

mano manca, posando poi la lama del coltello al trauerso del coniglio, & quello imbroccherai giusto sopra le spalle, cioè che l'vno delli branchi vadi dalla banda diritta, & l'altro dalla manca del collo, ma sopra le spalle apunto, spingendo bene la forcina dentro per fianco a tal che la punta vadi verso il rognone, facendola entrare di forte, che il coniglio non balli sopra la forcina; imbrocchato che tu haurai tu lo leuerai in alto, & con la punta del coltello taglierai li due nerui al calcagno de piedi di drieto, per suiluparli da sieme, & l'vno, & l'altro piede leuerai con destrezza, senza imbrattar cosa alcuna; leuati che sarà li dui piedi, ti restare il coniglio sopra la forcina con li piedi volti in fuori, & se il coniglio sarà grosso, tu trincerai prima tutta la carne della coscia diritta; & dipoi con il taglio del coltello verso te entrerai alla congiuntura della coscia; & quella ne spiccherai, facendola cader nel tondo, che tu haurai sotto la mano, insieme con la carne della coscia; & se il coniglio sarà picciolo, li leuerai tutta la coscia intiera, e voltando poi la coscia manca verso te, farai il simile, facendola cader nel medesimo tondo, buttandoui poi il suo sale con la punta del coltello, lo darai doue à te piacerà; seguitando poi vo'terai il taglio del coltello verso di te, e darai dui tagli l'vno dalla banda diritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli dui scanelli, quale farai facilmente cadere con la punta del coltello nel tondo che tu haurai sotto le mani, dando poi vn taglio al trauerso del lombo del coniglio, quello facilmente si taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medesimo tondo buttandoui poi con gratia il sale, lo darai doue farà bisogno. & questo sarà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tondo, che sarà la terza parte, che malamente più se ne potrebbe fare, tu terrai la forcina volta innanzi verso il tuo signore, & con il taglio del coltello volto in fuori darai vn taglio alla spalla, cacciando la punta del coltello in essa, tenedo ben ferma la forcina ne leuerai facilmente la spalla, qual più ti piacerà, riuoltando poi l'altra spalla di sopra quella con il suo taglio alla congiuntura ordinaria leuerai con la punta del coltello, ponendola nel medesimo tondo, voltando poi il coniglio con la schena di sopra darai vn taglio al trauerso del coniglio, a canto la forcina, quella parte ne leuerai, & dipoi porrai il taglio del coltello sopra il collo sotto li branchi della forcina sotto la tua mano, calcando il collo nel piatto & alzando in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo si spiccherà lassandolo nel piatto; la parte della schena & del petto che sarà restata nella forcina, quella con il coltello farai restar nel tondo, doue ponesti le due spalle, buttandoui il suo sale, facendolo dare doue à te piacerà; Et questo ti basterà di hauere inteso come s'imbrocchia, & come si trincia il coniglio; & il simile tu deui intedere del lepreto giouane; ma auertisci che se il coniglio sarà grande, & il simile il lepreto, & che quello sia posto in tauola intero, voglio che tu lo tagli al trauerso, & che la parte da mezo indreto lo imbrocchi, come il lepre; & se sarà la parte dal mezo innanzi, tu lo imbroccherai sopra la spalla, trinciando l'vno & l'altro come dissi, che tu facesti, farò fine in quanto al coniglio parendomi di hauer detto a bastanza.

*Come*