

di tauola, se bene ti resta il boccone della Regina, chiamato così in Francia, & questo è vn osso picciolo, che sta attaccato alla menatura dell'anca, che è assai difficile da trouar, senza adoperarui la saluietta con la mano, questo non si può mostrare se non in fatti, & però lo tacerò. La spalla & il cigotto di castrato si possono imbroccare in due modi, l'vno è come ti mostrai di sopra, l'altro è di pigliare la spalla per il piede, imbrocandola con la forcina, ouero pigliandola in mano con la saluietta, cioè inuoltando vno de capi della saluietta al piede leuandola in alto con la mano manca, & in quel modo trinciarla; ma l'altro modo d'imbroccarla che ti ho mostrato di sopra, è più bello, & si può ancora con più facilità trinciare la spalla ò cigotto.

Come si trincia vna lonza di Vitella. Cap. XXXIII.

LA lonza della vitella s'intenda le parte della schena, cominciando dalle spalle fino di dretto al codirone, laquale schena va diuisa ò spaccata in due parti, & di quella se ne fanno poi li pezzi grandi, ò piccioli; ma il pezzo che v'è trinciato sopra la forcina, non deue essere manco di sei libre, laquale va colta nello spido, & è eccellentissima quando è frolla, & mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello grãde nelle mani, & imbroccherai il pezzo da l'uno de' capi; cioè da l'uno delli branchi anzi sopra le coste, & l'altro di sotto dalla banda del rognone, spingendo ben la forcina tutta dentro, ma tanto giusto, ch'el pezzo della carne non penda da nessuna banda; Et dipoi che tu l'haurai imbrocata, la leuerai in alto con gratia, ponendoti poi giusto con la persona volterai la parte del rognone di fuori, & la parte doue farà la polpa verso di te. Et con gratia con il taglio del coltello verso te ne leuerai tutta la parte di sopra, cioè la cima, del arosto in fette sottili, & quelle porrai sopra al piatto, cioè l'orlo; & con il taglio del coltello darai di molti colpi nella carne, l'uno che quasi tocchi l'altro per il dritto & per il trauerso, come disse che facesse alla carne di vaccina; voltando poi il taglio del coltello verso te entrando gentilmente nella superficie della carne: tirando verso di te all'ingiù, tenendo alquanto piegato la mano della forcina verso la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezzo del tondo, che tu haurai sotto la mano, ponendo poi con la punta del coltello due ò tre di quelle coste, che ne leuasti prima sopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne con le mani, vi butterai sopra vn poco di quel brodo del arosto, per fare la carne più saporita; buttando poi con la punta del coltello il suo sale con buona gratia, lo darai al tuo signoro; & se tu volessi leuarli le coste, tu incomincerai da quella prima, cioè verso la punta della forcina, ponendo il taglio del coltello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il coltello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il coltello la volterai in fuori, & quella ne spiccherai, di netto, posando ancora il pezzo di carne nel piatto, se farà bisogno, per poterne leuar meglio le coste, & quelle di ma-
no in