

to buttando nel tondo vn poco di quel brodo, se ve ne farà nel piatto, buttandouì poi il sale con gratia; ma se il cigotto del porco farà tanto graue, che tu non lo possi leuare, tu porrai la punta della forcina disopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur cò il coltello quella superficie in fette sottili, ponendone vna ò due sopra l'orlo del tondo, che tu haurai sotto la mano, dando poi molti colpi di coltello l'uno à canto l'altro per dritto, & per trauerso, tirando poi il taglio del coltello verso te entrando nella carne gentilmente quella farai venire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandouì poi il sale con la punta del coltello, auertendo di non imbrattare cosa alcuna, perche questa è bellissima parte, & vna delle più impottanti che bisogna che habbi vn Trinciante, ilquale si deue parimente guardare dall'affettatione; Et questo farà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il cigotto del porco saluatico grande ò picciolo, come farà, l'uno sopra la forcina, & l'altro così posato nel piatto.

Come si trincia vna spalla di castrato. Cap. X X X I I.

LA spalla del castrato suole essere molto buona quando è castrato giuane & grasso, ma vuole essere frolla & mangiata calda. Volendola dū que trinciare, tu piglierai la forcina grāde, & il coltello simile, ouero il mezano, tenēdo l'uno & l'altro nelle mani, come ti mostrai, & volterai la spalla con il piede di fuori dalla tua banda dritta, & porrai la punta della forcina nella pūta della spalla, che l'uno de branchi vada dalla bāda disopra, & l'altro disotto, ma che l'osso resti nel mezo delli dui branchi della forcina, ma che entri bene tutta dentro, & giusta di sorte, che la spalla nō penda da nissuna banda, perche essendo imbroccata male, malamente la potresti muouere; come tu l'hauerai imbroccata, la leuerai in alto con buona gratia, facēdo che il piede sia volto disopra, voltando la parte dell'anca verso te, & con il taglio del coltello volto verso te, ne leuerai di quelle fette disopra sottilmente, facendole cadere nel mezo del tondo che haurai sotto la mano; entrando poi con il coltello più dentro doue tu trouerai la grassezza dell'anca, & quella taglierai minuta facendola cadere nel tondo, ilquale quando vedrai di hauer empito à bastanza, tu li butterai il sale, & lo darai al tuo Signore, & così anderai seguitando di mano in mano, trinciando quella carne che ti farà bisogno, accomodando sempre la detta spalla al taglio del coltello. Ma perche io ti dissi quando ragionai del pauone, che vn Trinciante per sufficiente che sia potrà seruire malamente à più di sei persone, io non intendo meno, che di questa tu n'habbi à far più di sei piatti, perche quando anco volessi farne più, malamente si potrebbe per essere la spalla più abondante d'ossi che di carne, & perciò ti bisogna auuertire di seruirti di tutta la carne diuidendo secondo il bisogno; & di questo ti fo auuertito, perche la palla ha dui ossi che non si possono tagliare, ne dare interi, per la grandezza & difformità loro; finito che haurai di trinciare, desimbroccherai tutto quello che ti resterà su la forcina, ponendola nel piatto, & manderai fuor di tauola