

verso te, sottilmente ne leuerai la superficie del rostito in fette sottili, & con la punta del coltello ad vna ad vna ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che hauerai da vna banda tutta la crosta; con il taglio del coltello volto verso te darai di molti colpi per il diritto, & per il trauerso, l'vno à canto l'altro con molta prestezza senza maneggiarti molto con la testa, ne con la persona, tirando poi da basso, entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che tu deui hauere sotto la mano; hauendone secondo il tuo giudicio trinciato à bastanza, tu piglierai con la punta del coltello dui ò tre di quelle fette della crosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, & lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandouì dipoi vn poco di quel suo intingolo, con il medesimo piatto, e buttandouì poi il suo sale, lo darai al tuo Signore, & se ti farà bisogno, tu andrai seguitando, girando sempre la forcina intorno, secondo ti farà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del coltello, per poterne con più facilità trinciare la carne; Et questo ti basterà in hauerti detto come si trincia il cigotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te farà bisogno; ma quello che io hò detto del cigotto del caprio, ho ancora voluto dire del cigotto del castrato per essere quelli de vna medesima grandezza, & andando imbrocatti & trinciati in vn medesimo modo, per il che lasserò di ragionarne, hauendo detto a bastanza di quello del caprio.

Come si trincia il cigotto di porco saluatico.

Cap. XXXI.

IL cigotto del porco saluatico è molto buono, quando è di porco giouane, & frollo, & bene arrostito dal cuoco; se il cigotto farà di ruffolato giouane, quello farà picciolo, & leggiero, & ancora farà facile all'imbroccarlo, ma se farà di porco grande; farà grosso, graue & difficile al trinciarlo sopra la forcina, & bisognerà hauere buon polso per volerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppongo che quello sia di forte che tu lo possi facilmente imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello grande, ponendo il piatto doue sarà dentro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, & se quello farà picciolo di forte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccherai dal canto di sopra giusto nel mezo, che non penda da nissuna banda, & con gratia lo leuerai in alto, ma che il piede venga di sopra, poi con il taglio del coltello verso te gentilmente ne leuerai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, lequali con la punta del coltello porrai nell'orlo del piatto, di forte che leuato via quella crosta, la carne si vederà bianca, & bella, & quella con il taglio del coltello, trincerai trita minuta, come ti dissi che facesi la carne di vaccina, ouero in fette grandi & sottili secondo il gusto del tuo Signore facendola cadere così trinciata nel tondo, che deui hauere sotto la mano, ponendouì ancora con essa vna, ò due di quelle fette della crosta, che tu leuasti prima, & cō tutte due le mani leuerai il piatto, but-

to, but-