

la mano per tal'effetto, dipoi con il taglio del coltello verso te taglierai la congiuntura della coscia manca, & l'altra parte d'essa facilmente spiccherai facendola cadere nel mezzo del tondo, buttandoui il sale con gratia, lo darai ò lo farai dare doue sarà necessario. Et questo basterà per quanto al quarto tondo fatto del osso della polpa della coscia manca, & dell'osso diuiso in due parti. Volendo fare il quinto tondo, tu trincerai tutta la carne che sarà attaccata alla parte di fuori delli dui scanelli; facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del coltello darai dui tagli; l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca delli sui scanelli, aprendo bene, ouero piegando il coltello dall'una & l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina, le due ossè delle palette, ouero del codirone ne leuerai facendolr cadere nel tondo se tu l'hauerai sotto le mani, buttandoui con gratia il sale; Et questo basterà per il quinto tondo fatto della carne attaccata alli due scanelli, & delli due ossi del codirone; volendo far il sesto & vltimo tondo tu trincerai il resto della carne che sarà attaccata alla spina del lepre, la spina dico, perche l'osso della schena è talmente intrigato insieme, che apunto par vna spina d'vn pesce; leuato che tu le haurai tutta la carne, tu poserai la coda del lepre nel tondo che tu haurai sotto le mani, ponendo il coltello sopra esso, alzando la mano della forcina insu, calcando il coltello da basso, ne romperai l'osso al trauerso; tornando poi la forcina in alto, porrai la punta del coltello nel buso della schena, piegando abasso, ne leuerai via vna parte d'esso, & il restante desimbroccherai, facendolo restare nel medesimo tondo, buttandoui il suo sale; & questo sarà in quanto al sesto tondo fatto di tutte le parte della schena, & della parte imbrocata fino alla coda; ilqual tondo sarà bonissimo, per esserui attaccato vna gran parte del lombo; ma se per sorte tu non hauesi tante persone da seruire, che ti auerrà di rado, potrai del lepre farne le parti migliori. Ma se tu pensasti di imbroccare il lepre nella forcina in altra parte, tu ti gabbaresti, perche tu non potresti trinciarlo tutto senza imbroccare molte volte. adunque terrai questo modo detto da me, che ti riuscirà benissimo, pur che il lepre sia frolo, & ben acconcio, giouane.

Come si trincia vn Coniglio. Cap. XXXV.

IL coniglio è quasi simile al lepre, ma egl'è assai più picciolo, & quando sono giunti alla sua grandezza sono come vno lepreto giouane, di forte che parlando hora del coniglio, voglio dire ancora del lepreto. Questo animale è saluatico, ma per la molte quantità che se ne alleuano, si possono veramente dire domestici; la sua carne è assai bona quando sono giouani, & frolli, & bene acconci nel spido, & questi si cuocono quasi sempre interi. Volendolo adunque trinciare sopra la forcina, tu piglierai il coltello & la forcina mezana; tenendo l'uno & l'altro nelle mani al modo solito, & porrai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio stia con la schena pisopra, & che il capo guardi verso la tua

D mano