

Come si trincia il capretto dal mezzo indreto .

Cap. XXXVI.

IL capretto è animale domestico, & è molto buono, quãdo è grasso cotto in diuersi modi; Si suole il capretto, quando si cuoce nel spido cuocerfi alcuna volta intero, massime alle tauole de'grãdi; ma il piú delle volte si cuocono dal mezzo indreto, & di questo noi ragionaremo, perche se bene il capretto venisse in tauola, come dissi intero, bisogna tagliarlo a trauerfo, volendolo imbrocchare, & trinciare sopra la forcina. Adunque come io dissi di sopra; noi ragionaremo delle parti da mezzo indreto, le quali van cotte nel spido; perche di poi, quando sarà tempo, ragionerò delle parti da mezzo innanzi: Volendo adunque trinciare il capretto da mezzo indreto, tu piglierai la forcina & il coltello grande, benché ancora facilmente ti potresti seruire della forcina & coltello mezano, ma in questo tu ti gouernerai secondo la grandezza di quello; pigliato che tu hai la forcina & il coltello nelle mani, in due modi potrai imbrocchare; L'uno sarebbe dalla parte di dreto verso la coda nel mezzo delli sui scanelli; L'altro sarà nel mezzo del filo della schena; ma la parte di dreto noi la lassaremo, & ci attaccheremo a quella del mezzo del filo delle reni; adunque tu ponerai l'vno de'branchi della forcina che entri nel buso dell'osso della schena, & l'altro branco entri di sopra il filo della schena, tra la carne & l'osse, & spingerai bene la forcina tutta dentro; tanto che tu senti che il capretto sia ben fermato; dipoi tu ti porrai giusto con la persona al tuo segno; Ma perche il capretto non è di quella fermezza che è il lepre, per essere questa carne piu molle, & facilmete leuandolo in alto cõ le coscie, quelle ti farebbono rõpere il capretto sopra la forcina; adunque tu li leuerai prima le coscie, con li dui scanelli attaccati, tu abbasserai la forcina dinanzi, & porterai il capretto nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & cõ il taglio del coltello darai dui tagli dalla bãda di dietro del capretto, l'vno dalla banda diritta, & l'altro dalla manca della coda, entrando bene da basso tãto che tu senti, che quella vltima parte della coda sia staccata delli dui scanelli, ca'cando la forcina da basso staccherai tutta la parte della schena dalle coste, dando con la punta del coltello a quella pellegatta da tutte due le bande delle anche, con molta facilità diuiderai le coscie dalla schena, la qual parte della schena p' essere la migliore, ti verrà a restar nella forcina; questa parte della schena adunque la leuerai in alto, & con il taglio del coltello verso di te, hauendo dui tondi apparecchiati sotto la mano, tu leuerai l'vna o due coste con quella pellegatta insieme dalla banda manca, laquale farai cadere nel vno delli dui tondi, & poi accomodando l'vna & l'altra mano ne leuerai le altre due coste, cõ la parte di quella pelle, attaccata dalla banda diritta, laquale porrai nel altro tondo; voltando poi il rognone di sopra, staccherai tutti dua fino all'osso, ponendone vno per tondo; dipoi pur sempre col taglio verso di te cominciando dalla coda, ne leuerai tutta la parte del grasso & del lombo di dentro, facen-