

piccioli tagli alla congiuntura delli dui piedi, voltando il lepre con la parte del rognone di sopra posando li due piedi nel piatto, alzando vn poco la forcina, aiutandoti con il taglio del coltello, facilmente ne spiccherai li due piedi, liquali senza alcun dubio bisogna che quelli leui prima, volendo trincia bene il resto del lepre; leuato che tu n'haurai li due piedi, come dissi di prima, tu leuerai il lepre in alto, facendo che le due cosce guardino di sopra, & la parte della schena ò de lombi verso di te; Ma perche la parte de lombi è la migliore, voglio che di quelle tu ne facci il tondo del tuo signore, trinciando il lombo di tutte due le bande in fette sottili, accommodando sempre il lepre al taglio del coltello, quelle fette delli due lombi farai cadere nel mezo del tondo, buttandoui poi il suo sale con gratia le darai al tuo Signore. Et questo basterà per il primo tondo, fatto solo delle due parti de lombi; Ma perche io ti ho molte volte detto che malamente vn Trinciante potrebbe seruire à più di sei persone, adunque del lepre da mezo indreto voglio che lo diuidi in sei parti, come tu intenderai; hauendo come dissi già fatto il primo tondo; volendo hora fare il secondo, tu comincerai alla coscia dritta, tenendo sempre il lepre leuato con le cosce in alto, & con il taglio del coltello taglierai della polpa della coscia in fette sottili quanto potrai, facendole cadere nel mezo del tondo che tu haurai sotto la mano, entrando bene con il taglio sino che tu scopri l'osso della coscia apunto nel mezo, come quel sarà scoperto che tu lo vedi & senti con il coltello, tu volterai la coda da basso accommodando bene di sorte il lepre, che alzando con la costa del coltello nel mezo di quel osso della coscia, quello per essere come dighiaccio salterà in dui pezzi, & quella parte prima ponerai nel tondo buttandoui il suo sale, lo darai doue fa di bisogno; Et questo sarà per il secondo tondo, fatto della meza parte della polpa, & dell'osso della coscia dritta. Volendo fare il terzo tondo, tu ritornerai di nuouo con il coltello à trinciare l'altra parte della polpa rimasta della coscia dritta, trinciandola bene sino à canto l'osso; poi tu volterai il taglio del coltello verso te, entrerai alla congiuntura della coscia, laquale sta attaccata al scanello, tenendo ben fermo la forcina, quello resto dell'osso della coscia leuerai facilmente facendolo cadere nel medesimo tondo; & perche forse nel tondo vi farà poca roba, tu potresti tagliare due ò tre fette sottili della coscia manca, ò vero de lombi, ma non andare però tanto à basso con il taglio del coltello, che tu scuopri li branchi della forcina, perche scoprendo quelli, il lepre si cascherebbe dalla forcina; si che auertiscie bene à quel che tu farai; trinciato che tu haurai à bastanza, tu vi butterai il suo sale, facendolo dare doue à te piacerà, Et questo sarà in quanto al terzo tondo, fatto dell'altra parte della coscia dritta, & con due, o tre fette della coscia manca; Volendo fare il quarto tondo, volterai la coscia manca verso te tenendo sempre la forcina leuata in sù, trincerai in fette sottili la carne della coscia manca, entrando bene tanto che tu scuopri il mezo dell'osso della coscia, voltando poi la costa del coltello, battendola da alto a basso al trauerso dell'osso, quello si romperà come di ghiaccio, & quella prima parte dell'osso farai cadere nel tondo che tu haurai sotto
la mano