

condo la grandezza del pezzo, tu piglierai la forcina & il coltello, & perche poche sono le carni alessse, come dissi disopra, che se imbrocchino, per essere quelle troppo molle. Adunque tu lasserai star cosi posata nel piatto, ponendo la punta della forcina da qual banda ti piacerà, pur che ti torni comodo, che trinciandola, la sia trinciata per il suo verso, hauendo sempre vno, ò dui tondi sotto l'orlo del piatto per farui cadere drento la carne che tu trincerai, & cosi con buona gratia tu taglierai di quella in fette sottili, facendole cader nel tondo che tu haurai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche offetti, ò qualche neruetti, secondo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai doue à te piacerà, & cosi anderai facendo & seguitando de farne quante parti ti farà bisogno, & questo crederò che sarà à bastanza in quanto al trinciare della carne bollita.

*Come si trincia vna testa di Vitella. Cap. XLIIII.*

**L**A testa di vitella suole essere molto buona, ancora che rare volte si costumino di mangiare alle tauole de gran signori, & pur quando le si mangiano, si sogliono prima pelare, & poi cosi integre cuocere bollite; ma vanno ben cotte di forte, che la si possi diuidere; Questa non s'imbrocchia, & non si trincia sopra la forcina, ma solo si lascia cosi integra nel medesimo piatto, diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la testa di vitella, tu piglierai la forcina grande & il coltello grande nelle mani accostandoti il piatto di essa a canto di te dalla tua banda manca, facendo che il mostaccio volto verso la tua banda manca; auuertendo che se bene la testa della vitella è grossa assai, non vi è però molta robba d'intorno, perche come tu sai, il capo non ha altro che osso, & in essa non vi è altro di buono che le orecchie, l'occhi, & le ceruella, il mostaccio & le gote, à tal che d'ogni cosa insieme ne potrai facilmente far sei parti; ma hora io ti mostrerò solo come la si trincia, che dipoi à te starà di farne quante parti tu vorrai. Haueodoti adunque accommodata la testa nel modo detto di sopra ponendoti con la persona al tuo segno, prima tu ponerai la punta della forcina nell'orecchia manca, & con il taglio del coltello quella leuerai fino à canto all'osso ponendola sopra il tondo che tu haurai sotto la mano imbrocchando poi l'altra orecchia dalla banda dritta, & quella porrai nel medesimo tondo, dando all'una & l'altra vn taglio a trauerso; diuidendole in quattro piatti; & dipoi porrai la punta della forcina nelle nari del naso, & con il taglio del coltello volto all'ingiu darai vn taglio per il lungo della testa, tagliando solo la pelle, & scoprirai l'osso della testa, & con la punta del coltello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente, leuandone le due parti dell'osso, scoprendo le ceruella, & tutti dui li occhi; Andrai poi con gratia con la forcina & con il coltello leuando tutto il ceruello, & tutti due li occhi, liquali facilmente spiccherai; la coticha poi della testa con le gote andrai leuando in pezzi piccioli, o grandi, diuidendoli nelli tondi come à te piacerà; Et questo sarà il modo che tu deui tener

tener