

no in mano, l'una & poi l'altra porrai nelli tondi; & quando tu haurai trinciata tutta la carne, & leuatone tutte le costè, & che tu ti vogli seruire dell'osso del filo della schena, tu volterai la parte di verso il rognone di sopra fermandola così nella forcina sopra il piatto, & con il taglio del coltello entrerai di mano in mano, a nodo per nodo alla sua congiuntura, che molto bene le potrai vedere, calcando il taglio del coltello da basso, ad una de mano in mano le spiccherai, & con la punta del coltello porrai nelli tondi, diuidendo poi la carne & le altri parti del pezzo come à te piccerà, che à me basterà hauerti mostrato come si trincia vn pezzo di lonza di vitella. Ma sel pezzo della lonza sarà l'ultima parte della schena, cioè il codirone, questo pezzo tu lo imbroccherai dalla banda di dreto che l'uno de brachi vadi di sopra, & l'altro di sotto dell'osso del scanello, voglio dir che l'osso del scanello resti nel mezzo delli branchi, spingendo bene tutta la forcina dentro, ma tanto giusta che il pezzo non penda da nissuna banda, perche non essendo quello imbrocato giusto, non lo potresti tener leuato, ne manco trinciarlo. Quando poi il pezzo della vitella fusse della polpa della coscia, tu imbroccherai per il suo verso, di forte che quando la trincerai sia trinciata per il filo della carne, così come io dissi, che io voleua che tu facesse della carne di vaccina; auuertendo sempre di far di modo che tu non imbratti cos' alcuna, ma ogni cosa farai con buona gratia senza affettatione.

Come si trincia vn lepre dal mezzo indreto. Cap. XXXIIII.

IL lepre è animale saluatico, & sono assai buoni quando che sono giouani frolli, & bene inlardati, & cotti nello spido; molte volte, questi animali si sogliono cuocere interi, & alcuna volta dal mezzo in dreto, ma per hora ragioneremo della parte dal mezzo in dreto, quella che va trinciata sopra la forcina. Vo'endo adunque trinciare il lepre dal mezzo indreto, tu piglierai la forcina grande, e' coltello grande; Benche se tu hauesse hora la forcina, che già ti dissi dalli branchi lunghi & sottili, ti tornerebbe molto a proposito per imbrocchare hora il lepre, perche l'uno di quelli branchi facilmente l'entrerebbe per il buco del filo dell'osso della schena del lepre, che con più facilità si potrebbe imbrocchare, & ancora tenere: Ma non hauendo hora forcina simile à quella, tu piglierai come ti dissi la forcina grande, la quale ti seruirà benissimo, hauendo adunque la forcina & il coltello grande nelle mani, & stādo con la persona al tuo segno, tu piglierai il piatto doue farà dentro il lepre à canto di te dalla tua banda manca, voltando li lombi di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano dritta, posando il coltello à trauerso il lepre, per tenerlo più fermo nel piatto, & con la forcina imbroccherai il lepre nel mezzo del filo della schena; ma per essere li branchi della forcina grossi, non potrebbero entrar nel buco dell'osso della schena. Adunque tu farai che li branchi entrino nelli due lombi accanto l'osso, spingendo bene tutta la forcina dentro, tanto che tu senti che il lepre sia ben fermo in essa, alzando poi il lepre in alto vn poco darai due piccioli

piccioli