

dal mezo indrieto, fatto sei parti eguali; & hora ragionerò come se imbrotta & si trincia il capretto dal mezo innanzi.

Come si trincia il capretto dal mezo innanzi. Cap. XXXVII.

L capretto dal mezo innanzi: cioè li quarti attaccati insieme si fogliò cuocere allefso, perche sono migliori, & più sani; Volendoli adunque trinciare sopra la forcina, tu piglierai la forcina grāde & il coltello mezano, ponendoti il piatto dalla tua banda manca, auuertendo bene che se il capretto sarà troppo cotto, tu non lo potrai imbrottare ne manco trinciare; & effendo di quella sorte, lassalo stare, ò mandalo via; & se purtu fuffi sforzato di trinciarlo, lascialo nel medesimo piatto, ponendo la forcina in esso con piu destrezza che potrai, ne leuerai le parti migliori, che sarà la punta del petto, & poi le coscie, & cosi di mano in mano anderai seguitando di trinciarlo senza ordine, e come ti tornerà più commodo; ma se il capretto sarà intero & ben fermo, lo potrai facilmente imbrottare e trinciare nel modo che tu intederai; & nota che in dui modi si possono imbrottare, l'uno ponendo la forcina sopra le spalle, & farla passare dinanzi nel petto, & poi leuarlo in alto; l'altro modo di imbrottarlo sarà questo. Tu deui sapere che tutta la schena del capretto dalla coda fino al collo ha vn buco che passa da l'un capo all'altro; voglio adunq. che tu li tagli prima tutto il collo, cioè quella parte che sta attaccata alle spalle, & che tu ti accomodi il capretto di modo, che con commodità lo possi imbrottare, ponendo l'vno de' branchi della forcina in quello buco, che trouerai fra le due spalle nel filo della schena, & che l'altro branco entri di sopra la schena, ma tanto à dentro che tu senta che il capretto sia ben fermo nella forcina, anchora che in questo modo il capretto per nõ essere imbrottato giusto penderà più da vna banda che dall'altra, ma questo non importa molto, perche in altro modo nõ lo potresti imbrottare per trinciarlo tutto senza imbrottar di nouo; imbrottato che haurai, come dissi, sopra il collo, tu ti porrai cõ la persona al tuo loco, & cõ gratia leuerai il capretto in alto voltando il petto verso la mano diritta, & cosi come della parte del capretto da mezo in dreto ne facesti sei parti, cosi farai di questo. Adunque tu trouerai la cõgiuntura del piede, & della spalla manca con il taglio del coltello, & prima ne leuerai il piede, il qual sarà cacciato nelle coste del petto, & quello farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, poi accomodandoti bene la mano della forcina, ne leuerai cõ dui tagli la spalla manca, facendola cader nel medesimo tondo, & perche tra la spalla & il collo vi resta vn boccone di carne grassa, & molto bona, quella trincerai, facendola cadere ancora lei nel tondo, buttandoui poi cõ gratia il sale; & questo sarà per il primo tondo fatto della spalla & il piede manca. Volendo fare il secondo tondo, tu volterai la spalla diritta verso te, & ne leuerai il piede, che sarà cacciato nelle coste del petto, & quello farai con la punta del coltello cadere nel tondo, che tu haurai sotto la mano dipoi con altri dui tagli a' la spalla diritta, quella con la punta del coltello porrai con