

tu haurai sotto la mano, & di quello ne farai tante parti, quante à te piacereà girando sempre la forcina intorno per accommodare il salame al taglio del coltello; & il simile farai de ogni altra sorte di salami; & questo sarà à bastanza in hauere ragionato delli salami di diuerse sorti.

Come si trincia vn pasticcio grande di qualsorte si voglia.

Cap. XLII.

LI pasticci si fanno di diuerse sorti di carne grãdi & piccioli; alcuni pieni di capponi, & altri di pezzi di porco, & altre cose simili, & alcuni poi si danno caldi, & altri freddi, & l'uno, & l'altro sono bonissimi, quando che sono fatti di carne frolle, & bene acconci dal pasticciere. Volendo adunque trinciare vno pasticcio grande, tu piglierai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendoti il pasticcio a canto di te dalla tua banda manca, & se quello non sarà aperto, tu lo aprirai, leuãdoli via la crosta disopra, mandãdola via, & se nel pasticcio vi sarà cappone, ò altro uccello, tu lo imbroccherai nelle reni, seguitando l'ordine che io dissi che tenesti nel trinciar del fasano. Ma se nel pasticcio vi sarà vn pezzo di porco, di caprio, ò di altra carne, tu lo imbroccherai, auuertendo di poner la forcina in parte che quando tu leuerai quello in alto, & che tu lo trincierai, che quello sia trinciato per il suo verso, cioè che li lardelli venghino tagliati per il trauerso & non per il lungo, perche non starebbe bene, leuandolo poi con gratia in alto, ne taglierai di quello le fette sottili, facẽdone cadere nel mezo del tondo tanta quantità, che sia à bastanza, & di questa sorte ne farai quanti tondi, ti farà di bisogno. Li pasticci piccioli poi, sianno pieni di qual cosa si voglia, à questo piglierai la forcina & il coltello mezzano, & prima lo aprirai disopra leuandoli la crosta, & se quello fosse pieno di carne, cioè vn pezzo di carne di Vitella, ò di porco, con il suo intingolo dentro, questo tu lo trincierai così nella medesima cassa per il trauerso, di sorte che li lardelli, come dissi venghino tagliati per il trauerso, lasciando poi stare così, tu lo darai al tuo Signore, & se ancora bisognasse diuiderlo, lo potrai facilmente fare, facendoti dare vn cucchiaro d'argento, & con quello vi butterai vn poco del medesimo sapore per ciascun tondo, & se non farà di bisogno, lo aprirai solamente, & così lo darai al tuo Signore, ouero doue farà di bisogno, & questo basterà in hauer ragionato come si trincia ogni sorte di pasticci.

Come si trincia la carne di vitella, ò di castrato cotta a lesso.

Cap. XLIII.

Sono molto differenti li tagli & qualità delle carni, che si costumano di scuocere bollità: & quasi mai niuna di quelle si sogliono trinciare sopra la forcina, dal pollo & la vaccina in fuori. Venendoti adunque innanzi vitella, castrato, ò altra carne cotta a lesso, tu guarderai prima da qual parte, è di quale carne sarà il pezzo della carne, & di qual grandezza, & così secondo

condo