, & la volterai con il petto di sotto, imbrocchandola con la forcina nelle reni leuandola in alto con gratia, & voltando li piedi di sotto, dando li suoi dui tagli alla coscia diritta, riuoltando poi li piedi di sopra, dando l'altri dui tagli alla coscia manca, & di nuouo volterai li piedi di sotto spingendo la quaglia con il petto innanzi, darai li dui tagli alle congiunture dell'ale, spingendo il coltello innanzi, darai il taglio al trauerso della forcina del petto, ponendo la punta del coltello dalla banda dinanzi sotto il collo, & con quello leuerai la quaglia della forcina; laquale cosi smembrata, & non diuisa, porrai nel tondo, che tu haurai sotto la mano per tale effetto, & gittandoui il solito sale, lo porgerai con gratia al tuo Signore, ouero, come ho detto, altre volte, glielo farai dare, & se non al tuo Signore, doue ne farà bisogno; Et questo basti per conto della quaglia.

Come si trincia il tordo. Cap. XXVII.

L tordo è uccello saluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco; volendolo trinciare tu piglierai la forcina picciola e coltello simile, & lo imbroccherai nelle reni al modo solito, alzandolo in aria cō gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accommodandolo al taglio del coltello; & li darai litagli alle due coscie, senza leuare l'vna ne l'altra, girando di nuouo la forcina, darai con gratia li dui tagli alle congiunture delle due ale, voltando un poco il petto del tordo verso la tua mano diritta, spingendo il coltello innanzi, darai il taglio alla forcina del petto, spingendo la forcina innanzi, vol-

zi, vol-