

dola in due parti, ponendone vna parte per ciascun tondo; voltando poi la schena di sopra con il coltello gentilmēte ne leuerai la polpa della schena da tutte due le bande da l'vno capo e l'altro, ponendone vna parte per tondo; volterai poi la parte del rognone di sopra, & tenendo ben ferma la forcina, con il taglio del coltello volto da basso farai quattro parti della schena, ponendo il taglio alle sue congiunture, lequali per essere quelle tenere, facilmente si tagliano cosi sopra la medesima forcina; la prima parte che sarà la coda farai facilmente cadere nell'vno de tondi, spingendo poi innanzi col coltello, la parte che fara nella forcina ponendo la punta nel buco della schena piegando vn poco la mano ne leuerai facilmente la seconda parte, la quale ancor lei porrai nel medesimo tondo doue ponesti la coda, & questo sarà per il primo tondo: spingendo con il coltello verso la punta della forcina il resto della schena del capretto facendo la in due parti, le porrai con gratia sopra l'altro tondo, & questo sarà per il secondo tondo fatto de tutta la parte della schena, & de rognoni, buttandoui dipoi il suo sale li farai dare doue a te piacerà. Et cosi come del lepore ne facesti sei parti, hora sei parti ne farai del capretto, essendoti restato nel piatto ambedue le coscie con li dui scanelli attaccati, facilmente d'ogni vna delle coscie ne potrai far due tondi, come intenderai; voglio adunque che tu volti di forte con la forcina & coltello le due coscie, che con facilità tu la possa imbrocchare, cioè che l'osso del stinco entri fra li dui branchi, & spingerai tanto la forcina innanzi, che tu imbrocchi ancora in essa l'osso della coscia, a tal che neli brāchi della forcina vi sia li dui ossi, cioè l'osso del stinco & l'osso della coscia, tenendo ben fermo la forcina nel piatto, tu diuiderai con il coltello l'vna coscia dall'altra, l'vna resterà nel piatto, & l'altra su la forcina, laquale tu leuerai in alto con gratia, & cō il taglio del coltello verso te, taglierai due o tre fette della carne della coscia, & poi col taglio del coltello volto in fuori, tu darai vn taglio alla congiuntura del scanello, ponendo poi la punta del coltello nel buso del osso del scanello voltandola in fuori facilmente lo leuerai, ponendolo con gratia con la punta del coltello nel tondo, buttandoui poi il suo sale: Et questo ti basterà per il primo tondo; dell'vna delle due coscie tenendo sempre ferma la forcina in alto, tu trincerai il restate della carne della coscia, facendola cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, e poi con la punta del coltello entrerai sotto li branchi della forcina tra l'osso della coscia & quello dello stinco, & quelli facilmēte diuiderai l'vno dall'altro, spingendo prima gli ossi della coscia fuori della forcina cō la punta del coltello, facendolo restare nel medesimo tōdo, voltando poi la pūta della forcina da basso, farai cader con il coltello l'osso del stinco nel medesimo tōdo, buttandoui il suo sale; & questo fara p il secōdo tōdo, fatto di vna delle due cosce, come dissi di sopra: Hora vi resta l'altra coscia, la quale tu imbroccherai come la prima, cioè che l'osso del stinco prima, & poi qllo della coscia entri no neli dui branchi della forcina, leuādo poi qlla in alto accōmodādoti sē pre la coscia al taglio del coltello, facēdone di quella dui tōdi, come facesti della prima; Et in qsto modo tu verrai hauere della parte del capretto dal

dal