

IL TRINCIANTE

DI

VICENZO CERVIO

AMPLIATO DAL CAVALIERE FVSONITO
da Narni.

TAVOLA

Di tutto quello che in esso si contiene.

RAGIONAMENTO DI VICENZO CERVIO
sopra l'officio del Trinciante.



*E parti che deue haue-
re quello che vorrà
seruire nell'officio del
Trinciante.
Quali sono quelli che
non si deuono chia-
mar veri Trinciati.*

*Quali sono quelli che si deuono, e si pos-
sono chiamare veri Trinciati.
Quanto sieno state differenti le opinioni
di diuersi Trinciati intorno al garbo
che deuono hauere le forcine, e coltelli.
Dimostrazione di tutte le giunture degli
animali volatili.
Come si nettano le forcine, e coltelli, e
come se gli dà il filo.
Il modo che si deue tenere per dar prin-
cipio all'officio del Trinciante.
Quello che deue fare il Trinciante pri-
ma che il suo Signore si ponga à tauo-
la.
Qual sia l'officio del Trinciante, posto
che sia il suo Signore alla tauola.
Il modo de imbroccare e trinciare il pa-
uone.
Come si trincia il gallo d'India.*

*Come si trincia le grue.
Come si trincia l'airone.
Come si trincia, e si diuide il faggiano.
Come si trincia il cappono, o gallina.
Come si trincia l'ocche saluatiche, e do-
mestiche.
Come si trincia il pauoncino, o gallo d'
India, e pollastrini.
Come si trincia la starna.
Come si trincia l'anatre saluatiche, e
domestiche.
Come si trincia la cottornice.
Come si trincia il pollastro.
Come si trincia il piccione.
Come si trincia la beccaccia.
Come si trincia la tortora.
Come si trincia la quaglia.
Come si trincia il tordo.
Come si trincia la lodola, o altri ucelli
piccioli.
Come si trincia vn pezzo di vacina.
Come si trincia vn zigotto di caprio.
Come si trincia vn zigotto di porco sal-
uatico.
Come si trincia vna spalla di castrato.
Come si trincia vna lonza di vitella.*

Co-

Come si trincia vn lepre dal mezzo indietro.
 Come si trincia vn coniglio.
 Come si trincia il capretto da mezzo indietro.
 Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi.
 Come si trincia vn lombo di caprio.
 Come si trincia li coppietoni.
 Come si trincia vna porchetta di latte.
 Come si trincia vn posciutto intiero.
 Come si trincia vn salame.
 Come si trincia vn pasticcio di carne grande.
 Come si trincia la vitella ò castrato alessato.
 Come si trincia vna testa di vitella.
 Come si trincia vna testa di porco saluatico.
 Come si trincia, & si diuide ogni pottaggio.
 Come si trincia ogni sorte di torte, & crostate.

Pesci.

Come si trincia il storione.
 Come si trincia la lampreda.
 Come si trincia la trutta.
 Come si trincia il carpione.
 Come si trincia l'ombrina, spigola, & al-

tri pesci simili.
 Come si trincia il tonno.
 Come si trincia la linguattola.
 Come si trincia il rombo.
 Come si trincia la laccia.
 Come si trincia il frauolino, la triglia, l'orata, & altri pesci simili.
 Come si trincia la tenca, & la carpana.
 Come si trincia la lagusta ò gambaro di mare.
 Come si trincia il luccio grosso, & picciolo.
 Come si trincia l'Ostrega.
 Come si trincia vn pasticcio di pesce.
 Come si trincia il granchio di mare.
 Come si trincia il granchio d'acqua dolce.
 Come si trincia il riccio di mare.
 Come si trincia il gambaro di fontana.
 Come si trincia l'oua fresche da bere.

Frutti.

Come si trincia il mellone.
 Come si trincia ogni sorte di mele.
 Come si trincia la pera.
 Come si trincia il cardo.
 Come si trincia il carcioffalo.
 Come si trincia il persico.
 Come si trincia le faue fresche.
 Come si trincia le melangole.

I L F I N E.

AR-

RAGIONAMENTO DI VICENZO CERVIO.

*Quanto l'officio del Trinciante sia stimato honorato fra tutti li Principi,
& gran Signori. Cap. I.*



Hauendo io promesso di voler ragionare, sopra l'officio del Trinciante, ragioneuole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi quanto questo vfficio sia honorato fra tutti i Principi grandi. Dico adunque che tre sono li officij honorati, che sogliono dare li Principi grandi per la cura della bocca loro, cioè del Scalco, del Coppiero, & del Trinciante, & ogni vno di questi non si vuol dare se non à persone molto nobili fidate, e domestiche, & che sia il vero in Francia ò in Alemagna (doue si tiene conto delle nobiltà) li Principi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciante se non al più nobile, & fidato seruitore che habbiano nel suo consistoro. Et se bene questo officio hoggidì è venuto in così poco conto, & particolarmente nella corte di Roma, tutto è proceduto dalla miseria di certi Prelati, li quali non si vergognò di voler dare quindici, ò vinti giulij il mese à vn Trinciante, che niente di meno si dà à vn famiglia di stalla. Et di quì viene che non si troua più gentilhuomo, che si degni di voler fare questo officio tanto honorato, & non solo si smariscono della poca promissione, ma della gran strettezza che hoggidì regna, da non poter sperare co'l tempo intrare, ne altre rimunerazioni conformi alla reputatione, & honoranza di detto officio, & che sia il vero, io ne hò conosciuti al tempo mio infiniti sufficienti in questa professione (à quali non voglio dar nome, per non scoprire la miseria de' loro padroni) li quali hanno pure seruito lungo tempo con molta fede, & pure tutto di sù sono morti di fame. A benche in questo si potria dare anco la colpa alla mala fortuna loro, & non à lor padroni, quali hanno pur donato, & donono largamente ad altri, che forsi hauranno meritato assai meno di loro. Ma questi tali Principi dourano imitare quel gran Rè. Alfonso con la proua de' due forzieri, & così verranno à leuarli l'infamia d'intorno, & à rompere la mala fortuna di quel buon seruitore, ouero douriano imitare il Cardinale Hippolito de Medici, il quale in poco di tempo donò ad vn suo Trinciante Portugese più di mille ducati di entrata. Io non dirò di Iacomo brusco sufficiente Trinciante, il quale hebbe di entrata più di tre mila ducati, à benche questo seruì à Papa Leone, il quale ogn'vno sà quanto donò largamente ad ogni sorte di virtuosi. Ma se non vogliamo imitare alcuno di questi, douriano almeno imitare il Cardinale Farnese mio padrone, il quale nel principio del suo Cardinalato senza guardare ch'io fossi nato di humil famiglia, mi pigliò al suo seruitio in questo officio tanto honorato, assegnandomi assai honesta prouisione, donandomi poi di continuo denari, caualli, vestimenti, & altre cose simili, & tra l'altre cose segnalate che sua Signoria Illustrissima donò, hebbi quasi in vn medesimo tempo vna pensione di

A a a a scudi

scudi sessanta, & vn' officio di Cancelaria, che valeua ottocento scudi, presente veramente degno della grandezza, & liberalità sua. Io non lasserò di dire come nella calamità di Roma del 57. mi fù leuato parte di quelle poche rendite ch'io haueua senza alcuna mia colpa, doue sua Signoria Reuerendissima non mancò di darmi altrettanta prouisione così come ancora non mi manca, & non mi mancherà per sustentare questa poca di vita che mi auanza, senza che sua Signoria Illustrissima non andò mai fuora d'Italia trà le molte volte che vi fù mandato dalla Santa memoria di Paulo Terzo auolo per seruitio della Santa fede, che sempre non mi menasse appresso la persona sua, seruandosi di me al pari di qual si voglia gentilhuomo che egli hauesse con lui, segno certissimo dell'amorevolezza sua verso me. Sì che se di questa sorte fossero accarezzati, & remunerati i buoni, non mancariano gentilhuomini, che volentieri seruivano in questo officio; il quale se bene è venuto in così poco conto per le cause dette di sopra, non resterà già che in se l'officio non sia honorato, & stimato frà tutti li Principi grandi, & per questo niuno gentilhuomo per grande che egli si sia, non si douria sdegnare di saperlo fare, se non per altro, almeno per potere in vn bisogno seruire il suo Signore, ouero alla sua Dama, come fece molti di sono, vno de maggiori Signori della Corte, il quale nel tempo di state ritrouandosi fuori ad vn suo giardino, doue erano di molte gentildonne, lui nell' hora della cena postosi à tauola à canto ad vna di quelle sopra modo bellissima, la quale sommamente amaua, & desideraua di seruire, fattosi dare dal Trinciante che li staua appresso vna forcina, & vn cortello, & leuatosi in piedi imbroccò vn fagiano, & lo trinciò à quella Dama con tanta buona gratia, quanto haurebbe, fatto il miglior Trinciante d'Italia. Questo sò ben io che non era suo mistero, sendo egli di casa Illustre, ma bisognaua che hauesse imparato per suo spasso da qualcheduno insufficiente in questa professione, per seruirsene poi vna simile occasione. S'io volessi potrei nominarti vn gentilhuomo, il quale è stato Trinciante al tempo mio di vn gran Cardinale, & per le sue buoni qualità fù da Giulio III. creato Cardinale di S. Chiesa. Ma se questi Signori detti di sopra, non si sono sdegnati d'imparare, quale è la causa che io vedo certi gentilhuomini saluaticchi, quali si danno à credere, che se sapessero fare, & essercitassero questo officio, di perdere tutta la loro riputatione; ma in vero si gabbano, perche il sapere vn gentilhuomo fare di molte cose non gli può arreccare se non grandezza, & riputatione, & se non fusse che io non voglio esser troppo lungo; io vi direi infiniti Signori, quali hanno saputo gentilmente fare questo suo officio, & per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque crederò d'ouia bastare in hauerti mostrato quato l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vuole seruire in questo officio con qualche gran Signore.

Le parti che deue hauere quello che vorrà seruire à qualche gran Signore nell'officio del Trinciante.
Cap. II.

HAuendoti io mostrato assai sufficientemente quanto l'officio del Trinciante sia honorato, resta ancora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vorrà far questo officio. Dico adunque che fa di bisogno sia nato di honoreuole famiglia, perche à chi vuol seruire alla persona di qualche gran Signore, gioua molto

molto l'esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato, perche vn'huomo che sia modesto, & dottato di buone creanze, sarà sempre tenuto conto di lui trà ogni sorte di persone, bisogna poi che lui habbia il modo di spendere, perche sempre bisogna che il Trinciante vada benissimo abogliato di vestimenti, di seruitori, di caualli, & altre cose simili, con le quali possi star in riputatione di così honorato officio, & comparir honoreuole alla presenza del suo Signore, che essendo quello mal vestito, sarebbe tenuto poco conto di lui si bene fusse il più nobile, & sufficiente Trinciante del mondo, bisogna poiche lui sia di giusta proportione di vita, & che lui non sia zoppo, ò guerzo ne stroppiato in alcuna parte della persona, ne meno vuole essere molto grande, ne troppo piccolo, che l'vno e l'altro sarebbe brutto vederlo trinciare ad vna tauola d'vn Signore. Deue poi essere modestissimo nel parlare, e tanto più quando seruirà il suo Signore, che in quel punto non deue parlare mai se non è prouocato, suggerendo ancora di non fare come certi, quali quando seruono, parendoli esser fratelli del suo Signore, si appoggiano con le mani su la tauola, ragionando poi fuora di proposito, & molte volte per fare il faceto diranno mal d'altri laudando se stessi, cosa che in vero stà malissimo ad ogni sorte di persone, & particolarmente nel Trinciante bisogna che il Trinciante sia ardito, & non profontuoso ne sfacciato, ardito dico, che quando lui seruirà ad vna tauola, doue sono molti Signori, che lui non si smarisca, & non si perda d'animo, perche li tremeriano le mani di forte, che non potrebbe far cosa buona, doue ne resteria vituperato di ogn' vno. Deue poi il Trinciante hauer buona vista, & buonissimo giuditio per poter imbroggiare giusto, & diuidere quella robba che hauerà sopra la forcina, & questa è la più difficil parte che vi va nel saper imbroggiar giusto tutte quelle cose che si vogliono trinciare bisogna che quello vfi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo patrone, per potere poi darli di mano in mano tutte quelle cose che più li piaceranno. Deue poi il Trinciante sopra ogn' altra cosa esser fidelissimo à quel Signore, che lui serue, però bisogna che lui auertisca molto bene à tutte quelle cose che toccano all'officio del buono, & fidato Trinciante, come da me intenderai, ma bisogna auertire, che tutti quelli che fanno professione di Trinciante, che non sono però degni di esser chiamati per tali, ne manco son degni di seruire alla persona d'alcun Signore, come tu intenderai nel seguente capitolo.

Quali sono quelli, che non si deuono chiamare veri Trincianti.

Cap. III.

COSÌ come non è lecito, se non alli Principi grandi di tenere il Trinciante, & così come non è concesso ad ogni vno di seruire in questo officio, così non è manco honesto, che quelli che seruono in tale officio, si debbiano chiamare veri Trincianti, perche anchorche vn Ciauatino saprà acconciare vna scarpa non per questo se li deue dare nome di buon Calzolaro però à me non pare cosa honesta che si debbia chiamare Trincianti certi barbieri, & altre simile gentaglie, li quali io hò visto molte volte in Roma, Venetia, Bologna, Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de gentilhuomini, così nelle cene ordinarie, come nelli gran conuiti qualli nell'ora del mangiare si pongono vna saluietta innanzi sotto la cintura in foggia di grembiale li ruoltandosi le maniche in dietro sino al gombito, come se volessero fare la

Aaaa 2 bec-

piatto ò due, di quelle viuande che si leuano da tauola del suo Signore per l'autorità del suo officio, & parimente al Coppiero di pigliarsi vn fiaschetto ò due di vino, di quello della bocca del suo Signore; è parimente lecito, & honesto che il Trinciante, come vno delli tre principali della bocca, si facci il suo piatto prima che la robba si leui da tauola, & quando non lo facesse mai per altro, doueria farlo almeno per schiffare la lordezza di coloro che dispensano la robba, leuata che sia della tauola del Signore, la quale subito pongono in certi cadini di rame ontati di maniera, che à pensarli solamente, oltre il masticare insieme vna viuanda con l'altra, fa volger lo stomaco, la diuidono poi tanto sporcamente che Dio ne guardi ogni fidel Christiano, farà cagione uole adunque per questo, & altri rispetti, che il Trinciante si facci il suo tondo prima che la robba vada nelle mani di questi tali. Ma per tornare doue lassai dico che il vero Trinciante farà quello che trinciarà ogni cosa sopra la forcina alta dal piatto, che volgarmente in Italia si suol dire il trinciare in aria, & in vero frà tutti le foggie di trinciare non si può trinciare nella più bella, & più gentile di questa della quale intendo io di voler ragionare, ma si come à quello che vorrà imparar di caualcare bisogna che montato che sarà sopra il cauallo impari di saper star giusto sopra la sella, portar ben la vita, tener ben le gambe, & hauer buon calcagno, & bona mano, per saper battere il cauallo à tempo col sperone, & bacchetta, & altre cose, così è parimente necessaffo, à quello che vorrà imparare di trinciare di saper prima come vanno fatto le forcine, & cortelli, & di qual temprà, & come si nettano, & se li dà il filo, & come si tengano nelle mani, & come si deuono adoperare, & star iusto con la persona nell'adoperarli, & molte altre cose assai, le quali io ti mostrerò ciascuna al suo loco.

Quanto siano state differenti l'opinioni di diuersi Trincianti, di qual garbo si debbiano fare le forcine, & cortelli per trinciare.

Cap. V.

Così come sono differenti le nationi, e costumi de gl'huomini, così ancora bisogna che siano state differenti l'opinione de' Trincianti, di qual garbo si debbiano far le forcine, & li cortelli per trinciare. In Francia, & in Alemagna li Trincianti de' Prencipi grandi non adoprano se non le forcine lunghe di manico, & sottile, & corte di branchi, & tanto corti che volendo con essa imbrocicare vn cappone, per la curtezza loro non si potria, & adoptiamo poi li cortelli grandi lunghi di manico, & di lama, & il più di essi senza punta, à benche loro non imbrocicano, & non trinciano cosa alcuna sopra la forcina, ma quando vogliono trinciare al lor Signore, pongono la punta della forcina nel petto de vn cappone, ouero in vn pezzo di carne, così nel piatto senza leuarlo in alto, & di quel petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe, & sottili, & quella sopra la punta del cortello pongono sopra il tondo del suo Signore, & il simile fanno di tutte quelle cose che vogliono trinciare, & se pur vorranno trinciar vn cigotto, ouero vna spalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliaranno l'vno de' capi della saluietta che tengano sopra la spalla, & quello inuoleranno intorno al piede del cigotto, & quello con la mano manca lo leuaranno in alto, tagliandone poi col cortello le fette larghe, & grande ò picciole come più piace al suo Signore. Questo modo di trinciare à lor pare molto bello, come quelli,

pare debba esser conforme à quello delli cortelli è forcine che adoperauo io, quando seruiuo in questo officio il Cardinal Farnese mio patrone, e di quella forte, che hoggidi si costuma in Roma, e frà tutti quelli che fanno professione di Trinciante, & in vero frà tutti le foggie, non si può trouare la più bella nè più utile di questa, la quale foggia, e garbo hà da essere appunto nel modo che tu intenderai.

Di qual garbo, & di qual tempera si deuono fare le forcine, & li cortelli.
Cap. VI.

E Gli è tanto grande il numero delle cose che hanno da trinciare, & tanto diuersa l'vna dall'altra, che chi volesse di continuo adoperare vn cortello, & vna forcina, non faria possibile. Adunque è di necessità, così come sono differenti le virande che se hanno da trinciare, che ancora siano differenti le forcine, & cortelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre forti hanno da essere le forcine, & cortelli, cioè la grande, la mezzana, & piccola, & ogni forcina deue hauere il cortello secondo la loro proportionone. Volendo io prima dire della forcina, si deue credere che si dirò di vna che s'intendi ancora delle due altre che li vanno appresso. Deue adunque, la forcina essere tutta di ferro, e di dolce temprà, acciò che percotendo il taglio del cortello in essa quello non si sgraniò si rompa, la quale forcina deue essere compartita in tre parti eguali, e deue poi essere longa di manico, e de' branchi, fatta con giusta proportionone secondo la grandezza della forcina, la prima parte del manico, cioè questa che si tiene nella mano deue esser alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si possa tenere più ferma nella mano, ancora che vi si potesse fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io, lo lasciarò, accioche con più facilità quella si possa nettare; La seconda parte del manico, che farà fino alli branchi, questa deue essere più sottile assai, fatta con otto faccie, e per fare la forcina più leggiera, e con miglior garbo; La terza, & vltima parte saranno li branchi, li quali vanno diuisi l'vno dall'altro assottigliandosi fino alla punta con 4. faccie seguite, e se bene li branchi saranno più lunghi di vna delle tre parti, non importa, perche li branchi lungi sono più utili, e fanno la forcina più bella. Ha d'auuertire il maestro che li farà nè darli quella volta che diuide li due branchi, che sia netta, e senza alcun pericolo, perche molte volte auuiene che bisognerà secondo l'occorrenzie aprir, e stringere li branchi, che non essendo quella volta netta, la forcina saltaria in due pezzi, vuole essere anco lauorata polita di lima, & ancora brunita di forte che paia tutta d'argento; e questo modo si deue tener nel far le forcine, ogni vna di loro secondo la grandezza, e qualità sua; il cortello poi deue essere fatto tutto il manico, e la lama de acciaio finissimo, il qual cortello deue essere curto di manico, grossetto alquanto, fatto con quattro faccie smisato vn poco dalla banda della colta, e del taglio, deue poi la lama esser lunga, stretta, e sottile secondo la lunghezza, e curtezza del cortello, la qual lama deue piegare poco ò quasi niente con la punta innanti. Fatto che sarà il cortello di martello, bisogna darli il suo garbo con la lima, e quando sarà giusto secondo il modello bisogna darli la temprà, e qui bisogna hauer molta auuertenza, perche se il cortello sarà duro di temprà, percotendo col taglio sopra vn'osso, ouero ne' branchi della forcina, quello si sgranarà, ouero saltaria in due pezzi, così come è auuenuto à me
molte

molte volte, e se il cortello farà troppo dolce di tempra toccando col taglio il caldo della carne, quello si riuolterà come se fosse di cera di sorte che non se ne potrà feruire, e per questo bisogna hauer molt' auuertenza nel darli la tempra. Fatto che sarà il cortello, e condotto à quella perfettione che hò detto, non è dubbio che malamente si potrà pagare la bontà di esso al maestro; Dato che le farà la tempra bisogna mandarlo allo arrodatore, il quale arrodandolo lo deue assottigliar alquanto mantenendolo giusto, e pari senza leuarli il suo garbo, facendolo poi brunire, come facesti le forcine, auuertendo molto bene fatto che farà il cortello di tutto punto, di non lo mandare mai più allo arrodatore, perche si stempraria di sorte, che non lo potresti adoperare, ma nota che il cortello non deue tagliar niente sopra il manico vn dito secondo che trouarai segnato di negro nel modello, ma volendoli nettare, e dare il filo tu lo intenderai nel seguente capitolo. Questa foggia di forcina, e cortelli, tu la trouarai sempre utile, e buona, vtile dico per esser quelli lungi di tratto, quando tu hauerai imbrogato quella cosa, che tu vorrà trinciare, e leuatola in alto, stando con la persona al suo segno tu hauerai la robba più lontana dalla mano, e dalla persona, che sarà più bel vedere, e farai sicuro di non toccare la robba con la mano, e sicuro ancora di non tagliar le dita, quello che non ti hauerà delle forcine, e da cortelli curti, e questo credilo à me, che ne hò, molte volte fatto la esperienza, quando adoperauo questa sorte di forcine, e cortelli curti: Adunque per le ragioni dette di sopra concludo, che non si può trouare la più bella nè la più vtile foggia di questa.

Come si nettano le forcine, e cortelli, e come si li dà il filo.

Cap. VII.

Non basta che ti habbia mostrato, come vanno fatte le forcine, e li cortelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, e se li dà il filo per far che sempre taglino come rofori, e così come ogni vn di qual professione si voglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secondo la professione di quello, così ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi cortelli; e fare sì che sempre radino, e se il cortello non taglierà, il Trinciante per sufficiente che sia, non potrà fare cosa buona, volendoli dunque nettare, e darli il filo, tu tenerai l'ordine che ti mostrerò qui sotto; io voglio dunque, che tu pigli vn pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, il qual tu farai spinar con la piola dal maestro di legname da tutte le bande, il qual legno te lo posarai poi sopra vna banca, ò doue più ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauendo poi di quella rena che fuole cadere della ruota dell'arratose, ò altra rena simile, la quale deue essere ben secca, e ben trita, e di questa ne buttarai vn poco di sopra il detto legno poi pigliarai il cortello nel manico, e con molta prestezza leggiermente lo fregarai sopra detto legno da tutte le bande il manico, e la lama, tanto che tu vedi che quello sia ben netto, dipoi che il cortello sarà netto, volendoli dar il filo tu buttarai di nuouo vn poco più della detta poluere sopra questo legno, tenendo il cortello stretto nel manico, il quale con molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bande verso la parte del taglio, e come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello piglierà presto il filo, all'hora con molta prestezza lo fregarai verso il taglio dalle due bande, auuertendo à far di modo che il taglio non si riuolti più

Non basta che ti habbia mostrato, come vanno fatte le forcine, e li cortelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, e se li dà il filo per far che sempre taglino come rofori, e così come ogni vn di qual professione si voglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secondo la professione di quello, così ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi cortelli; e fare sì che sempre radino, e se il cortello non taglierà, il Trinciante per sufficiente che sia, non potrà fare cosa buona, volendoli dunque nettare, e darli il filo, tu tenerai l'ordine che ti mostrerò qui sotto; io voglio dunque, che tu pigli vn pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, il qual tu farai spinar con la piola dal maestro di legname da tutte le bande, il qual legno te lo posarai poi sopra vna banca, ò doue più ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauendo poi di quella rena che fuole cadere della ruota dell'arratose, ò altra rena simile, la quale deue essere ben secca, e ben trita, e di questa ne buttarai vn poco di sopra il detto legno poi pigliarai il cortello nel manico, e con molta prestezza leggiermente lo fregarai sopra detto legno da tutte le bande il manico, e la lama, tanto che tu vedi che quello sia ben netto, dipoi che il cortello sarà netto, volendoli dar il filo tu buttarai di nuouo vn poco più della detta poluere sopra questo legno, tenendo il cortello stretto nel manico, il quale con molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bande verso la parte del taglio, e come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello piglierà presto il filo, all'hora con molta prestezza lo fregarai verso il taglio dalle due bande, auuertendo à far di modo che il taglio non si riuolti più

più da vna banda che dall'altra, ma che quello resti pari, e giusto, e quando tu vorrai saper se il cortello hauerà preso il filo, tu tirarai il taglio sopra l'ogna del dito grosso della mano manca, e se il taglio vi si attaccherà farà segno che il cortello haurà il filo à bastanza. Le forcine poi volendole nettare le freggarai sopra il detto legno con la medesima poluere la quale farai polita, e bella, e tenendo quest'ordine sempre li tuoi cortelli saranno polita, e netti.

Il modo che si deue tener per dare principio all'officio del Trinciante.
Cap. VIII.

Non basta che io ti habbia mostrato come si nettano li cortelli, & come se li dà il filo, che ancora bisogna che tu sappi come si tengono nelle mani, & come se adoprano, & come si deue fare per dar principio à questo officio; perche gran vergogna farebbe di vno che non hauesse mai adoperato questa sorte di forcine, & cortelli, & che all'improvisa se volesse ponere à seruire alla presenza del suo Signore, & però sarà bene che prima tu sappi il modo che deui tenere in dar principio. Io voglio adunque che prima da te solo, hò accompagnato come à te piacerà, che tu facci accommodare le tue forcine, & cortelli sopra vn tondo con vna saliera nel mezzo piena di sale, così come è solito di farsi, facendo poi ponere nel medesimo tondo vn credenzino fatto de vna mollica di pane, il quale v'è tagliato in quadretto longo mezzo dito, facendo poi ponere sopra la saliera, & li cortelli vna saluietta piegata così per il trauerso, coprendoli poi con vn' altro tondo, & à questo modo si deuono sempre accommodare le forcine, & cortelli ogni volta che il tuo Signore vorrà mangiare, la saluietta sarà per ponerti sopra la spalla per nettarti le mani, & li cortelli, quando ti farà bisogno, le forcine, & cortelli saranno per imbroccare, & trinciare tutte le sorti de viuande che saranno poste in tauola, la saliera col sale per potere poi con la punta del cortello buttar del sale sopra il tondo del tuo Signore, & doue farà bisogno, il credenzino fatto della mollica del pane sarà per far credenzare le viuande che saranno poste innanzi al tuo Signore, quel tondo poi con che si cuopre di sopra, vi si pone per la grandezza del Prencipe, perche non si deue mai ponere cosa innanzi la persona sua che non sia coperta; Tutto questo ti hò voluto dire, acciò che tu sappia perche si acconcia in questo modo le forcine, & cortelli tuoi. Io voglio dappoi che tu ponghi questo tondo acconcio nel modo detto, sopra vna tauola apparecchiata, hauendo poi dentro vn' altro piatto vna mollica di vna grossa pagnotta, acconcia di maniera come se fosse vn pezzo di carne; ouero piglierai vn cedro, ò vna grossa rapa, che ogn'vno di questi farà buono per dar principio à quest' officio, ma per hora diremo sollo della mollica del pane, perche da ogni tempo se ne troua, la quale acconcio come disti ponerai in vn piatto, comprendolo così come facesti li cortelli, & l'vno, & l'altro piatto così coperti haurai posti sopra la tauola, accostandoti poi à quella in piedi, voltando la faccia verso la tauola come se vi fosse il tuo Signore, di poi tu t'acostarai pigliando il tondo, doue saranno li cortelli, & quello ponerai à canto di te dalla tua banda dritta, & il piatto de' la mollica porterai dalla tua banda manca, scoprendo poi l'vno, & l'altro piatto, pigliando con galantaria la saluietta, che stà sopra la saliera, la quale così piegata per il lungo tu te la ponerai sopra la spalla manca, sopra la spalla manca, dico perche tutti li trincianti de' Prencipi grandi se la pongono sopra la spalla,

Bbbb anco-

ancora che siano alcuni, che per suo capriccio se la pongono sul braccio, sopra il manico della spada, ouero la pongono da vn canto sopra la tauola, ma per dire il vero la saluietta non si puol ponere in loco doue torni più commoda, quanto al ponerla sopra la spalla manca; dappoi tu ti ponerai con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo per non la toccare con la persona, stando dritto, & disotto con la vita, pigliando poi con la mano dritta la forcina grande, ouero la mezzana, come à te piacerà, & con buona gratia tu te la butterai nella man manca facendoti posare il calcio del manico nel polso del dito piccolo, voltando la punta della forcina in alto, tenendola dritta, & ferma con le tre dita, cioè con il dito grosso il longo, & quel di mezzo, la qual forcina tenendola à quel modo, tu hauerai più forza per tenere ogni gran peso, & ancora tu la potrai girare intorno con più facilità, secondo che ti farà bisogno, quello che non potresti fare tenendo la forcina stretta nel pugno; dappoi tu pigliarai il cortello compagno della forcina nella mano dritta, pur con gratia facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo, alciando la punta in alto, voltando il taglio verso la tua banda manca, tenendolo poi stretto con le tre dita dette di sopra, facendo che il deto grosso, & il deto lungo arriuiino sopra il manico, con li quali tu stringerai la lama del cortello, la quale lama in quel luoco non deue tagliare niente, come vedrai signato di nero nel modello, & questo si fa, acciò che nel stringerlo, & nell'adoperarlo, non ti tagli le mani. Hauendo adunque la forcina, & il cortello nelle mani nel modo detto di sopra, fermandoti con la persona dritta, & giusta, senza pendere da nissuna banda, poi con la mano dritta, doue vi tiene il cortello, tu ti accomodarai il piatto della mollica à canto di te dalla banda manca, & con la punta della forcina, & quella del cortello tu voltarai la mollica di forte, che con molta commodità tu la possi imbroccare, poi stando sempre con la persona al tuo segno, tu ponerai il cortello per fianco sopra la mollica del pane, premendo con quella all'ingiù per tenerla più ferma nel piatto, & con la punta della forcina per fianco tu imbroccherai la mollica, auertendo di ponere la forcina in parte, che tu imbrocchi la mollica giusta di forte, che la non penda da nissuna banda, imbrocato che tu hauerai, in alto aiutandoti vn poco con la punta del cortello per darui più gratia, spingendo poi le braccia innanzi, tenendo le mani alte dalla tauola due palmi, più, & meno secondo il tuo giuditio, auertendoti che quanto ti starai alla tauola più disposto, & con miglior garbo, tu farai più bel vedere, tenendo leuato su in alto la punta della forcina, & del cortello, facendo piegare vn poco la forcina verso la tua banda dritta, acciò che quando tu trincerai la mollica, quella non ti venga à cadere sopra la mano, ma vada à cader giusta nel mezzo del tondo il quale tu deue hauere apparecchiato per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto, & dappoi con buon garbo senza maneggiarti punto con la persona, tu accostarai il taglio del cortello alla mollica del pane, tagliando di quella in sette larghe, & sotili, facendole cadere giuste nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, trinciato che hauerai di quella à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello vn poco di sale nella saliera, alciando vn poco la mano del cortello in alto tu baterai il sale sopra l'orlo del tondo, auertendo di non lo buttare in mezzo il tondo sopra la mollica trinciata, ne meno sopra la tauola, che faria brutto vedere, leuando poi con la mano del cortello quel medesimo tondo tu lo ponerai da vna banda, rimettendo nel medesimo luoco vn' altro tondo, senza abbasar mai la forcina, & senza mouerti dal luoco tuo, ritornando

di

di nuouo à dar de' molti colpi di cortello per il dritto, & per il trauerfo nella mollica, l'vno à canto all'altro, senza alciare molto la mano del cortello, & senza maneggiarti con la persona, voltando poi il taglio del cortello verso tu, entrando nella mollica generalmente tirando all'ingiu, ne farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezzo del tondo, buttando poi con la punta del cortello il fale sopra di esso, con gratia la ponerai da vna banda; dappoi tu anderai di nuouo trinciando di quella mollica trita, ouero in fette grande come à te piacerà, girando la forcina per accomodare la mollica al taglio del cortello; & così andrai facendo fino che tu habbi finito di trinciarla quasi tutta, dappoi tu voltarai la punta della forcina all'ingiu facendo posare nel mezzo del piatto, doue tu la pigliasti, posando la costa del cortello sopra essa mollica à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiu, tirando la forcina all'insù, tu desimboccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto doue prima la leuasti, nettando poi con gratia con la lauietta, che tu hauerai in spalla le tue forcine, & cortelli, & li ritornerai al suo loco di prima ricoprendo l'vno, & l'altro piatto come prima, facendoli leuare di tauola, & rimettere al luoco suo, & così facendo da te stesso molte volte, tu ti andarai, accomodando di forte la mano, che in poco tempo potrai seruire alla presenza del uo Signore. Questo ch'io voglio, che tu faccia fin qui, non può seruire ad altro, se non al dar principio, & adestrarsi la mano; & questo ti basterà per hora, perche il restante ti mostrerò poi quando farà tempo. Ma nota che se bene io ti hò detto ch'io voglio, che tu stia con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, con le braccia alte, & distese, & dritto con la persona, senza pigliarti da niuna banda, che io non voglio già per questo che tu sia obligato di star sempre in quel modo dritto, come se tu hauesti vn palmo cacciato di dietro, ne manco voglio che tu ti maneggi di forte col capo, con le mani, & con tutta la persona, come fanno certi quali pare, che vogliono giocare de mani, & far bagatelle: perche questo faria brutto vedere, & moueria à riso ogni circostante; anzi voglio, che tu possi mutare l'vno, & l'altro piede accostarti alla tauola, leuare, & ponere vn tondo, secondo ti farà di bisogno; ma solo io voglio che tu stia in quel modo, quando che tu hauerai la robba sopra la forcina alta dal piatto, & che tu la vorrai trinciare, perche stando tu in altro modo, tu non offeriresti l'ordine, & faresti brutto vedere; ogni cosa voglio bene che tu faccia senza affettione, & con buona gratia, & questo ti basterà in hauerti mostrato come si deue fare per dar principio à questo officio del Trinciante.

Quello che deue fare il Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi alla tauola.
Cap. IX.

Douendo io ragionare qual sia l'officio del Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi alla tauola, la mente mia, è sempre stata, & è di voler ragionare secondo il stile della corte di Roma, capo di tutte l'altre corti del mondo in quanto alla cerimonia; & così seguitando l'ordine mio dico, che hauendoti il tuo Signore dato quel officio, che egli è segno certissimo che lui si confida molto in te, & però deue con ogni diligenza stare auertito à tutte quelle cose che toccano da farsi al vero, & diligente Trinciante. Deue adunque il Trinciante nell' hora del mangiare ritrouarsi nella sala, ouero doue il suo Signore è solito di mangiare, con la sua cappa ouero con vna robba intorno, ò vogliamo dire ca-

potto, perche comparando altrimenti le farebbe vergogna; Venuta che farà l' hora deputata del mangiare, & che la touaglia farà posta sopra la tauola, & che il Scalco farà andato alla cocina, all' hora il Trinciante deue andare alla credenza, & dal Credentiere il tondo col pane del suo Signore acconcio, con tutte l'altre cose necessarie secondo si costuma di fare, & quello così coperto lo deue portare in tauola, & ponerlo al luoco suo solito, & dipoi farsi portare il tondo, doue sono li suoi cortelli acconci nel modo che io dissi prima, il quale si deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del Signore, ouero in capo di tauola, acciò che quando faranno portate le viuande se ne possa fare la credenza alla presenza del Signore, che essendo il Trinciante in altra parte non staria bene, & per questo se concede vno delli due luoghi al Trinciante. Posti che faranno li due tondi in tauola così coperti, il Trinciante si deue andar tratenendo fino à tanto che il Scalco venga dalla cocina con la viuanda, la quale come sia venuta, il Trinciante si deue venire accostando alla tauola scoprendo il tondo doue sono li cortelli, & con gratia pigliare la sua saluietta, & così piegata per il lungo buttarla su la spalla manca, dappoi deue pigliare la forcina, & il cortello piccolo nelle mani, & di mano in mano alla presenza del Scalco far scoprire tutte le viuande, facendone fare la credenza da quello che l'auerà portata, senza hauere riguardo à persona, sia di che grado si voglia, à benche questa v'anza del farsi fare la credenza li Prencipi la fogliono fare per due cause, l'vna per cerimonia, l'altra per il sospetto, che hanno del veleno. Ma infelice quel Prencipe che di continuo viue con questo timore; ma all'incontro è gran felicità di quel Signore che si troua al suo seruitio seruitori fedeli, amoreuoli, & perciò ogni Signore douria donarli, accarezzarli, & remunerarli, per mantenerli tali. Ma se tutti i Prencipi fossero amati, & si può quasi dire adorati da sudditi, & da seruitori stioi come è il Duca d'Vrbino, non faria dibisogno farsi fare tante credenze, & se pure la facessero, la fariano più per pompa che per necessità; fatto dunque far la credenza di tutte le viuande farai di nouo ricoprire ogni cosa come prima, ritornando la forcina, & il cortello al suo luogo. Ma perche il Scalco è lui quello, che deue andare à fare intendere, che la viuanda sarà posta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente, farà di non partirsi mai dalla tauola, nè manco lassarui accostar niisuno, fino à tanto che'l Signore farà venuto; & postosi alla tauola, ne manco si deue mai partire sin che non farà finito di mangiare, perche così come il Trinciante è quello che nel principio del mangiare deue portare nel tondo il pane del suo Signore, così deue essere il Trinciante quello che lo leui nel fine del mangiare, & quel pane che auanza, il Trinciante se lo deue pigliare, si per peme- nire à lui, come per vna certa reputatione che porta seco sendo auanzato alla bocca del suo Signore. Non deue dunque partirsi il Trinciante dalla tauola, nè abbandonare le viuande de vista fino che il suo Signore non farà posto à tauola, & ancora finito di mangiare come dissi di sopra.

Qual sia l'officio del Trinciante, posto che sia il suo Signore à tauola.
Cap. X.

VENUTO che farà il tuo Signore doue si mangia non voglio già, che tu faccia, come io hò veduto fare alla corte d'Vrbino, che nell' hora del mangiare il Trinciante si parte dalla tauola, e lascia le viuande à beneficio di fortuna, & vassene.

sene alla credenza, & piglia il baccile, e boccale, & vienfene à dar l'acqua alle
 mani al suo Signore, e poi ritorna l'vno, e l'altro alla credenza ancorche sia assai
 lontana, e molte volte auuiene che lui ritorna, troua che'l suo Signore farà posto
 alla tauola, & altri haueranno fatto quello che tocca veramente di fare al Trin-
 ciante, come tu intenderai, & che sia il vero, che non tocca al Trinciante il dar
 l'acqua alle mani vedasi nella corte di Roma, particolarmente in quella del fu-
 premo Principe, che tocca sempre al Coppieri di dar l'acqua alle mani prima, &
 dopoi il mangiare, doue che facendo questo officio il Trinciante, non verrebbe
 ad offeruar quello ch'io disti, di non lassar mai la viuanda di vista, posta che farà
 in tauola, fin che il Signor non farà posto à sedere. Venuto adunque il suo Signo-
 re, e postosi à seder, l'officio del Trinciante sarà di accostarsi alla tauola, doue
 sono i tuoi cortelli, & voltandoti con la faccia verso il tuo Signore, leuandoti la
 tua beretta di capo, farai, con gratia la tua riuerenza, ritornandoti à ricoprire su-
 bito per potere maneggiare tutte due la mani, perche così comporta il grado di
 questo officio, di seruire col capo coperto, se però il tuo Signore, non facesse co-
 me molte volte io hò veduto fare a certi Signori, li quali per essere giunti a vn
 grado, doue forse non vi pensaron mai non vogliono per conto alcuno, che se
 le parli, ne che se li faccia alcun seruitio se non col capo scoperto, & vogliono es-
 sere poco meno, che adorati; ma questi tali douriano imitare il Rè di Francia,
 alla presenza del qual è lecito ad ogn' vno di stare col capo coperto, saluo quello
 con cui sua Maestà si degnarà di parlare, perche la grandezza d'vn Principe non
 consiste al giudicio mio in questa cerimonia di non voler che se le parli, se con la
 bereta in mano, ma si ben nell'esser Principe giusto, amoreuole, e liberale, ritor-
 nato che tu hauerai la bereta in capo, scoprirai prima il tondo del pane del tuo
 Signore, & così scoprirai tutte le viuande, accioche il Signore possa vedere
 quella che più le piacerà, & da quella cominciare à mangiare, sendo dunque
 scoperte tutte le viuande della prima portata, & hauendo poi à venire la seconda
 ne farai fare la credenza come facesti la prima volta. Quando tu hauerai tutte le
 viuande sopra la tauola farà tempo che tu comincia maneggiare. Mi presuppone
 adunque che sopra la tauola vi sieno di tutte le forte di viuande, & che si co-
 stumano di mangiare alla tauola de' gran Signori, volatili, & non volatili, selua-
 tiche, & domestiche, così di due piedi come di quattro piedi cotte, & acconcie
 in diuersi modi, & di tutte le qualità de' pesci, così d'acque dolci come salse, & di
 tutte le forti, & qualità di frutti, le quali per esser molto differenti vanno ancora
 imbroccate, e trinciate differentemete, come da me intenderai. Et se bene mi sono
 offerto di mostrarti come s'imbroccano, e come si trinciano tutte le cose, io non
 voglio già essere obligato di dirti quanti colpi di cortello che si deueno dare in vn
 pezzo di carne di vaccina per trinciarla minuta ò spoluerizzata, nè quanti ossi, ò
 nerui sono in vn piede di porco, ne meno quante spine sono in vna laccia: per-
 che di me non pare, che torni al proposito nostro, ne meno dirò di voler fare le
 marauiglie, come hanno fatto alcuni di questa professione, quali si sonno vantati
 di volere con la forcina, & cortello leuare tutta la spina ad vna laccia, & imbroc-
 care vna porchetta con la forcina, & leuarla in alto, sinembrandola tutta senza
 sbroccarla mai, & di volere imbroccare vn mellone, & senza sbroccarlo far ca-
 dere le fette ad vna spicche dalla scorza; e ponerle sopra li tondi, & far certe cose
 simili, doue che questi tali quando sono poi venuti alla proua non sono riusciti,
 si che da me non aspettare di sapere che io ti mostri nessuna di queste cose: perche
 à me

broccarlo faria di ponere la forcina sopra il collo del pauone, facendo entrare li
 brachi fra le due spalle, & che'l collo resti applicato nel mezo delli branchi della
 forcina, spingendo quellitanto dentro della punta della forcina ch' arriui nella
 punta dell'osso del petto, di forte che leuando il pauone in alto, il collo verrebbe
 a restar di sotto, & li piedi volti di sopra, queste due foggie d'imbroccare si pos-
 sono fare in ogni sorte de' ucelli grossi, ma non farà mai possibile, che quelli si
 possono trinciare, nè diuidere con quella facilità si farà imbrocandoli nelle reni
 come tu intendarai, & lasciando i due modi sudetti, solo diremo di quello delle
 reni. Hauendo dunque volto il pauone come dissi, con il groppone di sopra,
 tenendo sempre ferma la punta del cortello doue la ponesti, voltarai la punta
 della forcina all'ingiu senza piegare la testa, tu imboccarai il pauone nel mezo
 delle reni, fra le spalle, & il groppone, ponendo vno de' branchi della forcina,
 che entri dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca, pingendo poi la forcina
 per il dritto all'ingiu, tanto che li branchi arriuiino alla punta dell'osso del pet-
 to del pauone, & questo si fa accioche quello si tenghi più fermo nella forcina,
 perche non solo il pauone; ma qual altra cosa si voglia che tu hauerai nella for-
 cina, se non farà imbrocata giusta, e ben ferma, quella ti balarà sopra la forcina
 di forte che tu sarai sforzato d'imbroccare di nuouo, il che faria brutto vedere, &
 pareua che tu non haueffi hauuto giudicio di saperla imbroccare la prima volta,
 & per questo si dice, che la punta de' branchi deue entrare da basso nell'osso del
 petto, accio: he il pauone sua più fermo, imbrocato che sia il pauone, con buo-
 na gratia tu lo leuarai in alto, aiuttandoti con la punta del cortello per darui più
 gratia, tenendo sempre quello fermo in alto, con la mano sorda della forcina,
 senza posarlo ma se tu potrai, fino che hauerai finito di trinciarlo tutto, ouero
 quella parte che ti farà di bisogno.

Ma perche il pauone è ucello molto grosso, & per la grossezza sua è molto
 difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io voglio per due cause che tu lieui
 prima il collo, e le due cosse, l'vna per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra, per-
 che alla tauola de' Prencipi non si suol seruire del collo, nè delle cosse. Volendo
 ne adunque leuar le cosse, tu volterai il pauone per fianco, facendo che la gam-
 ba dritta venghi à restare di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano
 dritta, & il collo verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone
 innanzi verso il tuo Signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del
 cortello sotto l'ala dritta, con il taglio volto all'ingiu tu darai vn taglio alla cosca
 dritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del cortello à canto l'osso
 della cosca, affondando ingiu fino à canto l'osso del groppone, leuando poi il cor-
 tello tu volterai vn poco più il groppone verso la tua mano dritta, & col taglio
 del cortello verso la tua mano manca, tu darai l'altro taglio alla medesima cosca
 dalla banda di fuori, entrando bene sempre col taglio à canto l'osso della cosca,
 affondando bene l'vno, & l'altro taglio all'osso del groppone, & questo si fa, ac-
 cioche la cosca si lieui più facilmente: & perche resta ancora più carne della cos-
 ca attaccata al groppone, dato che tu hauerai li due tagli alla cosca dritta, tu po-
 nerai la punta del cortello dalla banda di fuori della detta cosca nella polpa, sot-
 to la congiuntura della cosca, & sopra cosca, facendo entrarla tanto dentro, che
 tu senti che basta hauendo il taglio del cortello volto verso la tua persona, tenen-
 do ben ferma la forcina, voltando il cortello verso te, ne leuarai la cosca facilmen-
 te, per li due tagli datili prima, la qual cosca così sopra la punta del cortello gra-
 tiosamente

tiosamente ponerai nel medesimo piatto del pauone, fatto questo tu riuolterai il pauone per fianco con la banda manca di sopra, & che il piede guardi di sopra vn poco verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone innanzi per accomodarlo al taglio del cortello, poi ti spingerai la punta del cortello col taglio all'insù, entrando con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla costa manca dalla banda di dietro, entrando bene col taglio à canto l'osso della costa, affondando poi il taglio del cortello all'ingiu' sino all'osso del groppone.

Dapoi tu volterai vn poco il pauone col piede sù dritto, & col taglio del cortello volto da basso tu darai il secondo taglio alla costa manca, dalla banda di fuora, entrando ben col taglio sino à canto l'osso della costa affondando bene il taglio sino al groppone, tanto che tu senti che la costa sia quasi spicca, leuando poi il cortello, tu ponerai la punta di giuso nella polpa sotto la congiuntura della costa, & sopra costa, dalla banda di fuora, entrando bene dentro tanto che ti basta, tenendo poi ferma la mano della forcina, tu volterai la punta del cortello in fuora girandola all'ingiu' verso te, tu ne leuarai con molta facilità la costa manca, la quale con gratia con la punta del cortello farai cadere nel piatto del pauone; leuato che hauerai le due coste, volendo leuare il collo tu abbasserai la mano della forcina, tanto che l'osso del pauone tocchi nel piatto, & che il groppone guardi di sopra, ponendo poi il taglio del cortello sotto la tua mano della forcina sopra il collo del pauone, calcando quello all'ingiu' sopra esso collo, alzando in alto la forcina, & maneggiando il pauone, il collo si spiccherà facilmente facendolo restar nel piatto del pauone.

Leuato che tu hauerai il collo, & le due coste, il pauone ti resterà più leggieri sopra la forcina, doue con più facilità lo potrai tenere, & diuidere; ma nota che il pauone per esser molto grosso di ossi, & polpa, se ne potriano fare di molte parti, ma perche il Trinciante, per sufficiente che egli sia, non potrà seruire à più di sei persone volendole seruir bene, & farsi che tutte le cose, che lui trincierà habbino li suoi colpi alle congiunture, & luoghi ordinarij; perche molta differenza si troua dal trinciare, all'accennare; perche alcuni cignano col cortello, & non tagliano; ma se il Trinciante vorrà seruire come si deue, dico che non potrà seruire à più di sei persone; Adunque del pauone tu ne farai solo sei parti senza seruirti del collo, ne delle coste, nel modo che tu intenderai.

Voglio dunque così come tu cominciassi dalla banda dritta per leuarne le coste, così voglio parimente, che tu vadi seguitando dalla banda dritta per trinciare il resto del pauone, tenendo sempre quello leuato in alto, tu volterai il pauone col groppone di sotto spingendo quello innanzi verso il tuo Signore, e col taglio del cortello volto di sotto tu darai il suo taglio alla congiuntura della punta dell'ala, ponendo, la punta del cortello in essa dalla banda di fuora, riuoltando la punta del cortello, e girandola intorno la farai cadere nel tondo, ch'io dissi, che tu ponessi sotto l'orlo del piatto, di poi tu volterai il petto del pauone verso la tua banda dritta, facendo che il collo che sarà di sopra, stia vn poco volto fuora verso il tuo Signore, & col taglio del cortello volto all'ingiu', tu darai vn taglio per il lungo del pauone incominciando di sopra à canto la spalla dritta, venendo giù sino al fianco, affondando bene il taglio del cortello sino all'osso.

Questo taglio per il lungo datoli in quel luogo, se li dà quando che del petto del pauone se ne veglia fare le sette larghe, & sottile, facciasi come voglio che tu facci hora. Dato che tu hauerai questo taglio per il lungo dalla banda dritta,

tu piegarai vn poco il pauone verso la tua mano dritta sopra il tondo, facendo tuttauia che il collo guardi in fuora, poi col taglio del cortello volto verso la tua mano manca, e per il lungo della punta del petto entrando gentilmente, tirando il taglio verso te all'ingiu, tu ne taglierai quattro fette sottili del petto, facendole cadere sopra il tondo che tu hauerai sotto la mano; spingendo poi il pauone innanti, facendo che il petto guardi il tuo Signore, & col taglio del cortello volto all'ingiu tu darai vn taglio alla congiuntura dell'ala dritta, entrando tanto che tu senti che quella sia quasi spicca di netto ponendo poi la punta del cortello in essa quella leuarai, facendola cadere sopra il medesimo tondo; poi con la punta del cortello tu piglierai gentilmente vn poco di sale, alzando vn poco la mano in alto, e con gratia lo butterai sopra l'orlo del tondo, auuertendo di non butarlo sopra la tauola, che oltre che faria brutto vedere, si suol dire esser tristo augurio il spargere il sale sopra la tauola; il qual tondo lo leuarai poi con la mano del medesimo cortello, e lo ponerai dinanzi al tuo Signore, ouero lo darai ad vn gentilhuomo che glielo dia, auuertendo sempre di tenere il pauone leuato in alto, se farà possibile. Et questo ti basterà per hauere fatto il primo tondo con la punta dell'ala, l'osso dell'ala, e di quattro fette sottili del petto.

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornarai con la persona al tuo segno, voltando il pauone per fianco, cioè che il groppone guardi verso la tua mano dritta, & che il collo guardi verso la tua mano manca, auuertendo poi che attaccato al groppone vi deue restare di molta carne di quella della coscia, la quale io ti feci lasciare à posta quando tu desti li due tagli alla coscia dritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trinciarai quella carne sottilmente, & la farai cadere nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, voltando poi il groppone verso di te, tu voltarai il taglio del cortello verso la tua mano manca taglierai quattro fette sottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi spingerai il pauone innanzi verso il tuo Signore voltando il groppone di sopra, & col taglio del cortello volto all'ingiu tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda dritta, entrando bene à basso, tanto che tu senti, che quello sia spicco, tirando poi il cortello verso te senza leuarlo, farai entrare la punta in quel buco dalla parte dritta del groppone, doue suole stare attaccata la coscia, & come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tornerai ben ferma la forcina, riuoltando la punta del cortello verso te dalla banda dritta, tu ne leuarai facilmente la parte dritta del groppone, & così sopra la punta del cortello la ponerai con gratia sopra il tondo; ma sempre hai d'auuertire, che la robba che tu ponerai sopra li tondi, vi sia posto con garbo, perche farà parere il tondo assai più bello fatto questo tu pigliarai di nuouo il sale con la punta del cortello, e lo butterai come prima sopra l'orlo del tondo, il quale di tua mano d'altri lo farai porre doue farà bisogno; Et questo basterà per il secondo tondo fatto di quella carne della coscia, che resta attaccata al groppone, di quattro fette del petto, e della parte dritta del groppone. Volendo fare il terzo tondo, io voglio che tu volti il pauone col groppone di sopra, & che guardi vn poco verso la tua banda manca, & la parte del collo verso la tua mano dritta, poi col taglio del cortello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla punta dell'ala manca ponendo poi la punta del cortello nel mezzo di essa riuoltando il cortello in sù girando verso te, tu ne piglierai la punta dell'ala, la quale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauerai per tale effetto sotto la mano; voltando poi vn poco la mano della forcina farai che il groppone guarda

Cccc di

di fuori verso il tuo Signore, & il collo verso te all'ingiù, & col taglio del cortello volto da basso tu darai vn taglio per il lungo del fianco cominciando di sopra à canto il groppone, venendo sino alla punta della spalla, affondando bene il cortello dall'vn capo all'altro sino all'osso del scaramaffo, & questo taglio ancor lui se li dà, per poterne con più facilità leuare le fette del petto; voltando poi il taglio del cortello verso la tua mano manca, tu entrarai con esso gentilmente nel petto del pauone, e ne taglierai quattro fette dall'vn capo all'altro, larghe, & sottili, le quali farai cadere nel mezzo del tondo; tu spingerai dipoi il pauone innanzi, voltando quello, che il groppone guardi di fuori verso la tua banda manca, & il collo verso la tua mano dritta, & con il taglio del cortello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca entrando tanto dentro, che tu senti che sia spicca, ponendo la punta del cortello in essa, tu la farai cadere nel tondo, facendo che ogni cosa sia ben compartito, & poi con buona gratia tu vi butterai con la punta del cortello il sale, dandolo doue farà bisogno; & questo basterà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quattro fette del petto della banda manca, & dell'osso della spalla.

Volendo fare il quarto tondo, tu volterai il pauone con il groppone di sotto, ma che pieghi vn poco verso la tua mano dritta, & col taglio del cortello volto verso la tua mano manca, passando con il cortello fino à meza la lama innanzi, tu darai vn taglio à trauerso alla forcella del petto, & senza leuare il cortello, tu farai entrare la punta in essa forcella, voltando in vn medesimo tempo il pauone con il groppone di sopra alzando la forcina in alto, calcando il cortello da basso, tu ne spiccherai la forcella del petto, & quella farai cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; dappoi, tu spingerai il pauone innanzi, voltando il groppone di sopra, ma che guardi vn poco in fuori, & con gratia tu piglierai tutta quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone in fette sottili facendole cadere nel medesimo tondo: voltando poi la parte manca del petto verso te, ne taglierai due ò tre fette sottili di quello, e le farai cadere nel medesimo tondo: Et questo tondo fatto della forcella del petto, & di quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone, con tre fette del petto, crederò che basterà per farne il quarto tondo, sopra il qual tu vi butterai il suo sale, & lo seruirai doue farà più bisogno.

Volendo fare il quinto tondo tu volterai il pauone con il groppone di sopra, & con il taglio del cortello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda manca, entrando bene tanto che tu senti che quella si spicca, tirando vn poco il cortello verso te senza leuarlo, tu farai entrare la punta nella parte del groppone, doue farà vn buco doue si uol stare attaccata la cossa manca, come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai ferma la forcina, voltando la mano del cortello verso te, tu ne leuarai la parte manca del groppone, la quale con la punta del cortello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano: voltando poi il petto del pauone verso la tua banda dritta, voltandolo dalla banda dritta di sopra, & ne taglierai due fette sottili del petto, riuoltandolo poi la parte manca di sopra, tu taglierai altre due fette del petto, facendole cadere nel medesimo tondo, voltando poi il collo di sopra, & il codirone di sotto, & con il taglio del cortello volto all'ingiù, tu darai vn taglio trà il collo, & la spalla manca, alzando la mano, tu cacciarai la punta del cortello in essa spalla, tenendo ferma la forcina, piegando il cortello in fuori ne spiccherai l'osso della spalla dalla banda

da manca, facendola cadere nel medesimo tondo, & buttandouil suo fale, lo farai seruire doue à te piacerà; e questo basterà per hauerti mostrato come si debba fare il quinto tondo, fatto della parte manca del groppone, di due fette del petto della banda dritta, & due altre fette della banda manca, & dell'osso della spalla manca.

Volendo fare il sesto, & vltimo tondo, tu voltarai il collo di sopra, & darai col taglio del cortello volto all'ingiù vn' altro taglio trà il collo, & la spalla dritta, tenendo ben forte la forcina, piegando il cortello tu ne farai spiccare la spalla ponendo la punta del cortello in essa, stia il collo, & la spalla quella ne leuarai, facendola cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, voltando poi il petto di nuouo verso la tua mano dritta, voltaudolo da qual parte più ti piacerà, ne taglierai tutto il resto della polpa in fette sottili: facendole cadere nel medesimo tondo, dappoi tu abbasarai la mano della forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatto ponendo il taglio del cortello di dietro sotto li branchi della forcina sopra l'osso del codirone, calcando la mano della forcina; & quella del cortello in vn medesimo tempo sopra il piatto, & il codirone si spiccherà facilmente, ponendolo ancor lui nel medesimo tondo; buttandouil con la punta del cortello il suo fale, tu lo farai seruire doue farà necessario, & questo sarà per hauere inteso come si deue fare il sesto, & vltimo tondo dell'osso della spalla dritta, & del resto della polpa del petto da tutte due le bande, & del codirone, lasciando stare il scaramasso del petto, & delle reni, che quelle resteranno sopra la forcina; le quali finito che saranno di fare le sei parti, tu voltarai la punta della forcina da basso; dando con la costa del cortello sopra esso, tu desimboccherai quella parte del pauone, che ti resta sopra la forcina, la qual farai restar nel piatto, nettando poi la tua forcina, & cortello con la saluietta che tu hauerai sopra la spalla. Ma nota che se ben'io diffi che tu non deui mai abbasar, nè posar quella robba che tu hauerai sopra la forcina, fin che tu non hauerai finito di trinciare tutta quella parte che ti farà bisogno, che si deue sempre intender condizionatamente, come verbigratia se per forte la robba, che hauerai sopra la forcina, fusse tanto greue, che tu non la potessi tenere, ouero che il grado di quella fosse colato giù per la forcina, e ti hauesse onta la mano sì della forcina, come del cortello di forte che tu fossi sforzato di posarla. In vno di questi casi io voglio che ti sia lecito di abbassare la mano della forcina, & posare la robba nel piatto, ma farlo con galantaria di forte che paia, che tuti vogli nettare le mani, leuare vn tondo, ouero mutare vn piatto da luogo à luogo, & simili altre cose; acciò non paia che tu ti habbi stracca la mano. Ma se tu hauerai il polso tanto gagliardo, che tu possi tener di continuo leuato in alto vn pauone, vn gallo d'india, vna grue, ò qualche altra cosa graue, sino che tu hauerai finito di trinciarla non è dubbio alcuno che farà più bel vedere, & ne faresti laudato da ogn'vno, & per questo deui con ogni tuo potere sforzarti di non abbassare mai se non per forza; & questo credo che dourà bastare in hauerti mostrato come si diuide il pauone giouane, frollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone vecchio poiduro, & mal acconcio, io non hò voluto parlarne, ma se per forte te ne sarà posto innanzi vn tale, senza imboccarlo ò leuarlo in alto, tu farai al modo Francese, ouero Tofesco, ponendoli li branchi della forcina nel petto, ò in altra parte, doue ti tornerà più comodo, tagliando di quello in fette sottili, ò come ti piacerà, seruendoti solamente del petto, & il resto manderai via; così come io voglio che tu fac-

ci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potete hauere honore . Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che v'è finembrato sopra la forcina, & non diuiso, io ne parlerò in altro luoco, ma hora per feguitare l'ordine nostro noi diremo come si trincia il gallo, ouero gallina d'india .

Come si trincia il gallo d'India.

Cap. XII.

IL gallo d'india è vccello domestico, venuto pochi anni sono in Italia . Questo vccello è grande d'ossi, e di polpa, & ancora di bontà, e pretio, simile quasi al pauone, & per questo vanno ancora trinciati in vn medesimo modo; doue che facilmente si potrà restare di ragionare di questo vccello, hauendo io ragionato molto à lungo del pauone, si deue credere quello che io hò ragionato del pauone; hò voluto ancora dire così del gallo d'india, come di tutte l'altre forti di vcelli; ma pur io non hò voluto restare di ragionare, accioche se in qualche cosa io haueffi mancato il pauone, possi supplicare nel gallo: & accioche tu sappi che ancora l'vno, & l'altro si possono trinciare in altri modi differenti di quello ch'io ragionai del pauone . Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che volendo trinciare il gallo d'india tu pigliarai la forcina, & il cortello grande, tenendo l'vno, & l'altro nelle mani nel modo detto di sopra pigliando poi il piatto, doue farà dentro il gallo, & quello ponerai dalla tua banda manca, facendo che li piedi guardano verso la tua mano dritta, & che il collo guardi verso la tua bada manca, ponendo poi la punta del cortello dalla banda di dietro sotto il codirone del gallo, al contrario di quello facesti nel pauone, facendolo entrare tanto dentro, che ti basti, aiutandoti sempre con la punta della forcina, tu volterai il gallo col gropone di sopra, imbrocando quello al loco suo ordinario nel mezzo delle reni, spingendo bene la forcina da basso tanto che tu senti che li branchi siano attaccati bene nell'osso del petto, accioche nel leuarlo in alto quello non ti balli sopra la forcina, imbrocato che tu hauerai, tu ti ponerai giusto con la persona al tuo fegno, leuando il gallo in alto con gratia, voltando li piedi sopra, & il collo di sotto, ma che guardi vn poco verso la tua mano dritta; ma nota che così come nel pauone io ti feci cominciare alla dritta, che hora io voglio che nel gallo tu cominci alla cossa manca; & così come del pauone io volsi che tu ne facesti sei parti le quali, che hora del gallo non voglio che tu facci altro che vna sol parte, che farà il trinciarlo tutto nel medesimo piatto, che tu hauerai sotto la mano, abbenche questo modo di trinciarlo tutto in vn piatto non si foglia costumare, pur io voglio che tu lo faccia, accioche tu sappia come si finembra vn pauone, ò gallo d'india sopra la forcina alto dal piatto, qualche altro vccello grosso senza abbassare mai la forcina; perche sapendo tu trinciare il gallo bene, ouero il pauone, tu saprai ancora trinciare bene ogni altra qualità d'vcelli, doue farà poi inarbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornerà più commodo, senza offeruar regola ò ordine alcuno, ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo sopra la forcina spinta innanzi col collo di sotto, che guardi vn poco verso la tua banda dritta, & col taglio del cortello volto in sù tu darai l'altro taglio alla cossa manca dalla parte di fuora, alzando poi la mano dritta in alto, voltando la punta del cortello da basso, ponendola nella polpa della cossa della banda di fuori tanto che basta, tenendo ben ferma la forcina, voltando la punta del cortello all'ingiù verso di te, tu ne leuarai
la

la *coffa* manca facilmente, la quale con galantaria ponerai nel piatto del gallo, che tu deui hauere sotto la mano, & senza muouere la mano del gallo, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del cortello nel mezo di essa, ruoltando quello intorno la leuarai facilmente facendola cadere nel medesimo piatto. Dapoi tu volterai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da basso, & con il taglio del cortello volto all'ingiu tu entrarai sotto l'ala dritta, dando il suo taglio alla *coffa* dritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del cortello volto di sopra darai l'altro taglio alla *coffa* dritta della banda di fuora, ponendo la punta del cortello dalla banda di fuora nella polpa della *coffa*, quella leuarai con molta facilità per li due tagli datoli di prima la quale ancor le farai cader nel medesimo piatto, dapoi col taglio del cortello volto ingiu, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, la quale farai cadere nel piatto; leuato le due *coffe*, & la punta dell'ala, se il collo ti darà fastidio lo leuarai nel medesimo modo ch'io dissi che faceffi quel del pauone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia: se bene io mi ricordo, io dissi che del petto del pauone tu ne faceffi le fette longe, large, & sottili, hora il petto di questo io voglio che lo trinci in altro modo, hauendo il volto con il collo da basso, & che guardi vn poco verso te, con il taglio del cortello verso la tua mano manca sottilmente ne leuarai tre ò quattro fette di quella superficie del petto dalla banda manca, & con la punta del cortello tu le farai cadere nel piatto facendo che quella parte del petto dalla banda manca resti tutta bianca, ricordandoti anco di stare alla tauola con gratia, & senza maneggiarti molto, & senza affettazione, tu darai di molti colpi di cortello sopra quella parte del petto per il dritto, & per il trauerso, di modo che l'vno tocchi l'altro, accomodandoti sempre la mano della forcina col taglio del cortello, quando che tu hauerai dato tanti colpi che ti basti, tu volterai il taglio del cortello verso te, entrando di sopra sottilmente col taglio nel petto, tirando all'ingiu, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina verso la banda dritta, acciò che la carne trinciata nel cadere non ti dia sopra la mano della forcina, & così andarai facendo di mano in mano, fino à tanto che tu hauerai finito di trinciare tutta quella parte manca del petto. Dapoi tu volterai il pauone dell'altra banda facendo che il groppone resti di sotto, & il cortello di sopra piegato vn poco in fuora verso il tuo Signore. Questa parte dritta del petto, tu la potrai trinciare in molti modi, per essere quello molto grosso di polpa, come dissi di prima. Tu ne potresti leuare la superficie di sopra sottilmente in fette piccole, & sottili, seguitando sempre fino al fine; tu potresti ancora leuata quella superficie dargli di molti tagli del cortello per il lungo del petto, lontano vno dall'altro vna costa di cortello, voltando poi il taglio del verso te, entrando nel petto, tirando verso te, ne farai cadere la polpa trinciata in foggia di stecchi per nettare li denti: tu potresti poi darli di molti tagli di cortello per il dritto, & trauerso, lontani l'vno dall'altro vn dito in trauerso, di sorte che trinciandola poi venghi à eadere le fettoline, piccole in foggia di amandolini. Stà poi nell'arbitrio del Trinciante di trinciare in quel modo gli pare delli sudetti, quando però egli sia pratico, & sufficiente; Hora che le due parti del petto saranno trinciate, tu spingerai il gallo innanzi verso il tuo Signore, & col taglio del cortello volto da basso tu darai li due colpi alle congiunture delle due ale, le quali farai cadere con la punta del cortello nel piatto, ruoltando poi il groppone di sopra accomodandolo alla mano del cortello, tu ne leuarai quella carne che vi restò attaccata, quando ne leuaste.

leuaste.

tricamente delle gambe farà forsi tale che sendo cotta la grue, saranno difficilià leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosse farà più facile à leuare col cortello, & quella voglio che tu volti dalla banda di sopra, accommodandoti ancora la mano della forcina, poi tu entrarai con la punta del cortello da qual banda ti tornerà più commodo, e li darai li due tagli ordinarij alla dritta cosa, ponendo poi la punta del cortello in essa, la leuarai, dapoi tu riuoltarai l'altra cosa dalla banda di sopra, tenendo sempre la grua nel piatto, tu darai li altri due tagli à l'altra cosa, la quale leuarai ancor lei; ponendola nel medesimo piatto. Hora tiresta di leuarne il collo, e se la grua farà sfrolla, è ben cotta, tu lo leuarai facilmente ponendo il taglio del cortello sopra esso à canto le spalle, dimenando con la forcina la grue, il collo si spiccherà dal busto: spiccato che farà, tu ponerai la punta del cortello nella testa della grue, cioè in vn' occhio, & eschi per l'altro tenendo ben stretta la forcina con la mano, & riuoltando il cortello intorno il becco si finouerà, & alzando poi il cortello all'insù, tu ne leuarai il capo col collo insieme, facendolo restare nel medesimo piatto; hora che tu hauerai leuato il collo, & le due cosse, se tu vedrai di non la poter leuare in alto, tu la lassarai ferma nel medesimo piatto, stando con la persona al tuo segno ponendoti il solito tondo sotto la mano, & riuolterai la grue per fianco, voltando qual parte à te piacerà di sopra voltando verso la tua banda dritta il collo ò il groppone, & col taglio del cortello volto da basso, tu darai vn taglio per il lungo del petto della grue, dalla spalla sino all'anca, affondando bene il taglio del cortello, voltando poi il taglio verso la tua mano manca, entrando con esso gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando verso te, ne taglierai le fette sottili, mettendone tre, ò quattro per tondo, secondo à te piacerà, buttandoui poi con la punta del cortello il suo sale, dandolo doue ti farà bisogno, & così farai dall'altra banda del petto che per esser quello molto pieno di carne (come dissi prima) tu ne potrai fare di molte parti; auertendo bene, che la grue suole ritornare molte volte in tauola per essere meglio fredda, che calda, ogni volta però che non si possa mangiare, e qui pur bisognasse che la ritornasse più d'vna volta in tauola, tu li leuarai vna sol cosa, seruendoti anco d'vna sol parte del petto, ma se le grue, farà leggiere di sorte, che tu la possi leuare, & tenere sopra la forcina, farà più bel vedere; Et questo ti basterà per hauerti mostrato il modo che deui tenere per trinciare la grue, seruendoti solo del petto, & se bene alla tauola del tuo Signore non ti seruirai delle cosse, ne d'altre parti, non voglio già per questo che tu le habbi da gittare, perche essendo sfrolla la grue, tutte le parti si possono mangiare, & massime quando farà bene acconcia.

Come si trincia l' Airone. Cap. XIV.

L' Airone è uccello saluatico, e si fogliono pigliare col falcone, la sua carne è durissima, & quasi mai si fogliono mangiare; questo uccello è minore della grue, ma di collo, & di gambe simile, & ancora vanno acconci, & cotti come la grue, cioè arrosto. Volendolo dunque trinciare, pigliarai la forcina grande, & il cortello mezano, stando con la persona al tuo loco, tu imbrotterai l' Airone nelle reni, e per essere quello leggiere tu lo leuarai con gratia in alto, e perche come dissi hanno le gambe intrincate l'vna con l'altra le quali sono difficili à leuare, potrai vedere qual delle due cosse farà più facili à leuare, e quella volta-

rai

rai con la forcina dalla tua banda dritta, se farà la cosa dritta tu voltarai li piedi di sotto, & il collo di sopra, e se farà la cosa manca, tu voltarai li piedi di sopra, e il collo di sotto, dando poi col taglio del cortello li due tagli ordinarij alla costa, ponendoui la punta del cortello la leuarai, & il simile farai dall'altra banda, spicandoli poi il collo dal busto, ponendo la punta del cortello nell'occhio in dentro tanto che efchi, per l'altro girando poi la mano del cortello, e tenendo ben ferma la forcina, farà voltare il becco cacciato nel petto, & alzando il cortello in alto, tu ne leuarai la testa col collo insieme, & la ponerai nel piatto. Leuato che tu hauerai le due cosse, & il collo, starà poi nell'arbitrio tuo di voltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo à modo tuo, & per farne anco quan e parti ti farà bisogno seruandoti solo della parte del petto, come della grue: Et questo basti quanto all' Airone, che forsi rare volte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide vn fasano, il quale v'è diuiso in quattro parti.
Cap. XV.

IL fasano è uccello saluatico, & molto buono cotto in diuersi modi, pur che quello sia mangiato al suo tempo, e sia bene acconcio dal cuoco.

Volendo dunque trinciarlo tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, ponendoti giusto con la persona. Tu metterai la punta del cortello dinanzi sotto il collo del fasano, ouero di dietro sotto il codirone, che in ogni vno di questi due modi starà bene, voltando poi il fasano col petto di sotto, tu lo imbroccherai nelle reni facendo entrare li branchi tanto da basso, che tu intracchi solo con la punta nell'osso del petto, auertendo che non passino molto dentro, accioche quelle non ti impedissero nel trinciare il petto del fasano, imbroccato che tu l'hauerai lo leuarai in alto accompagnandolo sempre con la punta del cortello, per darui più gratia, leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare, prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che questa parte in vn Trinciante è bellissima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba che hauerà sopra la forcina, & se per forte ti bisognasse diuidere il fasano in molte parti potrai fare li tondi più debili; Et per il contrario li potrai fare più gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non voglio che tu ne facci più di quattro parti, caso che non ti accuri di farne più, che in questo caso hai da fare di necessità virtù.

Voltarai dunque il fasano con il collo di sopra, & li piedi di sotto, facendoli piegare verso la tua mano dritta, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, entrando con la punta innanzi, tu darai il suo taglio ordinario alla costa dritta dalla banda di fuori, entrando bene col taglio del cortello, sotto l'anca fino à canto l'osso del groppone, leuandone il cortello, tu spingerai la forcina innanzi, di modo che il petto del fasano guardi verso il tuo Signore entrando con la punta del cortello, col taglio volto all'ingiù tu darai il suo taglio ordinario dalla banda di dentro affondando bene il cortello fino all'osso del groppone, tenendo ben ferma la mano della forcina, tu ponerai la punta del cortello dalla parte di fuori della costa, nella polpa sotto la congiuntura della costa, & sopra costa, voltando poi la punta del cortello verso te, ne laurai la costa facilmente integra, la quale con gratia ponerai nel tondo, che deui tenere sotto la mano per tale effetto. Ma nota, che se il fasano farà integro, & che tu sij sicuro che non si rompa sù la forcina, tu li darai prima il suo taglio alla congiuntura della costa, & sopra costa

coffa diuidendo quella in due parti, ma se il fafano porterà pericolo di romperfi, li leuarai la coffa intiera, come ti difsi prima, voltando poi il fafano innanzi verso il tuo Signore darai vn picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala dritta, & con la punta del cortello la farai cadere à basso nel medesimo tondo, voltarai poi il petto verso la tua mano dritta piegando il collo in fuora, tu darai col taglio del cortello volto da basso vn taglio per il lungo dalla spalla abasso girando vn poco la forcina, tu ti accomodarai il fafano al taglio del cortello, col quale voito verso la tua manca entrarai nel petto del fafano, tagliandone quattro fette sottili, le farai cadere nel mezzo del tondo, accomodando bene quelle, che l'vna non sia sopra l'altra, per far parere il tondo più ampio buttando poi il sale sù l'orlo del tondo lo darai, ò farai dare al tuo Signore.

Et questo farà in quanto al primo tondo, fatto della coffa dritta della punta dell'ala dritta, & di quattro fette del petto della banda dritta: volendo fare il secondo tondo, tu voltarai il fafano con il collo di sotto, & il piede manco di sopra, e spingendo vn poco il fafano innanzi, darai li suoi due tagli alla coffa l'vno di dentro, & l'altro di fuori, accomodandoti sempre la mano della forcina al taglio del cortello, ponendo poi la punta del cortello nella polpa della coffa, girandola verso te, la leuarai facilmente per li due tagli dauili di prima, & la lascerai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, dappoi tu voltarai vn poco il collo del fafano verso la tua mano dritta, e darai il suo taglio alla congiuntura della punta dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere nel medesimo tondo, voltando il collo verso la tua persona con il groppone della banda di fuori, col taglio del cortello volto all'ingiù tu darai vn taglio per il lungo da alto à basso, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, tu entrarai nel petto del fafano, & con gratia ne taglierai quattro fette, le quali farai cadere nel medesimo tondo, & buttandoui il suo sale lo darai doue farà bisogno. Et questo ti basterà per il secondo tondo fatto della coffa manca, della punta dell'ala manca, & delle quattro fette del petto della banda manca.

Volendo fare il terzo tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi voltando il collo del fafano di sopra, & col taglio del cortello volto da basso darai il taglio alla congiuntura dell'ala dritta, facendola con la punta del cortello cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, voltando poi vn poco la punta della forcina verso la tua mano dritta, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, spingendo la mano del cortello innanzi, tu darai il suo taglio à trauerso del petto, entrando nella congiuntura della scorcilla del petto, quella ne taglierai tirando il cortello indietro senza leuarlo, facendo entrar la punta dentro nella forcilla voltando in vn medesimo tempo il fafano col collo da basso, tenendo ferma la forcina, calcando la punta del cortello all'ingiù, ne spiccherai la forcilla del petto, la quale farai cadere nel tondo, dappoi tu spingerai la punta della forcina innanzi, facendo che il petto del fafano guardi verso il tuo Signore, col taglio del cortello volto da basso tu darai il suo taglio alla banda manca del groppone, entrando tanto à basso, che tu senti che quello sia spicco, poi con la punta del cortello la dritta parte manca farai cadere nel medesimo tondo, voltarai poi il petto verso la tua mano dritta, col taglio del cortello verso la tua mano manca, tu taglierai quattro fette della polpa del petto, cioè due fette da ogni banda, girando sempre intorno la forcina secondo il bisogno, per accomodare il fafano al taglio del cortello, le quali farai cadere nel tondo, buttandoui poi il suo sale,

il collo: questa parte del groppone noi la lassaremo per non essere molto sicuro per molte cagioni ch'io potrei dirti; ma solo diremo al presente, il modo del imbroggiare sopra il collo, non già perche io voglia che molte volte tu imbroggi di questa maniera, perche non ti riusciria se non in vn cappone, ò altro vccello sano, integro, & molto bene acconcio: volendo dunque trinciare il capone, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano; la forcina per hauer quella li branchi lunghi: la quale ti feruirà per eccellenza bene in questo modo de imbroggiare quello che con la forcina mezzana non potresti fare. Hauendo dunque tu la forcina, & il cortello nelle mani; stando con la persona giusta al tuo luogo, hauendo il piatto del capone dinanzi con li piedi volti verso la tua mano dritta, tu voltarai quello con la forcina, & con la punta del cortello con il petto di sotto; ponendo poi la lama del cortello sopra il capone, per tenerlo più fermo nell'imbroggiarlo, dapoi tu ponerai la punta della forcina sopra il collo facendo, che l'vno dei branchi entri dalla banda dritta, & l'altro della banda manca facendo restare il collo nel mezzo delli branchi spingendo bene la forcina innanzi per fianco, & tanto adentro che tu senti che la punta si attachi nell'osso del petto, ma che non trapassi dall'altra banda, questo si fa per due cagioni, l'vna acciò il capone stia più fermo nella forcina, l'altra, perche trapassando la punta dei branchi dall'altra banda, dariano molto impedimento nel voler trinciare il petto. Imbroccato che haurai nel modo detto di sopra; tu leuarai il capone in alto con gratia, stando giusto con la persona, facendo che li piedi del capone guardino di sopra, & il collo di sotto, il qual toccherà quasi il manico della forcina; ma perche, essendo la parte di dietro di tutti li vccelli la più debile, & la più facile al rompersi con pericolo di cadere della forcina, voglio, che prima tu li lieuille due cosse, le quali tenendo in quel modo la forcina le potrai leuare facilmente in due modi, l'vno voltando il petto del capone verso di te, & l'altro voltandou il groppone, & in questo io ti dò licenza che cominci da qual banda ti tornerà più commodo; leuato che hauerai le due cosse, tu hauerai il capone più netto, & leggiere sopra la forcina; se il capone farà grosso, stollo, & ben cotto, tu ne potrai fare di molte parti, trinciando il petto in fette larghe, & sottili, anco minuto ò tritto come si fa la carne di vaccina, dando i suoi tagli alle congiunture ordinarie compartirai l'ossa di sorte, che ad ogn' vno ne tocchi così come della polpa. Io non mi sono affaticato molto in mostrarti il modo, che tu deui tenere nel voltare la forcina, & il cortello per trouare le congiunture, per hauerne ragionato molto à lungo nel pauone, & nel fasano, potendoti governare nel trinciare come ti dissi; ò come ti piacerà più di fare, facendone quante parti, ti farà bisogno, e questo basterà nell'haueru mostrato il modo dell'imbroggiare sopra il collo, potendo ancora à piacer tuo imbroggiare nelle reni, il qual farà sempre più sicuro che quello del collo ogni volta però che sia bene acconcio dal cuoco, che altrimenti non lo potresti imbroggiare ne in questo ne in altro modo, però bisogna che il Trinciante habbi giuditio di saper conoscere la robba prima che la imbroggi, e la leui in alto, che se poi gli cadessi della forcina, gli farebbe vergogna grande.

Come si trincia l'ocche saluatiche, e domestiche.
Cap. XVII.

LE ocche saluatiche, & domestiche sono uccelli grossi, & non sono in molto pretio se non trà contadini, & rare volte se ne mangiano alle tauole de' Principi grandi, non già per questo voglio restare di ragionare di esse, acciò se per caso ne fosse alcuna in tauola, tu sappia il modo che deui tenere nel trinciarla. Pigliarai dunque la forcina grande, & il cortello grande. & la imbroccarai nelle reni, come si fanno tutti li altri uccelli; facendo che la punta della forcina arriui nell'osso del petto dinanzi; fermandoti con la persona giusta al tuo luogo, tu leuarai in alto con gratia, e voltarai li piedi di sotto; voltando la mano della forcina in modo, che tu accomodi l'uccello al taglio del cortello, darai li due tagli ordinarij alla costa dritta, ponendo la punta del cortello nella polpa della costa dalla banda di fuori, voltando il cortello verso te, & la leuarai facilmente per li due tagli datili prima, e la farai cadere nel piatto, voltando poi il piede manco di sopra, spingendo la forcina innanzi darai li altri due tagli alle congiunture della costa manca, leuando poi quella con la punta del cortello, nel medesimo tondo, leuate che faranno le due cosse, tu ponerai cura à quante parti ne deui fare, & per essere il petto dell'oca molto grosso, ne potrai fare molte parti; tu voltarai adunque l'vna delle due parti del petto verso la tua mano dritta, facendo piegare la forcina sopra il tondo che tu deui hauere sotto la mano, & col taglio del cortello gentilmente tu ne trinciarai il petto in fette sottili, ouero lo trinciarai minuto, come à te piacerà; & se vorrai accompagnare con esso alcuna parte dell'ossa, tu voltarai la mano, & la forcina insieme, leuandone l'ossa dell'ala, ò la forcilla del petto, ouero le due parti del groppone, ponendole con gratia con la punta del cortello doue farà di bisogno, & quello starà al giuditio del sufficiente Trinciante di farne tante parti quanto à lui piacerà cominciando, & finendo doue più li tornerà commodo; & questo bastara quanto al trinciare l'oca saluatica, & domestica. Hauendo io ragionato à bastanza come se imbrocca, e come si diuidono ogni sorte di uccelli grossi, che si costumano di portare intieri alla tauola, de' gran Signori restarà hora che tu sappia come se imbroccano, & come si smembrano tutti li uccelli, che vanno trinciati sopra la forcina, & non diuisi; & prima cominceremo dal pauoncino, ò gallo d'india giouane, & pollatti piccioli.

Come si trincia vn pauoncino, ò gallo d'india giouane pollastrelli.
Cap. XVIII.

L pauoncino giouane è uccello eccellentissimo, & assai migliore del pauone vecchio, & si costumano molto alla tauola de' gran Signori, & questi si danno quasi sempre intieri, cioè smembrati, & non diuisi; volendo dunque trinciarlo, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello mezzano ponendoti con la persona al tuo segno, tu imbroccarai con buona gratia il pauoncino nelle reni, leuandolo in alto, aiutandolo con la punta del cortello per darui più gratia, & prima voltarai li piedi di sotto, il collo di sopra; & piegando vn poco la punta della forcina verso la tua mano dritta darai il suo taglio ordinario alla congiuntura dal-

la punta d
accettando d
o suo, tu han
congrua l'uccel
fa manca, m
per il pauonc
della parte d
pauoncino, tu
pauoncino, tu
dono, spingend
la spalla cima, e
dinanzi sopra il
smbroccarai il p
finembrato, & no
gore banno dou
re il pauoncino,
care, o finire in
pi che ho detto
buona parte la
nato del pauonc

L'istesso è ucc
folia, & bene
nno li suoi d
trinciarlo, tu pigli
sima al tuo seg
no la banda di d
di fare voltando
fina leuare il com
d'impagare vn poco
la sua mano man
gendo poi la sua
taglio al trinciarlo
dicarlo, tirando il
nami darai il suo
mento; tu darai due
fama con i piedi di
ca, accomodandole
gendo poi la stessa m
l'vno dalla banda m
cortello, ma non per
ando per altro la
nanti darai con gra

la cossa, & sopracossa, ma con tal destrezza, che tagliandola non la spicchi, spingendo poi la punta della forcina vn poco innanzi, darai li due tagli alla medesima cossa, auuertendo di non affondare tanto il cortello, che non spicchi la cossa dal luogo suo, riuoltando poi il pauoncino con li piedi di sopra, accomodandoti con gratia l'vccello di modo che con facilità tu li possi dare l'altri tre tagli alla cossa manca, ricordandoti pur di fare in modo che non si spicchi la cossa, voltando poi il pauoncino con il collo di sopra, darai il taglio alla congiuntura delle punte dell'ala da tutte due le bande, tenendo ben ferma la forcina, spingendo il cortello innanzi col taglio darai alla forcilla del petto; riuoltando poi presto il groppone di sopra darai li due tagli alle congiunture del groppone, riuoltando quelli di sotto, spingendo la mano della forcina innanzi, darai due tagli alle palette dalla spalla dritta, e l'altra dalla banda manca del collo, facendo entrare il cortello dinanzi sotto il collo, alzando il cortello in alto, & tirando la forcina da basso di simbrocherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del cortello, così simembrato, & non diuiso, il quale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo Signore buttandou il suo sale, e così farai di mano ogni volta che vorrai simembrare il pauoncino, & occorrendo anco, ò per necessità, ò per capriccio di cominciare, ò finire in altra parte, lo potrai fare, pur che non manchi di darli tutti li colpi che hò detto alle congiunture, & ogni cosa con gratia, nella quale consiste in buona parte la sufficienza d'vn buon Trinciante, & quello basti per hauer ragionato del pauoncino, & gallo d'india giouani.

Come si imbrocca, & come si trinciale Starne.
Cap. XIX.

LA starna è vccello saluatico molto buono, & massime quando è giouane frolla, & bene acconcia, & molto si costuma ne' gran conuitti, & per l'ordinario si suol dare intiera, cioè simembrata, & non diuisa: Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile, stando con la persona al tuo segno, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo della starna, ouero la banda di dietro sotto il codirone, che in vno di questi due luoghi si costuma di fare voltandola gentilmente con il petto di sotto imbrocherai nelle reni, & senza leuare il cortello di essa la leuarai in alto, voltando li piedi di sopra, facendoli piegare vn poco verso la banda manca, & col taglio del cortello volto verso la tua mano manca darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, spingendo poi la starna innanzi con il taglio del cortello à mezza lama, darai il suo taglio al trauerso del petto alla congiuntura della forcilla, non entrando molto dentro, tirando il taglio del cortello verso te, & spingendo vn poco la starna innanzi darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala dritta, tenendo ben ferma la mano; tu darai due tagli ordinarij alla cossa dritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi di sopra darai li altri due tagli alla congiuntura della cossa manca, accomodandoti sempre la mano della forcina con quella del cortello, spingendo poi la starna innanzi che il groppone guardi verso di te, darai li due tagli l'vno dalla banda manca, l'altro dalla banda dritta, affondando bene il taglio del cortello, ma non però tanto che tu spicchi l'vna nell'altra dal groppone, & voltando poi subito la starna con il collo di sopra, spingendo la mano della forcina innanzi darai con gratia li due tagli alle due palette delle spalle, l'vno dalla banda

da manca, e l'altro dalla banda dritta del collo, voltando poi la forcina con la starna, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di dietro sotto il codirone, alzando con gratia il cortello all'insù, tirando la forcina da basso, la starna ti resterà sopra la punta del cortello, e con gratia la ponerai nel tondo del tuo Signore, e buttandoui con la punta del cortello il sale, lo farai dare al tuo Signore, o glie lo darai tu medesimo, & in questo modo farai di mano in mano, secondo che ti farà bisogno, & questo ti basterà in hauerti mostrato come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano, l'anatre saluatiche, domestiche.

Cap. XX.

DElle anatre ve ne sono delle saluatiche, & delle domestiche, e rare volte ne mangiano alle tauole di gran Signori, & se pur se ne mangiano, faranno delle domestiche, ma picciole, & giouani di due mesi, cotte nello spedo, che di questa sorte, & cotte in questo modo sono buonissime. Volendole dunque trinciare, ti pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile, & la imbroggerai nelle reni, leuandola in aria con gratia, voltando li piedi di sotto darai il suo colpo alla congiuntura della coscia, e sopra coscia, la quale si taglia facilmente così come farà ancora ogn' altra parte di quella per essere giouane, & tenera di ossi, & di carne, dando poi con prestezza li due tagli alla coscia, l'vno dentro l'altro di fuori, senza spiccare cosa alcuna, riuoltando poi subito l'anatra con li piedi di sopra, accomodando l'vna, & l'altra mano di forte che con facilità tu possi dare l'altri tre tagli alla coscia manca, senza spiccar niente; tu volterai dipoi la punta della forcina verso la tua mano dritta, facendo che li piedi restino di sotto, & con la punta del cortello darai il primo taglio alla congiuntura dell'ala dritta senza muouere la mano della forcina, tu spingerai il cortello più innanzi, dando l'altro taglio alla congiuntura dell'ala manca, tirando il taglio del cortello verso te, entrando con esso taglierai la forcina del petto, riuoltando poi con prestezza il groppone di sopra, darai gli due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il detto dell'anatra di sopra, voltando verso la tua mano dritta il collo, ouero il groppone, ponendo la punta del cortello da qual banda ti piacerà, alzando la mano del cortello in alto, tirando la forcina da basso, l'anatra ti resterà nella punta del cortello, smembrata, & non diuisa, la quale ponerai con gratia nel tondo del tuo Signore, & vi metterai il sale. Et questo basti per l'anatra.

Come si trincia la coturnice. Cap. XXI.

LA coturnice è uccello saluatico, ma si può dire domestico, domesticandolo si facilmente; è alquanto più grosso della starna, & quando è frollo, & è bene acconcio, è tanto buono quanto la starna, & per esserli così simile, potrei quasi stare di ragionare, pur non refterò di dirti, che volendola trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, & con gratia lo imbroggerai nelle reni leuandola in alto, dando li suoi colpi di cortello alle due cosce, & il simile farai alle congiunture dell'ala, entrando con il taglio in vn medesimo tempo alla forcina del petto, piegando vn poco il petto verso la tua mano dritta darai per il lungo di quello due tagli da ogni banda del petto per il lungo, per essere quello grosso di polpa;

polpa; dappoi voltando il groppone di sopra darai due tagli alla congiuntura del groppone, calcando bene il taglio del cortello all'ingiù tanto che tu senti che quelle sia tagliate, & spicche di netto, ponendo poi la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, facendolo entrare fino al mezzo, alzando quello in alto tirando la forcina da basso disimboccherai la cotornice, la quale ponerai sopra il tondo, e buttandoui con gratia il sale; lo feruirai doue farà bifogno; Et intorno à questo non mi occorre fare più ragionamento.

Come si trincia il pollastro. Cap. XXII.

IL pollastro è uccello domestico, & si mangia cotto in diuersi modi; Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simil, stando sempre con la persona al tuo segno, & ponerai la punta del cortello dinanzi, ò di dietro si come te piacerà, riuoltando quello con il groppone di sopra, lo imbroccarai nelle reni al solito, e con gratia leuarai in alto.

Ma prima che noi andiamo più innanzi, io voglio che tu sappi, che ne al pollastro, ne alla pollanca, ne meno al cappone non si leuano le punte dell'ala, & che essendo il pollastro con tutte le sue membra, & volendolo trinciare dandoli tutti gli tagli ordinarij farà bisogno che tu li dia quindici colpi, come tu intendrai. Darai dunque il primo taglio alla congiuntura della coscia, & sopracoscia dritta, con li altri due tagli alla medesima cosa à canto il groppone, & altri tre tagli darai alla coscia manca; voltando poi li piedi di sopra con il petto in fuori darai due tagli al groppone, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca, & riuoltando con prestezza il collo di sopra darai due tagli alla punta dell'ala, & altri due ne darai alla congiuntura dell'ala, cioè due tagli per ciascuna ala, tenendo ferma la mano della forcina col pollastro volto col petto in fuori, altri due tagli darai alle palette delle spalle, l'vna dalla banda manca, & l'altro dalla banda dritta del collo; passando poi col taglio del cortello innanzi, darai il suo taglio alla forcina del petto, che in tutto faranno quindici colpi, ponendo poi la punta del cortello sotto il collo, lo leuarai, & ponerai nel tondo che haurai sotto la mano, & col solito sale lo feruirai doue farà bifogno; & se ad ogni forte di ucelli della qualità del pollastro darai li colpi sudetti non farà se non bene; Et di questo basti.

Come si trincia il piccione. Cap. XXIII.

DE piccioni ve ne sono de domestici, & saluaticchi, & l'vn, & l'altro è bonissimo cotto in diuersi modi, & sono di vna medesima specie, ragionerò solo del domestico. Egli si taglia in due modi, il tagliarlo in quattro parte, l'altro il darlo trinciato sopra la forcina così senza diuiderlo; A volerlo trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, e lo imbroccherai nelle reni, leuandolo poi in alto darai due colpi di cortello alla coscia dritta accommodandoti bene il piccione al taglio del cortello, darai li altri tagli alla coscia manca; in modo che tu non la spicchi, lasciando stare di dare il taglio alla congiuntura delle cosce, e sopracosce, spingerai dipoi il piccione innanzi voltando li piedi di sopra darai vn taglio solo al groppone col taglio del cortello all'ingiù, riuoltando poi di nuouo li piedi di sotto, voltando il piccione in fuori col petto, li darai li due tagli all'

con-

congiunture dell'ala; spingendo poi la mano dritta innanzi darai il suo taglio alla forcilla, se bene potresti far di meno, bisogna poi che il piccione habbia vn taglio al trauerfo della schiena à canto li branchi della forcina, come se tu lo uollessi diuider in due parti, ma questo taglio lo potrai dare in due modi, l'vno farà il voltare la punta della forcina da basso, e posare il piccione sopra il tondo ponendo il taglio del cortello sopra il trauerfo del piccione à canto li branchi della forcina, darai quel taglio facilmente, cacciando la punta del cortello dinanzi sotto il collo, tirando la forcina all'insù desimboccherai il piccione, riuoltando con il medesimo cortello con il petto di sopra, lassarai nel medesimo tondo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerfo delle reni, sarà tenendo la forcina leuata in alto cò il piccione che guardi verso la tua mano dritta ponerai la punta del cortello à canto li branchi della forcina dalla banda, di sopra, facendolo bene entrar tenendo ben ferma la forcina, calcando il taglio del cortello all'ingiù tu taglierai il piccione al trauerfo, leuandolo poi della forcina con la punta del cortello lo ponerai sopra il tondo sopra l'orlo del quale ponerai il suo sale, & lo darai innanzi al tuo Signore: Et questo ti basterà in hauerti mostrato come si trincia il piccione sopra la forcina, hauendo sempre auertenza di fare ogni cosa con gratia, & di esso polito, & presto.

Come si trincia la beccaccia. Cap. XXIV.

LA beccaccia è uccello da acqua ò di pantano, ma molto buona cocendola arrosto, ma perche questo uccello ha le gambe lunghe, & il collo, & il becco simili, i cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, & il becco le cacciano in l'vna, & in l'altra cosa di forte, che quando sono poi cotte sono alquanto difficili al sinembrarle, Pur volendole trinciare tu piglierai la forcina, & il cortello mezzano, & con la punta del cortello volterai la beccaccia col petto da basso, & con la forcina imbrottarai nelle reni leuandola in alto, volterai la forcina di forte, che la parte doue sarà posta la testa uenghi di sopra, tenendo ferma la forcina tu cacciarai la punta del cortello nell'vno di luoghi alzando il cortello in sù, ne leuarai la testa insieme col becco, girando la mano del cortello la leuarai insieme con il collo, & la farai cadere nel piatto: dapoi tu volterai li piedi di sotto, & darai li due tagli alla coscia dritta, riuoltando il piede manco verso te, darai li altri due tagli alla coscia senza spiccarne l'altra, spingendo poi la beccaccia col petto innanzi, darai li due tagli ad ambedue le congiunture dell'ala, dandole ancora il suo taglio al trauerfo dinanzi alla forcilla del petto nel miglior modo che à te piacerà, cacciando la punta del cortello sotto il collo della banda dinanzi alzando in sù, & tirando la forcina da basso tu leuarai la beccaccia della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo pigliando poi con la punta del cortello il sale alzando vn poco la mano con gratia lo gittarai su l'orlo del detto tondo, il quale farai seruire doue farà il bisogno, e così andarai seguitando di mano in mano: Et questo ti deue bastare in hauerti mostrato come si trincia la beccaccia sopra la forcina.

Come si trincia la tortora. Cap. XXV.

LA tortora è uccello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tanto grande, la sua carne bonissima quando è giouane; volendola trinciare, tu piglierai la forcina mezzana, & il cortello simile; & imbrocandola nelle reni la leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello, volterai li piedi di sotto, & il collo di sopra, & darai li suoi due tagli alle congiunture della costa dritta, & di poi riuolterai la tortora, & darai li altri due tagli alla costa manca voltando con prestezza li piedi di sotto, spingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due le ale, passando col taglio del cortello innanzi fino à meza lama, tirando verso te darai il taglio alla forcilla del petto, auuertendo sempre di non affondare tanto la mano, che tu spicchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi di sopra darai vn taglio solo che basterà dalla banda manca del groppone, alzando poi la tortora in alto, con il petto volto insù, ponendo la punta del cortello sopra le reni, tanto che basti calcando il cortello all'ingiù, e tenendo ben ferma la forcina taglierai la tortora nel mezzo, ma non però tanto che vadi in due pezzi, leuando poi il cortello ponerai la punta dinanzi sotto il collo, ouero di dietro sotto il codirone, che in l'vno, e l'altro modo starà benissimo, leuando il cortello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuarai la tortora della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo che hauerai sotto la mano, e gittandoui con gratia il sale lo seruirai al tuo Signore, ò doue farà bisogno: Questo basti quanto alla tortora, della quale poteuo lasciare di ragionare, hauendo io parlato à bastanza del piccione, che è (come hò detto) quasi simile a lei, ma non mi sono curato di durarce questa fatica di più per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. Cap. XXVI.

LA quaglia è uccello saluatico, & la sua carne è molto buona quando è grassa, & mangiata al suo tempo, volendola trinciare tu piglierai la forcina picciola, & il cortello picciolo, & ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la volterai con il petto di sotto, imbrocandola con la forcina nelle reni, leuandola in alto con gratia, & voltando li piedi di sotto, dando li suoi due tagli alla costa dritta, riuoltando poi li piedi di sopra, dando l'altri due tagli alla costa manca, e di nouo volterai li piedi di sotto spingendo la quaglia con il petto innanzi darai li due tagli alle loro congiunture dell'ala, spingendo il cortello innanzi, darai il taglio al trauerso della forcilla del petto, ponendo la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, & con quello leuarai la quaglia della forcina, la quale così sinembrata, & non diuisa, ponerai nel tondo che tu hauerai sotto la mano per tale effetto, & gittandoui il solito sale, lo porgerai con gratia al tuo Signore, ouero come hò detto altre volte, glielo farai dare, & se non al tuo Signore doue ne sarà bisogno; Et questo basti per conto della quaglia.

Eccc Co-

Come si trincia il tordo. Cap. XXVII.

L tordo è vccello saluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco, volendolo trinciare tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello simile, & lo imbroccarai nelle reni al modo solito alzandolo in aria con gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accommodandola al taglio del cortello, & li darai li tagli alle due cosse, senza leuare l'vna nell'altra, girando di nuouo la forcina darai con gratia li due tagli alle congiunture delle due ale, voltando il petto del tordo verso la tua mano dritta, spingendo il cortello innanzi darai il taglio alla forcella del petto, spingendo la forcina innanzi voltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai vn taglio à trauerso del tordo à canto li branchi della forcina dal mezzo in dietro, voltando la testa del tordo verso la tua mano dritta, ponerai la punta del cortello sotto il collo, alzando la mano dritta in alto tirando la forcina da basso desimbrocherai il tordo, il quale ponerai con gratia nel tondo, gittandou il suo sale, & questo darai al tuo Signore ò doue ti piacerà; Et questo basterà, per hauer ragionato del tordo.

Come si trincia la lodola, ò altri vccelli piccioli.
Cap. XXVIII.

L A lodola è vccello picciolo, qual mai non costumano di trinciare li trincianti, ma danli così integre, che chi le vuole mangiare, se li trinci da se, & parimente li altri vccelli simili; ma pur volendo trinciare almeno la lodola, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo, e se la forcina farà troppo larga de branchi, tu la spingerai vn poco con la mano dritta, che alcuno non se ne auueghi, & dappoi ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la volterai; & imbroccarai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accommodando l'vccello al taglio del cortello, darai prima li suoi tagli alle due cosse, & dipoi alle due ale, & così sopra la forcina con la punta del cortello li darai il taglio al trauerso dalla banda delle reni à canto la forcina dal mezzo indietro, come dissi che faceffi del tordo, & poi con gratia li ponerai la punta del cortello dinanzi sotto, e leuarai la lodola della forcina, ponendola nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & ne potrai trinciare sino à tre ò quattro, & gittandou il sale con la punta del cortello lo farai dare doue farà bisogno; Et questo deuerà bastare in hauere inteso come si trincia la lodola, ben che bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'altre, & il taglio à trauerso perche pare chi la mangia molto meglio à trinciarla da se medesimo, pur starà all'arbitrio del Trinciante. Io non restarò di dirti come vi sono ancora di molte altre sorti d'vccelli così di terra come d'acqua grandi, e piccioli, delle quali non voglio ragionare, perche farebbe fouerchio, hauendo ragionato à bastanza del pavone del fasan, della starna, & altri vccelli, di sorte che quando il Trinciante farà giunto alla perfezzione di quest' arte, saprà trinciare ogni sorte de vccelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come se imbrocca, e come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quattro piedi così grandi come piccioli, e così cominceremo dalla carne di boue ouero di vaccina.

Co-

Come se imbrotta, & come si trincia vn pezzo di carne di vaccina.
 Cap. XXIX.

Parerà farse ad ogni vno cosa strana, che di tutte le sorte di carni cominci prima dalla vaccina; la qual carne si suole più tosto mangiare trà contadini che trà Signori: ma se farà giouane, grassa, frolla, & in buon taglio, e ben trinciata, farà eccellentissima, & perciò il Trinciante deue con ogni diligenza sforzarsi di saper trinciar bene vn pezzo di carne di vaccina, perche se saprà trinciar bene vn pezzo di questa carne, saprà ancora trinciar bene molte altre sorti di carne, auuertendo che il pezzo della carne non deue esser manco di sei libre, ma sia della costa accompagnata con grasso; Volendo adunque trinciare la carne di vaccina, pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, tenendo l'vno, & l'altro nelle mani come ti di si che facesti, tirandoti il piatto della carne à canto di te dalla tua banda manca; ponendoti poi con li piedi pari, & giusto con la persona, voltarai con la forcina, & con la punta del cortello la carne in parte che tu la possi imbrottare, auuertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo verso, non valerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi de imbrottare in parte che quando l'hauerai leuata in alto, venga à cadere nel tondo trinciata per il trauerso, & non per il dritto filo della carne.

Tu posarai dunque la costa del cortello sopra il pezzo della carne per tenerla più ferma nel piatto ad imbrottarla, auuertendo di ponere la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbrottato giusto; che non penda da nessuna banda, & cacciare ancora la forcina tanto dentro, che prima che tu la leui, senti che sia ben ferma, & giusta, acciò che tu non habbi poi di nuouo à rimbroccare; imbrottato che hauerai nel modo detto, tu leuarai il pezzo della carne in alto voltando verso la mano dritta quella parte che trinciandola conosci sia trinciata per il verso suo, & questo non posso mostrartelo se non in fatti: & da quella banda che tu vorrai cominciare, con il taglio del cortello ne leuarai quella parte di sopra, cioè la superficie della carne, facendo in essa vna spianata come farebbe la palma della mano, e dipoi con il taglio del cortello darai molti colpi per dritto, e per trauerso in detta carne, tanto appresso che l'vno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auuertendo di non ti maneggiare con la testa, nè con la persona dato che tu li hauerai i suoi colpi à bastanza tu voltarai il taglio del cortello verso te entrando gentilmente nella carne, tirando verso te all'ingiuo ne farai cadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; ma auertischi tenere piegata la mano della forcina vn poco verso la tua mano dritta, acciò che la carne trinciata non ti venghi à cadere sopra le mani; quando poi tu hauerai coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta, se vi farà niente di grasso attaccato al pezzo della carne che tu hauerai sotto la forcina lo volterai verso te, e ne trinciarai vn poco minuto facendolo cadere nel medesimo tondo, perche in vero la carne di vaccina non val niente, se con la magra trinciata non vi è vn poco di grasso, e se per sorte al pezzo della carne che trinciarai non vi fosse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ve ne fusse, tu deuì posare la forcina con la carne nel piatto, e pigliar la forcina picciola nella mano, e con il cortello taglierai quello ponendolo nella forcina picciola, la qual così con il grasso imbrotterai nel pezzo della carne che sarà nella forcina grande.

Eccc 2 de

de dal canto di sopra in parte che quando tu leuarai il pezzo grande in alto, che il grasso ti torni commodo al taglio del cortello; posto che tu hauerai la forcina picciola con il grasso nel pezzo della carne, tu ritornerai di nuouo à ripigliare la forcina grande, alzando la carne in alto, e con gratia trincerai di quel grasso minuto sopra la carne trinciata, e quando farà à bastanza, con la punta del cortello buttarai il sale sopra l'orlo del tondo appunto, e lo darai al tuo Signore, e di questo modo anderai seguitando facendo di quel pezzo quanti tondi ti farà bisogno.

Non voglio restar di dirti che alcuna volta per galanteria potresti adoperare due cortelli in vn medesimo tempo, ma solo quanto tu trincerai la carne di vaccina minuta, ouero qualche cigotto di caprio, o di castrato, & altre carni grosse; voglio dunque che quando tu hauerai il pezzo della carne nella forcina, che tu li hauerai leuato quella parte di sopra, e spianatola come ti dissi, come la palma della mano, che tu pigli due cortelli vguagli di lunghezza nella mano dritta, e che li due manichi si tocchino insieme, facendoti toccare il calcio del manico nel mezzo della palma della mano, e che poi tu cacci il dito lungo delle mani trà l'vno, e l'altro cortello, per fare stare le due lame diuise l'vna dall'altra, stringendo bene con la mano li due manichi insieme, & ancora con le dita per tenere li cortelli più fermi hauendo poi la carne nella forcina leuata in alto, darai di molti colpi con li due tagli per il dritto, & per il trauerso della carne, poi hor con l'vno, & hor con l'altro taglio entrarai hora verso te, e hora in fuori accommodandoti sempre la carne al taglio delli cortelli, tirando da basso ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezzo delli tondi; ma questo non voglio già che tu lo faccia se non quando tu hauerai qualche bel taglio di carne, e che hauerai poche genti da seruire, perche questo si fa solo come dissi per galanteria; Et questo ti basterà in hauere inteso come si trincia la carne di vaccina sopra la forcina; à benche ancora la potresti trinciar in fette grandi e sottili, secondo il gusto del tuo Signore, ma questo si rimette anco alla sufficienza del Trinciante.

Come si trincia vn cigotto di caprio.
Cap. XXX.

Volendo trinciare vn cigotto di caprio, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuora verso la tua mano manca, dapoi tu voltarai la costa del cortello al trauerso del cigotto, per poterlo tenere più fermo nel piatto nell'imbroccarlo, e ponerai la punta della forcina nel mezzo del cigotto dal canto di sopra, & imbroccarai il cigotto giusto che quello non penda da niuna banda facendo entrare bene la forcina tanto dentro che tu senti che quello stia ben giusto, e fermo, dipoi stando con la persona al tuo luogo, leuarai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darli miglior gratia, di forte che il piede verrà ad esser volto di sopra, voltando verso te quella parte che ti parerà migliore, e più facile al trinciarla, e col taglio del cortello volto verso te sottilmente ne leuarai la superficie del restito in fette sottili, & con la punta del cortello ad vna ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che hauerai da vna banda tutta la costa, con il taglio del cortello volto verso te darai di molti colpi per il dritto, e per il trauerso, l'vno à canto l'altro con molta prestezza fen-

za maneggiarti molto con la testa, nè con la persona, tirando poi da basso: entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che deue hauer sotto la mano: hauendone secondo il tuo giudizio trinciato à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello due ò tre di quelle fette della crosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, e lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandoui dipoi vn poco di quel suo intingolo con il medesimo piatto, e buttandoui poi il suo sale, lo darai al tuo Signore, e se ti sarà bisogno, tu andarai seguitando, girando sempre la forcina intorno secondo ti farà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del cortello, per poterne con più facilità trinciare la carne; Et questo ti basterà in hauerti detto come si trincia il cigotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te farà bisogno: ma quello che io hò detto del caprio, hò ancora voluto dire del cigotto del castrato, per essere quelli de vna medesima grandezza, & andando imbrocatti, e trinciati in vn medesimo modo, perche lasserò di ragionare, hauendo detto à bastanza di quello di caprio.

Come si trincia vn cigotto di porco saluatico.
Cap. XXXI.

IL cigotto del porco saluatico è buono, quando è di porco giouane, & frollo, e bene arrostito dal cuoco; se'l cigotto sarà di ruffaloto giouane quello sarà picciolo, & leggiere, & ancora sarà facile all'imbroccarlo, ma se sarà di porco grande, sarà grosso, graue, & difficile al trinciarlo sopra la forcina, & bisognerà hauere buon polio per volerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppongo che quello sia di forte che tu lo possi facilmente imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello grande ponendoti il piatto doue farà dentro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, e se quello sarà picciolo di forte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccarai dal canto di sopra giusto nel mezzo, che non penda da nessuna banda, e con gratia lo leuarai in alto, ma che il piede venga di sopra, poi con il taglio del cortello verso te gentilmente ne leuarai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, le quali con la punta del cortello ponerai nell'orlo del piatto, di forte che leuato via quella crosta, la carne si vedrà bianca, & bella, e quella con il taglio del cortello trincerai dritta minuta come ti dissi che faceffi la carne di vacchina, ouero in fette grandi, e sottili secondo il gusto del tuo Signore facendola, cadere così trinciata nel tondo che deui hauere sotto la mano, ponendoui ancora con essa vna, ò due di quelle fette della crosta che tu leuasti prima, & con tutte due le mani leuarai il piatto, buttando nel tondo vn poco di quel brodo, se ve ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia, ma se il cigotto del porco sarà tanto graue che tu non lo possi leuare, tu ponerai la punta della forcina di sopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur con il cortello quella superficie in fette sottili ponendone vna ò due sopra l'orlo del tondo che tu hauerai sotto la mano, dando poi molti colpi di cortello l'vno à canto l'altro per dritto, & per trauerso, tirando poi il taglio del cortello verso te entrando nella carne gentilmente quella farai venire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandoui poi il sale con la punta del cortello, auuertendo di non imbrattare cosa alcuna, perche questa è bellissima parte, & vna delle più importanti che

che bisogna che habbi vn Trinciante, & il quale si deue parimente guardare dall'affettione. Et questo farà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il cigotto del porco saluatico grande, ò picciolo, come farà l'vno sopra l'altro così posato nel piatto.

Come strincia vna spalla di castrato.
Cap. XXXII.

LA spalla del castrato suole essere buona quando è di castrato giouane, & grasso, ma vuole essere frolla, & mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu piglierai la forcina grande, & il cortello simile, ouero il mezzano tenendo l'vno, & l'altro nelle mani, come ti mostrai, & voltarai la spalla con il piede di fuori dalla tua banda manca, & ponerai la punta della forcina nella punta della spalla, che l'vno de' branchi vada dalla banda di sopra, e l'altro di sotto, ma che l'osso resti nel mezzo delli due branchi della forcina, che la entri bene tutta dentro, & giusta de forte; che la spalla non penda da nessuna banda, perche sendo imbrocata male, malamente la potresti muouere, come l'hauerai imbrocata, la leuarai in alto con buona gratia, facendo che il piede sia volto di sopra, voltando la parte dell'anca verso te; & con il taglio del cortello volto verso te ne leuarai di quelle fette di sopra sottilmente, facendole cadere nel mezzo del tondo che hauerai sotto la mano, entrando poi con il cortello più dentro oue trouerai la grassezza dell'anca, & quella taglierai minuta facendola cadere nel tondo il quale quando vedrai d'hauer empito à bastanza, tu ne butterai il sale, & lo darai al tuo Signore, e così andarai seguitando di mano in mano, trinciando quella carne, che ti farà bisogno, accomodando sempre la detta spalla al taglio del cortello. Ma perche io ti dissi quando ragionai del pauone che vn Trinciante per sufficiente che sia potrà seruire malamente à più di sei persone, io non intendo meno, che di questo tu n'habbi à far più di sei piatti, perche quando anco volessi farne più, malamente si pouria per essere la spalla più abbondante de ossi che di carne, & perciò ti bisogna auuertire di seruirti di tutta la carne, diuidendo secondo il bisogno, & di questo ti faccio auuertito, perche la spalla ha due ossi che non si possono tagliar ne dare intieri per la grandezza, & disformità loro, finito che hauerai de trinciare desimbroccarai tutto quello, che ti resterà sù la forcina, ponendola nel piatto, e mandarai fuor di tauola se bene ti resta il boccone della Regina chiamato così in Francia; & questo à vn' osso picciolo, che stà attaccato alla menatura dell'anca; che è assai difficile da trouare; senza adoperarui la saluietta con la mano, questo non si può mostrare se non in fatti, & però. La spalla, & il cigotto di castrato si possono imbrocare in due modi l'vno è come ti mostrai di sopra, l'altro è di pigliare la spalla per il piede imbrocandola con la forcina, ouer pigliandola in mano con la saluietta; cioè inuoltando vno de' capi della saluietta al piede leuandoli in alto con la mano, & à quel modo trinciarla, ma l'altro modo d'imbrocata che ti hò mostrato di sopra, è più vile, & più bello, & si può anco con più facilità trinciare la spalla ò cigotto.

A l'vna della
 Le che ferua
 & di questi
 sopra la
 & con
 di vn
 o della
 uento dalla
 ginto che l'
 uera imbroc
 fina volara
 n. Et con
 ra, cioè la
 futo: & con
 stocchi l'altro
 de vacua
 nella superio
 gora la mano
 la carne trinc
 uando posato
 tu sopra l'os
 ai sopra vn
 do posato con
 gnore, & le
 uento la punta
 sta, quella
 spicherai di
 rigno, per
 fuma poterai
 uamente le
 uoltra la
 il punto, &
 do alla
 cortello dal
 tello poterai
 meate puer
 bonza di
 cio il co
 de' branchi
 che l'osso
 me à dem
 che non eff
 uento trinc
 Que

Come si trincia vna lonza di vitella.
 Cap. XXXIII.

LA lonza della vitella s'intende la parte della schiena cominciando dalle spalle che sono di dietro al codirone; la schiena v'è diuisa ò spaccata in due parti, & di quella se ne fanno poi li pezzi grandi, ò piccioli, ma il pezzo che v'è trinciato sopra la forcina, non deue essere manco di sei libre, la qual v'è cotta nello spedo, & è eccellentissima quando è fiolla, e mangiata calda. Volendo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello grande nelle mani, e imbrotterai il pezzo dall' vno de' capi, cioè dall' vno delli branchi anzi sopra le coste, & l'altro di sotto dalla banda del rognone spingendo ben la forcina tutta dentro, ma tanto giusto che'l pezzo della carne non penda da nessuna banda; Et dappoi che tu l'hauerai imbrotcata, tu la leuarai in alto con gratia, ponendoti poi giusto con la persona voltarai la parte del rognone di fuora, & la parte doue farà la polpa verso di te. Et con gratia con il taglio del cortello, verso te ne leuarai tutta la parte di sopra, cioè la cima del rosto in sette sottili, & quelle ponerai sopra al piatto, cioè Porlo: & con il taglio del cortello darai di molti colpi nella carne, l'vno che quasi tocchi l'altro, per il dritto, & per il trauerso come dissi che facesti alla carne de vaccina, voltando poi il taglio del cortello verso di te, entrando gentilmente nella superficie della carne, tirando verso di te all'ingiu, tenendo alquanto piegata la mano della forcina verso la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, ponendo poi con la punta del cortello due ò tre di quelle croste, che ne leuasti prima sopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne con le mani, vi buttarai sopra vn poco di quel brodo del rosto per fare la carne più faporita, buttando poi con la punta del cortello il suo sale con buona gratia, lo darai al tuo Signore, & se tu volessi leuargli le coste, tu incominciarai da quella prima, cioè verso la punta della forcina, ponendo il taglio del cortello fra l'vna, & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il cortello la voltarai in fuora, & quella ne spiccherai di netto, posando ancora il pezzo della carne nel piatto, se farà bisogno, per poterne leuar meglio le coste, & quelle di mano in mano l'vna, & poi l'altra ponerai nelli tondi, & quando che tu hauerai trinciata tutta la carne, & leuatone tutte le coste, & che tu ti vogli seruire dell'osso del filo della schiena, tu voltarai la parte di verso il rognone di sopra fermandola così nella forcina sopra il piatto, & con il taglio del cortello entrarai di mano in mano, à nodo per nodo alla sua congiuntura, che molto bene le potrai vedere, calcando il taglio del cortello da basso, ad vna di mano in mano le spiccherai, & con la punta del cortello ponerai nelli tondi, diuidendo poi la carne, & l'altre parti del pezzo, come à te piacerà, che à me basterà l'hauerli mostrato come si trincia vn pezzo di lonza di vitella. Ma se il pezzo della lonza farà l'ultima parte della schiena, cioè il codirone, questo pezzo tu lo imbrotterai dalla banda di dietro, che l'vno de' branchi vada di sopra, & l'altro di sotto dell'osso del scancello, voglio dire che l'osso del scancello resti nel mezzo delli branchi, spingendo bene tutta la forcina à dentro; ma tanto giusta che il pezzo non penda da nessuna banda, perche non essendo quello imbrotcato giusto, non lo potresti tenere leuato, nè manco trinciarlo. Quando poi il pezzo dalla vitella fusse della polpa della

tu la imbrotterai per il suo verso, di forte che quando la trinciarai sia trinciata per il filo della carne, così come io dissi, che io voleva che tu facesti della carne di vaccina, auuertendo sempre di far di modo, che tu non imbratti cosa alcuna, ma ogni cosa farai con buona gratia senza affettione.

Come si trincia vnalepre dal mezzo indietro.
Cap. XXXIV.

IL lepre è animale saluatico, & sono affai buoni, quando che sono giouani, fiolli, & bene inlardati, & cotti nello spedo, molte volte questi animali si fogliono cuocere intieri, & alcuna volta dal mezzo indietro, ma per hora ragioneremo della parte del mezzo indietro, quella che vâ trinciata sopra la forcina. Volendo adonca trinciare il lepre dal mezzo indietro, tu pigliarai la forcina grande, e'l cortello grande; A benche se tu hauesti hora la forcina, che già ti dissi dalli branchi lunghi, e sottili, ti tornerebbe molto à proposito per imbrottare hora il lepre, perche l'vno de quelli branchi facilmente l'entraria per il basso del filo dell'osso della schiena del lepre, che con più facilità si potrebbe imbrottare, & ancora tenere; Ma non hauendo hora forcina simile à quella, tu pigliarai come ti dissi la forcina grande, la quale ti seruirà benissimo; hauendo adunque la forcina, & il cortello grande nelle mani, & stando con la persona al tuo segno tu pigliarai il piatto doue farà dentro il lepre à canto di te dalla tua banda manca, voltando li lombi di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano dritta, postando il cortello à trauerso il lepre, per tenerlo più fermo nel piatto, & con la forcina imbrotterai il lepre nel mezzo del filo della schiena: ma per esser li branchi della forcina grossi, mal potranno entrarci nel buco dell'osso della schiena. Adonca tu farai che li branchi entrino nelli due lombi à canto l'osso, spingendo bene tutta la forcina adentro, tanto che tu senti che il lepre sia ben fermo in esso, alzando poi il lepre in alto vn poco, darai due piccioli tagli alla congiuntura delli due piedi voltando il lepre con la parte del rognone di sopra postando li due piedi nel piatto, alzando vn poco la forcina, aiutandoti con il taglio del cortello, facilmente ne spiccherai li due piedi, li quali senza dubbio bisogna che quelli lieui prima, volendo trinciare bene il resto del lepre, leuato che tu n'hauerai li due piedi, come dissi di prima, tu'l leuarai in alto facendo che le due cosse guardino di sopra, e la parte della schiena, ò de lombi verso di te.

Ma perche la parte de lombi è la migliore, voglio che di quelle tu ne facci il tondo del tuo Signore, trinciando il lombo di tutte due le bande in fette sottili, accommodando sempre il lepre al taglio del cortello, quelle fette delli due lombi farai cadere nel mezzo del tondo, buttandoui poi il suo sale con gratia le darai al tuo Signore; Et questo basterà per il primo tondo, fatto solo delle due parti de lombi.

Ma perche io ti hò molte volte detto che malamente vn Trinciante potrebbe seruire à più di sei persone, adunque del lepre da mezzo indietro voglio che lo diuidi in sei parti, come tu intenderai; hauendo come dissi già fatto il primo tondo; volendo hora fare il secondo, tu cominciarai alla coscia dritta, tenendo sempre il lepre leuato con le cosse in alto, & con il taglio del cortello tagliarai della polpa della coscia in fette sottili quanto potrai, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, entrando bene con il taglio fino che tu

scopri

scopri l'osso della coscia apunto nel mezzo, come quello sarà scoperto che tu lo
 vedi, & lo senti con il cortello, tu voltarai la coda da basso accommodando bene
 di forte il lepre; che alzando con la costa del cortello nel mezzo di quell'osso del-
 la coscia, quello per essere come di giazzo saltarà in due pezzi, & quella parte pri-
 ma ponerai nel tondo buttandou il suo sale, lo darai doue fa dibifogno. Et que-
 sto farà per il secondo tondo, fatto della mezza parte della polpa, & dell'osso
 della coscia dritta, volendo fare il terzo tondo, tu ritornerai di nuouo con il cor-
 tello à trinciare l'altra parte della polpa rimasa della coscia dritta, trinciandola be-
 ne sino à canto l'osso, poi tu volterai il taglio del cortello verso te, entrerai alla
 congiuntura della coscia, la quale stà attaccata al scancello, tenendo ben ferma la
 forcina, quello resto dell'osso della coscia leuarai facilmente facendolo cadere
 nel medesimo tondo, & perche forsi nel tondo vi sarà poca robba, tu potresti
 tagliare due ò tre fette sottili della coscia manca, ouero di lombi, ma non andare
 però tanto à basso con il taglio del cortello, che tu scuopri i branchi della forcina;
 perche scoprendo quelli il lepre si cascaria della forcina, si che auuerissi ben
 à quello che tu farai, trinciato che tu hauerai à bastanza, tu vi butterai il suo sale,
 facendolo dare doue à te piacerà: Et questo sarà quanto al terzo tondo, fatto
 dell'altra parte della coscia dritta, & con due ò tre fette della coscia manca; volen-
 do fare il quarto tondo, voltarai la coscia manca verso te, tenendo sempre la for-
 cina leuata in sù, trincerai in fette sottili la carne della coscia manca, entrando
 bene tanto che tu scuopri il mezzo dell'osso della coscia, voltando poi la costa
 del cortello, battendola da alto à basso al trauerso dell'osso, quello si romperà
 come di giazzo, & quella prima parte dell'osso farai cadere nel tondo che tu ha-
 uerai sotto la mano per tal'effetto, dapoi con il taglio del cortello verso te taglia-
 rai la congiuntura della coscia manca, & l'altra parte di essa coscia facilmente spic-
 cherai facendola cadere nel mezzo del tondo, buttandou il sale con gratia, lo
 darai ouero lo farai dare doue sarà necessario. Et questo basterà per quanto al
 quarto tondo fatto dell'osso della polpa della coscia manca, & dell'osso diuiso in
 due parti. Volendo fare il quinto tondo tu trincerai tutta la carne che sarà at-
 taccata alla parte di fuori delli due scancelli, facendola cadere nel tondo, poi
 con il taglio del cortello darai due tagli, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla
 banda manca delli sui scancelli, apprendo bene, ouero piegando il cortello dal-
 l'vna, & l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina, le due ossa delle palette,
 ouero del codirone ne leuarai facendole cadere nel tondo se tu l'hauerai sotto le
 mani, buttandou con gratia il sale. Et questo basterà per il quarto tondo fatto
 della carne attaccata alli due scancelli, & delli due ossi del codirone volendo far
 il sesto, & vltimo tondo tu trincerai il resto della carne che sarà attaccata alla
 spina del lepre, la spina dico, perche l'osso della schiena è talmente intricato in-
 sieme che apunto pare vna spina di vn pesce, leuato che tu hauerai tutta la carne,
 tu poserai la coda del lepre nel tondo che tu hauerai sotto le mani, ponendo il
 cortello sopra esso, alzando la mano della forcina insù, calcando il cortello da
 basso, ne romperai l'osso al trauerso, leuando poi la forcina in alto ponerai la
 punta del cortello nel buco della schiena, piegando à basso, ne leuarai via vna
 parte di esso, & il restante desimbroccherai, facendolo restar nel medesimo ton-
 do, buttandou il suo sale, & questo sarà in quanto al sesto tondo fatto de tutta
 la parte della schiena, & della parte imbrocata sino alla coda, il qual tondo sarà
 buonissimo, per esserui attaccato vna gran parte del lombo; ma se per forte tu non

haueſſi tante perſone da ſeruire, che ti auerrà di rado, potrai del lepre farne le parti migliori. Ma ſe tu penſaſti de imbroggiare il lepre nella forcina in altra parte, tu ti agabbareſti, perche tu non la poteſti trinciar tutta, ſenza imbroggiare molte volte: adunque tenerai queſto modo detto da me, che ti riſcirtà benifimo, pur che il lepre ſia ſiſſo, & ben acconcio.

Come ſi trincia vn coniglio. Cap. XXXV.

IL coniglio è quaſi ſimile al lepre, ma egli è aſſai più picciolo, & quando ſono giunti alla ſua grandezza ſono come vno leporato giouane; de forte che parlando hora del coniglio, voglio dir ancora del leporato. Queſto animale ſaluatico, ma per la molta quantità che ſe ne alleuano, ſi poſſono veramente dire domeſtici, la ſua carne è aſſai buona quando ſono gioueni, e ſiſſi, e bene acconci nel ſpedo, e queſti ſi cuocono, quaſi ſempre intieri.

Volendo adunque trinciare ſopra la forcina, tu pigliarai il cortello, & la forcina mezzana, tenendo l'vno, e l'altro nelle mani al modo ſolito, & ponerai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio ſtia con la ſchiena di ſopra, & che il capo guardi verſo la tua mano manca, poſando poi la lama del cortello al trauerſo del coniglio, & quello imbroggiarai giuſto ſopra le ſpalle, cioè che l'vno delli branchi vadi dalla banda dritta, & l'altro dalla manca del collo, ma ſopra le ſpalle apunto, ſpingendo bene la forcina dentro per fianco à tal che la punta vadi verſo il rognone, facendola entrare di forte, che il coniglio non balli ſopra la forcina, imbroggiato che tu hauerai tu leuarai in alto, & con la punta del cortello taglierai li due nerui al calcagno de piedi di dietro, per ſuiluparli di ſieme, e l'vno, & l'altro piede leuarai con deſtrezza, ſenza imbrattar coſa alcuna, leuati che farà li due piedi, ti reſterà il coniglio ſopra la forcina con li piedi volti in fuora, & ſe il coniglio farà groſſo tu trinciarai prima tutta la carne della coſſa dritta, & dipoi con il taglio del cortello verſo di te entrarai alla congiuntura della coſſa, & quella ne ſpiccharai, facendola cader nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, inſieme con la carne della coſſa, & ſe il coniglio farà picciolo, li leuarai tutta la coſſa intiera, e voltando poi la coſſa manca verſo dite, farai il ſimile, facendola cadere nel medefimo tondo, buttandoui poi il ſuo ſale con la punta del cortello, lo darai doue à te piacerà, ſeguitando poi tu voltarai il taglio del cortello verſo dite, e darai due tagli l'vno dalla banda dritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli due ſcancelli, quale farai facilmente cadere con la punta del cortello nel tondo che tu hauerai ſotto le mani, dando poi vn taglio al trauerſo del lombo del coniglio, quello facilmente ſi taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medefimo tondo buttandoui poi con gratia il ſale, lo darai doue farà biſogno, e queſto farà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tondo, che farà la terza parte, che malamente più ſe ne potria fare, tu tenerai la forcina volta innanzi verſo il tuo Signore è con il taglio del cortello volto in fuora darai vn taglio alla ſpalla, cacciando la punta del cortello in eſſa, tenendo ben ferma la forcina ne leuarai facilmente la ſpalla, qual più ti piacerà, riuoltando poi l'altra ſpalla di ſopra quella con il ſuo taglio alla congiuntura ordinata, leuarai con la punta del cortello, ponendola nel medefimo tondo, voltando poi il coniglio con la ſchiena di ſopra darai vn taglio al trauerſo del coniglio, à canto la forcina, quella parte ne leuarai, e dipoi ponerai il taglio del cortello

il coniglio ſe
lato, & è
la forcina
due ſpalle, butt
battera di hauer
rile in d'una
ra giuſto, & la
negliate talo
uore il lepre, & c
quella, trincian
coniglio parenti

Il capreno è a
diuerſi modi.
una volta integri
eno dal mezzo
to venſe in tan
imbroggiare, e m
gonzaro delle
che dipoi, quando
do adunque rim
cortello grande, i
cortello mezzan
peggiato che tu h
are; L'vno ſarà
celli; L'altro ſarà
tomo, & ci ammaz
uora l'vno de' bran
ſolo bianco entro
zabeca la forcina m
d'una uolte poſta
e di quella ſime
mente tenendola
la forcina, adun
abbaffarai la forc
la forcina nell'una
dietro del capreno,
entrando bene da
ſpiccato d'ali due ſca
della ſchiena dalle
due bande de
qual parte della ſch
queſta parte della ſch

nello sopra il collo sotto li branchi della forcina sotto la tua mano, calcando il collo nel piatto, & alzando in alto, & diuenando la forcina facilmente il collo si spiccherà lassandolo nel piatto, la parte della schiena, e del petto che sarà restata nella forcina, quella con il cortello farai restar nel tondo, doue ponesti le due spalle, buttandou il suo sale, facendolo dare doue à te piacerà. Et questo ti basterà di hauere inteso come se imbrocca, & come si trincia il coniglio, & il simile tu deui intendere del leporato giouane; ma auuertissi che se il coniglio farà grande, & il simile il leporato, & che quello ti sia posto in tauola integro, voglio che tu lo tagli al trauerso, & che la parte da mezzo indietro imbrocca, come il lepre, & se farà la parte dal mezzo innanzi, tu lo imbroccarai sopra la spalla, trinciando l'vno, e l'altro come dissi, che tu facesti, farò fino in quanto al coniglio parendomi d'hauer detto à bastanza.

Come strincia il capretto dal mezzo indietro.

Cap. XXXVI.

IL capretto è animale domestico, & è molto buono, quando è grosso cotto in diuersi modi. Si vuole il capretto, quando si cuoce nello spedo cuocersi alcuna volta integro, massime alle tauole de' grandi, ma il più delle volte si cuoceno dal mezzo indietro, & di questo noi ragioneremo, perche se bene il capretto venisse in tauola, come dissi integro, bisogna tagliarlo al trauerso, volendo imbroccare, e trinciare sopra la forcina. Adunque come io dissi di sopra, noi ragioneremo delle parti da mezzo indietro, le quali vanno cotte nel spedo; perche dipoi, quando farà il tempo, ragionerò delle parti da mezzo innanzi: volendo adunque trinciare il capretto da mezzo indietro, tu pigliarai la forcina, & il cortello grande, à benchè ancora facilmente ti potresti seruire della forcina, e cortello mezzano; ma in questo tu governerai secondo la grandezza di quello; pigliato che tu hai la forcina, & il cortello nelle mani, in due modi potrai imbroccare; L'vno farebbe dalla parte di dietro verso la coda nel mezzo delli due scancelli; L'altro farà nel mezzo del filo della schiena, ma la parte di dietro noi lasceremo, & ci attaccheremo à quella del mezzo del filo delle reni; adunque tu ponerai l'vno de' branchi della forcina che entri nel buco dell'osso della schiena; & l'altro branco entri di sopra il filo della schiena, trà la carne, & l'osso, & spingerai bene la forcina tutta dentro, tanto che tu senti che il capretto sia ben fermato, dipoi tu ti ponerai giusto con la persona al tuo seguio. Mà perche il capretto non è di quella fermezza che è il lepre, per essere questa carne più molle; & facilmente leuandolo in alto con le cosse, quelle ti fariano rompere il capretto sopra la forcina, adunque tu li leuarai prima le cosse, con li due scancelli attaccati; tu abbassarai la forcina dinanzi, & posarai il capretto nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & con il taglio del cortello darai due tagli dalla banda di dietro del capretto, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla manca della coda, entrando bene da basso tanto che tu senti, che quella vltima parte della coda sia spiccata dalli due scancelli, calcando la forcina da basso spiccarai tutta la parte della schiena dalle cosse, dando con la punta del cortello à quella pellegata da tutte due le bande delle anche, con molta facilità diuiderai le cosse dalla schiena, la qual parte della schiena per essere la migliore; ti verrà à restar nella forcina, questa parte della schiena adunque la leuarai in alto, & con il taglio del cortello

verso di te hauendo due tondi apparecchiati sotto la mano, tu leuarai l'vna ò due coste con quella pellegata insieme dalla banda manca, la quale farai cadere nell'vno delli due tondi, & poi accommodando l'vna, & l'altra mano, ne leuarai le altre due coste, con la parte di quella pelle, attaccata dalla banda dritta, la quale ponerai nell'altro tondo, voltando poi il rognone di sopra; spiccherai tutti dua fino all'osso, ponendone vno per tondo, dipoi pur sempre col taglio verso di te, cominciando dalla coda, ne leuarai tutta la parte del grasso, e del lombo di dentro, facendola in due parte ponendone vna parte per ciascuno tondo, voltando poi la schiena di sopra con il cortello gentilmente ne leuarai la polpa della schiena da tutte due le bande dell'vno capo, e l'altro, ponendone vna parte per tondo, voltarai poi la parte del rognone di sopra, & tenendo ben ferma la forcina, con il taglio del cortello volto da basso farai quattro parti della schiena, ponendo il taglio alle sue congiunture, le quali per essere quelle tenere, facilmente si tagliano cosi sopra la medesima forcina, la prima parte che farà la coda farai facilmente cadere nell'vno de' tondi, spingendo poi innanzi del cortello, la parte che farà nella forcina ponendo la punta nel buco della schiena piegando vn poco la mano ne leuarai facilmente la seconda parte, la quale ancor le ponerai nel medesimo tondo doue ponesti la coda, & questo farà per il primo tondo; spingendo con il cortello verso la punta della forcina il resto della schiena del capretto facendola in due parti; la ponerai con gratia sopra l'altro tondo, & questo farà per il secondo tondo fatto de tutta la parte della schiena, & de rognoni, buttandouì dipoi il suo sale li farai dare doue à te piacerà. E cosi come del lepre ne facesti sei parti, hora sei parti ne farai del capretto, essendoti restato nel piatto amendue le cosse con li due scancelli attaccati, facilmente de ogni vna delle cosse ne potrai far due tondi, come intenderai, voglio adunque che volti di forte la forcina, & cortello le due cosse, che con facilità tu la possi imbroggiare, cioè che l'osso del stinco entri fra li branchi, & pingerai tanto la forcina innanzi che tu imbroggi ancora in essa l'osso della coscia, a tal che nelli branchi della forcina vi sia li due ossi, cioè l'osso del stinco, & l'osso della coscia, tenendo ben ferma la forcina nel piatto, tu diuiderai con il cortello l'vna coscia dall'altra, l'vna resterà nel piatto, & l'altra su la forcina, la quale tu leuarai in alto con gratia, e con il taglio del cortello verso te, tu taglierai due, ò tre fette della carne della coscia, e poi col taglio del cortello volto in fuori, tu darai vn taglio alla congiuntura del scancello, ponendo poi la punta del cortello nel buco dell'osso del scancello, voltando in fuori facilmente lo leuarai, ponendolo con gratia con la punta del cortello nel tondo, buttandouì poi il suo sale: Et questo ti basterà per il primo tondo, dell'vna delle due cosse tenendo sempre ferma la forcina in alto, tu trincerai il restante della carne della coscia, facendola cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, e poi con la punta del cortello entrerà sotto li branchi della forcina tra l'osso della coscia, & quello del stinco, & quelli facilmente diuiderai l'vno dall'altro, spingendo prima gli ossi della coscia fuori della forcina con la punta del cortello facendolo restare nel medesimo tondo, voltando poi la punta della forcina da basso, farai cadere con il cortello l'osso del stinco nel medesimo tondo, buttandouì il suo sale, & questo farà per il secondo tondo, fatto di vna delle due cosse come di sopra. Hora vi resta l'altra coscia, la quale tu imbroggerai come la prima, cioè che l'osso del stinco prima, & poi quella della coscia entrino nelli due branchi della forcina, leuando poi quella in alto, accommodandoti

sem-

sempre la cossa al taglio del cortello, facendone di quella due tondi, come facesti della prima.

Et questo modo tu verrai hauere della parte del capretto dal mezzo indietro fatto sei parti eguali, & hora ragionerò come si imbrocca, e si trincia il capretto dal mezzo innanzi.

Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi.
Cap. XXXVII.

IL capretto dal mezzo innanzi: cioè li quarti attaccati insieme si foggiono cuocere alleffo, perche sono migliori, & più fani. Volendoli adunque trinciare sopra la forcina, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, ponendoti il piatto dalla tua banda manca, auuertendo ben che se il capretto farà troppo cotto, tu non lo potrai imbroccare nè manco trinciare, & essendo di quella forte, lassalo stare, o mandalo via, & se pur tu fossi sforzato de trinciarlo, lascialo nel medesimo piatto ponendo la forcina in esso con più destrezza che potrai ne leuarai le parti migliori, che farà la punta del petto, e poi le cosse, e così di mano in mano andarai seguitando di trinciarlo senza ordine, e come ti tornerà più commodato, ma se il capretto sarà integro, & ben fermo, lo potrai facilmente imbroccare, e trinciare del modo che tu intenderai, & nota che in due modi si possono imbroccare, l'vno ponendo la forcina sopra le spalle, e farla passare dinanzi nel petto, e poi leuarlo in alto, l'altro modo di imbroccarlo farà questo.

Tu deui sapere che tutta la schiena del capretto dalla coda fino al collo ha vn buco che passa dall'vn capo all'altro, voglio adunque che tu li tagli prima tutto il collo, cioè quella parte che stà attaccata alle spalle, & che tu ti accomodi il capretto di modo, che con commodità lo possi imbroccare, ponendo l'vno de branchi della forcina in quello anco, che trouerai frà le due spalle nel filo della schiena, e che l'altro branco entri di sopra la schiena, ma tanto à dentro che tu senta, che il capretto sia ben fermo nella forcina, ancora che in questo modo il capretto per non essere imbroccato giusto penderà più d'vna banda che dall'altra, ma questo non importa molto, perche in altro modo non lo potresti imbroccare, per trinciarlo tutto senza imbroccar di nouo; imbroccato che hauerai, come, diffi di sopra il collo, tu ti ponerai con la persona al tuo loco, & con gratia leuarai il capretto in alto voltando il petto verso la mano dritta, & così come della parte del capretto da mezzo indietro ne facesti sei parti, così farai di questo. Adunque tu trouerai la congiuntura del piede, e della spalla manca con il taglio del cortello, e prima ne leuarai il piede, il qual sarà cacciato nelle cosse del petto, e quello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, poi accomodandoti bene la mano della forcina, ne leuarai con due tagli la spalla manca facendola cadere nel medesimo tondo, & perche trà la spalla, e il collo vi resta vn boccone di carne grassa, e molto bona, quella trinciarai, facendola cadere ancora lei nel tondo, buttandoui poi con gratia il sale, e questo sarà per il primo tondo fatto della spalla, & il piede manco. Volendo fare il secondo tondo, tu voltarai la spalla dritta verso, te, e ne leuarai il piede, che farà cacciato nelle cosse del petto, e quello farai con la punta del cortello cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano dipoi con altri due tagli alla spalla dritta, quello con la punta del cortello ponerai con gratia nel medesimo tondo, & con esso ancora vi trinciarai quel

boc-

boccone di carne, che stà frà la spalla, & il collo, e questo basterà per il secondo tondo, buttandoui il suo sale. Volgendo fare il terzo tondo, tu voltarai il petto del capretto verso la tua mano dritta, & darai due tagli, l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca del petto in quelli ossetti, li quali per essere molto teneri facilmente si tagliano, & con la punta del cortello la farai cader nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, & dipoi con il taglio col cortello verso te, ne leuarai le due prime coste dalla banda dritta, voltando vn poco la forcina, ne leuarai le altre due coste dalla banda manca, e con gratia tu farai cadere nel tondo, buttandoui poi il sale, & questo basterà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del Capretto sia volto di fuori, e con il taglio del cortello volto da basso, ne taglierai due, ò tre coste dalla banda dritta, facendole cader nel tondo, e dipoi altre due ò tre coste appresso di quelle insieme con esse ponerai nel medesimo tondo, voltando poi vn poco più la forcina accomodando il capretto al taglio del cortello ne leuarai altre quattro coste dalla banda manca, facendole cadere nel tondo, vi buttarai il suo sale, facendole dare doue à te piacerà. Et questo farà à basteranza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu spingerai di nuouo il capretto innanzi verso il tuo Signore, & col taglio del cortello verso te leuarai tutte le coste da tutte due le bande, à due sino alla forcina, à tal che non ti resti in essa altro che tutta la schiena, facendole cadere nel mezzo del tondo, vi buttarai con gratia il sale. Et questo farà per il quinto tondo. Hora ti resta sopra la forcina tutto l'osso del filo della schiena voltando la punta della forcina verso la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano, & con il taglio del cortello volto da basso taglierai di modo tutta la parte che hauerai sopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, e con gratia piglierai il sale con la punta del cortello, e lo buttarai sopra l'orlo del tondo, dandolo doue à te piacerà. Et questo basta per il festo, & vltimo tondo fatto dell' due quarti del capretto dal capretto dal mezzo innanti, attaccati insieme.

Come si trincia vn lombo di Caprio. Cap. XXXVIII.

L lombo del caprio s'intende tutto il filo nella schiena dal mezzo indietro il quale è sempre di longhezza vn palmo, & questi si fanno sempre arrosto nel spedo, & sono molto buoni, quando sono stolti, volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina grande, & il cortello grande, accomodandoti il piatto, doue farà dentro, à canto di te, dalla tua banda manca, voltandolo in modo che tu lo possi imbroggiare, facendo che l'vn delli branchi dell' forcina entri nel buso del filo della schiena, & l'altro branco entri di sotto dalla banda doue stà il rognone, acciò che quello ponendolo dall'altro canto non ti desse fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo si dice la carne che stà sopra la schiena; posta che tu hauerai la forna doue io ti disti, tu la spingerai bene à dentro tosto che il pezzo del lombo stia ben fermo nella forcina ponendoti poi giusto con la persona, leuarai il lombo in alto; ma auertissi che se ben il pezzo sarà grande, che vi farà 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 de tutta la polpa ti potrai seruire, fa-

fa...
...a tagl
...cofte pic
...la parte dal
...ambo due ferme
...sotto la mano
...de lombo in
...andò in
...carne di qual
...pochissima, del
...non lo poterò di
...no al lombo del

Come si trincia

L I coppioni
...costa sono q
...con nello spedo;
...de, e il cortello m
...pari due o tre di
...ana, ponendoti p
...ragio del cortello
...sopra, facendola ca
...da mincar il re
...draccina, spangi
...coperta al taglio d
...medesimo ordine
...pre di tener pigra
...mano per faru cas
...che nel cader la car
...fama, perche fann
...uer ogni forte de cu

Come si trincia

L E ponente dila
...no ripone di bre
...la adunque trinciar
...lro modo, ma accio
...sopra la forcina, con
...la sua carne molle, &
...qual parte si voglia, m
...la lassarsi stia ferma
...la porcheria stia co
...sua mano manca, pe
...che, in un bocconcina la

facendone di esso à quattro parte . Voltarai adunque la parte del rognone verso dite, & con il taglio del cortello verso la tua mano manca, ne leuarai prima due pezzi di coste picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo, dipoi tu voltarai la parte di sopra, cioè del lombo verso te, & ne leuarai da ogni parte del lombo due fette sottili, ponendole con gratia nel tondo, ò piatto che tu hauerai sotto la mano, tenendo ben ferma la mano della forcina, trincerai tutta la carne de lombi trita come di vaccina ouero in fette sottili, come à te piacerà, ma tanto andrai à dentro con il cortello, che tu scuopri tutto l'osso, & che ne lieui tutta la carne, la qual farai cadere nel piatto, ouero nel tondo: il resto che ti restarà sopra la forcina, desimboccarai posandolo nel piatto, perche sopra la forcina tu non lo potresti diuidere, come dissi di prima. Et questo farà à bastanza in quanto al lombo del Caprio, il quale vâ trinciato sopra la forcina.

Come se imbrocca, & come si trincia li Coppiottoni di vitella ò di altre carni.
Cap. XXXIX.

LI coppiottoni sono pezzi di carne di vitella, di porco, & di altra carne della costa sono quali sono grossi di mezza libra l'vno, vanno inlardati minuti, & cotti nello spedo; volendo adunque trinciare questi, tu pigliarai la forcina grande, e il cortello mezzano, & voltando la punta della forcina all'ingiù, imbroccarai due ò tre di questi l'vno appresso l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con i piedi al suo segno, tu leuarai in alto la forcina, e con il taglio del cortello andrai di mano in mano trinciando in fette sottili la parte di sopra, facendola cader nel tondo che hauerai sotto la mano, & nell'arbitrio tuo farà da trinciar il restante in fette sottili, ò grosse, ouero minute come la carne di vaccina, girando sempre la forcina intorno per accommodarti sempre la coperta al taglio del cortello, finiti questi ne imbroccarai degli altri, tenendo il medesimo ordine, facendone, tante parti quanto à te piacerà, auuertendo sempre di tener piegata la mano della forcina sopra il tondo, che tu hauerai sotto la mano per farui cadere la carne trinciata nel mezzo di essi, auuertendo ancora che nel cader la carne à basso quella non ti venga à cadere sopra la mano della forcina, perche saria brutto vedere; Et questo farà à bastanza in quanto al trinciare ogni sorte de coppiottoni sopra la forcina.

Come si trincia vna porchetta di latte. Cap. XL.

LE porchette di latte picciole, & grasse sono molto buone, quando che le sono ripiene di buone cose cotte nello spedo, & poi mangiate calde. Volendo la adunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano al solito modo, ma accioche tu sappia, la porchetta non se imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, come si fanno molte altre sorti di carne, perche la porchetta ha la sua carne molle, & dipoi quella è longa di tratto, di sorte che imbroccando in qual parte si voglia, non starebbe forte, & si romperia nella forcina, adunque tu la lassarai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai. Tu farai che la porchetta stia con la schiena di sopra facendo che la testa stia volta verso la tua mano manca, ponendo la costa del cortello sopra il collo, calcando da basso, tu imbroccarai la testa nel grugno, ouero nella bocca, di sorte che tu seprti
che

fale, lo darai doue farà dibifogno; Et questo basterà per il quarto tondo, fatto delle coste della banda manca, con vna parte dell'osso della schiena, e con esso vn poco di ripieno di essa porchetta. Volendo fare il quinto tondo tu potrai imbroccare la costa dritta, e diuiderla dalla manca, & così sopra leuarne prima il piede, ponendolo sopra il tondo che farà sotto la tua mano, dipoi tu ne trinciarai tutta la carne della costa dritta spiccandone poi l'osso del scancello dalla costa, & l'vno, & l'altro ponerai nel medesimo tondo, se vi sarà più ripieno ve ne ponerai vn poco, e buttandouì il fale con gratia, lo darai, farai dare doue farà dibifogno. Et questo basterà per il quinto tondo fatto del piede, e della costa dritta con vn poco del ripieno di essa. Volendo fare il sesto, & vltimo tondo, tu imbroccarai la costa manca, ma in parte che tu conosci di poterla trinciare senza sbroccarla, & prima ne leuarai il resto dell'osso della schiena, cioè la coda, quello ponerai nel tondo, & dipoi tu li leuarai il piede, spiccandolo dalla costa, voltando poi vn poco la forcina, ne spiccherai l'osso del scanello dalla costa, ponendolo ancora lui nel medesimo tondo, & con gratia taglierai poi la carne della costa in fette sottili ouero grosse, come a te piacerà, ponendola nel tondo, & se farà bisogno vi porai ancora con esso l'osso della costa, che tu hauerai sopra la forcina, buttandouì il suo fale. Et questo farà à bastanza per il sesto tondo fatto dell'vltima parte del groppone della coda, & di tutta la cosa manca diuisa in più parte. Et questo crederò che ti douerà bastare in hauerti mostrato come si trincia vna porchetta di latte, cotta nello spedo, diuisa in sei parti, senza la testa, non voglio già dire che tu non la potresti diuidere in altro modo, & ancora incominciare da vn'altra banda, ma à questo modo mi pare che sia il più facile, farà adunque in poter del trinciante de incominciare da qual banda li piacerà, e di farne quante parti li tornerà commodò, che per dire il vero, in questo animale non vi è quasi regola ne ordine alcuno, & però incomincia qual banda ti piace, che tutto ti tornerà bene auuertendo sempre de incominciare da quella parte, che più piacerà al tuo Signore.

Come si trincia vn presciutto integro.

Cap. XLI.

Li presciutti si sogliono fare di zigotti di porco saluatico, ò domestico, & sono buoni quando sono della buona sorte, volendo adunque trinciare il presciutto tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, & lo imbroccarai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da niuna banda, & lo leuarai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il presciutto volto con il piede di sopra, & il taglio del cortello volto verso di te, tu li leuarai la codica con la grassa de intorno, & tutta la carne rancia, se ve ne sarà, girando sempre la forcina intorno, per accommodar il presciutto al taglio del cortello facendo che trincia netto, & polito da ogni bruttura sopra la forcina. Ma nota che sono molti, diuersi i gusti de gli huomini, perche alcuno gli piace il presciutto tagliato in fette grandi, à altri picciole, ad altri grasso, ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, & minuto come la vaccina; Ad que questo farà ad arbitrio del Trinciante di trinciar il presciutto secondo il gusto del suo Signore, & di farne poi quante parti li farà dibifogno, e questo ti deue bastare in hauere inteso come se imbrocca, & come si trincia il presciutto sopra la forcina.

Gggg

Co-

gliati per il trauerso, lasciandolo poi stare così, tu lo darai al tuo Signore, & se ancora bisognasse diuiderlo, lo potrà facilmente fare, facendoti dare vn cocchiaro d'argento; e con quello vi buttarai vn poco del medesimo sapor per ciascun tondo: e se non farà dibisogno, lo aprirai solamente, così lo darai al tuo Signore, ouero doue farà dibisogno, e questo basterà in hauer ragionato come si trincia ogni sorte di pasticci.

Come strincia la carne di Vitella, ò di castrato cotta allessa.
Cap. XLIV.

Sono molto differenti li tagli, e qualità delle carni; che si costumano di cuocere bollita, e quasi mai niuna di quelle si fogliono trinciare sopra la forcina, dal pollo, e la vaccina in fuora. Venendoti dunque innanzi vitella, castrato, ò altra carne cotta allessa, tu guardarai prima da qual parte, e di quale carne farà il pezzo della carne, e di qual grandezza, e così secondo la grandezza del pezzo, tu pigliarai la forcina, & il cortello, e perche poche sono le carni allese, come dissi di sopra, che se imbrocchino, per essere quelle troppo molle. Adunque tu lassarai star così posata nel piatto, ponendo la punta della forcina la qual banda ti piacerà pur che ti torna commodò che trinciandola, la sia trinciata per il suo verso hauendo sempre vno, ò due di sotto l'orlo del piatto per farui cadere dentro la carne che tu trincerai; & così con buona gratia tu taglierai di quella in fette sottili facendole cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche osentio, qualche neruetto secondo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del cortello il sale, lo darai doue à te piacerà, così andrai facendo, & seguitando de farne quante parti ti farà dibisogno, e questo crederò che farà à bastanza in quanto à trinciare della carne bollita.

Come si trincia vna testa di vitella.
Cap. XLV.

LA testa di vitella suol'essere molto buona, ancora che rare volte si costumano di mangiare alle tauole de' gran Signori, & pur quando le si mangiano si fogliono prima pellare, & poi così integre cuocere bollite; ma vanno ben cotte di sorte, che la si possa diuidere. Questa non se imbrocca, & non si trincia sopra la forcina; ma solo si lascia così integra nel medesimo piatto, diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la testa di vitella, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande nelle mani accostandoti il piatto di essa à canto di te dalla tua banda manca, facendo che il mostazzio stia 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 fai il capo non ha altro che ossa, & in essa non vi è altro di buono che le orecchie, l'occhi, le ceruella, il mostazzio, & le gote à tal che de ogni cosa insieme ne potrai facilmente far sei parti, ma hora io te mostrerò solo come la si trincia, che dipoi à te starà di farne quante parti tu vorrai. Hauendoti 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 cortello quella leuarai fino à

Gggg 2 canto

canto all'osso, ponendola sopra il tondo chetu hauerai sotto la mano; imbrocando poi l'altra orecchia dalla banda dritta, & ponerai nel medesimo tondo dando all'vna, & all'altra vn taglio à trauerfo diuidendole in quattro piatti, & dipoi ponerai la punta del la forcina nelle nari del naso, & con il taglio del cortello volto all'ingiù darai vn taglio per il lungo della testa, tagliando solo la pelle, & scoprirai l'osso della testa, & con la punta del cortello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente, leuandone le due parti dell'osso, scoprendo le ceruella, & tutti due li occhi; Andrai poi con gratia con la forcina, & con il cortello leuando tutta la ceruella in molte parti, & tutti due li occhi, li quali facilmente spiccherai, la crosta poi della testa con le gote, & il mostazzio andrai leuando in pezzi piccoli, ò grandi, diuidendoli nelli tondi, come à te piacerà: Et questo farà il modo che tu deui tenere nel trinciare vna testa di vitella, in quante parti ti piacerà.

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

LE teste del porco saluatico si fogliono spiccare dal busto con almeno vn dito, ò due di collo, con la sua ganassa ò golla attaccata che questo è la bontà sua, & non sono molte buone quando le sono frolle, & di porco giouane, questi si fogliono pelare prima, & poi cuocere bollite in vino, aceto, rosmarino, saluia, & sale, & si mangiano fredde, & fogliono ritornare intauola molte volte come le gnie, che sempre sono buone. Volendo adunque trinciare quella tu piglierai la forcina, & il cortello grande, ponendo la testa dalla tua banda manca, facendo che il grugno del porco stia voltato verso la tua mano manca, & voltarai la testa per fianco aiutandoti con la mano, & con la saluietta che con la forcina, e il cortello non potresti voltarla per la grandezza sua; & dipoi tu li leuarai tutta la cotica di sopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che farà volta di sopra da alto à basso due dita verso il collo, & le gote leuandone prima vna fetta larga dalla parte di fuori, cioè quella prima parte negra; & dipoi con il taglio del cortello volto da basso le taglierai delle gote le fette, sottili à vna, à vna, e con la punta del cortello le ponerai nelli tondi, sino tanto che tu hauerai finito tutta quella parte dalla banda dritta sino à canto l'osso della mascella, & se l'orecchia dritta la qual farà di sopra farà tenera, & buona, che molto bene la vedrai, tu la potrai tagliar ancora lei, & diuiderla tagliato che tu hauerai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu voltarai di sopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano, & con la saluietta per non toccare, & con gratia tu li leuarai tutta la cotica di sopra come disti che facesti tagliandone tutta quella parte di buono in fette sottili fino all'osso della mascella, leuandoli 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 di sopra trà la nucca, & il collo scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del cortello volto da basso ne tagharai le fette sottili, & con la punta del cortello gentilmente le ponerai sopra li tondi, e così farai sino che tu hauerai trinciato tutta la carne, il resto che malamente faria buono, mandolo via. Et questo basterà in quanto alla testa del porco.

L' portaggio
per fare la
sono tanto
ba forata di
accidental
del punto
quello a poco
suo intrigo
suo sale per
qualità della
leuata in alto
sopra li rondi
tu polia, e ne

L' come, & con
forcina, & di
anca, pigliando
banda manca, tu
& con la punta de
piccoli come te
di mano in mano
fatto, che con la fo
mo cocchiato d'ar
non hauesti cocchi
gono cioè vno tondo
tu ne leuarai la tu
sopra v'altro tondo
tu hauerai finito
Et abenche nel trinc
tire di dire la pun
hanere raponato à
trinciare, & di uide
Et se bene non ho di
na l'asciate, parend
gnare di quelle che
sufficiente Trincian
nare ogni'altra s
uero alle carni.

Come si trincia, & diuide ogni sorte de pottaggio.

Cap. XLVII.

L pottaggio non vuole dir altro che diuerse sorte di carne condite dal cuoco, per farle saper buone à chi le mangia, & questi sono buonissimi quando che sono fatti di buona carne, & dal cuoco eccellente, & alcuni se ne fanno di robba spezzata, la forcina mezzana, & il cortello mezzano ti feruiranno benissimo accostandoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo vno, ò due tondi sotto l'orlo del piatto, con la punta poi della forcina, & del cortello andrai diuidendo quello à poco à poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo vn poco del suo intingolo col piatto ouero con il cucchiaro d'argento, buttandoui dappoi il suo sale per ciascuno tondo. Ma s'il pottaggio farà di robba integra, secondo la qualità della robba così pigliarai la forcina, & il cortello, & lo imbrottarai, & la leuarai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, & dipoi la trinciarai, & diuiderai sopra li tondi auuertendo sempre di non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, & con buona gratia: Et questo farà à bastanza.

Come si trincia ogni sorte di torte, & di crostate.

Cap. XLVIII.

L E torte, & crostate se fanno di diuerse sorte, à trinciar queste ogni sorte di forcina, & di cortello farà buono, & il Trinciante in questo hauerà molta fatica, pigliarai adunque il piatto della torta, ò crostata à canto di te dalla tua banda manca, hauendo sempre apparecchiato vno, ò due tondi sotto la mano, & con la punta della forcina, & del cortello, diuiderai quella in pezzi grandi, ò piccioli come te piacerà, ponendone vn pezzo per ciascun' tondo, le farai dare di mano in mano doue farà dibisogno. Ma se la torta, ò tartara fosse morbida di forte, che con la forcina, & col cortello tu non la potessi leuare fatti subito dare vno cocchiaro d'argento, & con quello andralla diuidendo sopra li tondi, & se non hauesti cocchiaro, ne altra cosa per leuarla, piglia subito vna sietta de argento cioè vno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluietta, & con quello tu ne leuarai la tartara vn pezzo per volta, ponendola con il medesimo tondo sopra vn'altro tondo, dandolo à chi ti piace. Et così andrai seguitando tanto che tu hauerai finito. Et questo farà à bastanza in quanto al trinciare della torta, abenche nel trinciar di questo non vi è ordine ne regola alcuna, solo deue auuertire di dare la parte più bella, & meglio cotta al tuo Signore. Fin qui mi pare di hauere ragionato à bastanza del modo che si deue tenere per imbrottare, & trinciare, & diuidere tutte le sorte de carni, cotte, & acconcie in diuersi modi: Et se bene vi sono di molte altre sorte di carni, che io non hò ragionato; io le hò tralasciate, parendo à me che non faccia dibisogno, perche solo io hò voluto ragionare di quelle che à me pareno più necessarie, perche sapendo vn buono, & sufficiente Trinciante trinciare tutte le cosse che io hò narrate, quì saperà ancora trinciare ogn'altra sorte di carne, che li farà posta innanzi, & però farò fine in quanto alle carni.

Hora

Hora ragioneremo di tutte le sorte de pesci, cioè di quelli più necessarj, ma perche di tutte le qualità de pesci non vi è il più honorato del storione, adunque noi incominceremo dal storione, & poi seguitaremo di mano in mano, secondo che da me tu intenderai.

Hauendo io ragionato à bastanza di tutte le sorte de carni, hora a ragioneremo, come si trincia tutte le sorte de pesci di Mare,
Et prima diremo.

Come si trincia, Et come si diuide il storione.
Cap. XLIX.

IL storione secondo il mio giuditio, frà tutte le sorte de pesci grossi è il migliore, ma vole essere mangiato frotto, al contrario di molte altre sorte di pesci, li quali se non sono freschi non vagliono nulla, & hà vn'altra parte di buono, che conciati in qual modo si voglia sempre egli è bonissimo, tanto caldo quanto freddo. Et ancora che si possa cuocere in molti modi, comè dissi di sopra, pur il più delle volte si suole cuocere allesto, ma diuiso in pezzi grandi, o piccioli secondo la grandezza dello storione. Ma sia quello grande, o picciolo ordinariamente la testa si cuoce allesto. Adunque ragioneremo prima del capo come parte più honorata, & ancora la migliore: volendola adunque trinciare, & diuidere, piglierai la forcina mezzana, & il cortello mezzano. Ma perche tu non lo potresti imbrioccare, ne trinciare sopra la forcina tu la lascerai stare così posata nel medesimo piatto, voltando il mostazzio verso la tua mano manca: Ma nota che la testa del storione se bene ella è alcuna volta grande ch'è in essa vi è poca robba, & perciò poche parti ne potrai fare, perche il capo del storione è quasi tutto vn'osso integro tanto neruoso, che à gran fatica vi si puole cacciar dentro la forcina, ne tagliare col cortello; Hauendo adunque la forcina, & il cortello nelle mani, stando con la persona al tuo segno, tu volterai la punta della forcina da basso, & imbrotterai la testa nel mostazzio dal mezzo innanzi nella parte più tenerella per poter tenerla più ferma. Dipoi con la punta del cortello volta verso la tua mano manca la caccierai in cima la testa trà la nuca, & la crosta, o scaglia che il storione suole hauere sopra la testa, spingendo bene il cortello adentro, alzando poi la mano in alto, ne leuarai tutta quella scaglia in due parti, la qual per essere dura la mandarai via, trà il collo, & la testa vi suole essere di molta polpa, questa per essere la parte migliore, la leuarai con la punta del cortello, e la farai cadere nel tondo che tu haucrai sotto la mano: ponendo poi la punta della forcina nell'occhio dritto, con la punta del cortello lo spiccarai d'intorno, lo leuarai di netto, ponendolo nel medesimo tondo, e buttandou il sale tu lo darai al tuo Signore: Tu voltarai dipoi la testa dalla banda manca verso te, ne leuarai l'occhio manco, ponendolo sopra vn tondo, vn poco più da basso sotto l'occhio, vi ha vna parte di grasso bianco, che pare latte, di quello ne leuarai vna parte ponendolo nel medesimo tondo, girate poi la testa intorno, leuarai vna delli due ossi che sono sotto la mascella, ne leuarai vno di quelli, ponendolo nel tondo, vi buttarai il suo sale, lo darai doue farà dibisogno, te ne leuarai poi l'altra parte dell'osso dell'altra mascella ponendolo nel tondo. Et acciò che tu sappi, sotto le due orecchie, o bause che noi le vogliamo chiamare, tu vi trouerai

LA Lampreda sono de due specie come le c...
 si possono mangiar...
 talmente, ed auano o...
 re ogni sorta di so...
 la sua banda man...
 della forcina sopra...
 uerso, come face...
 due o tre tagliate...
 gento sopra vn pe...
 guore, e cossand...
 ra dibisogno, b...
 fure sono delle pie...
 guo nella padella...
 bene due, o tre per...
 ne sempre la miglio...

troverai da ogni banda vn pezzo di polpa, la quale non è molto bianca, ne manco molto buona, per essere tutta magra, questa diuiderai in due tondi, aggiungendoui qualche altra parte della polpa di quella che confina al collo, finirai li due tondi, buttandoui il suo sale; Andarai dipoi voltando la testa intorno, leuandone le parti più tenere, & le migliori ne farai due altri tondi, che in tutte saranno sei parte. Et questo farà à bastanza, inquanto alla testa del storione, essendo posto in tauola vn pezzo di storione grosso di cinque ouero di sei libre, & che quello sia ben cotto, cioè che stia duro, & sodo, che molto bene lo conoscerai nel toccarlo con la punta del cortello, tu lo imbroccherai nella forcina per il trauerso, ma di forte che tu conosci che quello non ti debbia cascare: imbrocato che tu lo hauerai, prima che tu lo leui in alto, tu li leuarai tutta la scaglia della schiena, & delli fianchi con la parte trista del belico, & con molta destrezza con il cortello, che taglia come rosore, ne taglierai di quella polpa, fette sottili, ouero minute come la carne di vaccina, aggiungendoui vna parte del bilico, la quale è la migliore per essere più grassa, & l'vna, & l'altra farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & quando che tu ne hauerai tagliato à bastanza, vi buttarai il sale, dandolo doue à te piacerà, & dipoi andrai seguitando di diuidere quello sino che tu vedi che'l rimanente ti voglia cadere della forcina; all' hora tu lo lassarai posare nel piatto diuidendolo in fette sottili ò grande come à te piacerà; & il simil farai di ogni altro pezzo di storione: quando tu vedrai di non poterlo imbroccare, e questo crederò che basti in hauerli mostrato il modo che si deue tenere in trinciare il storione grosso: Ma feti fuisse posto innanzi in tauola vna Porcelletta, che così si chiama vn pesce simile al storione, ma sono assai più picciole di te sino in quattro libre, questa tu le leuarai scaglia di sopra la schiena, e quella delle due bande, aprendola poi per la schiena del capo alla coda, tu li leuarai la spina di mezzo, e così netta, & aperta la darai nel medesimo tratto al tuo Signore.

Come si trincia la lampreda.

Cap. L.

LA Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata frà golosi; ma ve ne sono de due forti, delle grosse di quattro, ouero cinque libre l'vna, & delle picciole come le ceriole: le grosse si cuoceno così intiere con il suo sapore sopra, e si possono mangiare calde, e fredde, che nell'vno, e nell'altro modo sono buonissime, e durano così acconcie otto, ò dieci giorni; Volendola adunque trinciare ogni forcina, & ogni cortello sarà buono tu ti accostarai adunque il piatto della tua banda manca ponendoti con la persona al tuo segno, voltando la punta della forcina sopra la Lampreda, e con gratia tu ne tagharai vn pezzo per il trauerso, come farebbe vn pezzo di anguilla, lo ponerai sopra vn tondo dandoli due ò tre tagli al trauerso, così per sbiasso, buttandoui con vn cocchiario d'argento sopra vn poco del suo intingolo, & vi butterai il suo sale, la darai al tuo Signore, e così andrai seguitando di mano in mano, & ne farai quante parti ti farà dibisogno, buttando sempre per ogni tondo vn poco del suo sapore; L'altra forte sono delle picciole, & queste si cuoceno sopra la graticola, ouero si friggono nella padella con agresto, ò succo di melangole sopra; di queste se ne mette due, ò tre per tondo, dandoli due, ò tre tagli per trauerso; la parte di mezzo è sempre la migliore, & questa tu darai al tuo Signore; Questo adunque basterà

starà

Io ti seruirà, tutte queste sorte di pesci si possono cuocere in molti modi; come disse di sopra, ma generalmente si sogliono cuocere allese. Se adunque il pesce sarà cotto integro ouero in pezzi tu lo vedrai con i occhi tuoi; & se quello sarà integro, tu ti leuarai in prima la testa, lassandou i attaccato vno, o due dita della carne, & quella per esser la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra vn tondo, nettandola sopra se vi farà cosa alcuna di tristo. Ma se la testa fosse grande di forte che bisognasse aprirla per il mezzo; Tu ponerai la punta della forcina nel mostazzino dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina a dentro che tu senti che quella stia ben ferma, e volterai la testa così nella forcina con le baife di sopra, le quali baife le leuarai via, perche non vagliono nulla, & in questo modo li occhi restaranno scoperti; dipoi tu volterai la punta del cortello all'ingiu, ponendola nel mezzo della testa, cioè fra li due branchi della forcina: spingendo bene da basso, facilmente tu aprirai la testa in due parti, di forte che le ceruella vi restaranno scoperte, le quali sono buonissime. Auuertendo bene che nella testa dell'ombrina tu vi trouarai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adosso, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu hauerai la testa nel modo detto di sopra; il medesimo tondo tu vi buttarai il suo sale, & lo darai al tuo Signore, l'altra parte poi che vi resterà del pesce, tu le aprirai pur il fianco, leuandone la spina di mezzo; e con la punta della forcina, e del cortello sopra i tondi, buttandou per ciascun tondo il sale con la punta del cortello, & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli come molte volte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante vi durerà poca fatica, perche di quello ne potrai porre vno, o due pezzi per tondo ponendou con esso vn poco del suo sapore: di questo modo tu andrai seguitando fin che tu hauerai finito di diuidere tutto, o parte del pesce che tu hauerai innanzi. Et questo ti basterà in hauerli mostrati come si trincia, e si diuide l'ombrina, la spigola, & altri pesci simili.

Come si trincia il tonno.

Cap. LIV.

IL pesce tonno di mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è più presto magra che grassa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farfene pasticci, e quando sarà vn pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura, & sorda che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il cortello mezzano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu ponerai la costa del cortello sopra il pezzo del pesce per tenerlo più fermo con la forcina; lo imbroccherai per il trauerso, ma con tanta di strezza, che tu non lo rompi, spingendo tanto la forcina dentro che tu senti che quello stia ben fermo, e poi lo leuarai in alto con gratia, leuando prima quella scorza negra di sopra tanto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del cortello, il quale bisogna che quasi rada come rasoro, non trincerai la carne, o la polpa del tonno minuta, come disse che facesti la carne di vaccina: la qual farai cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, buttandou poi con gratia con la punta del cortello il sale, lo darai al tuo Signore, e di questo modo andrai seguitando di farne quante parti ti farà dibisogno. Ma se il pezzo del tonno sarà picciolo, che tu non lo possa imbroccare, tu lo lassarai stare così

Hhhh

nel

nel piatto facendone di quello le parti, ponendone vn pezzo per tondo, auuertendo di dar sempre la parte del belico al tuo Signore, per essere quella la più grassa, & la migliore. Et questo ti basterà per hauere inteso come si trincia, e si diuide il pesce tondo, del capo suo io non ne hò voluto parlare, perche quella il pescatore lo dà per giunta.

Come si trincia la linguata, ouero suola. Cap. LV.

LA linguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile à vna suola de scarpa, e perciò ancora si chiama suola volendo adunque trinciare questa, poca fatica vi si dura, perche solo vi si leua la spina di mezzo, & ogni forcina, & ogni cortello sarà buono; tu pigliarai adunque il piatto à canto di te, voltando la coda verso la tua mano dritta, & ponerai la punta della forcina nella testa della linguata, & con la punta del cortello li darai vn taglio per il lungo della testa fino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del cortello volta da basso andarai nel medesimo taglio aprendo la linguata, dandoli poi vn taglio per il trauerso à canto la testa, ne taglierai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano all'insù, & aiutandoti ancora con il cortello, ne spiccarai facilmente la spina di netto tutto fino alla coda, la quale ponerai nel piatto, e sopra l'orlo del tondo doue farà il pesce senza la spina vi buttarai il suo sale, e lo darai al tuo Signore.

Et questo basterà per la linguata, al qual pesce si v'aua leuando la spina. Questo pesce si suole quasi sempre cuocere fritto nella padella, ponendoui sopra sugo di melangole.

Come si trincia il pesce rombo. Cap. LVI.

L pesce rombo è pesce di mare molto buono, e si suole cuocere il più delle volte alessò, à questo pesce la forcina, & il cortello mezzano ti seruirà benissimo, & il rombo se sarà grande, tu li leuarai prima tutta la panza, che farà quella parte bianca che sarà di sopra della quale ne farai vno, ò due tondi, buttandoui il suo sale, & dipoi taglierai la spina al trauerso à canto la testa, ponendo la forcina in essa doue la tagliasti, alzando la mano della forcina in alto, facendo con la punta del cortello che tutta la polpa del pesce resti nel piatto, la qual spina con molta facilità si leua, leuato che farà quella ponerai da vna banda, facendo del rimanente del rombo due, ò tre altri tondi, secondo la grandezza del pesce, leuandone prima le spine piccole di fuori, non ti scordando di buttare per ogni tondo vn poco de intingolo che farà nel piatto: Et questo farà à bastanza in quanto al rombo.

Come si trincia vna laccia. Cap. LVIII.

LA laccia è pesce di mare, ma entrano per le foci de' fiumi di acqua dolce, & se vanno contra l'acqua, e quanto le vanno più alte sono migliore, questo pesce è buonissimo, e si cuocono quasi sempre bolite; ma vogliono essere grosse fresche, e di late; ma hanno tante spine, che con molta difficoltà si possono leuare, che la laccia non si rompa; A benchè alcuna volta hò sentito dire à huomini di questa professione, che li daua il cuore del leuarle tutte le spine con la punta della forcina, & del cortello in vn medesimo tempo attaccate alla spina maestra: mai poi à questo tale io hò visto molte volte trinciare, & non hò fatto tanti miracoli, & à me non daria il cuore di saperlo fare, perche questo per dire il vero è il più difficil pesce al trinciarlo bene, che si troui, & secondo il mio giudicio solo in tre modi si puole trinciare la laccia, come da me tu intenderai: Volendo

ſendo adunque trinciare vna laccia, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano pigliando il piatto à canto di te dalla tua banda manca voltando la coda in fuori, ponendo la forcina nel capo della laccia, & con il cortello ne leuarai tutte le spine picciole che ſono ſopra la ſchiena, mondandole verſo la coda, & il ſimile tu farai à certe ſcaglie picciole che ſono nella panza, nettarai bene polita tutta la laccia da ogni bruttura, che vi fuſſe intorno, & ſe la laccia hauerà le oue darai vn taglio con la punta del cortello per il lungo della pancia, & con deſtrezza le leuarai le oue con la forcina, le quali tu ponerai ſopra vn tondo, e le potrai far ſfiggere; dipoi tu ti accomodarai la laccia di forte che ponendo la forcina nella teſta, tu poſſi dare vn taglio con la punta del cortello per il mezzo del fianco dalla teſta alla coda, ma non affonda tanto il cortello che tu non tagli, e non rompi le spine maestre, & dipoi voltarai la coſta del cortello di ſotto, e ponendola nel medefimo taglio, con deſtrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della ſchiena dalla ſua banda, & la parte della panza dell'altra banda.

MA farai con tanta deſtrezza, che tu non rompi la ſpina, ne manco le due parti della laccia, aperto che tu hauerai la laccia dalla teſta inſino alla coda, & ſcoperto tutta la ſpina, tu voltarai la laccia con la teſta, verſo la tua mano dritta; & darai vn taglio per il trauerſo alla ſpina à canto alla teſta; tagliando di netto, ponendo poi la punta della forcina nel mezzo della ſpina li à canto alla teſta doue la tagliati, alzando la mano in alto, & con la punta del cortello andrai ſpiccando dal canto di ſotto la polpa del peſce, la ſpina ne leuarai tutta di netto ſino alla coda con tutte le ſue spine maestre attaccate, le quali mandarai via, doue la laccia ti verrà à reſtare aperta da due le bande, netta da tutte le spine maestre, le quale potrai dare coſi acconcia al tuo Signore, ouero la potrai diuidere in quattro parti: Ma nota che vi ſono li due lombi cioè vno da ogni banda, li quali ſono ſenza spine, & ſono molto buoni, ma ſe la laccia farà graſſa, la della panza è la migliore: Et queſto farà il primo modo per trinciare la laccia. Il ſecondo modo farà di nettare prima, come diſſi, la laccia da tutte le bande, leuandoli ancora le oue, dipoi con la punta del cortello darai vn taglio per il filo della ſchiena alla laccia della teſta alla coda, entrando bene adentro, & vn'altro taglio darai alla banda dinanzi pur ſino alla coda; Voltarai dappoi la laccia, che la coda guardi verſo la tua mano dritta; e ponerai la punta della forcina nella coda della laccia, pigliando con eſſa ancora la ſpina; alzarai la forcina in alto, facendo che la metà della laccia reſta da baſſo ſopra il medefimo piatto, e l'altra metà tenerai con la ſpina, hauendo vn tondo nella mano del cortello, lo ſpingerai ſotto la ſpina ſino à canto alla teſta, la quale deue eſſere tagliata prima di netto, alzando il tondo con la ſpina, e la mezza laccia con eſſo reſtarà nel tondo, pigliando dipoi vn'altro tondo lo ponerai ſopra quella parte doue farà la ſpina, riuoltando quello di ſotto; & quello primo leuarai doue la ſpina reſtarà di ſopra, e con la punta della forcina alla coda ne imbrottarai la ſpina riuoltando vn poco la mano la ſpina ne leuarai tutta di netto dalla coda al capo con la ſpina maestra, doue tu verrai ad hauere la laccia diuiſa in due parti, l'vna nel primo piatto, e l'altra nel tondo che tu poneſti ſotto la ſpina; Et queſto farà il ſecondo modo del trinciare o di leuar le spine alla laccia. Il terzo modo farà di nettare prima la laccia d'ogni bruttura, che le fuſſe intorno, e leuandoli ancora le oue, ſe ve ne faranno, tagliando poi la laccia al trauerſo di netto la ſpina, & ogni coſa, facendone quante parti à te piacerà, dando la parte di mezzo al tuo Signore per eſſere.

Hhhh 2 quel-

quella la migliore, e se vorrà che tu li lieui la spina di mezzo, quello pezzo aprirai in due bande, la spina ne leuarai, buttandouì poi con gratia con la punta del cortello il suo fale; Et questo farà à bastanza per hauerti mostrato li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia, ma in quanto al mio giuditio non vi hò più bello nè il più netto del primo.

Come si trincia il fragolino, la triglia, la orata, & altri simili pesci.

Cap. LVIII.

L fragolino, la triglia, l'orata, & altri pesci simili non vengono molto grossi, e sono buoni cotti in diuersi modi, & à volere trinciare quelli vi si dura poca fatica, & ogni forte di forcina, & di cortello farà buono, ma se'l pesce sarà grosso, che il maggiore di questi potrebbe pesare quattro libre, à questo adunque tu li darai vn taglio dalla testa fino alla coda per fianco, e l'aprirai mandandole con la costa del cortello da due bande, e poi con la punta del cortello, e della forcina tu li leuarai la spina maestra integra mandandola via, e sopra l'orlo del tondo buttarai il fale, dandolo al tuo Signore, e così farai de ogni forte di pesce di questa grandezza; Ma se faranno piccioli, tu li diuiderai tre, ò quattro per tondo, ponendoli con esso melangole spaccate in due parti; Et questo farà à bastanza in saper come si trincia, e come si diuide simili forti di pesci mezzani, e piccioli.

Come si trincia la Tinca, & la Carpana. *Cap. LIX.*

LA Tinca, & la Carpana sono pesci di acqua dolce, & sono quasi di vna medesima qualità, & di vna medesima grandezza saluo che la Carpana ha la scaglia grande quanto vn quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, e per essere questi due pesci tanto vniuersali, non sono tenuti in molto conto, à questi ogni forcina, & ogni cortello farà buono, & generalmente si sogliono cuocere allefso, adunque tu gli leuarai prima la lingua, nettandola bene con il cortello, la ponerai sopra vn tondo, la testa, & il petto, ouero la panza sono le miglior parti che siano in essi, & questa darai al tuo Signore, insieme con la lingua, & dipoi il rimanente potrai diuidere come à te piacerà, & questo ti basterà in quanto alla Tinca, e alla Carpana.

Come si trincia la Locusta, ò il Gambaro di Mare. *Cap. LX.*

LA Locusta è gambaro grosso di Mare, sono molto buoni, quando son freschi, e che sono cotti allefso, vengano à rimanere rossi, come li gambari di acqua dolce; Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il cortello mezzano ti seruirà benissimo; Adunque tu pigliarai la Locusta, & voltarai con la panza di sopra, voltando la coda verso la tua mano manca ponendo la costa del cortello al trauerso della Locusta per tenerla più ferma nel piatto, ponendo la punta della forcina sotto la punta della coda spingendola bene adentro, tanto che tu senti che quella sia ben ferma nella forcina, e ponendoti con la persona al tuo loco, tu leuarai la Locusta in alto, voltando la panza di sopra, & con la punta del cortello darai due piccioli tagli l'vno per banda alla punta della cocchia della testa, entrando dentro tanto che tu senti che quella sia quasi spicca, ponendo poi la punta del cortello sotto la cocchia, tu calcarai bene il cortello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia della testa ti resterà nel tondo che tu haue-
rai sotto la mano: dipoi con la punta del cortello li leuarai li piedi tutti insieme attaccati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti resterà su la forcina; Credo che tu sappia che la coda della Locusta, e del gambaro hanno vna scorza spezzata
à fo-

a somiglianza delle lame di vno scarfelone di vn scarfeletto, ouero di vn' anima di ferro, le quali vanno vno su l'altro, volendole leuare farà dibifogno che tu incominci da quelle che sta à canto alla testa della Locusta che se bene tu volesti incominciare dalla parte della coda, tu non potresti leuarle come tu stesso conoscerai; tu spingerai adunque la forcina innanzi, voltando la parte più dura di sopra tenendo ben ferma, la forcina, e con la punta del cortello andrai leuando tutte le parti della forza ad vna ad vna, e così andrai seguitando fino alla punta della coda, e della forcina, vn'altro modo di nettare la coda che farà più presto, tu posarai la coda così nella forcina sopra il tondo con la cocchia di sopra, e con la punta del cortello tu le darai vn taglio per il lungo della cocchia di sopra cominciando alla punta della coda trà li due branchi andando infino in cima, dato che tu li hauerai quel taglio, & tagliato la cocchia, tu riuolterai l'altra parte della coda di sopra, e darai l'altro taglio per il lungo della coda della parte di dentro, ma non mandare la punta del cortello molto abasso, che basterà solo che tu tagli quella parte tenera sotto la coda, alzando in alto poi con la punta del cortello la cocchia della coda, ne leuarai in due bande, restandoti tutta la polpa della coda sopra la forcina, la quale con gratia ponerai nella cocchia della testa sopra il medesimo tondo, non volendo dare così integra, tu la potrai tagliare così nel tondo in molte parti per il trauerso, buttandoti il suo sale lo darai al tuo Signore, & con esso aceto forte, & pepe, e sale, & questo basterà in quanto alla Locusta.

Come strincia il luccio grosso, e picciolo. Cap. LXI.

L luccio è pesce di acqua dolce, è molto buono cotto in diuersi modi, ancora, che se ne tenga poco conto, à questo la forcina, & il cortello mezzano ti seruirà benissimo: Se il luccio dunque farà grosso, tu li leuarai prima la testa con vn dito della sua carne attaccata, e con gratia tu la nettarai di sopra via da ogni bruttura che vi fusse, e senza romperla, la darai sopra vn tondo al tuo Signore, l'altra parte del luccio la panza è la migliore, quello adunque diuiderai in quante parti à te piacerà; Ma se il luccio farà picciolo, lo aprirai per fianco, leuandoti la spina integra, & così lo darai, ouero tu lo lasciarai stare, ponendolo solo così integro sopra il tondo, buttandoti il suo sale, & questo ti basterà in quanto al luccio grosso, o picciolo.

Come strincia vn pastello di pesci. Cap. LXII.

Ogni sorte di pastelli, che ti verrà posto in tauola, volendolo trinciare, la forcina, & il cortello mezzano farà buono, se il pastello farà picciolo tu li leuarai solo la coperta di sopra dandone vno per tondo, ma se il pastello farà grande, tu lo aprirai prima, & la crosta di sopra la mandarai via, & se il pesce, che vi sarà dentro farà spezzato, tu ne darai con gratia vn pezzo per tondo, pigliando poi vn cocchiario d'argento, con quello buttarai per ogni tondo vn poco del suo sapore, & così andarai facendo fino che tu hauerai finito di diuiderlo tutto. Ma se il pesce farà integro, tu lo aprirai per fianco dalla testa alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che à te parerà la migliore, auuertendo sempre, de rompere manco che sarà possib le quella parte, che tu leuarai del pastello ponendola nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, buttandoti per ogni tondo il sale, se'l pesce non fosse salato, e questo farà à bastanza in quanto alli pastelli di pesci grandi, e piccioli.

Co

LE ostreghe sono di molta stima, nascono nel Mare trà li sassi, & honorano ogni uan conuito; à questa non fa bisogno adoperare la forcina, ma solo tu hauerai vn cortello picciolo, ma grosso dalla costa, accioche nell'aprire che farai l'ostrega, quello non si rompa. Tu pigliarai dunque il piatto dalle ostreghe à canto dite, stando sempre con la persona disposto al tuo loco, tu pigliarai prima vna saluetta piegata in due doppie sopra la mano manca, e pigliando il cortello picciolo nella mano dritta, tu pigliarai con le due dita la ostrega, e la ponerai nella mano manca sopra la saluetta per non la toccare, & per non te imbrattare la mano alzando tutte due le mani alte dal piatto, & con la punta del cortello tu aprirai l'ostrega, serbandoti nelle mani quella parte, doue farà il buono dell'ostrega, & l'altra parte ponerai in vn piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'ostrega nelle mani così alta dal piatto, tu li spiccherai con il taglio del cortello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del cortello con due dita la ponerai con gratia sopra vn tondo, & di questo modo andrai seguitando sino che hauerai finito, ponendone quattro, ò cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo Signore, & questo basterà in quanto all'ostreghe, le quali solo vanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il granchio di Mare. Cap. LXIV.

L granchio grosso di Mare prima si cuoce allesto, & volendolo trinciare tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, & con l'vna, & l'altra punta tu voltarai il granchio con li piedi di sopra voltando il capo verso la tua mano manca, ponendo la costa del cortello al trauerso dal corpo del granchio per tenerlo meglio fermo, e imbroccherai quello giusto nel mezzo della coda, spingendo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia ben fermo nella forcina, voltando la cocchia di sopra, alzandolo vn poco in alto, spingendola innanzi ponerai la punta del cortello dal canto di dietro sotto la cocchia, voltando il granchio con li piedi di sopra senza mouere il cortello, calcando poi quello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia facilmente si spiccherà, la qual farai restare sopra il tondo, che tu deui hauerne sotto le mani. Hora ti resterà tutta la parte del corpo che la forcina con li piedi attaccati, all' hora tu con la punta del cortello ne leuarai tutta la parte buona del granchio, parte bianca, & parte gialla, & quelle sono le sue oua, facendo l'vno, & l'altro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbrocando dipoi il rimanente, dipoi tenendo con le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio, & con la punta del cortello ne spiccarai tutta quella parte di buono, che farà attaccato, & con gratia meschiarai ogni cosa insieme, buttandoui con la punta del cortello di sopra sale, & pepe, & con vn poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le bragie, ma il più delle volte queste si sogliono far acconciare dal cuoco, ouero dal credentiero, & le sue zampe grosse sogliono rompere, & quello di dentro lo battenno con il cortello, & meschiano insieme con l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, & acconci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non hò voluto restare di ragionare di questo, accioche se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo Signore, tu sappi come tu deui fare per volerlo trinciare.

Come si trincia il granchio d'acqua dolce.

Cap. LXV.

Volendo trinciare il granchio d'acqua dolce, ouero di fontana delli duri, e non delli teneri, a questo tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo, & voltarai il granchio con li piedi di sopra, & posarai la coda del cortello sopra esso, & lo imbrotterai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio stia fermo, dipoi tu lo leuarai in alto, spingendolo vn poco innanzi, & con la coda del cortello verso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, salue le due zampe grosse, le quali lassarai attaccate al granchio, acciò se piacesse al tuo Signore, dappoi tu voltarai la forcina con il granchio verso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, & con il taglio del cortello aiutandoti con il dito grosso, tu tagliarai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu vedi che quella sia tutta spicca di netto, tenendo poi ferma la forcina, & cò la punta del cortello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmente si leuarà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti restarà netto, & tutta la parte del buono scoperta, & quello poi con la punta del cortello leuarai della forcina. Ponendolo sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendole tre, ò quattro per tondo, e buttandouli il sale, lo darai al tuo Signore, & questo basterà in quanto al trinciar delli granchi duri d'acqua dolce.

Come si trincia il Rizzo di Mare.

Cap. LXVI.

Lrizzo di Mare è apunto come sono quelli, doue nascono dentro le castagne, ma sono rossi, & si mangiano così crudi; A questo tu pigliarai la forcina mezzana; & il cortello mezzano, & lo imbrotterai giusto nel mezzo della bocca, la quale farà come la parte del gambo doue sta attaccato il rizzo del castagno, & dipoi lo leuarai in alto piegandolo verso la tua mano dritta, & con la coda del cortello darai al trauerso di quello, girando la forcina intorno tanto, che tu l'habbi rotto, come se tu volessi rompere vn'ouo al trauerso, la qual crosta ò cocchia per essere tenera si rompe come vna noce, che habbia la cocchia sottile, dipoi con la punta del cortello ne leuarai la parte di verso la punta, & il buono che vi sarà dentro, farà rosso, il quale deue restare attaccato alla medesima cocchia, & così rotto in due parti si pongono sopra il tondo, & quella parte di buono, si suole mangiare cruda col pepe, & sugo di melangole, & alcuna volta si sogliono così spaccati in due parti ponere sopra la brasa, & alcuna volta ancora si cuoceno nell'acqua come li gambari integri, ma nel volerli rompere non vi è il miglior modo di questo che imbrottarlo nella bocca, & romperlo con la coda del cortello, questa sorte di pesci si mangia di rado, pur questo farà il modo di trinciarlo.

Come si trincia il gambaro di Fontana.

Cap. LXVII.

Li gambari d'acqua dolce sono tanti generali che ogni vno li conosce, ma ve ne sono de grossi, che quando sono mangiati freschi, sono per eccellentia buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti farà dibisogno de adoperarui la forcina, che per la picciolezza sua non li potresti imbrottare, adunque tu pigliarai solo il cortello picciolo nella mano dritta, & in capo della saluietta ponerai sopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & così con gratia tu pigliarai il gambaro con la mano che tu hauerai il cortello, & lo ponerai nella manca così con la saluietta, & voltarai la coda di sopra, & li piedi da basso, facendo che il detto grasso della manca stia disteso dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del cortello amaccarai tutta la cocchia della coda,

& di-

& dipoi che quella farà cotta la leuarai con le medesime due dita, tenendo ben fermo il gambaro, la qual scorza buttarai nel piatto, hora ti restarà il gambaro, con la coda netta dalla sua scorza, poi con il dito lungo della mano dritta alzarai, ò spiccarai vn poco la cocchia dalla testa, voltandola verso te, vi cacciarai con prestezza dentro la punta del cortello, il quale deue sempre tenere nella mano, ne leuarai il gambaro, & con esso lo ponerai con gratia nel tondo, & questo farà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro modo farà, netto che tu hauerai la coda del gambaro, perche in ogni modo quella prima si netta, tu ne leuarai la cocchia della testa, restando la coda attaccata al busto insieme con li piedi, & dipoi con la punta del cortello leuarai della mano manca, & lo ponerai nel tondo, & questo farà il secondo modo de mondar il gambaro: Il terzo, & vltimo modo farà, netto che tu hauerai la coda del gambaro come dissi di prima, tu ponerai il dito lungo della mano del cortello sopra la cima della coda, piegando la punta del dito innanzi, stringendo con esso la coda, & la cocchia della testa insieme tirando quella verso di te, & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo, & li piedi insieme, doue la coda cacciata nella cocchia della testa, ne leuarai con molta facilità la quale con la medesima mano ponerai nel tondo, questi saranno li tre modi che tu deu tenere per non dare li gambari, doue starà poi in tua elezione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti à te piacerà sopra il tondo del tuo Signore; facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & questo è la sua trinchia, & questo basterà in quanto all'hauerli mostrato come si mondano li gambari d'acqua dolce, ouero di fontana. Visono di molte altre forte di pesci freschi, & salati, de quali io non hò voluto ragionare, per non venire à fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cuoceno, & se acconciano alle credenze da credentieri, delle altre forte poi de quali io non hò fatto memoria crederò che farà à bastanza di quello che io hò detto, perche nel trinciare de pesci non vi vole molto sapere, perche malamente in quelli si puole offeruare regola alcuna. Adunque io farò fine, parendomi di hauer detto à bastanza de pesci.

Come si trincia, e si acconcia l'oua da beuere.

Cap. LXIII.

Volendo acconciar l'oua da beuere al tuo Signore, piglia la forcina à triangolo molle, della quale te hò fatto fare qui il modello per tal effetto, & lo imbroggarai con essa, spingendo in su l'anello che detta forcina hà in mezzo, leuarai l'oua in alto, & con il cortello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del cortello ne leuarai quella cimetta che è sopra alla rottura: spiegando vn poco la forcina verso il tondo che te starà sotto la mano dritta, tenendo il cortello à trauerso l'oua, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del cortello vi buttarai il sale, ouero zuccaro, ò cannella conforme al gusto del tuo Signore, e poi lo ponerai nell'ouarolo, se ve ne farà, e se non ve fusse lo porrai subito sopra la saliera, qual porgerà innanzi al tuo Signore, ò à chi farà debifogno, e così farai delle oue da beuere.

Ha-

Hauendo io ragionato à bastanza, come si trincia i pesci più necessari: & ragioneremo del modo che si deve tenere nell'imbroccare, & trinciare tutte le sorte di frutti, & prima.

Come si trincia il Mellone.

Cap. LXIX.

L mellone massime in Italia è opinione, che sia il miglior frutto che si magna, massime quando sono della buona sorte, & che sono poi mangiati al suo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo; ma non già quello dalle frutte, perche non ti seruirà per la sua curtezza, & questo sarà in quanto alla forcina, & il cortello che deve adoperare. Ma nota che molte volte sono portati li melloni in tauola quando vengono le viuande, doue che il Trinciante malamente li commodirà d' assaggiarli tutti per accapparne il migliore per dare al suo Signore, & molte volte auuiene ancora, che in quella confusione de tanti, in cambio di darli il buono, se li dà il più tristo, & però sarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; lo voglio dunque prima di poco che sia portata la viuanda, che si facciano venire li melloni alla credenza, & assaggiarli tutti, & di quelli accapparne vno, ò due, li migliori, & quelli fatli coprire con vna saluetta bianca, & poi farli ponere in tauola dal scalco quando faranno portate le altre viuande, venuta l' hora del trinciare il mellone, tu tenerai l'ordine che tu intenderai: In due modi si possono trinciare li melloni, il primo modo sarà di pigliare il mellone integro nella man manca, e facendolo posare nel piatto voltado la parte del fiore di fuori, & con il taglio del cortello leuandone le fette ad vna ad vna tenendole nella man manca leuandone prima le anime con il cortello, dimando la fetta da ambedue li capi, & con vn taglio spiccando la parte buona dalla scorza, ponendoli poi sopra li tondi ad vna ad vna, & questo è il primo modo nel quale non si adopera forcina. Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina, & il cortello nelle mani, pigliando il mellone nel piatto lo cimarerai da tutti due li capi, cimato che farà tu voltarai la parte del fiore verso di te, & imbroccarai il mellone in vna delle fette, nel mezzo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuori, voltando la punta della forcina verso di te, & di quel modo imbroccarai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con due tagli la leuarai in alto facendo guardare vn poco verso di te, ne leuarai tutte le anime con la punta del cortello, voltando poi la forcina innanti tenendola ben dritta, & ferma, con il taglio del cortello verso te con vn taglio seguito ne spicarai la parte buona dalla scorza, ma nel fine del taglio che sarà verso la parte del fiore, guarda di non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono non ti cada della scorza, ma tu tirarai il cortello per fianco, & con il taglio volto da basso darai tre, ò quattro tagli per il trauerso della fetta incominciando dalla banda del fiore, sinendo alla parte del petigone, ponendo poi la punta del cortello nel mezzo della scorza per fianco con il taglio verso te spingendo in fuori tu desimbroccarai la fetta spingendola vn poco in fuori con l'vno delle due dita della mano della forcina, la qual fetta così trinciata ponerai con la punta del cortello sopra il tondo, dipoi con buona gratia vi buttarai il sale, e lo darai al tuo Signore, ritornando poi di nuouo à rimbroccare l'altra fetta nel modo di prima, la spicarai con vn taglio solo, leuandola in alto, & nettandolo dal-

le anime, le darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore cacciando la punta del cortello per fianco nella scorza la fetta de' imbrottarai senza darli quattro tagli di sopra, & di questo modo andrai seguitando di trinciare tutto, ò parte del mellone, secondo ti farà bisogno, & questo ti basterà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni sorte di Mele.

Cap. LXX.

LE Mele sono di diuerse sorti, ma siano di qual sorte si voglia, volendola trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo, dico picciolo fatto à posta per le frutte il quale non deue tagliare dal mezzo indietro auuertendo bene nel pigliarlo nelle mani, che tu possi col dito lungo arriuare alla punta del cortello, & questo si fa per potere bisognando mandare con quello la metà fuora della forcina; tu te ponerai adunque il piatto ò la tazza dalle mele accomodate à canto alla tua mano manca ponendoti con la persona giusto al tuo loco; & con gratia con la punta del cortello tu imbrottarai la mela per fianco voltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezzo nel peccolo, & così imbrotcata la leuarai in alto con gratia, & dappoi tu la cimarerai dalla parte del fiore tutta di netto, spingendo la punta della forcina innanzi con la mela, & con il taglio del cortello verso te ne mondarai la scorza della mela sottilmente cominciando dal canto del fiore, venendo con il taglio seguito fino da basso à canto il peccolo, & così andarai girando intorno la mela; & di mano in mano ne mondarai tutta quella senza spiccatui punto della sua scorza, ma l'ultimo taglio che tu li darai, entrarai fino à canto alli branchi, piegando vn poco la mela innanzi, tenendo il dito grosso sopra la scorza dell'ultimo taglio, calcandolo sopra la lama del cortello spingendo la mela in fuora quella leuarai della forcina, leuando poi vn poco la mela in alto; voltandola con la parte del fiore di sotto, voltando in alto la punta della forcina, tu v'imbrottarai la mela, & senza leuarne mai il cortello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto, auuertendo di dare quello taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme la quale ponerai sopra il tondo, che tu hauerai sotto la mano con la parte del fiore volta di sopra, voltando poi la punta della forcina da basso la mela così mondata tu ponerai nella tua scorza, & senza leuarne la forcina con il taglio del cortello volto di sotto darai due, ò tre tagli alla mela, & di questo modo andarai facendo di mano in mano secondo che ti farà dibisogno, & questo farà il modo che si deue tenere nel voler trinciare vna mela.

Come si trincia vna Pera, sia di qual sorte si voglia.

Cap. LXXI.

ANcora che io habbia ragionato à bastanza del modo che si deue tenere per imbrottare, & trinciare la mela, à tal che facilmente potrà lassare di ragionare della Pera per andar quella quasi imbrotcata, e trinciata in vn medesimo modo; ma per essere la Pera vn frutto tanto gentile, & apprezzato molto, non hò voluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti vn' altro modo d'imbrottare, & di trinciarlo ancora; Volendo dunque trinciare la Pera, sia di qual sorte si voglia, tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello picciolo delle frutta, & con la punta del cortello tu infilarai la Pera, ma nota ch'in due lochi potrai ponere la punta del cortello, l'vno farà di sotto à canto il fiore, alzando la Pera in alto con il piccolo sopra, hauendo poi la forcina con li branchi volti di sopra, & con buona gratia tirando la Pera da basso, la imbrottarai nel mezzo del fiore nella forcina, l'altro modo farà di ponere la punta del

cor-

cortello nel mezzo della Pera per il fianco, ma che il taglio guardi in fuora, voltando la parte del piccolo di sopra, tenendo la punta della forcina volta di sopra alzando vn poco la Pera in alto, con gratia l'imbroccharai nella punta della forcina giurta nel mezzo del fiore, facendo ch'il piccolo resti di sopra, & ogni vno di questi due modi che tu imbrocchi, starà bene, pur che tu lo facci con gratia dipoi con il taglio del cortello verso te, tenendolo sempre nelle mani di forte che tu possa arriuar col dito alla punta, & co'l primo, taglio tu cimari via il piccolo di netto tirandolo poi col taglio verso te, sottilmente ne mondarai la Pera girando di mano in mano la forcina per accomodare la Pera al taglio del cortello auuertendo sempre à far di modo, che tu non spicchi punto della scorza; mondato che tu hauerai la Pera dal piccolo sino da basso con il girare la Pera intorno intorno, ma darai ogni taglio di forte che tu non spicchi niente; dappoi con prestezza cacciarai la punta del cortello nella Pera a canto la forcina, & con il dito grosso della mano della forcina tu spingerai vn poco la Pera in fuora, e la desimbroccharai, la quale ti restara sopra la punta del cortello, & con gratia spingerai la mano del cortello innanzi, ponerai la Pera sopra il tondo, & col dito lungo la spingerai fuora del cortello; e la farai restare nel medesimo tondo, & di questo modo andarai facendo sino che tu hauerai finito di trinciar tutte, ò parte di quelle che faranno dibisogno. E questo fara à bastanza per hauerti mostrato di modo che si deue tenere nell'imbroccare, & trinciare la Pera: Vi sono ancora de molti altri modi per trinciare la Pera, deli quali non hò voluto parlare parendo à me che non vi sia il più bello di questo, volendola trinciare sopra la forcina.

Come si trincia il cardo. Cap. LXII.

Il cardo è noto ad ogni vno, & sono molto buoni quando sono delli spinosi, & che poi sono bianchi, & ben fatti, & ancor che questo si ponga nel numero de' frutti, non è poter altro che vna forte di herba che fa le fronde grosse, & spinose, le quali sotterandosi poi al suo tempo diuengono bianche, & si mangiano doppo pasto in cambio de' frutti, & volendoli mangiare, prima se li leuano le fronde triste d'intorno, lassandole solo quelle più bianche, nettandole poi il suo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta la parte trista, tagliandoli poi il gambo al trauerso de netto per poterlo meglio imbroccare nella farina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello picciolo voltando il cardo che il gambo guardi verso la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il cortello la saluietta, la quale spiegata vn poco, tu pigliarai il cardo al trauerso, fermandolo nel medesimo piatto per non lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbroccharai il cardo nel mezzo dell'ultima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu senta con la mano che quello stia ben fermo, ritornandoti la saluietta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuarai il cardo in alto, facendo che la punta delle foglie resti di fuora, la quale voltarai vn poco verso la tua mano dritta, e con il cortello darai vn picciolo taglio à ciascheduna foglia, girando come farà dibisogno la forcina intorno, & con la punta del cortello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassandoti solo quelle foglie più picciole, de quali deono restare attaccate al gambo: leuato che tu hauerai tutte le foglie tu spingerai il cardo con la punta delle foglie innanzi, & con il taglio del cortello verso te tu nettarai il pedicone del cardo, andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & bianca del gambo, dipoi tu volterai il taglio del cortello in fuora, e con destrezza

za sottilmente mandarai intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del cortello innanzi, cimandoli poi nel fine la cima delle foglie, netto che tu hauerai il cardo sopra la forcina tu andarai con il taglio del cortello alla punta delle foglie, entrando in esse col taglio verso te, lo spaccarai in due, o tre parte, tagliando quelle al trauerfo à canto alla punta della forcina, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, e buttandou il suo sale, e pepe lo darai al tuo Signore, & di questo modo farai quando vorrai trinciare il cardo: volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima, tu ti ponerai la saluietta così piegata sopra la mano manca senza la forcina, & con la punta del cortello imbrotterai la foglia del cardo nel mezzo ponendola nella mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del cortello verso te; intracciando nella foglia sottilmente, quelle soprafacie tirando verso te, ne leuarai per fino à canto alla mano, mondato che tu hauerai la foglia tu ponerai la punta del cortello nel mezzo di essa la riuolterai da capo à piedi, ripigliandola pur nel mezzo della saluietta, voltando la punta della foglia di sopra, nettando la parte di dentro con la punta del cortello, ouero con vn capo della saluietta, voltando la punta della foglia vn poco innanzi, & darai vn taglio del cortello al trauerfo di quella, senza tagliarla di netto à canto la mano, ponendo la punta del cortello in quella parte di sopra tagliata, calcando da basso quella ne leuarai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluietta, la quale imbrotterai con la punta del cortello con gratia, e la ponerai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo fino che tu hauerai finito di trinciare tutte le foglie; Et questo farà il modo che si deue tenere nel voler trinciare il cardo sopra la forcina.

Come si trincia il carcioffalo. Cap. LXXIII.

IL carcioffalo è vn frutto noto ad ogn'vno, & son molto buoni quando sono giouani, & freschi, & si possono mangiare in diuersi modi; Volendolo adunque trinciare tu piglierai la forcina picciola, & il cortello picciolo dalle frutte, & prima tu imbrotterai quello di sopra nel mezzo delle foglie apunto, & mandarai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torfo del carcioffalo poi in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, & con bella gratia li tagliarai il gambo di netto fino à canto il torfo vn mezzo dito in trauerfo, & di poi volterai la punta della forcina verso te, & con il taglio, & il dito grosso ne leuarai quelle foglie di sopra, tanto che tu scopri quelle foglie buone, e tenere, nettando bene tutto il torfo di ogni bruttura; netto che tu hauerai il carcioffalo sopra la forcina tu ponerai la punta del cortello per fianco nel mezzo del carcioffalo; & quello, leuarai della forcina; riuoltando il gambo di sotto, e quelle imbrotterai apunto nel mezzo; ma per fermarlo meglio tu posarai il carcioffalo con la punta delle foglie sopra il tondo, & di nuovo volterai la punta della forcina in alto, & con il dito grosso ne leuarai tutte le foglie tenere, ponendole intorno il tondo con gratia, & la parte vltima che faranno le foglie picciole, quelle cimari via di netto ponendole con la punta del cortello nel mezzo del tondo, il torfo poi nettarai quelli pelli di mezzo, & ogni altra tristitia che li fusse restata, tagliando le due parti; ouero così integro con la punta del cortello leuarai della forcina, ponendolo nel mezzo del tondo, e buttandou sale, & pepe, lo darai al tuo Signore. Ma se il carcioffalo farà couo non lo potresti leuare in alto, ma solo lo imbrotterai nella forcina pur nella cima delle foglie cimandoli il pedicone, & la trauerfo, & le leuarai.

IL perfico
dolo adu
te, & con
no branco
mezzan
mendon
il perfico
no de br
la branc
spinger
fico, il qu
la punta
n del fiore
nella scor
za forte
do poi la
bezzati
za leuar
broccato
za, & con
andole ca
co facend
sabelmo
ne

Come
L E scaffo
za dal
cina picci
con la sal
broccare
branchi; m
hauendo
nelle man
mezzo de
dal piano
andola ve
due guardi

darai ancora così nel piatto quelle foglie triste di sopra, ponendolo poi con il pedicone nel mezzo del tondo senza leuarne la forcina; & le foglie andrai allargando d'intorno, & quella parte delle foglie con vn picciolo taglio, quelle leuarai con la forcina, ponendole sopra l'orlo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte trita del mezzo del torfo lo lascerai stare così fermo, doue il carcioffalo parerà vna rosa aperta, e d'intorno buttandou fiale, e pepe, lo darai al tuo Signore, & di questo modo farai volendo trinciare il carcioffalo cotto, & erudo sopra la forcina; Lasciamo andare che ancora vi sono molti altri modi per trinciare, quali io li hò tralasciati per non essere troppo lungo, perche quello che io hò detto farà à bastanza.

Come si trincia il persico. Cap. LXXIV.

L persico è vn frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte; volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello delle frutte, & con la saluietta, & con la mano tu aprirai la forcina di sopra allargando l'vno branco dall'altro, & questo si fa per poter meglio imbroggiare il persico, come intenderai, pigliato che tu hauerai la forcina, & il cortello, come si deuè, ponendoti sempre con la persona al tuo luoco, tu volterai con la punta del cortello il persico con la parte del fiore di sopra, & quello imbroggiarai, facendo che l'vno de' branchi vada da vna banda, & l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entrano hauendoli qui di sopra come dissi che facesti, & spingerai tanto la forcina da basso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, il quale leuarai in alto, ma lo farai piegare verso la tua mano dritta, & con la punta del cortello, accompagnato con il dito grosso tu incominciatarai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroggiasti, & poi sottilmente entrando nella scorza, venendo sempre voltando la forcina intorno, trinciandone la scorza sottile venendo à finire l'ultimo taglio di sopra nel luoco del pedicone, ponendo poi la punta del cortello nel mezzo del persico per fianco quello con gratia leuarai dalla forcina, e ponendo nel mezzo del tondo lo darai al tuo Signore senza leuarli la scorza, & se per caso bisognasse che tu lo trinciasti in fette, senza imbroggiarlo solo li leuarai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico innanzi, & con il taglio del cortello verso di te ne taglierai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezzo del tondo, ò della tazza ponendo con esso del persico facendou buttare del vino di sopra al gusto del tuo Signore. Et à me pare assai bel modo nel volere trinciare il persico.

Come si trincia la scaffa, ò faue fresche. Cap. LXXV.

Le scaffa fresche così in tegole si fogliono quasi sempre acconciare alla credenza dal credenziero, ma se per sorte toccasse al trinciare, tu pigliarai la forcina picciola, & il cortello picciolo delle frutte, & con la mano del cortello, & con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di sorte, che nell'imbroggiare la scaffa, ò tegola, ò scornicchia della faua, non entra nel mezzo de' branchi; ma tanto stretta che imbroggiino la tegola, & la si tenga ferma in essa, hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella, & il cortello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del cortello nel mezzo della scaffa per fianco, voltando il taglio di fuori, alzandola vn poco alta dal piatto, ponerai la forcina nel mezzo della scaffa per fianco, ò per sbiasso, calcandola verso la punta della forcina la scaffa imbroggiarai facendo che il pedicone guardi di sotto verso di te, & alzarai la forcina la scaffa imbroggiarai facendo che

che.

che il pedicone guardi di sotto verso di te, & alzarai la forcina in alto, & con il taglio del cortello verso di te, ne leuarai con vn taglio solo seguito tutta la parte di sopra della scaffa, tirando verso te, & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza ponerai la punta del cortello nel mezzo della scaffa con il taglio verso te spingendo in fuora la scaffa leuarai della forcina, ponendola nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, & di questo modo andrai seguitando ponendoui otto ò dieci tegole per tondo, & buttandoui il suo sale, le darai al tuo Signore, & questo farà il modo, che tu deui tenere nel Trinciante la scaffa sopra la forcina.

Come si trincia il Melangolo. Cap. LXXVI.

LE Melangole sono di due forti, delle forti, & delle dolci, le forte vanno trinciate in vn modo, & le dolci in vn'altro modo. Volendo adunque trinciare il melangolo, tu piglierai la forcina mezzana, & il cortello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce, tu imbrotterai il melangolo con la punta del cortello per fianco, & lo volterai con la punta del piccolo di sopra, & quello imbrotterai giusto nel mezzo del piccolo, lo leuarai in alto con gratia, cimandolo di sopra come facesti la mela, ma tanto à basso che tu scuopri il spigolo del melangolo, dipoi con il taglio del cortello verso di te, ne verrai mondando via tutta la scorza come si monda la mela, scoprendo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, gitando sempre il melangolo intorno per accommodarlo al taglio del cortello, netto che farà tutto di sopra, di sotto, & d'intorno, tu spingerai la forcina innanti, & con il taglio del cortello volto da basso ne taglierai tutti li spigoli del melangolo ad vno ad vno con darli due tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, di forte che nella forcina ti resterà solo tutta la parte trista di mezzo del melangolo, la quale buttarai via, & la parte buona darai al tuo Signore facendoli buttare sopra essi dell'acqua fresca, & di questo modo trincerai il melangolo dolce. Et per voler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del cortello nel mezzo del melangolo voltandolo di modo che tu lo imbrotchi con la forcina giusto nel mezzo, ma che l'vno de' rami guardi verso il fiore, & l'altro verso il pedicone, & dipoi lo leuarai in alto, voltando il taglio del cortello verso di te, tu cimari vn poco il melangolo nel mezzo la scorza di sopra, & con il taglio del cortello verso te entrari fra li due rami della forcina, tagliando il melangolo al trauerso in due parti, & dipoi ponerai la punta del cortello in vna delle due parti, e spingendola in fuora la leuarai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte, & di questo modo farai ogni volta che tu vorai trinciare il melangolo in due parti per struccarlo, ò spremere lo done piacerà al tuo Signore, & questo farà a bastanza in hauerli mostrato come si trincia il melangolo sopra la forcina; vi sono ancora di molte forte, & qualità de' frutti, delli quali io non hò voluto ragionare per non essere troppo lungo, & ancora perche à me non pare che importi molto, perche solo hò io voluto ragionare di quelli che sono più necessarii, & che più si costumano di trinciare alle tauole de gran Signori.

I L F I N E.

IL

IL

D

RAGION

CON



tesia, buona
Cesare. Sig
lato dire.
Reale. Am
Cesare. Per
questo che no
no à darli mo
terra in vn in
Reale. No
ne sappia dar
di Roma, & si
no amata, ma
Cesare. Se li P
fina & conest
tare da me huan
Reale. An
Cesare. Que
la fa trasparente
Reale. Se a
lo la scongiuro
di, & auerim
viuole) che app
possino uicire d
Cesare. Già
quello ch'io fog
quidò come s'v
Reale. Queste