

tener nel trinciare vna testa di vitella, laquale poi potrai diuidere in quante parti ti piacerà.

Come si trincia vna testa di porco saluatico. Cap. XLV.

LE teste del porco saluatico si foggiono spiccare dal busto almeno con vn dito, ò dui di collo, con la sua ganassa, ò gola attaccata, che questo è la bontà sua; & sono molto buone quando le son frolle, & di porco giuane; queste si foggiono pelare prima, & poi cuocere bollite in vino, aceto, rosmarino, sa' uia, & sale; & si mangiano fredde, & foggiono ritornare in ta uola molte volte, come la grue, che sempre sono buone; Volendole adunque trinciar quella tu piglierai la forcina, & il coltello grande, ponendo la testa dalla tua banda manca, facendo che il grugno del porco sia voltato verso la tua mano manca, & volterai la testa per fianco, aiutandoti con la mano & con la saluietta che con la forcina e coltello non potresti voltarla per la grandezza sua; & dipoi tu li leuerai tutta la cotica disopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che sarà volta disopra alto à basso due dita verso il collo & le gote, leuandone prima vna fetta larga dalla parte di fuora, cioè quella prima parte negra, & dipoi con il taglio del coltello volto dabasso li taglierai delle gote le fette sottili, à vna à vna, e con la punta del coltello le ponerai nelli tondi, sino tãto che tu haurai finito tutta quella parte dalla banda dritta fino à canto l'osso della mascella, & se l'orecchia dritta laquale sarà disopra sarà tenera & bona, che molto bene la vedrai, tu la potrai tagliar ancora lei, & diuiderla, tagliato che tu haurai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu volterai disopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano & con la saluietta per non la toccare, & con gratia tu li leuerai tutta la cotica disopra, come dissi che facesti tagliandone tutta quella parte di bono in fette sottili fino all'osso della mascella, leuandoli ancora con esso l'orecchia manca, tu tornerai dipoi la testa per il suo dritto, facendo che sempre il grugno stia volto verso la tua banda manca, leuandone tutta la cotica disopra tra la nucca & il collo, scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del coltello volto da basso ne taglierai le fette sottili, & con la punta del coltello gentilmente le ponerai sopra li tondi, & cosi farai fino che tu haurai trinciato tutta la carne, il resto che malamente farebbe buono, mandalo via. Et questo basterà quanto alla testa del porco.

Come si trincia & diuide ogni sorte de potaggio.

Cap. XLVI.

L potaggio non vole dire altro, che diuerse sorte di carne condite dal cuoco, per farlo sapere bone à chi le mangia, & questi sono bonissimi quando che sono fatti di buona carne & da cuoco eccellente; & alcuni se ne fanno di robba integra, & alcuni altri spezzata; sel potaggio adunque sarà di robba spezzata, la forcina mezana & il coltello mezano ti seruiranno

ranno