

doue io ti difsi, che tu la spingerai bene à dentro tosto che il pezzo del lombo stia ben fermo nella forcina ponendoti poi giusto con la persona, leuerai il lombo in alto; ma auertisci che se ben il pezzo sarà grande, che vi fara poca carne attaccata; doue poche parti ne potrai fare, perche l'osso di quello malamente si può diuidere, perche li ossi suoi in quelli luoghi sono duri & difficili da diuidere sopra la forcina, ma solo di tutta la polpa ti potrai seruire, facendone d'essa fino a quattro parti. Volterai adunque parte del rognoe verso di te; & con il taglio del coltello verso la tua mano manca, ne leuerai prima dui pezzi di coste picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo; dipoi tu volterai la parte disopra cioè del lombo verso te, & ne leuerai da ogni parte del lombo due fette sottili, ponendole con gratia nel tondo, ò piatto che tu haurai sotto la mano, tenende ben ferma la mano della forcina, trincierai tutta la carne de lombi trita come la carne di vaccina, ouero in fette sottili, come à te piacerà, ma tanto andrai adentro con il coltello, che tu scopri tutto l'osso, & che ne leui tutta la carne, laqual farai cader nel piatto, ouero nel tondo; il resto che ti resterà sopra la forcina, desimbroccherai posando nel piatto, perche sopra la forcina tu nou la potresti diuidere, come difsi di prima; Et questo sarà à bastanza in quanto al lombo del Caprio, ilquale va trinciato sopra la forcina.

*Come se imbrotta & come si trincia li coppiettoni di vitella o di
d'altre carni. Cap. XXXVII I.*

LI coppiettoni sono pezzi di carne di vitella, di porco, & di altra carne della coscia, quali sono grossi di meza libra l'uno; vanno inlardati minuti; & cotti nello spido; Volendo adunque trinciare questi; tu piglierai la forcina grande, & il coltello mezano; & voltando la punta della forcina all'ingiu, ne imbroccherai dui o tre di questi l'vno appresso l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con li piedi al tuo segno, tu leuerai in alto la forcina, & con il taglio del coltello anderai di mano in mano trinciando in fette sottili la parte disopra; facendole cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, & nello arbitrio tuo sarà di trinciar il restante in fette sottili; o grosse, o vero minute come la carne di vacca; girando sempre la forcina intorno per accommodarti sempre la coppietta al taglio del coltello; finiti questi ne imbroccherai de gli altri, tenendo il medesimo ordine, facendone tante parti quanto à te piacerà auertendo sempre di tener piegata la mano del 2 forcina sopra il tondo, che tu haurai sotto la mano per farui cadere la carne trinciata nel mezo di essi; auertendo ancora che nel cader la carne à basso quella non ti venga a cader sopra la mano della forcina, perche sarebbe brutto vedere; Et questo sarà à bastanza in quanto al trinciare ogni sorte di coppiettoni sopra la forcina.