

LE porchette di latte picciole & grasse sono molto bone, quando che le sono ripiene di bone cose, & cotte ne lo spido, & poi mangiate calde; Volendola adunque trinciare, tu piglierai la forcina grande & il coltello mezano al solito modo; ma accioche tu sappia, la porchetta nõ s'imbocca, & non si trincia sopra la forcina, come si fanno molte altre forti di carne, perche la porchetta ha la sua carne molle, & dipoi quella è longa di tratto, di sorte, che imbrocchando in qual parte si voglia, non starebbe forte, & si romperebbe nella forcina, adunque tu la lascierai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai; Tu farai che la porchetta stia con la schena di sopra facendo che la testa stia volta verso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello sopra il collo, calcando da basso, tu imbroccherai la testa nel grugno, o vero nella bocca, di sorte che tu senti che quella sia bene imbrocchata; dipoi tu volterai il taglio del coltello da basso, tagliandone il collo di netto a canto alle spalle, & il capo ti resterà facilmente nella forcina, laqual leuerai con gratia in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, con il taglio del coltello volto verso te, ne trincerai tutta la parte del collo, & delle gote, laquale è bonissima, & quella farai posare sopra l'orlo del tondo, che tu deui hauere sotto la mano di poi tu leuerai ambe le orecchie, posandole nel medesimo tondo, abbassando la testa poi sopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del coltello tu aprirai la testa di sopra, scoprendone le ceruella & li doi occhi, leuandone quelli dui pezzi de ossi, leuando la forcina la testa ti resterà nel mezo del tondo buttandoui con gratia il suo sale la darai à chi ti piacerà; Et questo farà in quãto alla testa della porchetta; & in questo medesimo modo potresti aprire la testa del capretto che faria bonissimo. Hora vi resta da trinciare il rimanente della porchetta dalle spalle indietro; tu ti accomoderai adunque di sorte la porchetta alla mano del coltello, che con facilità tu ne possi leuare prima il piede dritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina & del coltello nel tondo che tu haurai sotto la tua mano, & dipoi con gratia senza imbrattar niente, tu li leuerai la paletta della spalla dritta; ma che con essa vi sia attaccata la crosta di sopra, la qual ancora porrai nel medesimo tondo; dipoi con la punta del coltello volta all'ingiu tu darai vn taglio dalla banda dritta da l'vn capo all'altro sopra il filo della schena, dalle spalle infino alla coda, staccandone di quelle coste dalla schena, con il taglio del coltello volto da basso ne spiccherai due, o, tre coste attaccate insieme, con la crosta ancora, con vn poco di quel pieno, & l'vno & l'altro porrai nel medesimo tondo buttandoui il suo sale lo darai doue farà bisogno; Et questo bastera per il primo tondo fatto del piede & della spalla dritta, & due, o tre coste, con vn poco del pieno della porchetta. Volendo far il secondo tondo, tu volterai la banda manca della porchetta verso te, & ne leuerai prima il piede, & poi la spalla manca, ponendo l'uno & l'altro nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, dando poi vn'altro taglio per il lungo della schena dalla ba
da

da