

gratia nel medesimo tondo, & con esso ancora vi trincerai quel boccone di carne, che sta fra la spalla & il collo; & questo basterà per il secondo tondo, buttandoui il suo sale. Volendo fare il terzo tondo, tu volterrai il petto del capretto verso la tua mano dritta, & darai dui tagli l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca del petto in quelli offetti, liqua'i per essere molto teneri facilmente si tagliano, & con la punta del coltello la farai cader nel tondo, che tu haurai sotto la mano, & dipoi con il taglio del coltello verso te, ne leuerai le due prime coste dalla banda dritta, voltando vn poco la forcina, ne leuerai l'altre due coste dalla banda manca, & con gratia tu farai cadere nel tondo buttandoui poi il sale, & questo basterà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del capretto sia volto di fuori, e con il taglio del coltello volto dabasso ne taglierai due o tre di quelle coste dalla banda dritta, facendole cader nel tondo, & dipoi altre due o tre coste apresso di quelle insieme con esse porrai nel medesimo tondo; voltando poi vn poco più la forcina accomodando il capretto al taglio del coltello ne leuerai altre quattro coste dalla banda manca, facendole cadere nel tondo, vi butterai il suo sale, facendolo dare doue à te piacerà; Et questo sarà a bastanza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu spingerai di nuouo il capretto innanzi verso il tuo signore & col taglio del coltello verso di te ne leuerai tutte le coste da tutte due le bande, a due, a due, fino alla forcina, a tal che non ti resti in essa altro che tutta la parte della schena, facendole cadere nel mezzo del tondo, vi butterai con gratia il sale; Et questo farà per il quinto tondo; Hora ti resta sopra la forcina tutto l'osso del filo de' la schena voltando la punta de' la forcina verso la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano & con il taglio del coltello volto de basso taglierai di nodo in nodo tutta la parte che haurai sopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu haurai sotto la mano, & con bella gratia piglierai il sale con la punta del coltello, e lo butterai sopra l'orlo del tondo, dandole doue a te piacerà; Et questo basta per il sesto & vltimo tondo fatto delli dui quarti del capretto dal mezzo innanzi; attaccati insieme.

*Come si trincia vn lombo di Caprio. Cap. XXXVII.*

**L** lombo del caprio s'intende tutto il filo della schena dal mezzo indreto; il quale è sempre di longhezza vn palmo; & questi si fanno sempre arrosto nello spido; & sono molto buoni, quãdo sono frolli; volendolo adunque trinciare tu piglierai la forcina grande, & il coltello grande accomodandori il piatto, doue sarà dentro, à canto di te, dalla tua banda manca, voltando in modo che tu lo deui imbrocicare, facendo che l'un delli brãchi de' la forcina entri nel buso del filo de' la schena, & l'altro brancho entri disotto dalla banda doue stà il rognone, acciò che quello ponendo da l'altro canto non ti desse fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo si dice la carne che sta sopra la schena; posto che tu haurai la forcina  
doue io