

tra contadini che tra Signori; ma se sarà giouane, grassa, frolla, & in buon taglio, & ben trinciata, sarà eccellentissima, & perciò il Trinciante deue cō ogni diligenza sforzarsi di saper trinciar bene vn pezzo di carne di vaccina; perche se saprà trinciare bene vn pezzo di questa carne, saprà ancora trinciare bene molte altre forti di carne, auuertendo che il pezzo della carne non deue essere manco di sei libre, ma sia della coscia accompagnata con grasso; Volendo dunque trinciare la carne di vaccina, piglierai la forcina graade, & il coltello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani come ti dissi che facesti, tirandoti il piatto della carne à cāto di te dalla tua banda manca, ponendoti poi con li piedi pari, & giusto cun la persona, volterai con la forcina, & con la punta del coltello la carne in parte che tu la possi imbroggiare, auuertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo verso non valerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi d'imbroggiare in parte, che quando l'hauerai leuata in alto, venga a cadere nel tondo trinciata per il trauerso, & non per il dritto filo della carne.

Tu poserai adunque la costa del coltello sopra il pezzo della carne per tenerla più ferma nel piatto ad imbroggiarla, auuertendo di porre la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbroggiato giusto, che non penda da nissuna banda, & cacciare ancora la forcina tanto entro che prima che tu la lieui, senti che stia ben ferma & giusta, accioche tu non habbi poi di nouo à imbroggiare; Imbroggiato che haurai nel modo detto, tu leuerai il pezzo della carne in alto, voltandolo verso la tua mano dritta quella parte che trinciandola, conosci sia trinciata per il verso suo, & questo non posso mostrartelo se non in fatti; & da quella banda che tu vorrai cominciare, con il taglio del coltello ne leuerai quella parte disopra, cioè la superficie della carne, facendo in essa vna spianata come farebbe la palma della mano, & dipoi con il taglio del coltello darai molti colpi per il dritto & pel trauerso della detta carne, tanto appresso che l'uno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auuertendo di non ti maneggiare con la testa, ne con la persona; dato che tu li haurai li suoi colpi à bastanza tu volterai il taglio del coltello verso te entrando gentilmente nella carne, tirando verso te all'ingiù ne farai cadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu haurai sotto la mano; ma auuertisci tenere piegata la mano della forcina vn poco verso la tua mano dritta; accioche la carne trinciata non ti venghi à cadere sopra le mani; quando poi tu haurai coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta, se vi sarà niente di grasso attaccato al pezzo della carne che tu hauerai sotto la forcina, lo volterai verso te, & ne trincerai vn poco minuto, facendolo cadere nel medesimo tondo perche in vero la carne di vaccina non vale niente, se con la magra trinciata non vi è vn poco di grasso, & se per sorte al pezzo della carne che trincerai non vi fusse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ve ne fusse, tu deui posare la forcina con la carne nel piatto, & pigliare la forcina picciola nella mano, & con il coltello taglierai quello ponendolo nella forcina picciola, laqual forcina così con il grasso imbroggerai nel pezzo della carne che sarà nella forcina grande dal canto disopra,