

pra, in parte che quando tu leuerai il pezzo grande in alto, che il grasso ti torni commodo al taglio del coltello, posto che tu haurai la forcina picciola con il grasso nel pezzo della carne, tu ritornerai di nuouo à repigliare la forcina grande nella mano, alzando la carne in alto, & con gratia trincerai di quel grasso minuto sopra la carne trinciata, & quando farà à bastanza, con la punta del coltello butterai il sale sopra l'orlo del tondo appunto, & lo darai al tuo Signore, & di questo modo andrai seguitando, facendo di quel pezzo quanti tondi ti farà bisogno.

Non voglio restare di dirti che alcuna volta per galantaria potresti adoperare dui coltelli in vn medesimo tempo, ma solo quanto tu trincerai la carne di vaccina minuta, ouero qualche cigotto di caprio, ò di castrato, & altre carni grosse; voglio dunque che quando tu haurai il pezzo della carne nella forcina, & che tu li haurai leuato quella parte di sopra, & spianatola come ti dissi, come la palma della mano, che tu pigli dui coltelli vguagli di lunghezza nella mano dritta, & che li dui manichi si tocchino insieme, facendoti toccare il calcio del manico nel mezo della palma della mano & che poi tu cacci il dito longo delle mani tra l'uno & l'altro coltello, per fare stare le due lame diuise l'vna dall'altra, stringendo bene con la mano li dui manichi insieme, & ancora con le dita per tenere li coltelli più fermi; hauendo poi la carne nella forcina leuata in alto, darai di molti colpi con li dui tagli per il dritto, & per il trauerso della carne, poi hor con l'uno, & hor con l'altro taglio entrerai hora verso te, & hora in fuori, accomodandoti sempre la carne al taglio delli coltelli, tirando da basso, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezo delli tondi; ma questo voglio già che tu lo faccia se non quando tu haurai qualche bel taglio di carne, & che tu haurai poche genti da seruire, perche questo si fa solo come dissi per galantaria; & questo ti basterebbe in hauere inteso come si trincia la carne di vaccina sopra la forcina: benchè ancora la potresti trinciare in fette grandi & sottili, secondo il gusto del tuo Signore, ma questo si rimette anco alla sufficienza del Trinciante.

Come si trincia vn cigotto di caprio.

Cap. X X X.

Volendo trinciare vn cigotto di Caprio, tu piglierai la forcina grande, & il coltello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuori verso la tua mano dritta dipoi tu volterai la costa del coltello al trauerso del cigotto per poterlo tenere più fermo nel piatto nell'imbrogcarlo, & porrai la punta della forcina nel mezo del cigotto dal canto di sopra, & imbrogcherai il cigotto giusto, che quello non penda da nissuna banda, facendo entrare bene la forcina tanto entro che tu senti che quello stia ben giusto & fermo, dipoi stando con la persona al tuo luogo, leuerai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del coltello per darui miglior gratia, di sorte che il piede verrà ad essere volto di sopra, voltando verso te quella parte che ti parerà migliore & più facile al trinciarla, & col taglio del coltello volto
verso