

Il trinciante di M. Vincenzo Cervio ... / ampliato, et ridotto a perfezione dal Cavaliere Reale Fusoritto da Narni. Rrinciante dell'illustmo. & reuermo. signor cardinal Farnese.

Contributors

Cervio, Vincenzo.
Fusoritto da Narni.
Farnesse, Alessandro, Cardinal, 1520-1589.

Publication/Creation

Venetia (Venice) : Appresso gli heredi di Francesco Tramezini, 1581.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/va35dtb2>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

**wellcome
collection**

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

1581







1496

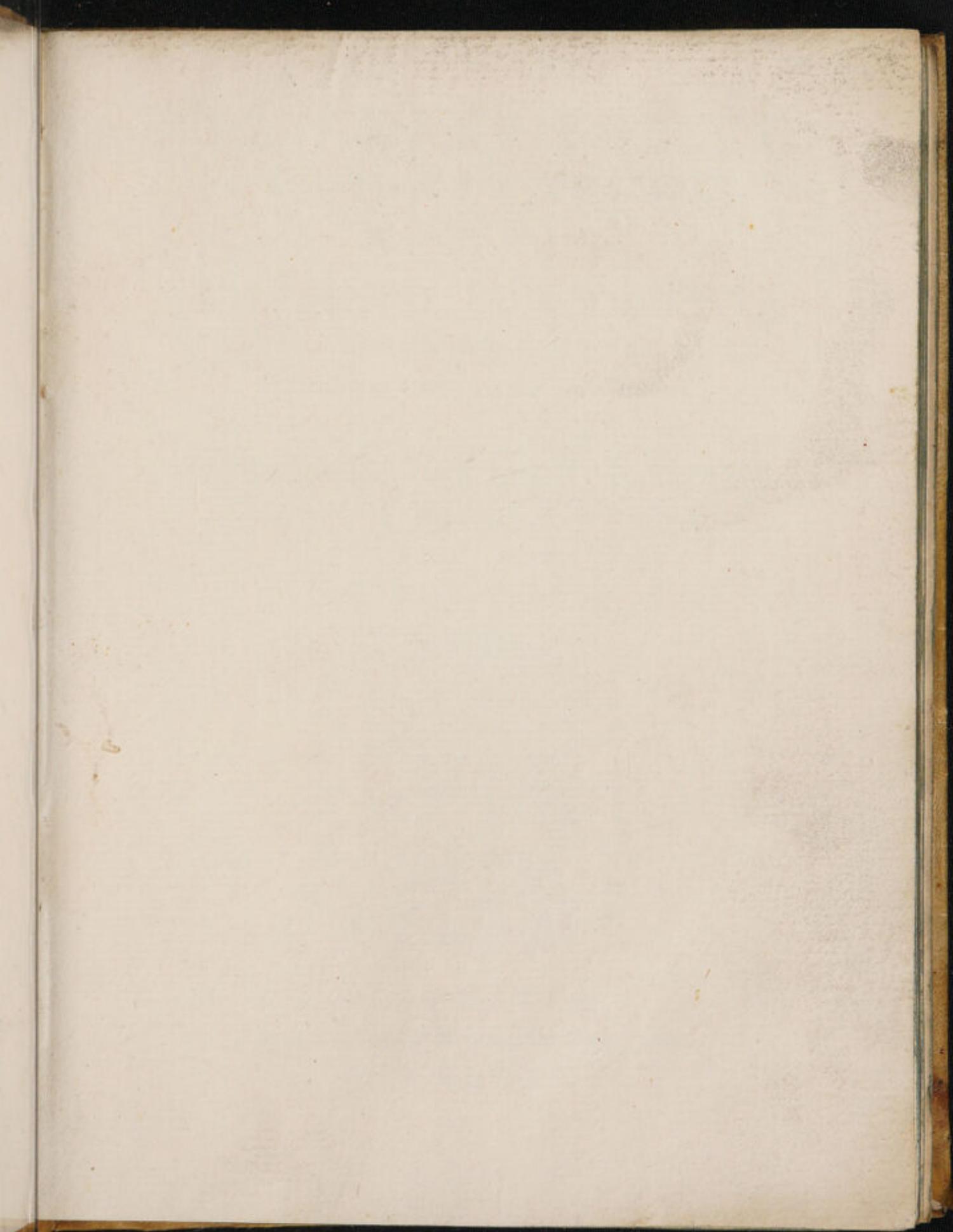
2/12

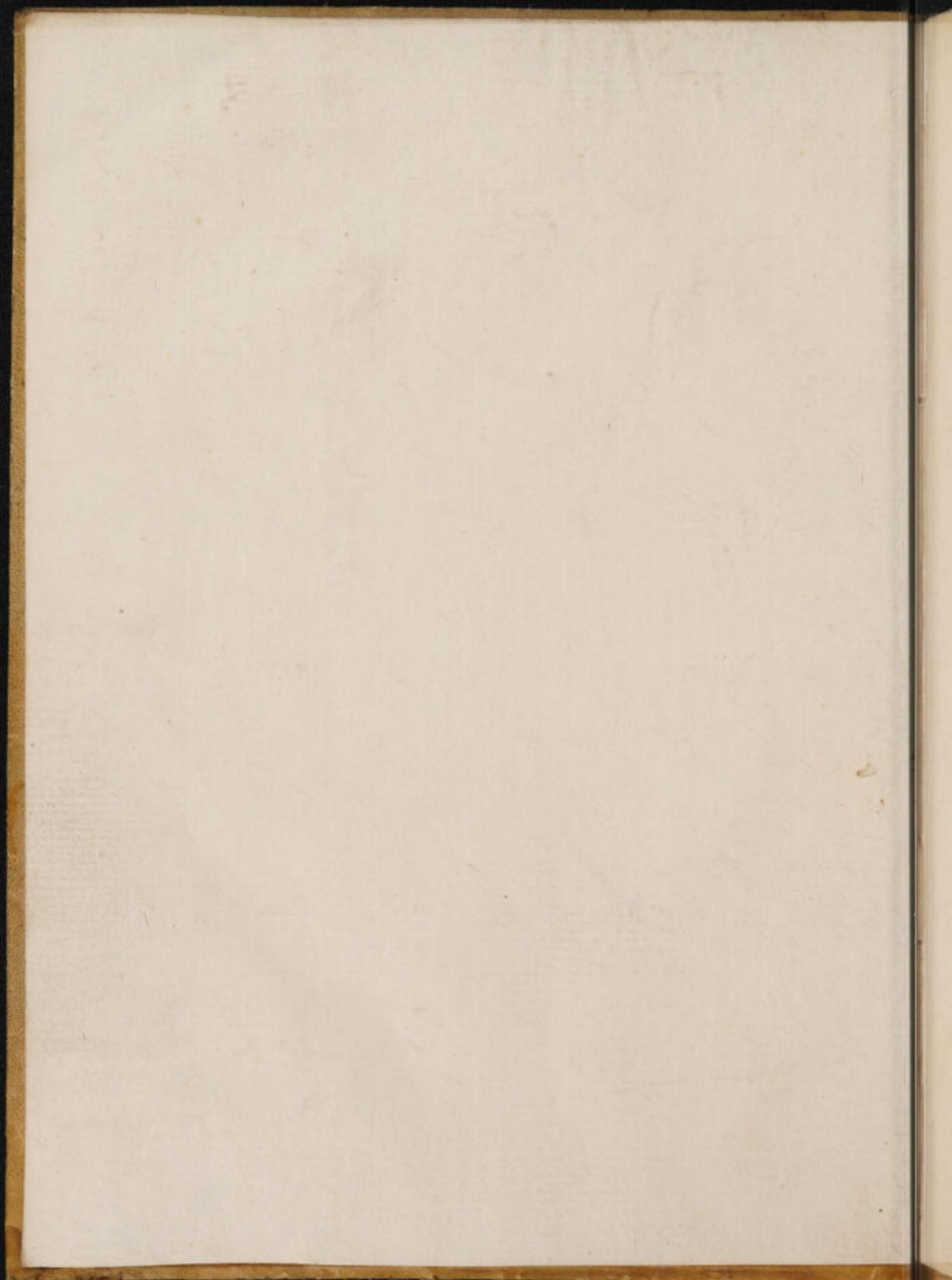
154

1413

L

MOF
SEQ.





IL TRINCIANTE
DI M. VINCENZO

CERVIO,

AMPLIATO, ET RIDOTTO A
PERFETTIONE DAL CAVALLIER REALE

FVSORITTO DA NARNI,

Trinciante dell' Illust. & Reuer.
Signor Cardinal Farnese.

CO' PRIVILEGII.

E IL MIO FOGLIO



IN VENETIA,

Appresso gli Heredi di Francesco Tramezini.

M D LXX XI.

IL TRINCIANTE

DI M. VINCENTO

CERVIO

AMPLIATO ET RIDOTTO A

PERFEZIONE DAL CAVALIER REALE

FRANCESCO D'AMANNI

Trincante dell' Illust. & Reuer.
Signor Cardinal Farnese.

IL MIO FOGLIO

IL MIO PREGGIO



OMNIA VIA LIBRO

IN VENETIA

Appresso gli Heredi di Francesco Trincantini

M D LXXI

ALL' ILLUSTRISS.
ET REVERENDISSIMO
CARDINAL FARNESE.



SSENDOMI capitata alle
mani questa operetta di M.
Vincetio Ceruio, già Trinciã
te di V. Illustriss. Sig. persona,
mentre uisse, come ella ben sa,
& tutti quelli che l'hãno cono-
sciuta, singularissima in que-
sta professione, & ritrouandola imperfetta in molte
parti, per la morte sopraggiunta all'Autto-
re, mi è parso esser debito mio, come studioso di questo eser-
cizio (tenendo massime hora appresso di lei per bõ-
tà sua il luogo di esso M. Vincentio) di affaticarmi
ci sopra; laqual fatica essendo hora ridotta in termi-
ne di poter giouare a molti, & sapendo esser gran-
demente desiderata, ho uoluto lasciar uenire in lu-
ce sotto il felicissimo auspicio di V. S. Illustrissima;
tenendo per certo, che si come ha tenuto, & tiene
al presente buonissima protectione de gli Auttori
dell'opera, cosi sia anco per tener dell'opera istef-
sa; si come humilmente ne la supplico, & con ogni
riuerenza le bascio le sacratissime mani.

Humilissimo, & obligatiss. seruitore

Reale Fusoritto da Narni.

Ai Lettori.



Rocurarono sempre, *Humanissimo* Lettore, i *Tramezini* miei antecessori di publicare al mondo cose nuoue, & utili, e diletteuoli; ingegnandosi a tutto lor potere di sodisfare alli diuersi gusti de gli huomini con *uarij* e diuersi libri da lor fatti stampare; e però hor con nuoue *Historie*, hor con uagli trattati delle cose di *Roma*, & hor con altre opere belle & honorate hanno fatto conoscere quanto erano desiderosi di far seruitio, e beneficio insieme, a tutti quelli, che si diletmano di qual se sia sorte di uirtù. Tra le quali opere da essi poste in luce, è di non poca stima il *Panonto*, come quello, che, & insegna a conoscere i buoni cibi, & mostra il modo di cocinarli bene; ne di minore è l'opera di *Bartolomeo Scappi*, imparandosi da essa non solo la bontà de' cibi, & come da un valente *Cuoco* debbono esser cotti, ma come anco si debba portare un *Scalco* perfetto, per farsi honor nella professione ch'egli fa; e quello ch'è di maggior importanza, mostrādo ancora che sorte di cibi deono usar quelli che si leuano d'infirmità, per ricuperare presto le perdute forze. Alle quali doi opere desiderādo io dar perfettione cō aggiungerli quello che si conuiene di sapere ad vno, il qual, cotte e poste in tauola le uiuande da essi scritte, uogli con gratia e politezza seruire in trinciarle innanzi a qual si uoglia gran *Prencipe* o *Signore*, ho tanto operato, che pur mi è venuto

nelle

nelle mani un libretto fatto in questa materia da messer
Vicenzo Ceruio, già Trinciante rarissimo, e molto lodato da
tutti quelli c'hanno haura di lui cognitione e pratica; e fatto-
lo da periti uedere, e trouatolo degno di esser accompagnato
con gli sopra scritti Authori, l'ho fatto con ogni debita dili-
genza stampare, & offeriscolo a tutti quelli, che si diletta-
no di cosi nobile & apprezzata virtù; accioche cominci il
mondo a conoscere esser in me restata uiua quella pronta uo-
lontà di farli beneficio, qual cosi bene gli hanno mostrata i
prefati miei Antecessori. Prendi per tanto, lettore Amo-
reuole, la presente operetta, e dilettrandoti di questa profes-
sione, leggi, che ne cauerai gran contentezza e diletatione.

Di Venetia alli 9. Marzo MDLXXI.

Venturino Tramezino.

TAVOLA
 DI TUTTO QUELLO
 che si contiene nella pre-
 sente Opera .

R Aggionamento di Vincentio Ceruio sopra l'officio del Trinciante	a car. 1
Le parti che deue hauere quello che uorà seruir nell'of- fitio del Trinciante	2
Quali sono quelli, che non si deuono chiamar ueri Trincianti. a car.	2
Quali sono quelli che si deuono, & si possono chiamar ueri Trincianti	3
Quanto sieno state differenti le opinioni di diuersi Trincianti intorno al garbo che deuono hauere le forcine & cortelli	6
Dimostrazione di tutte le giunture de gli animali uolatili	6
Come si nettano le forcine & cortelli, & come se gli da il filo. a car.	7
Il modo che si deue tenere per dar principio all'offitio del Trinciante	7
Quello che deue fare il Trinciante prima che il suo Signore si ponga a tauola	9
Qual sia l'officio del Trinciante, posto che sia il suo Signore al- la tauola	9
Il modo de imbroggiare e trinciare il pauone	10
Come si trincia il gallo d'India	14
Come si trincia la grue	15
Come si trincia l'airone	16
Come si trincia & si diuide il faggiano	16
Come si trincia il cappone, o gallina	18
Come si trincian l'ocche saluatiche, & domestiche	18
Come si trincia il pauoncino, ò gallo d'India pollastrini	19
Come si trincia la starna	19
Come si trincian l'anatre saluatiche, & domestiche	20
Come si trincia la cotornice	20
Come si trincia il pollastro	20
	Come

T A V O L A

Come si trincia il piccione	21
Come si trincia la beccaccia	21
Come si trincia la tortora	21
Come si trincia la quaglia	22
Come si trincia il tordo	22
Come si trincia la lodola, ò altri uccelli piccioli	22
Come si trincia un pezzo di uacina	23
Come si trincia un zigotto di caprio	24
Come si trincia un zigotto di porco saluatico	24
Come si trincia una spalla di castrato	24
Come si trincia una lonza di uitella	25
Come si trincia un lepre dal mezzo indietro	26
Come si trincia un coniglio	27
Come si trincia il capretto da mezzo indietro	27
Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi	29
Come si trincia un lombo di caprio	29
Come si trincian li coppietoni	30
Come si trincia una porchetta di latte	30
Come si trincia un prosciutto intiero	31
Come si trincia un salame	32
Come si trincia un pasticcio di carne grande	32
Come si trincia la uitella ò castrato aleffo	32
Come si trincia una testa di uitella	32
Come si trincia una testa di porco saluatico	33
Come si trincia, & si diuide ogni pottaggio	33
Come si trincia ogni sorte di torte & crostate	34

Pesci.

C ome si trincia il sturione	34
Come si trincia la lampreda	35
Come si trincia la trota	35
Come si trincia il carpione	25
Come si trincia l'ombrina, spigola, & altri pesci simili	56
Come si trincia il tondo	36
Come si trincia la languattola	36
Come si trincia il rombo	37
Come si trincia la laccia	37
Come si trincia il frauolino, la triglia, l'orata, & altri pesci simili	38
Come	

TAVOLA.

Come si trincia la tenca & la carpana	38
Come si trincia la lagusta ò gambero di mare	38
Come si trincia il luccio grosso & picciolo	39
Come si trincia l'Ostrega	39
Come si trincia un pasticcio di pescie	39
Come si trincia il granchio di mare	39
Come si trincia il granchio d'acqua dolce	40
Come si trincia il riccio di mare	40
Come si trincia il gambaro di fontana	40
Come si trincia l'oue fresche da bere	40

Frutti.

C ome si trincia il mellone	41
Come si trincia ogni sorte di mele	41
Come si trincia la pera	42
Come si trincia il cardo	43
Come si trincia il carcioffolo	43
Come si trincia il persico	43
Come si trinciano le faue fresche	44
Come si trinciano li melangoli.	44

RAGIONAMENTO
DI VINCENZO
CERVIO,

Già Trinciante dell'Illustriss. &
Reuerendiss. Cardinal Farnese, fatto sopra
l'officio del Trinciante a vn
suo Creato.

Quanto l'officio del Trinciante sia honorato fra tutti li Prencipi & gran Signori. Cap. I.



AVENDO io promesso di uoler ragionare sopra l'officio del Trinciante, ragioneuole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi quanto questo officio sia honorato fra tutti li Prencipi grandi. Dico adū que che tre sono li officij honorati, che sogliono dare li Prencipi grandi per la cura della bocca loro, cioè del Scalco, del Coppiero, & del Trinciante, & ogni uno di questi non si suol dare se non à persone molto nobili, fidate, & domestiche; & che sia il uero, in Francia et in Alemagna (doue si tiene tanto conto della nobiltà,) li Prencipi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciante se non al piu nobile et fidato seruitore che habbino nella corte loro. Et se bene questo officio hoggidì è uenuto in cosi poco conto, et particolarmente nella corte di Roma, tutto è proceduto dalla miseria di certi Prelati, liquali non si vergognano di uoler dare quindici ò uini giulij il mese a un Trinciante, che nientemeno si da a un famiglio di stalla. Et di qui uiene che non si troua piu gentilhuomo, che si degni di uoler fare questo officio tanto honorato; et non solo si smarriscono della poca prouisione, ma della gran strettezza che hoggidì regna, da non poter sperare co'l tempo intrate ne altre remunerationi conformi alla riputatione et honoranza di detto officio; et che sia il uero, io ne ho conosciuti al tempo mio infiniti sufficienti in questa professione (a quali non voglio dar nome, per non scoprire la miseria de' lor padroni) liquali hanno pure seruito lungo nempo con molta fede, et pure tutto di si sono morti di fame. A benche in questo si potria dare anco la colpa alla mala fortuna loro et non

A a lor

I L T R I N C I A N T E

a lor padroni, quali hanno pur donato & donano largamente ad altri, che for
 si hauranno meritato assai meno di loro. Ma questi tali Prencipi douriano
 imitare quel gran Re Alfonso con la proua de' doi forzieri, et cosi uerriano a
 leuarsi l'infamia a' intorno, et a rompere la mala fortuna di quel buon seruito-
 re; ouero douriano imitare il Cardinale Hippolito de Medici, ilquale in poco
 di tempo donò ad un suo Trinciante Portugnese piu di mille ducati di entra-
 ta. Io nõ dirò di Iacomo Brusco sufficiente Trinciante, ilquale hebbe d'entra-
 ta pia di tre mila ducati, abenche questo seruì a Papa Leone; ilquale ogn'uno
 sa quãto donò largamẽte ad ogni sorte di uirtuosi. Ma se non uogliano imita-
 re alcuno di questi, douriano almeno imitare il Cardinale Farnese mio padro-
 ne, ilquale nel principio del suo Cardinalato senza guardare ch'io fossi nato di
 humil famiglia, mi pigliò al suo seruitio in questo ufficio tanto honorato, a se-
 gnandomi assai honesta provisione, donandomi poi di continuo denari, caualli,
 uestimenti & altre cose simili; et tra l'altre cose signalate che S. S. Illustriss. mi
 donò, hebbi quasi in un medesimo tempo una pensione di scudi 60. et uno uffi-
 cio di Cancellaria, che ualeua oitocento scudi, presente ueramente degno della
 grandezza & liberalità sua. Io non lassarò di dire come nella calamità di
 Roma del 57. mi fu leuato parte di quelle poche rendite ch'io haueua senza
 alcuna mia colpa, doue S. S. Reuerendisima non mancò di darmi altrettanta
 provisione, cosi come ancora non mi manca et non mi mancherà per sustenta-
 re questa poca di uita che mi auanza, senza che S. S. Illustrissima non andò
 mai fuora d'Italia tra le molte uolte che uì fu mandato dalla santa memo-
 ria di Paulo III. auolo per seruitio della santa fede, che sempre non mi me-
 nasse appresso la persona sua, seruendosi di me al pari di qual si uoglia gen-
 tilhuomo che egli hauesse con lui, segno certissimo dell'amore uolezza sua uer-
 so me; si che se di questa sorte fossero accarezzati et remunerati i buoni, nõ m'ã
 cariano gentilhuomini che uolontieri seruiriano in questo officio; ilquale se
 bene è uenuto in cosi poco conto per le cause dette disopra, non resta già che in
 se l'officio non sia honorato, et stimato fra tutti li Prencipi grandi; et per que-
 sto niuno gẽtilhuomo per grãde che egli si sia, non si douria sdegnar di saperlo
 fare, se non per altro, almeno per potere in un bisogno seruire il suo signore,
 ouero alla sua Dama; come fece molti di sono, uno de' maggiori signori della
 Corte, ilquale nel tempo di state ritrouãdosi fuor ad un suo giardino, doue era-
 no di molte gentildome, lui nell' hora della cena postosi a tauola a canto ad
 una di quelle sopramodo bellissima, laquale sommamente amaua, et deside-
 rana di seruire, fattosi dare dal Trinciante che li stãua appresso una forcina
 & un cortello, et leuatosi in piedi imbrocò un fasano, et lo trinciò a quella
 Dama con tanto buona gratia, quanto haurebbe fatto il miglior Trinciante
 d'Italia. Questo so ben io che non era suo mistieri, sendo egli di casa Illustris-
 ma bisognaua che hauesse imparato per suo spasso da qualcheduno suffi-
 ciente

ciente in questa professione, per seruirsene poi in una simile occasione. S'io uolesti potrei nominarui un gentilhuomo, il quale è stato Trinciante al tempo mio de un gran Cardinale, et per le sue buone qualità, fu da Giulio III. creato Cardinale di Santa Chiesa. Ma se questi Signori detti di sopra, non si sono sdegnati d'imparare, quale è la causa che io uedo certi gentilhuomini saluaticchi, quali si danno a credere, che se sapeſſero fare et essercitassero questo officio, di perdere tutta la loro riputatione; ma inuero si gabbano, perche il sapere un gentilhuomo fare di molte cose non gli può arreccare se non grandezza et riputatione; et se non fosse che io non uoglio esser troppo longo; io ui direi infiniti Signori, quali hāno saputo gentilmete fare questo officio, et per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque crederò douria bastare in hauerti mostro quanto l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che uole seruire in questo officio con qualche gran Signore.

Le parti che deue hauere quello che uorrà seruire a 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 uorrà far questo officio. Dico adunque che fa dibisogno sia nato di honore uole famiglia, perche a chi uol seruire alla persona di qualche gran Signore, gioua molto l'esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato; perche un huomo che sia modesto, et dottato di buone creanze, sarà sempre tenuto conto di lui tra ogni sorte di persone; bisogna poi che lui habbia il modo di spendere, perche ordinariamente bisogna che il Trinciante uada benissimo abogliato di uestimenti, di seruitori, di caualli, et altre cose simili, con le quali possi mantenere la riputatione di così honorato officio, et comparire honore uole alla presenza del suo Signore, che essendo quello mal uestito, sarebbe tenuto poco conto di lui, se bene fosse il piu nobile et sufficiente trinciante del mondo. Bisogna poi che lui sia di giusta proportione di uita, et che lui non sia zoppo ò guerzo, ne stroppiato in alcuna parte della persona, ne meno uole essere molto grande, ne troppo piccolo, che l'uno et l'altro faria brutto uederlo trinciare ad una tauola d'un Signore. Deue poi essere modestissimo nel parlare, e tanto piu quando seruirà il suo Signore, che in quel punto non deue parlare mai se non è prouocato; fuggendo 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; et molte uolte per fare il faceto diranno mal d'altri laudando se stessi, cosa che in uero sia malissimo ad ogni sorte di

I L T R I N C I A N T E

persone, & particolarmente nel Trinciante. Bisogna che il Trinciante sia ar-
dito, & non profontuoso ne sfacciatto; ardito dico che quando lui seruirà ad u-
na tauola doue sono di molti Signori, che lui non si smarisca, & non si perda
d'animo, perche li tremariano le mani di forte, che non potrebbe far cosa buo-
na, doue ne restaria uituperato da ogn' uno. Deue poi il Trinciante hauer bo-
na uista, & bonissimo giuditio per poter imbroggar giusto, & diuidere quella
robba che hauerà sopra la forcina, & questa è la piu difficil parte che ui ua
nel sapere imbroggar giusto tutte quelle cose che si uogliono trinciare. Bisogna
che quello usi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo patrone, per potere
poi darli di mano in mano tutte quelle cose che piu li piaceranno. Deue poi il
Trinciante sopra ogni altra cosa esser fidelissimo a quel Signore che lui serue,
però bisogna che lui auertisca molto bene a tutte quelle cose che toccano all'of-
ficio del buono, & fidato Trinciante, come da me intenderai; ma bisogna auer-
tire che tutti quelli che fanno professione di Trinciante, che non sono però de-
gni di esser chiamati per tali, ne manco son degni di seruire alla persona d'al-
cun Signore, come tu intenderai nel seguente capitolo.

Quali sono quelli che non si deuno chiamare ueri
Trincianti. Cap. III.

Cosi come non è lecito se non alli Prencipi grandi di tenere il Trinciante,
& cosi come non è concesso ad ogni uno di seruire in questo officio, cosi
non è manco honesto che tutti quelli che seruono in tale officio, si debbiano
chiamare ueri Trincianti. Perche ancor che un Ciauatino saprà acconciare
una scarpa, non per questo se li deue dar nome di buon Calzolaro. Però a
me non pare cosa honesta che si debbia chiamare Trincianti certi barbieri, &
altre simili gentaglie, liquali io ho uisto molte uolte in Roma, Venetia, Bolo-
gna, Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de
gentilhuomi cosi nelle cene ordinarie, come ne i gran conuiui; quali nell' hora
del mangiare si pongono una saluietta innanzi sotto la cintura in foggia di
grembiali, riuoltandosi le maniche indietro fino al gombitto, come se uoleffero
fare la beccaria, poi alla credenza con una gran forcina imbroggano un cap-
pone, ouero un gran pezzo di carne, la quale pongono poi sopra un gran taglia-
ro di legno, & con un gran cortello, di quello ne faranno la noomia, tagliando
ogni cosa a trauerso senza alcuna consideratione; ponendo poi di quella cosi ta-
gliata sopra molti tondi, quali pongono poi nel mezzo della tauola; & se per
forte manca la robba sopra essi, di nuouo ritornano a trinciare nel modo di pri-
ma, & col tagliero in mano anderanno attorno alla tauola, & con la punta
del cortello uanno rifondendo doue farà bisogno, & di questo modo faranno di
tutte quelle sorti uiuande, che uogliono dare a mangiare a lor padroni. Questa
forte

forte di tagliare non si deue dire trinciare, ne questi tali si deueuo chiamar Trincianti; ma noi di ragione gli potremo chiamare macellari, ouero Trinciati da Tinelli; & di questa sorte non uoglio io che nessuno gentilhuomo impari, peroche li sarebbe gran uergogna; ne di questa sorte di trinciare intendo io di uoler ragionare, ma co'l seguente capitolo ti mostraro di qual sorte uole esser uno che si possi chiamare uero Trinciante.

Quali sono quelli che si possono, & si deueno chiamare ueri Trincianti. Cap. IIII.

Ogni gentilhuomo ò qual altro si uoglia che faccia una professione, deue sforzarsi con ogni suo potere di farla con la maggior reputatione che per lui si possa, perche non è dubbio alcuno, che l'huomo non è honorato, ne riuerito, se non quanto co'l mezzo delle sue uirtù & buone creanze si fa honorare & riuerire; però quello che uorrà seruire in questo officio a qualche gran Signore, deue co'l suo puro & sincero giuditio cercare di appoggiarsi alla seruitù d'un Principe giusto, nobile, & da bene, & non ad uno ignobile, fallito, & mal creato, perche da quello non potrà se non riceuere utile, & honore, & da questo danno & uergogna; si come si potria mostrare con infiniti essempli accaduti al tempo nostro; & questa è la prima consideratione che deue hauere quello che uole seruire in questo officio del Trinciante. Deue poi il uero Trinciante (come ho detto) esser fidelissimo al suo Signore, & ponere diligenza in quello che tocca a lui di hauere gran cura della bocca sua, & ogni uolta che lui seruirà alla tauola del suo Signore, è debito suo di pondersi a fronte a lui, ò uero in capo della tauola, perche uno di questi due luochi si concede al Trinciante per potere far fare la salua de tutte le uiuande, che saranno poste in tauola alla presenza del suo Signore, il quale essendo tu in altra parte, non ti potrebbe uedere. Ma dico bene che sendo la tauola impedita da qualche gran personaggio che nõ potesti capire in uno delli due luochi, che in questa occasione tu ti deuì accommodare in altra parte, che non ti sarà uergogna alcuna; ma dirò bene poi, se il Trinciante p' l'ordinario si lascerà condurre a trinciare lontano dalla uista del suo Signore, che li sarà gran uergogna, & non sarà degno d'hauer il nome di Trinciante. E lecito a uno degno di tal nome, seruendo il suo Signore, di farsi un piatto per la bocca sua di quelle uiuande trinciate che uengono ad auanzare al seruitio della tauola del suo Signore: & quando a questo uolesse contradirli il mastro di casa, & ardisco di dire, il Signore proprio, egli nõ lo deue comportare, pregiudicando ciò alla reputatione, & sufficienza del detto Trinciante. Procurarà adunque di farsi il suo piatto come è honesto, se non per altro, almeno per non perdere questa preminentia. Perche si come al Scalco è lecito di farsi serbare un piatto ò due, di quelle uiuande che si leuano di tauola

del

I L T R I N C I A N T E

del suo signore per l'auttorità 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 lieui di tauola, & quando nõ lo facesse mai per altro, douria farlo almeno per schiffare la lordezza di coloro che dispensano la robba, leuata che sia della tauola del signore, laquale subito pongono in certi cadimi di rame onti di maniera, che à pensarui solamente olire il meslicare insieme vna viuanda con l'altra, fa volger lo stomaco, la diuidono poi tanto sporcamente che Dio ne guardi ogni fidel christiano, sarà ragioneuole 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 sarà quello che trinciarà ogni cosa sopra la forcina alta dal piatto, che vulgarmente in Italia si suol dire il trinciare in aua, & in uero fra tutte le foggie di trinciare, non si puo trinciare nella piu bella & piu gentile di questa, dellaquale inuendo io di uolere ragionare; ma si come à quello che vorrà imparar de 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 & bachelia, & altre cose; così è parimente necessario à quello che vorrà imparare di trinciare di saper prima come vāno fatte le forcine & cortelli, & di qual tempra, & come si nettano & se li dà il filo, & come si tengano nelle mani, & come si deueno adoperare & star iusto con la persona nell'adoperarli, & molte altre cose assai, lequali 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 & costumi de gl'huomini, così ancora bisogna che siano state differenti l'opinioni de Trinciati, di qual garbo si debbiano far le forcine & li cortelli per trinciare. In Francia & in Alemagna li trincianti de Principi grandi non adoprano se non le forcine longhe di manico & sottile et curte di branchi, et tanto corti che volendo con essa imbroccare vn cappone, per la curtezza loro non si potria; adoprano poi li cortelli grandi longhi di manico et di lama, et il piu di essi senza punta, à benche loro non imbroccano, et non trinciano cosa alcuna sopra la forcina, ma quando vogliono trinciare al lor signore, pongono la punta della forcina nel petto de vn capone, ouero in vn pezzo di carne così nel piatto senza leuarlo in alto, et di quel petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe et sottili, et
quella

quella sopra la punta del cortello pongono sopra il tondo del suo signore, et il simile fanno di tutte quelle cose che uogliono trinciare, & se pur uorano trinciar un cigotto, ouero una spalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliarano l'uno de capi della saluietta che tengono sopra la spalla, et quello inuolterano intorno al piede del cigotto, et quello con la mano manca lo leuano in alto, tagliandone poi col cortello le fette larghe, grande ò picciole come piu piace al suo signore. Questo modo di trinciare a lor pare molto bello, come quelli che non fanno trinciare al modo nostro, abenche da un tempo in qua per la domestichezza de Principi forestieri con noi altri li loro trincianti si sono andati accommodando in parte de trinciare al modo nostro; Hora per tornar doue lassai, dico che questo garbo de forcine & di cortelli a lor pare molto bello, & lor se ne seruono, che non seruivano a noi per essere molta differenza dal lor trinciare al nostro. In Spagna & in Napoli, doue sono homini sufficienti in questa professione, non è molto tempo che adoperauano se non le forcine corte di manico et loghe di branchi, grosse, et graui, et fatte cò brutto garbo; e li cortelli corti di manico, e di lama, et largo & curuo, ilqual piegaua con la punta innanti; questa sorte di forcine et di cortelli si possono facilmente adoperare per trinciare al modo nostro, ma per la cortezza loro sono ancor facili al toccare la carne con le mani, et il tagliarsi le dita; et che sia il uero da un tempo in qua l'una et l'altra natione li hanno tralassati; Sono poi stati Trincianti in Roma che hanno fatto la forcina con li branchi lunghi una uolta piu dell'ordinario, pensando di seruirsene poi per imbroccare tre ò quattro uccelli in una uolta, trinciando poi quelli l'uno dopo l'altro, per far piu presto; ma hanno trouato che mentre uoleuano smembrare quel primo uerso la punta della forcina, ne succedea dui incomodi, l'uno che non si poteua adoperare se non la punta del cortello, l'altro che non si poteua dare li suoi colpi alle congiunture ordinarie, per l'impedimento che li daua quel di dietro, di sorte che quel tordo, quaglia, ò altro uccello non si poteua trinciare con quella facilità che si sarebbe fatto hauendone uno solo sopra la forcina, di modo che questa sorte di forcine non facendo profitto alcuno si sono poi tralassate, ma questa forcina habrebbe seruito in una lepore; alcuni poi hanno uoluto fare il cortello che tagli dalla banda della costa, dal mezzo innanti in foggia di una punta di spada, uolendo seruirsene nel smembrare un pollo, ponendo il cortello in esso senza uoltarlo mai intorno, seruendosi delli dui tagli senza leuarne mai il cortello; ma io uiddi molte uolte adoperare questa sorte di cortelli, et uolendone adoperare anch'io, trouai che di dieci colpi che io dauo col taglio ordinario, non ne dauo doi col taglio della costa, anzi uolendo io adoperare l'uno & l'altro taglio, mi daua molto impedimento, perdendoui molto tempo; conoscendo ancora che quello tale che trouò questa inuentione, intrauenne a lui quello che intrauenne a me; di sorte che si conchuse che molto meglio, et cò piu facilità si adopra un cortello

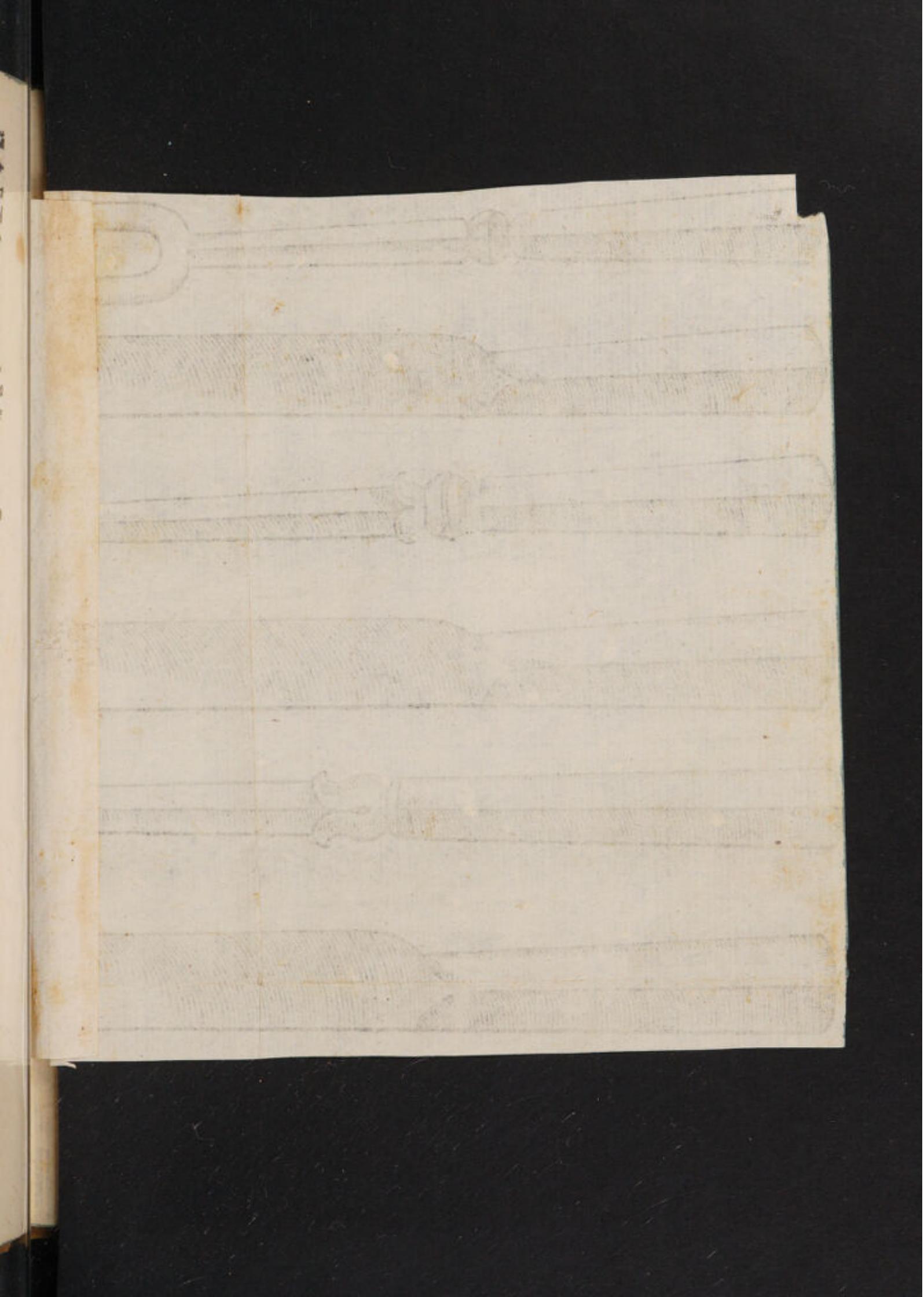
I L T R I N C I A N T E

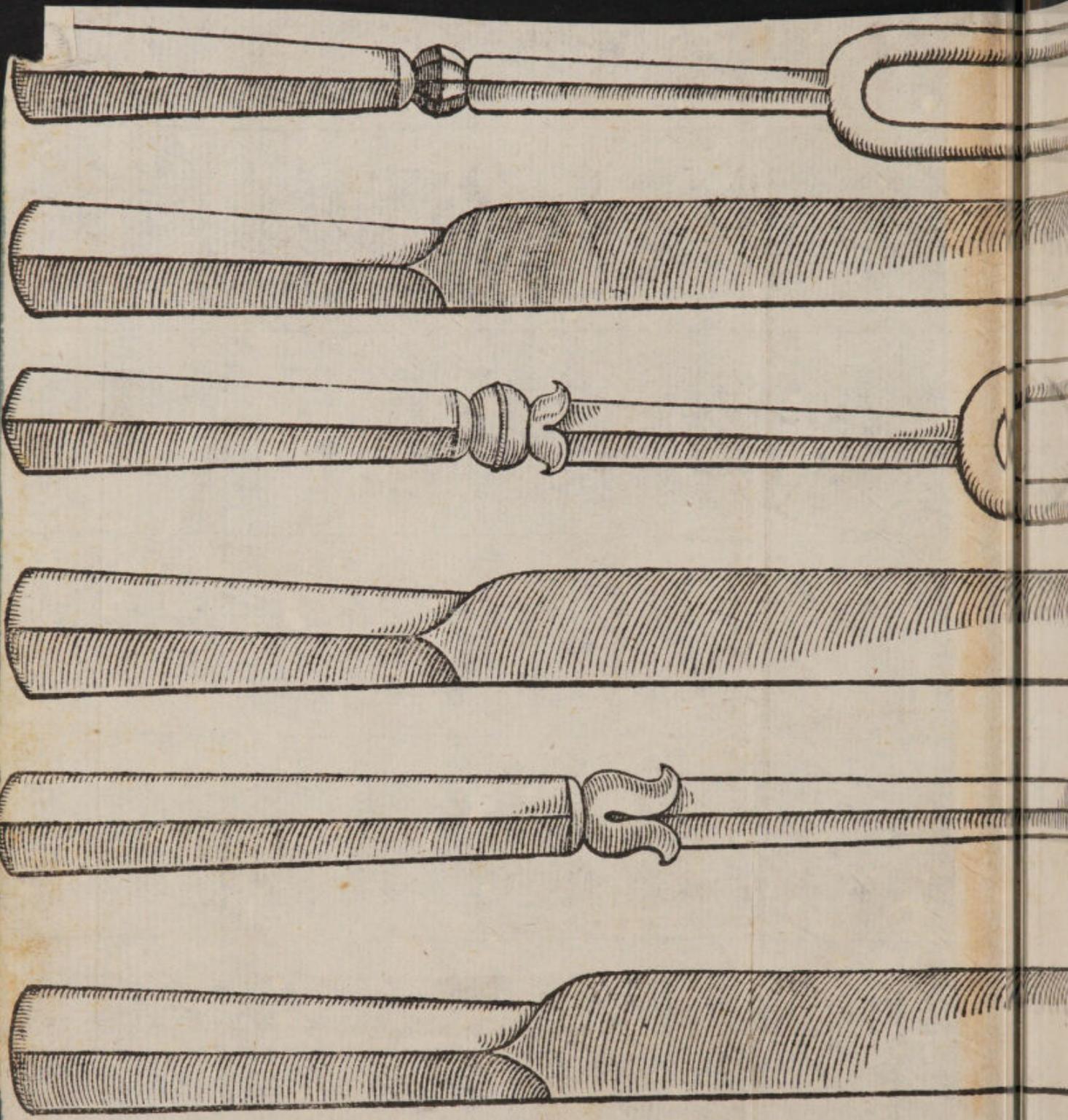
cortello con il suo taglio ordinario, che non si fa questo che taglia dalle due bande: Sono poi stati altri che hanno fatto due lame di cortello con un manico solo: ma il manico dell'una si conficcava nell'altro tanto bene, che pareua un manico solo, ma le due lame luntano l'una dall'altra quanto si potea cacciare il dito lungo tra l'una et l'altra lama, et con queste due lame aggiunte insieme fu fatto per seruirsene a trinciare una uaccina minuta, ouero un cigotto, nõ fa pẽdo forsi q̃sto tale, che ancora si possono tenere nella medesima mano dui cortelli, & adoperarli cõ molta facilità, come io ti mostrerò quãdo ti ragionarò del modo di trinciar la carne di uaccina, senza far quella manifattura d'aggiungere le due lame insieme. Tutte queste inuentioni di forcine & cortelli sono più tosto state messe in luce per mostrar di saper più de gli altri, che per utile che se ne possa trahere; & che sia il uero, uedasi che hoggidì tutte queste foggie si sono tralassate, & l'inuentioni sono restate a gl'inuẽtori, & così auerrà facilmente a quelli, che uorrãno uscire dell'ordinario, et massime in certe cose simili. Il uero garbo adunque delle forcine & cortelli, mi pare debbe esser cõforme a quello delli cortelli et forcine che adoperauo io, quando seruìuo in questo officio il Cardinal Farnese mio patrone, & di quella sorte, che hoggidì si costuma in Roma, & fra tutti quelli che fanno professione di Trinciante; & inuero fra tutte le foggie, non si puo trouare la più bella ne più utile di questa, laquale foggia et garbo ha da essere appunto nel modo che tu intenderai.

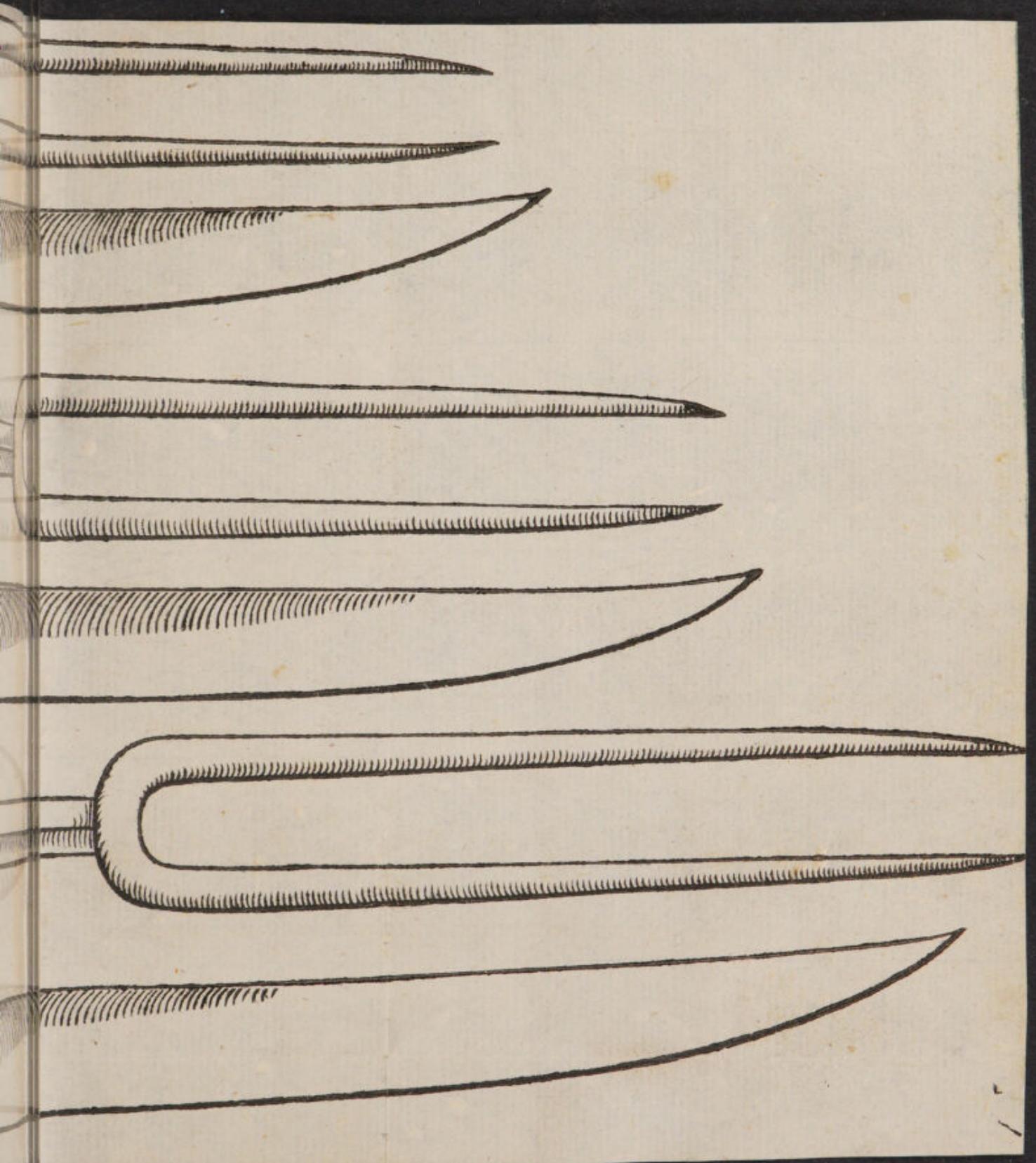
Di qual garbo & di qual tempera si deueno fare le forcine
& li cortelli Cap. VI.

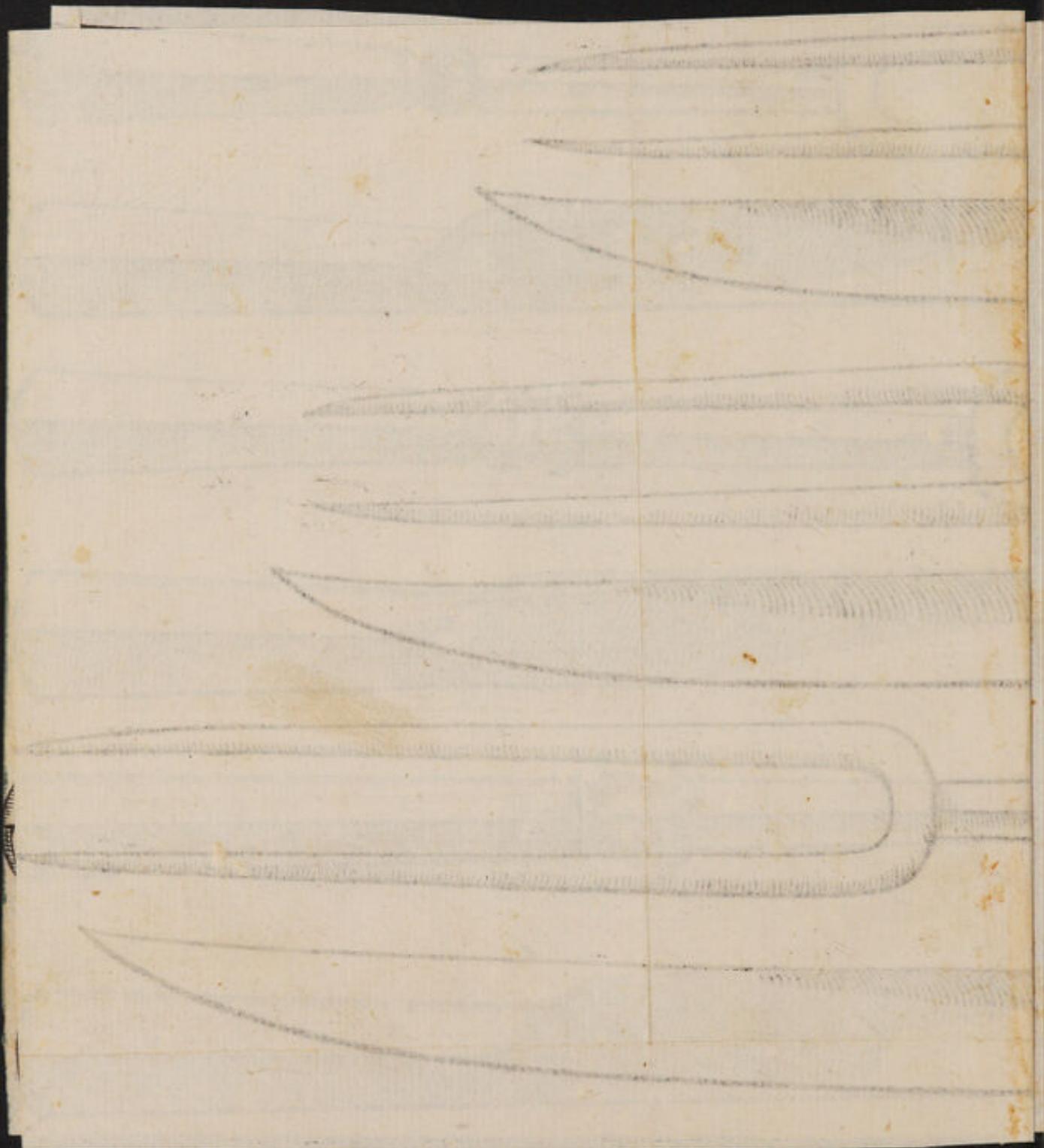
E Gli è tanto grande il numero delle cose che si hanno da trinciare, et tanto diuerse l'una dall'altra, che chi uollesse di continuo adoperare un cortello et una forcina, non saria possibile. Adunque è di necessitã, così come sono differenti le uiuande che se hanno da trinciare, che ancora siano differenti le forcine & cortelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine & li cortelli, cioè la grande, la mezzana, & la picciola, et ogni forcina deue hauere il suo cortello secondo la lor proportione. Volendo io prima dire della forcina, si deue credere quello ch'io dirò di una che s'intenda ancora delle altre due che li uãno appresso. Deue adunq; la forcina esser tutta di ferro, e dolce di tẽpra, acciò che percoiẽdo il taglio del cortello in essa, quello non si sgrani ò si rõpa; laquale forcina deue essere cõpartita in tre parti equali; deue poi essere longa di manico et de branchi, fatta con giusta proportione secondo la grandezza della forcina; la prima parte del manico, cioè quella che si tiene nella mano, deue essere alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si possa tenere più ferma nella mano, ancora che ui si potesse fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io lo lasciarò, acciò che

con









Unable to display this page

7 IL TRINCIANTE DI VINC. CER.

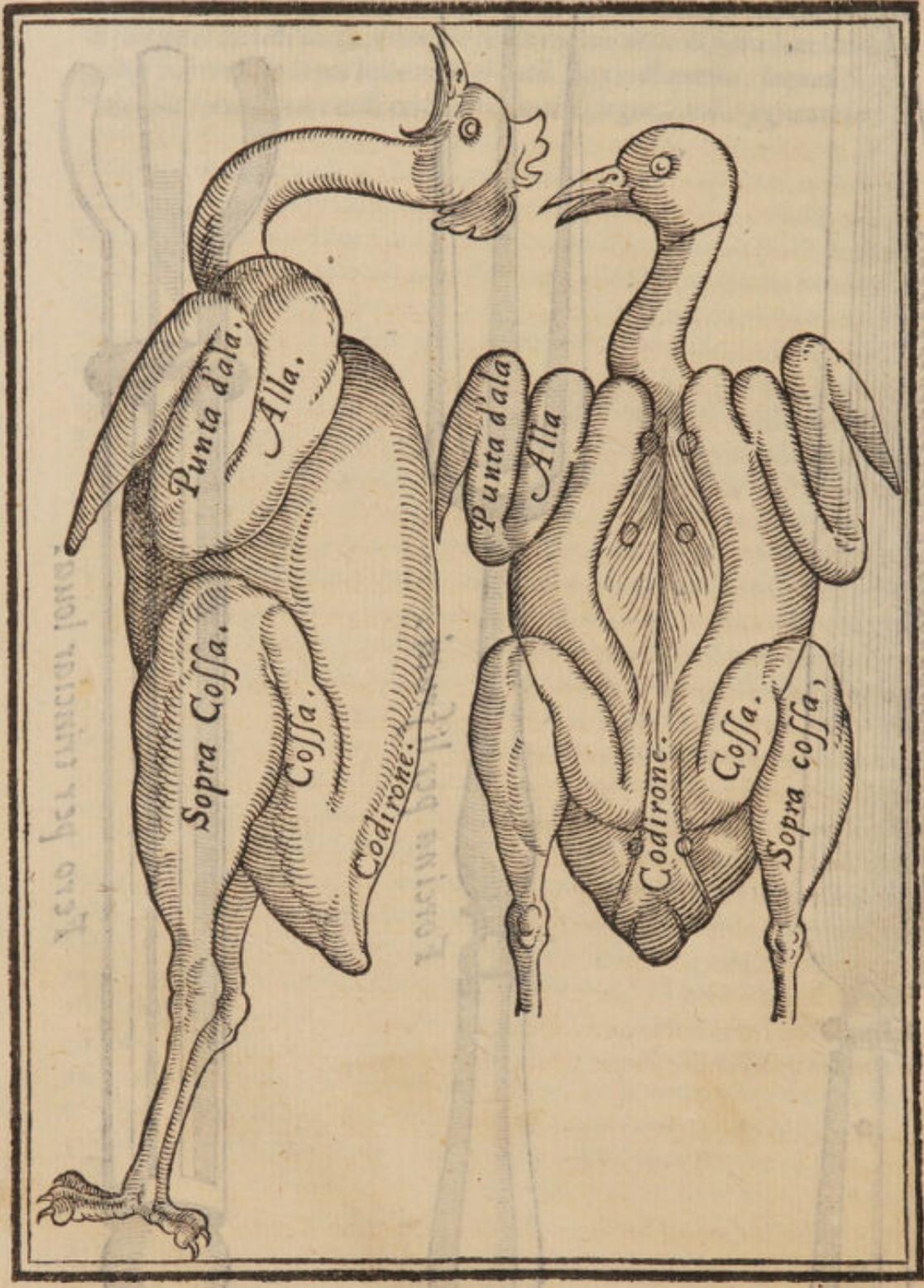
za, quello che non ti auuerrà delle forcine et de cortelli curti; et questo credilo
à me, che ne ho molte uolte fatto l'esperienza, quando adoperauo questa sorte
di forcine et cortelli curti, Adunque per le ragioni dette di sopra concludo, che
non si puo trouare la piu bella ne la piu util foggia di questa, laqual foggia
cosi delle forcine come delli cortelli trouarai disegnata nella seguente carta.



Forcina per li frutti.



Fero per trinciar loua.



LEAO BEA CINCIAL JONAZ

LOCIWA BEA LE

Come si nettano le forcine & cortelli, & come se li dà il filo. Cap. VII.

Non basta che ti habbia mostro come vāno fatte le forcine & li cortelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, & come se li dà il filo per far che sempre taglino come rasori. 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, & fare si che sempre radino; & se il cortello non taglierà, il Trinciante per sufficiente che sia, non potrà fare cosa buona; volendoli dunque nettare, & darli il filo, tu tenerai l'ordine che ti mostrerò qui sotto; Io uoglio dunque che tu pigli un pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, il quale tu farai spianare con la piola dal maestro di legname da tutte le bande, il qual legno tu lo posarai poi sopra una banca, o doue piu ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauendo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arrotatore, o altra rena simile, laquale deue essere ben secca & ben trita, & di questa ne buttarai un poco sopra il detto legno, poi piglierai il cortello nel manico, & con molta prestezza leggiermente lo fregarai sopra ditto legno da tutte le bande il manico & la lama, tanto che tu vedi che quello sia ben netto, di poi che il cortello sarà netto, volendoli dare il filo tu buttarai di nuouo vn poco piu 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 uerso la parte del taglio, & come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello piglierà presto il filo, all'hora con molta prestezza lo fregarai uerso il taglio dalle due bande, auertendo a far di modo che il taglio non si riuolti piu da vna banda che dall'altra, ma che quello resti pari & giusto; & quando tu uorrai sapere se il cortello haurà preso il filo, tu tirarai il taglio sopra l'ogna del dito grosso della mano manca, & se il taglio vi si attacca sarà segno che il cortello haurà il filo a bastanza. Le forcine poi volendole nettare le fregarai sopra il detto legno con la medesima poluere, laquale farai polita & bella, e tenendo quest'ordine sempre li toi cortelli saranno politi & netti.

Il modo che si deue tenere per dare principio all'offitio del Trinciante. Cap. VIII.

Non basta che io ti habbia mostro 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 a questo offitio; perche

perche gran vergogna sarebbe di vno che non hauesse mai adoperato questa sorte di forcine & cortelli, che all'improuiso se volesse ponere a 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, o accompagnato come à te piacerà, che tu facci accomodare 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 vno credenzino fatto de vna mollica di pane, ilquale va tagliato in quadretto lūgo mezzo dito, facendo poi ponere sopra la saliera & li cortelli vna saluetta piegata così per il trauerso, coprendoli poi con vn altro tondo, & a questo modo si deuono sempre accomodare le forcine & cortelli ogni volta che il tuo signore vorà mangiare, la saluetta sarà per ponerti sopra la spalla per nettarti le mani & li cortelli, quando ti sarà dibisogno, le forcine & cortelli saranno per imbroccare et 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, et doue sarà bisogno, il credenzino fatto della mollica del pane sarà per far credenzare le viuande che saranno poste innanzi al tuo signore; quel tondo poi cō che si cuopre di sopra, vi si pone per la grādezza del Principe, perche nō si deue mai ponere cosa innanti la persona sua, che nō sia coperta; Tutto questo ti ho voluto dire, acciō che tu sappia perche si acconcia in questo modo le forcine et cortelli tuoi. Io voglio dappoi che tu ponghi questo tondo acconcio nel modo detto, sopra vna tauola apparecchiata, hauendo poi dentro un altro piatto vna mollica di vna grossa pagnotta, acconcia di maniera come se fosse vn pezzo de carne; ouero pigliarai vn cedro, o una grossa rapa, che ogn' uno di questi sarà buono per dar principio à quest' officio, ma per hora diremo solo della mollica del pane, perche da ogni tempo se ne troua, laquale acconcia come dissi ponerai in vn piatto, coprendolo così come facesti li cortelli, et l'uno et l'altro piatto così coperti haurai posti sopra la tauola, accostādoti poi a quella in piedi, voltando la faccia verso la tauola come se ui fosse il tuo signore, dipoi tu ti accostarai pigliando il tondo, doue saranno li cortelli, et quello ponerai a canto di te dalla tua banda diritta, et il piatto della mollica porrai dalla tua banda manca, scoprendo poi l'uno et l'altro piatto, pigliando con galantaria la saluetta, che stā sopra la saliera, laquale 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, 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 uero la saluetta non si puol ponere in loco doue torri piu commoda, quanto a 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 diritto, et disposto con la uita,

piglian.

pigliando poi con la mano diritta la forcina grande ouero la mezzana, come a te piacerà, et cō buona gratia tu te la butterai nella m̃a manca, facendoti posare il calcio del manico nel polso del dito picciolo, uoltando la punta della forcina in alto, tenendola diritta et ferma con le tre dita, cioè con il dito grosso, il lōgo, et quel di mezzo, laqual forcina tenendola a quel modo, tu hauerai piu forza per tenere ogni gran peso, et ancora tu la potrai girare intorno con piu facilità, secondo che ti farà dibisogno, quello che non potresti fare tenendo la forcina stretta nel pugno; dappoi tu piglierai il cortello compagno della forcina nella mano diritta, pur con gratia facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo, alciando la punta in alto, uoltando il taglio uerso la tua banda manca, tenendolo poi stretto con le tre dita dette disopra, facendo che il doto grosso, et il doto lungo arriuiuo sopra il manico, con li quali tu strignerai la lama del cortello, laquale lama in quel luoco non deue tagliare niente, come uedrai signato di nero nel modello, et questo si fa, acciò che nel strignerlo, et nell' adoperarlo, non ti tagli le mani. Hauendo adunque la forcina et il cortello nelle mani nel modo detto disopra, fermandoti con la persona diritta et giusta, senza pendere da nissuna banda, poi con la mano diritta, doue ui tieni il cortello, tu ti accommodarai il piatto della mollica a canto di te dalla banda manca, et cō la punta della forcina, et quella del cortello tu uoltarai la mollica di sorte, 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'ingiu per tenerla piu ferma nel piatto, et 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 sorte, che la non penda da nissuna banda; imbrocato che tu haurai, la leuarai in alto aiuaidoti un poco con la p̃ta del cortello per darui piu gratia, spingendo poi le braccia innanti, tenendo le mani alte dalla tauola due palmi, piu et meno secondo il tuo giuditio, auertendoti che quanto tu starai alla tauola piu disposto, et con miglior garbo, tu farai piu bel uedere, tenendo leuato su in alto la punta della forcina, et del cortello, facendo piegare un poco la forcina uerso la tua banda diritta, acciò che quando tu trinciarai la mollica, quella non ti uenga a cadere sopra la mano, ma uada a cader giusta nel mezzo del tondo, ilquale tu deui hauere apparecchiato per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto, et dipoi con buō garbo senza maneggiarti punto con la persona, tu accostarai il taglio del cortello alla mollica del pane, tagliando di quella in fette larghe et sottili, facendole cadere giuste nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, trinciato ch' haurai di quella a bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello un poco di sale nella saliera, alciando un poco la mano del cortello in alto tu butterai il sale sopra l'orlo del tondo, auuertendo di non lo buttare in mezzo il tōdo sopra la mollica trinciata, ne meno sopra la tauola, che faria brut-

IL TRINCIANTE

to uedere, tenando poi con la mano del cortello quel medesimo tondo tu lo ponerai da una banda, rimettendo nel medesimo luogo un'altro tondo, senza abbassar mai la forcina, et senza mouerti dal luoco tuo, ritornando di nuouo à dar de molti colpi di cortello per il dritto, et per il trauerfo nella mollica, l'uno à canto all'altro, senza alciare molto la mano del cortello, & senza maneggiarti con la persona, uoltando poi il taglio del cortello uerso tu, entrando nella mollica gentilmente tirando all'in giù, ne farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezzo del tondo, buttando poi con la punta del cortello il sale sopra di esso, con gratia la ponerai da una banda, dapoi tu anderai di nuouo trinciando di quella mollica trita, ouero in fette grande, come à te piacerà, girando intorno la forcina per accommodare la mollica al taglio del cortello, & così andrai facendo sino che tu habbi finito di trinciarla quasi tutta, dapoi tu uoltarai la punta della forcina all'ingiù facendola posare nel mezzo del piatto, doue tu la pigliasti, posando la costia del cortello sopra essa mollica à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù, tu desimbroccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto doue prima la leuasti, nettando poi con gratia con la saluetta, che tu hauerai in spalla le tue forcine, & cortelli, & li ritornarai al suo loco di prima, ricoprendo l'uno & l'altro piatto come prima, facendoli leuare di tauola, & rimettere al luoco suo, et così facendo da te stesso molte uolte, tu ti andarai accomodando di sorte la mano, che in poco tempo potrai seruire alla presenza del tuo signore. Questo ch'io uoglio, che tu faccia sin qui, non puo seruire ad altro, se non al dar principio, et adestrarsi la mano; & questo ti basterà per hora, perche il restante ti mostrerò poi quando sarà tempo. Ma nota che se bene io ti hò detto ch'io uoglio, che tu stia con li piedi pari lontano dalla tauola un palmo, con le braccia alte, & distese, et dritto con la persona, senza piegarti da nissuna banda, che io non uoglio già per questo che tu sia obligato di star sempre in quel modo dritto, come se tu hauessi un palo cacciato derieto, ne manco uoglio che tu ti maneggi di sorte col capo, con le mani, & con tutta la persona, come fanno certi, quali pare, che uogliano giocare de mani, & far baggatelle: perche questo faria brutto uedere, & moueria à riso ogni circostante; anzi uoglio, che tu possi mutare l'uno & l'altro piede accostarli alla tauola, leuare, & ponere un tondo, secondo ti farà dibisogno; ma solo io uoglio che tu stia in quel modo, quando che tu hauerai la robba sopra la forcina alta dal piatto, et che tu la vorrai trinciare; perche stando tu in altro modo, tu non offeruaresti l'ordine, & faresti brutto uedere; ogni cosa uoglio bene che tu faccia senza affettazione, & con buona gratia; & questo ti basterà in hauerti mostrato come si deue fare per dar principio à questo officio del Trinciante.

Quello

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 mēte mia è sempre stata, et è di uoler ragionare secondo il stile della corte di Roma, capo de tutte l'altre corti del mondo in quanto alla cerimonia, et così seguitando l'ordine mio dico, che hauendoti il tuo Signore dato quello officio, che gli è segno certissimo che lui si confida molto in te, & però deui con ogni diligenza stare auertito à tutte quelle cose che toccano da farsi al uero & 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 una robba intorno, o uogliamo dire cappotto; perche comparendo altrimenti le sarebbe uergogna; Venuta che sarà l'hora deputata del mangiare, & che la touaglia sarà posta sopra la tauola, & che il scalco sarà andato alla cucina, all'hora il Trinciante deue andare alla Credenza, & dal Credentiere farsi dare 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 di prima, ilquale si deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del signore, ouero in capo di tauola, acciò che quando saranno portate le uiuande se ne possa fare la credenza alla presenza del signore, che essendo il Trinciante in altra parte non staria bene, et per questo se concede uno delli due luoghi al Trinciante. Posti che saranno li due tondi in tauola così coperti, il Trinciante si deue andar trattenendo sino a tanto che il scalco uenga dalla cucina con la uiuanda, laquale come sia uenuta, il Trinciante si deue uenire accostando alla tauola, scoprendo il tondo doue sono li cortelli, & con gratia pigliare la sua saluetta, & così piezata per il longo buttarla su la spalla manca, dapoi deue pigliare la forcina, et il cortello picciolo nelle mani, et di mano in mano alla presenza del scalco far scoprire tutte le uiuande, facendone fare la credenza da quello che l'hauerà portata, senza hauere riguardo à persona, sia di che grado si uoglia, à ben che questa usanza del farsi fare la credenza li Principi la sogliono fare per due cause, l'una per cerimonia, l'altra per il sospetto, che hanno del ueleno. Ma infelice quel Principe che di continuo uiue con questo timore; ma all'incontro è gran felicità di quel signore che si troua al suo seruitio seruitori fideli, et amoreuoli, et perciò ogni signore douria donarli, accarezzarli, et remunerarli, per mantenerli tali. Ma se tutti li Principi fossero amati, et si puo quasi dire adorati da sudditi et da seruitori suoi come è il Duca

I L T R I N C I A N T E

d'Urbino, non faria dibisogno farsi fare tante credenze, et se pure la faceßero, la fariano piu per pompa che per necessit ; fatto dunque far la credenza di tutte le viuande farai di nuouo ricoprire ogni cosa come prima, ritornando la forcina & il cortello al suo luogo. Ma perche il scalco   lui quello, che deue andare a fare intendere, che la uiuanda sar  posta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente, sar  di non partirsi mai dalla tauola, n  manco lasfarui accostar nissuno, sino a tanto che'l signore sar  uenuto, & postosi alla tauola; n  manco si deue mai partire sino che non sar  finito di mangiare; perche cosi come il Trinciante   quello che nel principio del mangiare deue portare il tondo del pane del suo signore, cosi deue essere il Trinciante quello che lo leui nel fine del mangiare, & quel pane ch'auanza, il Trinciante se lo deue pigliare, si per peruenire   lui, come per una certa riputatione che porta secosendo auanzato alla bocca del suo signore. Non deue dunque partirsi il Trinciante dalla tauola, ne abbandonare le viuande di uista sino che il suo signore non sar  posto   tauola, et ancora finito di mangiare come dissi disopra.

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

Venuto che sar  il tuo signore doue si mangia, non uoglio gi , che tu facci come io ho ueduto fare alla corte d'Urbino, che nell'hora del mangiare il Trinciante si parte dalla tauola, & lascia le viuande   beneficio di fortuna, & uassene alla credenza, et piglia il bacile et boccale, & uiensene   dar l'acqua alle mani al suo signore, et poi ritorna l'uno et l'altro alla credenza ancor che sia assai lontana, et molte uolte auuiene che lui ritorna, e troua che'l suo signore sar  posto alla tauola, et altri hauer no fatto q llo che tocca ueram te di fare al Trinciante, come tu int derai; et che sia il uero, che non tocca al Trinciante il dar l'acqua alle mani, uedasi nella corte di Roma, particolarmente in quella del supremo Prencipe, che tocca sempre al Coppieri di dar l'acqua alle mani prima, & dapoi il mangiare, doue che facendo questo officio il Trinciante, non uerebbe ad offeruare quello ch'io dissi, di non lassar mai la uiuanda di uista, posta che sar  in tauola, fin che il signore non sar  posto a sedere. Venuto dunque il suo signore, & postosi   sedere, l'officio del Trinciante sar  di accostarsi alla tauola, doue sono li tuoi cortelli, et uoltandoti con la faccia uerso il tuo signore, leuandoti la tua beretta di capo, farai con gratia la tua riueranza, ritornandoti a ricoprire subito per poter maneggiare tutte due le mani; perche cosi comporta il grado di questo officio, di seruire col capo coperto, se per  il tuo signore, non faceße come molte uolte io ho ueduto fare a certi signori, liquali per essere giunti a un grado, doue forse non ui pensarono mai, non uogliono per conto alcuno, che se le parli, ne che se li faccia alcun seruitio se non col

col capo scoperto, & uogliono essere poco meno, che adorati; ma questi tali dou-
 uriano imitare il Re di Francia, alla presenza del quale è lecito ad ogn'uno
 di stare col capo coperto, saluo quello con cui sua Maestà si degnarà di
 parlare; perche la grandezza d'un Principe non consiste al giuditio mio in
 questa cerimonia di non uoler che se le parli, se non con la baretta in mano,
 ma si bene nell'essere Principe giusto, amoreuole, & liberale. Ritornato che tu
 ti hauerai la barretta in capo, tu scoprirai prima il tondo del pane del tuo si-
 gnore, & così scoprirai tutte le uiuande, accioche il signore possa uedere quel
 la che piu le piacerà, et da quella cominciare à mangiare. Sendo dunque scoper-
 te tutte le uiuande della prima portata, et hauendo poi à uenire la seconda,
 ne farai fare la credenza, come facesti la prima uolta. Quando tu hauerai tut-
 te le uiuande sopra la tauola, sarà tempo che tu ti cominci à maneggiare. Mi
 presuppongo adunque che sopra la tauola ui sieno di tutte le sorte di uiuande,
 che si costumano di mangiare alla tauola de' gran signori, uolatili, & non uola-
 tili, seluatiche, et domestiche, così di doi piedi, come di quattro piedi, cotte et ac-
 coccie in diuersi modi, et di tutte le qualità de' pesci, così di acque dolci, come sal-
 se, et di tutte le sorti et qualità di frutti, le quali p' esser molto differenti, uanno
 ancora imbroccate, et trinciate differētemente, come da me inēderai. Et accio
 che tu non possi falire, io ti mostrerò di mano in mano la robba, che tu dourai
 trinciare, et le forcine, et cortelli che dourai adoperare. Ma nota che se be-
 ne io mi sono offerto di mostrarti, come si imbroccano, et come si trinciano tut-
 te le cose, che io non uoglio già essere obligato di dirti quanti colpi di cortello
 si deueno dare in un pezzo di carne di uacina, per trinciarla minuta ò spolue-
 rizata, ne quanti ossi, ò nerui sono in un piedi di porco, ne meno quante spi-
 ne sono in una laccia; perche a me non pare, che torni al proposito nostro; ne
 meno dirò di uoler fare le marauiglie, come hanno fatti alcuni di questa profes-
 sione, quali si sono uantati di uolere con la forcina et cortello leuare tutte la sp-
 na ad una laccia, et imbroccare una porchetta con la forcina, et leuarla in al-
 to, smembrandola tutta senza sbroccarla mai, et di uolere imbroccare un melo-
 ne, et senza sbroccarlo far cadere le fette ad una ad una spicche dalla scorza; e
 ponerle sopra li tondi, et far certe altre cose simili; doue che q̄sti tali quando so-
 no poi uenuti alla proua non sono riusciti; si che da me non aspettare di sapere
 che io ti mostri nessuna di queste cose; perche à me non basta l'animo di saperlo
 fare, ma solo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno le medesime congiun-
 ture, et che tutti uanno imbroccati nelle reni uolendoli trinciare sopra la forcina,
 et ui uanno dati piu colpi, et manco, secondo la grandezza et qualità di essi,
 et secondo quante parti ne uorrai fare. Li animali poi di quattro piedi sono ben
 differenti d'ossi, et di carne, & perciò uanno imbroccati, e trinciati diferente-
 te, come ti mostrerò. Volendo adunque noi dar principio, come dissi, di trinciare
 alla presenza del tuo signore, per non mettere ogni cosa in confusione, sarà be-

Unable to display this page

ne, di forte che alciano il pauone in alto il collo uenghi ad essere uolto di sopra, et i piedi di sotto; l'altro modo d'imbroccarlo saria di ponere la forcina sopra il collo del pauone, facendo entrare li branchi fra le due spalle, et che'l collo resti appiccato nel mezzo delli branchi della forcina, spingendo quelli tanto dentro della punta della forcina che arriui nella punta dell'osso del petto, di forte che leuando il pauone in alto, il collo uerrebbe a restar di sotto, et li piedi uolti di sopra, queste due foggie d'imbroccare si possono fare in ogni sorte de uccelli grossi, ma non sarà mai possibile, che quelli si possano trinciare, ne diuidere con quella facilità che si farà imbroccandoli nelle reni come tu intenderai, et lasciando i due modi suddetti, solo diremo di quello delle reni. Ha uendo dunque uolto il pauone come dissi, con il groppone di sopra, tenendo sempre ferma la punta del cortello doue la ponesti, uoltarai la punta della forcina all'ingiu senza piegare la testa, tu imbroccherai il pauone nel mezzo delle reni, fra le spalle & il groppone, ponendo uno de branchi della forcina, che entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca, spingendo poi la forcina per il diritto all'ingiu, tanto che li branchi arriuiino alla punta dell'osso del petto del pauone, & questo si fa acciò che quello si tenghi piu fermo nella forcina, perche non solo il pauone, ma qual altra cosa si uoglia che tu haue- rai nella forcina, se non sarà imbroccata giusta, et ben ferma, quella ti balerà sopra la forcina di forte che tu sarai forzato di imbroccare di nuouo, il che faria brutto uedere, et pareria che tu non haueffi hauuto giuditio di saperla imbroccare la prima uolta, & per questo si dice, che la punta de branchi deue entrare da basso nell'osso del petto, acciò che il pauone stia piu fermo. Imbroccato che sia il pauone, con bona gratia tu lo leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darui piu gratia, tenendo sempre quello fermo in alto, con la mano sola della forcina, senza posarlo mai se tu potrai, sino che haurai finito di trinciarlo tutto, ouero quella parte che ti farà dibisogno. Ma perche il pauone è uccello molto grosso, & per la grossezza sua è molto difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io uoglio per due cause che tu lieui prima il collo, & le due cosse l'una per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra perche alla tauola de Principi non si suol seruire del collo, ne delle cosse. Volendone adunque leuare le cosse, tu uolterai il pauone per fianco, facendo che la gamba diritta uenghi a restare di sopra, & che li piedi guardino uerso la tua mano diritta, & il collo uerso la tua banda manca, facendo piegare un poco il pauone inanti uerso il tuo signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del cortello sotto l'ala diritta, con il taglio uolto all'ingiu tu darai un taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del cortello a canto l'osso della cossa, affondando ingiu sino a canto l'osso del groppone, leuando poi il cortello tu uolterai un poco piu il groppone uerso la tua mano diritta, & col taglio del cortello uerso la tua mano manca, tu darai l'al-

I L T R I N C I A N T E

ro taglio alla medesima cossa dalla banda di fuori, entrando bene sempre col
 taglio a canto l'osso della cossa, affondando bene l'uno & l'altro taglio sino al-
 l'osso del groppone, & questo si fa, accioche la cossa si licui piu facilmente;
 & perche resta ancora piu carne della cossa attaccata al groppone, dato che
 tu hauerai li dui tagli alla cossa diritta, tu ponerai la punta del cortello dalla
 banda di fuori della detta cossa nella polpa, sotto la congiuntura della cossa &
 sopracossa, facendo entrarla tanto dentro, che tu senti che basta, hauendo il
 taglio del cortello uolto uerso la tua persona, tenendo ben ferma la forcina,
 uoltando il cortello uerso te, ne leuarai la cossa facilmente, per li dui tagli da-
 tili prima, la qual cossa cosi sopra la punta del cortello con gratia ponerai
 nel medesimo piatto del pauone, fatto questo tu riuolterai di nuouo il pauone
 per fianco con la banda manca di sopra, & che il piede guardi di sopra un po-
 co uerso la tua banda manca, facendo piegare un poco il pauone inanti per
 accomodarlo al taglio del cortello, poi ti spingerai la punta del cortello col ta-
 glio all'insù, entrando con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla cos-
 sa manca dalla banda di dietro, entrando bene col taglio a canto l'osso della cos-
 sa, affondando poi il taglio del cortello all'ingiu' sino all'osso del groppone. Da-
 poi tu uolterai un poco il pauone col piede sù dritto, et col taglio del cortello
 uolto da basso tu darai il secondo taglio alla cossa manca dalla banda di fuora,
 entrando ben col taglio sino a canto l'osso della cossa, affondando bene il taglio
 sino al groppone, tato che tu senti che la cossa sia quasi spicca, leuando poi il cor-
 tello, tu ponerai la punta di giuso nella polpa sotto la cōgiuntura della cossa, et
 sopracossa, dalla banda di fuora, entrando bene dentro tanto che ti basta, te-
 nendo poi ferma la mano della forcina, tu uolterai la punta del cortello in fuo-
 ra girandola all'ingiu' uerso te, tu ne leuarai cō molta facilità la cossa manca; la
 quale con gratia con la punta del cortello farai cadere nel piatto del pauone;
 leuato che hauerai le due cosse, uolendo leuare il collo, tu abassarai la mano del-
 la forcina, tato che'l collo del pauone tocchi nel piatto, et che il groppone guar-
 di 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 al-
 to la forcina, & maneggiando il pauone, il collo si spiccherà facilmente facen-
 dolo restare nel piatto del pauone. Leuato che tu hauerai il collo et le due cos-
 se, il pauone ti resterà piu leggiere sopra la forcina, done con piu facilità lo po-
 trai 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 suf-
 ficiente che egli sia, non potrà seruire a piu di sei persone uolendole seruir bene,
 & far si che tutte le cose, che lui trincierà, habbino li suoi colpi alle congiuntu-
 re, et luoghi ordinari; perche molta differentia si troua dal trinciare, all'accen-
 nare; perche alcuni cignano col cortello, & non tagliano; ma se il Trincian-
 te uorrà seruire come si deue, dico che non potrà seruire à piu di sei persone;

dunque

dunque del pavone tu ne farai solo sei parti senza seruirti del collo, ne delle cosse, nel modo che tu intenderai. Voglio dunque così come tu cominciasti dalla banda diritta per leuarne le cosse, così uoglio parimenti che tu uadi seguitando dalla banda diritta per trinciare il resto del pavone, tenendo sempre quello leuato in alto, tu uolterai il pavone col groppone di sotto spingendo quello inanti uerso il tuo signore, et col taglio del cortello uolto di sotto tu darai il suo taglio alla congiuntura della pūta de l'ala, ponēdo la pūta del cortello in essa dalla banda di fuora, riuolūdo poi la pūta del cortello, et girādola intorno la farai cadere nel tondo, ch'io dissi, che tu ponessi sotto l'orlo del piatto, di poi tu uolterai il petto del pavone uerso la tua banda diritta, facēdo che il collo che sarà di sopra, sia un poco uolto in fuora uerso il tuo signore, et col taglio del cortello uolto all'ingiu, tu darai un taglio per il lungo del pavone incominciando di sopra à canto la spalla diritta, uenendo giū 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 pavone se ne uoglia fare le fette larghe, & sottile, così come uoglio che tu facci hora. Dato che tu hauerai questo taglio per il lungo dalla banda diritta, tu piegarai un poco il pavone uerso la tua mano diritta sopra il tondo, facendo tuttauia che il collo guardi in fuora, poi col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca, & per il lungo della punta del petto entrando gentilmente, tirando il taglio uerso 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 pavone inanti, facendo che il petto guardi il tuo signore, & col taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai un taglio alla congiuntura dell'ala diritta, 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 un poco di sale, alzando un poco la mano in alto, e cō gratia lo butterai sopra l'orlo del tondo, auertendo di non butarlo sopra la tauola, che oltre che saria brutto uedere, 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 un gentilhuomo che glie lo dia, auertendo sempre di tenere il pavone leuato in alto, se sarà possibile. Et questo ti basterà per hauere fatto il primo tondo con la punta dell'ala, l'osso dell'ala, & di quattro fette sottili del petto.

primo
 tondo del
 pavone.

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornerai con la persona al tuo segno, uoltando il pavone per fianco, cioè che il groppone guardi uerso la tua mano diritta, & che il collo guardi uerso la tua mano manca, auertendo poi che attaccato al groppone ui deue restare di molta carne di quella della cossa, la quale io ti feci lasciare a posta, quando tu desti li dui tagli alla cossa diritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trincerai quella carne sottilmente, et la farai cadere

nel

I L T R I N C I A N T E

nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, uoltando poi il groppone uerso di te, tu uolterai il taglio del cortello uerso la tua mano manca tagliarai quattro fette sottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi spingerai il pauone inanti uerso il tuo signore uoltando il groppone di sopra, et col taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai un taglio alla congiuntura del groppone dalla banda dritta, entrando bene a basso, tanto che tu senti, che quello sia spicco, tirando poi il cortello uerso te senza leuarlo, farai entrare la punta in quel buco dalla parte diritta del groppone, doue suole stare attaccata la cosa, & come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai ben ferma la forcina, riuoltando la punta del cortello uerso te dalla banda diritta, tu ne leuarai facilmente la parte diritta del groppone, et così sopra la punta del cortello la ponerai con gratia sopra il tondo; ma sempre hai d'auerli e, che la robba che tu ponerai sopra li tondi, ui sia posta con garbo, perche farà parere il tondo assai piu 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 ò d'altri lo farai porre doue farà bisogno; Et questo basterà per il secondo

Secôdo tondo fatto di quella carne della cosa, che resta attaccata al groppone, di quattro fette del petto, & della parte diritta del groppone. Volendo fare il terzo tondo, io uoglio che tu uolti il pauone col groppone di sopra, et che guardi di un poco uerso la tua banda manca, & la parte del collo uerso la tua mano diritta, poi col taglio del cortello uolto uerso 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 uerso te, tu ne piglierai la punta dell'ala, laquale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauerai per tale effetto sotto la mano; uoltando poi un poco la mano della forcina, farai che il groppone guarda di fuori uerso il tuo signore, & il collo uerso te all'ingiu, & col taglio del cortello uolto da basso tu darai un taglio per il lungo del fianco, cominciando di sopra à canto il groppone, uenendo sino alla punta della spalla, affondando bene il cortello da l'un capo all'altro sino all'osso del scaramasso, & questo taglio ancor lui se li da, per poterne con piu facilità leuare le fette del petto; uoltando poi il taglio del cortello uerso la tua mano manca, tu entrarai con esso gentilmente nel petto del pauone, e ne tagliarai quattro fette da l'un capo all'altro, larghe, & sottili, lequali farai cadere nel mezzo del tondo; tu spingerai dipoi il pauone inanti, uoltando quello, che il groppone guardi di fuori uerso la tua banda manca, et il collo uerso la tua mano diritta, & con il taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, entrando tanto dentro, che tu senti che quella sia spicca, ponendo la punta del cortello in essa, tu la farai cadere nel tondo, facendo che ogni cosa sia ben comparuito, & poi con buona gratia tu ui butterai con la punta del cortello il sale, dandolo doue farà bisogno;

Secôdo
tôdo fat
to del pa
uone.

ominq
fab oha
enonq

&

Et questo bastarà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quattro fette del petto della banda manca, & de l'osso della spalla.

Volendo fare il quarto tondo, tu uolterai il pauone con il groppone di sotto, ma che pieghi un poco uerso la tua mano diritta, & col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca, passando con il cortello fino a mezza la lama inanti, tu darai un taglio a trauerso alla forcilla del petto, & senza leuare il cortello, tu farai entrare la punta in essa forcilla, uoltando in un medesimo tempo il pauone con il groppone di sopra, alzando la forcina in alto, calcando il cortello da basso, tu ne spiccherai la forcilla del petto, et quella farai cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; dappoi tu spingerai il pauone inanti, uoltando il groppone di sopra, ma che guardi un poco in fuora, & 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; uoltando poi la parte manca del petto uerso te, ne taglierai due o tre fette sottili di quello, e le farai cadere nel medesimo tondo; Et questo tondo fatto della forcilla del petto, & di quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone, con tre fette del petto, crederò che bastarà per farne il quarto tondo, sopra il quale tu ui butterai il suo sale, & lo seruirai doue sarà piu bisogno.

Volendo fare il quinto tondo tu uolterai il pauone con il groppone di sopra, & con il taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai un taglio alla congiuntura del groppone dalla banda manca, entrando bene tanto che tu senti che quella si spicca, tirando un poco il cortello uerso te senza leuarlo, tu farai entrare la punta nella parte del groppone, doue sarà un buco, doue suole stare attaccata la cossa manca, come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai fermo la forcina, uoltando la mano del cortello uerso te, tu ne leuarai la parte manca del groppone, laquale con la punta del cortello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; uoltando poi il petto del pauone uerso la tua banda diritta, uoltandolo dalla banda diritta di sopra, & ne taglierai due fette sottili del petto, riuoltando poi la parte manca di sopra, tu taglierai altre due fette del petto, facendole cadere nel medesimo tondo, uoltando poi il collo di sopra, & il codirone di sotto, & con il taglio del cortello uolto all'ingiu, tu darai un taglio tra 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 fuora ne spiccherai l'osso della spalla dalla banda manca, facendola cadere nel medesimo tondo, e buttandoui il suo sale, lo farai seruire doue a te piacerà; & questo basterà per hauerti mostro come si debba fare il quinto tondo, fatto della parte manca del groppone, di due fette del petto della banda diritta, & due al tre fette della banda manca, & dell'osso della spalla manca.

Volendone fare il sesto & ultimo tondo, tu uolterai il collo di sopra, & da-

D rai

Terzo tondo fatto del pauone.

Quarto tondo tri ciato dal pauone.

Quinto tondo fatto di pauone.

I L T R I N C I A N T E

rai col taglio del cortello uolto all'ingiu un' altro taglio tra il collo, & la spalla diritta, tenendo ben forte la forcina, piegando il cortello tu ne farai spiccare la spalla, ponendo la punta del cortello in essa tra il collo, & la spalla, quella ne leuarai, facendola cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, uoltando poi il petto di nuouo uerso la tua mano diritta, uoltandolo da qual parte piu ti piacerà, ne taglierai tutto il resto della polpa in fette sottili; facendole cadere nel medesimo tondo; dappoi tu abbassarai la mano della forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatto, ponendo il taglio del cortello di drieto sotto li branchi della forcina sopra l'osso del codirone, calcando la mano della forcina, & quella del cortello in un medesimo tempo sopra il piatto, & il codirone si spiccherà facilmente, ponendolo ancor lui nel medesimo tondo, e buttandouì con la punta del cortello il suo sale, tu lo farai seruire doue sarà necessario; & questo sarà per hauere inteso come si deue fare il sesto & ultimo tondo de l'osso della spalla diritta, & del resto della polpa del petto da tutte due le bande, & del codirone, lasciando stare il scaramasso del petto, & delle reni, che quelle restaranno sopra la forcina; Lequali finito che saranno di fare le sei parti, tu uoltarai la punta della forcina da basso, dando con la costa del cortello sopra esso, tu desimbroccherai quella parte del pauone, che ti resta sopra la forcina, laquale farai restare nel piatto, nettando poi la tua forcina & cortello con la saluetta che tu hauerai sopra la spalla. Ma nota che se bene io dissi che tu non deui mai abbassare, ne posare quella robba che tu hauerai sopra la forcina, sino che tu non hauerai finito di trinciare tutta quella parte che ti farà bisogno, che si deue sempre intendere conditionatamente, come uerbigratia, se per sorte quella robba, che haurai sopra la forcina, fusse tanto greue, che tu non la potessi tenere, ouero che il grasso di quella fosse colato giu per la forcina, e ti hauesse ontà la mano, si della forcina, come del cortello, di sorte che tu fossi forzato di posarla. In uno di questi casi, io uoglio che ti sia lecito di abbassare la mano della forcina, & posare la robba nel piatto, ma farlo con galanteria, di sorte che paia, che tu ti uogli nettare le mani, leuare un tondo, ouero mutare un piatto da luogo a luogo, & simili altre cose; acciò non paia che tu habbi stracca la mano. Ma se tu hauerai il polso tanto gagliardo, che tu possi tener di continuo leuato in alto un pauone, un gallo d'India, una graue, o qualche altra cosa graue, sino che tu hauerai finito di trinciarla, non è dubbio alcuno che sarà piu bel uedere, & ne saresti laudato da ogn'uno, & per questo deui con ogni tuo potere sforzarti di non abbassare mai se non per forza, & questo credo che dourà bastare in hauerti mostro come si diuide il pauone giuine, srollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone uecchio poi, duro, & mal acconcio, io non ho uoluto parlarne, ma se per sorte te ne sarà posto inanzi un tale, senza imbrogcarlo o leuarlo in alto, tu farai al modo Francese, ouero

Todesco

Sesto & ultimo tondo trinciato dal pauone.

Nota.

Todesco, ponendoli li branchi della forcina nel petto, o in altra parte, doue ti tornará piu commodo, tagliando di quello in fette sottili, o come ti piacerà, ser uendoti solamente del petto, & il resto manderai uia; cosi come io uoglio che tu facci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potere hauere honore. Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che ua smembrato sopra la forcina, & non diuiso, io ne parlarò in altro luoco, ma hora per seguitare 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 ucello domestico, uenuto pochi anni sono in Italia. Questo ucello è grande de ossi, & di polpa, & ancora di bontà et pretio simile quasi al pauone, & per questo uanno ancora trinciati in un medesimo modo; doue che facilmente si potria restare di ragionar di questo ucello, hauendo io ragionato molto à lungo del pauone; si deue credere quello che io ho ragionato del pauone, ho uoluto ancora dire, cosi del gallo d'India, come de tutte l'altre sorti di ucelli; ma pur io non ho uoluto restare di ragionarne, accioche se in qualche cosa io hauessi m̄acato nel pauone, possi supplire nel gallo; & accio che tu sappi che ancora l'uno & l'altro si possono trinciare in altri modi differenti di quello ch'io ragionai del pauone. Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che uolendo trinciare il gallo d'India tu pigliarai la forcina & il cortello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani nel modo detto di sopra, pigliando poi il piatto, doue sarà dentro il gallo, & quello ponerai dalla tua banda manca, facendo che li piedi guardano uerso la tua mano diritta, & che il collo guardi uerso la tua banda 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 uolterai il gallo col groppone 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 segno, leuando il gallo in alto con gratia, uoltando li piedi disopra, & il collo disotto, ma che guardi un poco uerso la tua mano diritta; ma nota che cosi come nel pauone io ti feci cominciare alla cosa diritta, che hora io uoglio che nel gallo tu cominci alla cosa manca; & cosi come del pauone io uolsi che tu ne facessi sei parti equali, che hora del gallo non uoglio che tu ne facci altro che una sol parte, che sarà il trinciarlo tutto nel medesimo piatto, che tu hauerai sotto la mano, abenche questo modo di trinciarlo tutto in un piatto non si soglia co-

I L T R I N C I A N T E

stumare, pur io uoglio che tu lo faccia, accioche tu sappia come si smembra un pauone, ò gallo d'India sopra la forcina alto dal piatto, ò qualche altro ucello 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'ucelli, doue sarà poi in arbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornerà piu comodo, senza obseruar 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 disotto, che guardi un poco uerso la tua banda diritta, & col taglio del cortello uolto insù tu darai il suo primo taglio alla cossa manca dalla banda di dentro, uoltando poi un poco il gallo per accomodar quello al taglio del cortello, col quale tu darai l'altro taglio alla cossa manca dalla parte di fuori, alzando poi la mano diritta in alto, uoltando la punta del cortello da basso, ponendola nella polpa della cossa dalla banda di fuori tanto che basta, tenendo ben ferma la forcina, uoltando la punta del cortello all'ingiu uerso di te, tu ne leuarai la cossa manca facilmente, laquale con galanteria ponerai nel piatto del gallo, che tu deuì hauere sotto la mano, et senza muouere la mano del gallo, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del cortello nel mezzo di essa, riuoltando quello intorno la leuarai facilmente facendola cadere nel medesimo piatto. Dapoi tu uolterai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da basso, & con il taglio del cortello uolto all'ingiu tu entrari sotto l'ala diritta, dando il suo taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del cortello uolto di sopra darai l'altro taglio alla cossa diritta della banda di fuori, ponendo la punta del cortello dalla banda di fuori nella polpa della cossa, quella leuarai con molta facilità per li dui tagli datoli di prima, laquale ancor lei farai cadere nel medesimo piatto; dapoi col taglio del cortello uolto all'ingiu, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, laquale farai cadere nel piatto; leuato le due cosse & la punta dell'ala, se il collo ti darà fastidio lo leuarai nel medesimo modo, ch'io dissi che facesti 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 facesti le fette lunghe, larghe, & sottili, hora il petto di questo io uoglio che lo trinci in altro modo, hauendo il gallo uolto con il collo da basso, & che guardi un poco uerso te, con il taglio del cortello uerso 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, et senza affettatione, tu darai di molti colpi di cortello sopra quella parte del petto per il diritto et per il trauerso, di modo che l'uno tocchi l'altro, accomodandoti sempre la mano della forcina col taglio del cortello; quando che tu bauerai dato

DI VINCENZO CERUIO.

Tanti colpi che ti basti, tu uolterai il taglio del cortello uerso te, entrādo di sopra uersamente col taglio nel petto, tirando all'ingiu, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina uerso la banda diritta, accioche la carne trinciata nel cadere non ti dia sopra la mano della forcina, & cosi andarai facendo di mano in mano, sino a tanto che tu hauerai finito di trinciare tutta quella parte manca del petto. Dapoi tu uolterai il pauone dall'altra banda facendo che il groppone resti disotto, & il cortello disopra piegato un poco in fuora uerso il tuo signore. Questa parte diritta 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 disopra sottilmente in fette picciole, & sottili, seguitando sempre sino al fine; tu potresti ancora leuata quella superficie dargli di molti tagli del cortello per il longo del petto, lontano uno da l'altro una costa di cortello, uoltando poi il taglio del cortello uerso te, entrando nel petto, tirando uerso 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 diritto, & trauerso, lontani l'uno dall'altro un dito in trauerso, di sorte che trinciandola poi uenghi a cadere le fettoline picciole in foggia di amandolini. Sta poi nel arbitrio del Trinciante di trinciare in qual modo gli pare delli sudetti, quando però egli sia pratico, & sufficiente; Hora che le due parti del petto saranno trinciate, tu spingerai il gallo inanti uerso il tuo signore, et col taglio del cortello uolto da basso tu darai li due colpi alle congiunture delle due ale, lequali farai cadere con la punta del cortello nel piatto, riuoltando poi il groppone disopra accomodandolo alla mano del cortello, tu ne leuarai quella carne che ui restò attaccata, quando ne leuaste le due cosse, dapoi tu darai li due tagli al groppone, l'uno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, entrando bene da basso tanto che tu senti, che quelli siano spicchi, & poi con la punta del cortello l'uno di quà, & l'altro di là farai cadere nel piatto, facendo che solo ui resti del groppone il codirone di mezzo, uoltando poi il collo disopra tu spingerai il gallo sopra la forcina inanti, & col taglio del cortello sino al mezzo della lama darai il suo taglio alla forcella del petto ponendo la punta del cortello in essa, uoltando quella da basso, tu la farai cadere nel medesimo piatto. Dapoi pur con il gallo inanti tu darai li tuoi tagli alle congiunture delle due osse della spalla, l'una dalla banda diritta del collo, & l'altra dalla banda manca, tenendo ben fermo la forcina, & piegando il cortello da l'una & l'altra banda, farai cadere l'ossa delle due spalle nel piatto; alzando poi il gallo in alto a mezz'aria, tu darai due colpi di cortello per fianco del scaramasso, aiutandoti con la punta, uoltando hora la parte diritta, & hora la manca disopra, tanto che tu uedi che la parte dinanti sia dinisa da quella di dietro; ponendo poi la punta del cortello nel scaramasso del petto, quello leuarai della forcina per li due tagli che li desti prima, e lo po-

nerai

Io mi ero scordato che questo ucello non ha l'osso della forcella del petto.

I L T R I N C I A N T E

nerai con gratia così con la punta del cortello al luoco suo, abbassando poi la mano della forcina, tanto che il codirone si tocchi nel piatto, ponendo poi il taglio del cortello di dietro, cioè sotto li branchi della forcina, a trauerso del codirone, calcando bene il cortello sopra esso, spingendo la forcina inanti in un medesimo tempo, il codirone si spiccherà facendolo restare nel piatto; dappoi tu volterai la punta della forcina da basso sopra il mezzo del piatto, & con la cofa del cortello darai con gratia sopra il scaramasso delle reni, & quello farai cadere nel piatto, doue sarà il resto del gallo trinciato nel modo detto di sopra. Et questo sarà il modo, che si deue tenere per smembrare un pauone, o gallo d'India sopra la forcina in un sol piatto. Et hora seguitando diremo della grue.

Come si trincia una grue.

Cap. XIII.

LA grue è ucello saluatico, et è maggiore assai del pauone, et l'oghissimo di collo & di gambe, & la sua carne è durissima, per il qual rispetto rare uolte si sogliono mangiare, & se pur si mangiano, bisogna che siano frolle di quindecim o uenti giorni, & quasi sempre si cuoceno arrosto, & li cuochi quando le uogliono cucinare li fanno di molte cerimonie, perche siano buone, & poi del collo per essere quello molto lungo, ne fanno un groppo cacciandoli il becco nel petto, e le gambe, che sono longhissime, le intricano di modo insieme, che quando poi sono cotte, sono difficili al poterle leuare col cortello sopra la forcina; Volendo adunque trinciare la grue, tu pigliarai la forcina et il cortello grande, et quando tu hauerai l'una et l'altro nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbroccarai nel mezzo delle reni, facendo che la forcina sia ben ferma in essa; ma prima che tu uadi piu innanti, io uoglio che tu sappia, che alle tauole de' gran Signori della grue non si suol mangiare altro che il petto, il quale è assai meglio freddo che caldo, et delle cosse se ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbroccato la grue con la forcina, tu sentirai se quella sarà graue, o leggiera, sendo leggiera, tu tenerai l'ordine del pauone; ma se per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto sù la forcina, la lasarai stare così posata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuarai le due cosse, ma auertisci che l'intricamento delle gambe sarà forsi tale che sendo cotta la grue, saranno difficili a leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosse sarà piu facile a leuare col cortello, & quella uoglio che tu uolti dalla banda di sopra, accōmodandoti ancora la mano della forcina; poi tu entrarai con la punta del cortello da qual banda ti tornerà piu comodo & li darai li dui tagli ordinarij alla ditta cossa; ponendo poi la punta del cortello in essa, la leuarai, dappoi tu riuolterai l'altra cossa dalla banda di sopra, tenendo sempre la grue nel piatto, tu darai li altri due tagli à l'altra cossa, la-
quale

quale leuarai ancor lei, ponendola nel medesimo piatto. Hora ti resta di leuarne il collo; & se la grue sarà frolla & 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 sarà, tu ponerai la punta del cortello nella testa della grue, cioè in un'occhio, et eschi per l'altro tenendo ben stretta la forcina con la mano, & riuoltando il cortello intorno il becco si smouerà, & 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 uedrai di non la poter leuare in alto, tu la lasarai pur ferma nel medesimo piatto, stando con la persona al tuo segno, ponendoti il solito tondo sotto la mano, & riuolterai la grue per fianco uoltando qual parte à te piacerà di sopra uoltando uerso la tua banda diritta il collo ò il groppone, & col taglio del cortello uolto da basso, tu darai un taglio per il lungo del petto della grue, dalla spalla sino all'anca, affondando bene il taglio del cortello, uoltando poi il taglio uerso la tua mano manca, entrando con esso gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando uerso te, ne taglierai le fette sottili, mettendone tre, ò quattro per tondo, secondo a te piacerà, buttandouì poi con la punta del cortello il suo sale, dandolo doue ti farà bisogno; et 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 uolte in tauola per essere meglio fredda, che calda, ogni uolta però che non sia guasta di sorte che non si possa mangiare, et quando pur bisogna se che la ritornasse piu d'una uolta in tauola, tu le leuarai una sol cosa, seruendoti anco de una sol parte del petto, ma se la grue sarà leggieri di sorte, che tu la possi leuare & tenere sopra la forcina, sarà piu bel uedere; Et questo ti basterà per hauerti mostro 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 uoglio già per questo che tu le habbi da gittare, perche essèdo frolla la grue, tutte le parti si possono mangiare, et massime quando sarà bene acconcia.

Come si trincia l'Airone.

Cap. XIII.

LO Airone è ucello saluatico e si sogliono pigliare col falcone, la sua carne è durissima, et quasi mai si sogliono mangiare: questo ucello è minore della grue, ma di collo et di gambe simile, et ancora uanno acconci et cotti come la grue, cioè arrosto. Volendolo adunque trinciare, pigliarai la forcina grande, et il cortello mezzano, stando cò la persona al tuo loco, tu imbrottarai l'Airone nelle reni, et per essere quello leggieri tu lo leuarai con gratia in alto; et perche, come dissi, hanno le gambe intricate l'una con l'altra, lequal sono diffi-

IL TRINCIANTE

cili a leuare, potrai uedere qual delle due cosse sarà piu facile da leuare, et quella uoltarai con la forcina dalla tua banda diritta se sarà la cossa diritta, tu uolterai li piedi disotto & il collo disopra; & se sarà la cossa manca, tu uoltarai li piedi disopra, et il collo disotto, dando poi col taglio del cortello li duita gli ordinarij alla cossa, ponendoui la punta del cortello la leuarai, & il simile farai dall'altra banda, spiccandoli poi il collo dal busto, ponendo la punta del cortello nell'occhio in enuro tanto che eschi per l'altro, girando poi la mano del cortello e tenendo ben ferma la forcina, farà uoltare 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 uoltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo a modo tuo, & per farne anco quante parti ti farà bisogno, seruendoti solo della parte del petto, come della grue; Et questo basti quanto all' Airone, che forsi rare uolte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide un fasano, ilquale uà diuiso in quattro parti. Cap. XV.

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

Volendo dunque trinciarlo, tu pigliarai la forcina grande, & il cortel 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 uno di questi dui modi starà bene, uoltando poi il fasano col petto disotto, tu lo imbrotcherai nelle reni, facendo entrare li branchi tanto da basso, che tu intacchi solo con la punta nell'osso del petto, auertendo che non passino molto entro, accioche quelli non ti impedissero nel trinciare il petto del fasano; imbrottato che tu l'hauerai, lo leuarai in alto, accompagnandolo sempre con la punta del cortello, per darui piu gratia; leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare prima alla quantità delle parti, che ne deuì fare, che questa parte in un Trinciante è bellissima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba, che hauerà sopra la forcina, & se per sorte ti bisognasse diuidere il fasano in molte parti, potrai fare li tondi piu debili; Et per il contrario li potrai fare piu gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non uoglio che tu ne fasci piu di quattro parti, caso che non ti occorri di farne piu, che in questo caso hai da fare di necessità uirtù. Voltarai dunque il fasano con il collo disopra & li piedi disotto, facendoli piegare uerso la tua mano diritta, uoltando il taglio del cortello uerso la tua mano manca, entrando con la punta inanzi, tu darai il suo taglio ordinario alla cossa diritta dalla banda di fuori, entrando bene col taglio del cortello sotto l'anca sino à canto l'osso del groppone, leuandone il cortello,

tu spingerai la forcina innanti, di modo che il petto del fasano guardi uerso il suo signore entrando con la punta del cortello, col taglio uolto 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 cossa, nella polpa sotto la congiuntura della cossa, & sopra cossa, uoltando poi la punta del cortello uerso te ne leuarai la cossa facilmente integra, laquale con gratia ponerai nel tondo, che de ui tenere sotto la mano per tale effetto. Ma nota, che se il fasano sarà integro, et che tu sii sicuro che non si rompa su la forcina, tu li darai prima il suo taglio alla congiuntura della cossa & sopra cossa, diuidendo quella in due parti; ma se il fasano portarà pericolo di romper si, li leuarai la cossa intiera, come ti dissi prima, uoltando poi il fasano inanti uerso il tuo signore darai un picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala diritta, & con la punta del cortello la farai cadere a basso nel medesimo tondo; uoltarai poi il petto uerso la tua mano diritta piegando il collo in fuori, tu darai col taglio del cortello uolto da basso un taglio per il lungo dalla spalla a basso, girando un poco la forcina, tu ti accōmodarai il fasano al taglio del cortello, col quale uolto uerso la tua mano manca entrari nel petto del fasano tagliandone quattro fette sottili, le farai cadere nel mezzo del tondo, accōmodando bene quelle, che l'una non sia sopra l'altra, per far parere il tondo piu amplo, buttando poi il sale su l'orlo del tondo lo darai ò farai dare al tuo signore; Et questo sarà in quanto al primo tondo fatto della cossa diritta, della punta dell'ala diritta & di quattro fette del petto della banda diritta uolendo fare il secondo tondo, tu uoltarai il fasano con il collo di sotto, & il piede manco di sopra, e spingendo un poco il fasano inanti, darai li suoi dui tagli alla cossa, l'uno di dentro et l'altro di fuori, accōmodandoti sempre la mano della forcina al taglio del cortello, ponendo poi la punta del cortello nella polpa della cossa, girandola uerso te, la leuarai facilmente per li dui tagli datili di prima, & la lassarai cadere nel tondo che tu ha uerai sotto la mano; dappoi tu uoltarai un poco il collo del fasano uerso la tua mano diritta, e darai il suo taglio alla congiuntura della punta dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere nel medesimo tondo, uoltando il collo uerso la tua persona con il groppone della banda di fuori, col taglio del cortello uolto all'ingiù tu darai un taglio per il lungo da alto a basso, uoltando il taglio del cortello uerso la tua mano manca, tu entrari nel petto del fasano, et 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 cossa manca, della punta dell'ala manca, & delle quattro fette del petto della banda manca.

Uolendo fare il terzo tondo, tu spingerai la punta della forcina inanti, uoltando il collo del fasano di sopra, & col taglio del cortello uolto da basso tu da

I L T R I N C I A N T E

rai il suo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, facendola con la punta del cortello cadere nel tondo che tu bauerai sotto la mano; uoltando poi un poco la punta della forcina uerso la tua mano diritta, uoltando il taglio del cortello uerso la tua mano manca, spingendo la mano del cortello inanti, tu darai il suo taglio a trauerso del petto, entrando nella congiuntura della forcina del petto, quella ne taglierai tirando il cortello indietro senza leuarlo, facendo entrar la punta dentro nella forcina, uoltando in un medesimo tempo il fasano col collo da basso, tenendo ferma la forcina, calcando la punta del cortello all'ingiu, tu ne spiccherai la forcina del petto, laquale farai cadere nel tondo; dappoi, tu spingerai la punta della forcina inanti, facendo che il petto del fasano guardi uerso il tuo signore, col taglio del cortello uolto da basso tu darai il suo taglio alla banda manca del groppone, entrando tanto a basso, che tu senti che quello sia spicco, poi con la punta del cortello la ditta parte manca farai cadere nel medesimo tondo; uoltarai poi il petto uerso la tua mano diritta, col taglio del cortello uerso la tua mano manca, tu taglierai quattro fette della polpa del petto, cioè doi fette da ogni banda, girando sempre intorno la forcina secondo il bisogno, per accomodare il fasano al taglio uel cortello, lequali farai cadere nel tondo, buttandoni poi il suo sale, con buona gratia lo darai doue farà bisogno; Et questo basterà per il terzo tondo dell'osso dell'ala diritta, della forcina del petto, & della parte manca del groppone, con due fette de ogni banda del petto. Volendo poi fare il quarto & ultimo tondo, tu spingerai la forcina inanti, uoltando il collo del fasano uerso la tua mano diritta, & col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere da basso nel tondo; uoltando poi il collo di sotto col taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai il suo taglio a alla congiuntura del groppone dalla banda diritta, affondando bene il cortello tanto che tu senti che quella sia quasi spicca di netto, & con la punta del cortello la farai cadere nel medesimo tondo; uoltando poi un poco il petto del fasano uerso la tua mano diritta, col taglio del cortello uerso la tua mano manca girando la forcina intorno, secondo che ti farà bisogno, trinciarai il resto della polpa del petto da tutte due le bande, facendola cadere nel mezzo del tondo; uoltando poi la punta della forcina uerso te, darai un taglio con la punta del cortello da ogni banda delli fianchi, & ne spiccherai il scaramasso del petto dalle reni; ponendo poi la punta del cortello nell'osso del petto, lo leuarai della punta della forcina, ponendola con gratia nel tondo abbassando poi la forcina tanto che il codirone del fasano si posi nel pia'so, ponendo il taglio del cortello dalla banda di dritto sul codirone a canto li branchi della forcina, calcando il cortello da basso, il codirone si spiccherà facilmente, il quale ancora lui potrai nel medesimo tondo, distendendo bene ogni cosa con la punta del cortello sopra il tondo, buttandoni il suo sale, le farai dare doue farà bisogno; Et questo

Qui bifo
gna leua
re le due
pallette.

questo basterà per il quarto tondo, fatto dell'osso de l'ala manca, della parte diritta del groppone, & del resto della polpa del petto, con il scaramasso del petto, & il codirone del fasano; Quello che ti restarà sopra la forcina, che sarà il scaramasso delle reni con le due pallette delle spalle attaccato, & il collo con esso, tu uoltarai la punta della forcina da basso sopra il piatto, & ponendo sopra quello il cortello calcando da basso, & tirando la forcina in su desimbroccherai il resto del fasano, nettando poi cō gratia li tuoi cortelli; Et questo basterà per sapere diuidere il fasano in quattro parti.

Comes'imbrocca & come si trincia un cappone ò gallina. Cap. XVI.

IL cappone è uccello domestico, & la sua carne è eccellentissima, & sana in ogni stagione, pur che quello sia mangiato frollo, et bene acconcio dal cuoco; ma per hauerne noi in tanta copia non sono tenuti in quella riputatione, che si douria. Il cappone adunque quando sarà giunto alla sua perfettione, sarà assai piu grosso del fasano, & il Trinciante potrà facilmente farsene honore, seruendosi di tutte le sue parti; a benche alcuno mi potria dire, che hauendo io ragionato molto à lungo del pauone, & del fasano, che facilmente si potria lassare di ragionarne, andado quasi imbroccati, et trinciati in un medesimo modo; ma per essere questo uccello à noi tanto caro, utile, & sano alli corpi nostri non ho uoluto farli questo torto, & non tanto per mostrare come si trincia, quanto per mostrarsi un'altro modo de imbroccare. Io dissi (se bene mi ricordo) quando parlai del pauone, che in dui altri modi si poteua imbroccare senza imbroccare nelle reni; l'una sarà dalla parte di dietro nel groppone, & l'altro dalla parte dinanzi sopra il collo; questa parte del groppone noi la lassaremo per non essere molto sicura per molte cagioni ch'io potrei dirti, ma solo diremo, al presente il modo dell'imbroccare sopra il collo, non gia perche io uoglio che molte uolte tu imbrocchi di questa maniera, perche nõ ti riusciria se non in un cappone ò altro uccello sano, integro, & molto bene acconcio: uolendo dunque trinciare il cappone, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, la forcina grande dico per hauer quella li branchi lunghi; la quale ti seruirà per eccellenza bene, in questo modo de imbroccare 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 cappone dinanzi con li piedi uolti uerso la tua mano diritta, tu uoltarai quello con la forcina & con la punta del cortello con il petto di sotto, ponendo poi la lama del cortello sopra il cappone, per tenerlo piu fermo nell'imbroccarlo, dapoi tu ponerai la punta della forcina sopra il collo facendo, che l'uno de i branchi entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca facendo restare il collo nel

I L T R I N C I A N T E

mezzo delli branchi spingendo bene la forcina inanti per fianco, e tanto a dentro che tu senti che la punta si attacchi nell'osso del petto, ma che non trapassi dall'altra banda, questo si fa per due cagioni l'una, accioche il cappone sia piu fermo nella forcina, l'altra, perche trapassando la punta de branchi dall'altra banda, dariano molto impedimento nel uoler trinciare il petto: Imbroccato che tu haurai nel modo detto di sopra; tu leuarai il cappone in alto con gratia, stando giusto con la persona, facendo che li piedi del cappone guardino di sopra & il collo di sotto, il qual toccherà quasi il manico della forcina; ma perche, essendo la parte di drieto di tutti li ucelli la piu debile, & la piu facile al rompersi con pericolo di cadere della forcina, uoglio, che prima tu li lieui le due cosse, le quali tenendo in quel modo la forcina, le potrai leuare facilmente in due modi, l'uno uoltando il petto del cappone uerso di te, & l'altro uoltandou il groppone, & in questo io ti do licenza che cominci da qual banda ti tornerà piu commodo; leuato che haurai le due cosse, tu hauerai il cappone piu netto, & leggieri sopra la forcina; se il cappone sarà grosso, frollo & ben cotto, tu ne potrai fare di molte parti, trinciando il petto in fette larghe & sottili, & anco minuto ò trito come si fa la carne di uacina, dando li suoi tagli alle congiunture ordinarie compartirai l'ossa di forte, che ad ogn'uno ne tocchi cosi come della polpa. Io non mi sono affaticato molto in mostrarti il modo, che tu deui tenere nel uoltare la forcina & il cortello per trouare le cõgiunture, p hauerne ragionato molto à lungo nel pauone, & nel sasano, potendoti gouernare nel trinciarlo come ti dissi che facesse quelli; ò come ti piacerà piu di fare, facendone quante parti ti farà bisogno, & questo basterà nell'hauerti mostro il modo del l'imbroccare sopra il collo, potendo anco a piacer tuo imbroccare nelle reni, il qual modo sarà sempre piu sicuro che quello del collo, ogni uolta però che sia bene acconcio dal cuoco, che altrimenti non lo potresti imbroccare ne in questo ne in altro modo, però bisogna che il Trinciante habbi giuditio di saper conoscere la robba prima che la imbrocchi, & la leui in alto, che se poi gli cadessi della forcina, gli sarebbe uergogna grande.

Come si trincian l'ocche saluatiche, & domestiche.

Cap. XVII.

LE ocche saluatiche & domestiche sono ucelli grossi, & non sono in molto pretio se non tra contadini, & rare uolte se ne mangiano alle tauole de Principi grandi, non già per questo uoglio restare di ragionare di esse, acciò se per caso ne fosse poslo 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 ucelli; facendo che la punta della forcina arrui nell'osso del petto dinanzi; ferma doti con la persona giu
sta al

sta al tuo luogo, tu la leuarai in alto con gratia, e uoltarai li piedi di sotto, uoltando la mano della forcina in modo, che tu accomodi l'ucello al taglio del cortello, darai li dui tagli ordinarij alla cossa dritta, ponendo la punta del cortello nella polpa della cossa dalla banda di fuori, uoltando il cortello uerso te, e la leuarai facilmente per li dui tagli datili prima et la farai cadere nel piatto, uoltando poi il piede manco di sopra, spingendo la forcina inanti darai li altri dui tagli alle congiunture della cossa manca, leuando poi quella con la punta del cortello, ponerai nel medesimo piatto, leuate che saranno 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 uoltarai adunque l'una delle due parti del petto uerso 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 trincerai il petto infette sottili, ouero lo trincerai minuto, come à te piacerà; & se uorrai accompagnare con esso alcuna parte dell'ossa, tu uoltarai la mano et la forcina insieme, leuandone l'ossa dall'ale, ò la forcilla del petto, ouero le due parti del groppone, ponendole con gratia con la punta del cortello doue farà dibisogno, & questo starà al giuditio del sufficiente Trinciante di farne tante parti quanto à lui piacerà, cominciando, & finendo doue più li tornerà comodo; & questo basterà quanto al trinciare l'oca saluatica, & domestica. Ha uèdo io ragionato a bastanza come se imbrocca, e come si diuidono ogni sorte di ucelli grossi, che si costumano di portare intieri alla tauola de' gran Signori re starà hora che tu sappia come se imbroccano, & come si smembrano tutti li ucelli; che uanno trinciati sopra la forcina, & non diuisi; & prima cominceremo dal pauoncino ò gallo d'India giouine, & pollastri piccioli.

Come si trincia un pauoncino ò gallo d'India giouani pollastrelli. Cap. XVIII.

IL pauoncino giouane è ucello eccellentissimo, & assai migliore del pauone vecchio, & si costumano molto alla tauola de gran signori, & questi si danno quasi sempre iniegrì, cioè smembrati et non diuisi; uolendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello mezzano, ponendoti con la persona al tuo segno, tu imbroccarai con bona gratia il pauoncino nelle reni, leuandolo in alto, aiutandolo con la punta del cortello per darui piu gratia, et prima uoltarai li piedi disotto, et il collo disopra, e piegando un poco la punta della forcina uerso la tua mano dritta darai il suo taglio ordinario alla congiuntura della cossa, & sopracossa, ma con tal destrezza, che tagliandola non la spicchi, spingendo poi la punta della forcina un poco innanti, darai li dui tagli alla medesima cossa, auertendo di non affondare tanto il cortello, che nõ spicchi la cossa dal luogo suo; riuoltando poi il pauoncino con li piedi disopra, accomodan-

I L T R I N C I A N T E

modandoti bene con gratia l'ucello 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, uoltando poi il pauoncino con il collo di sopra, darai il suo taglio alla congiuntura delle punte dell'ale da tutte due le bande, tenendo ben ferma la forcina, spingendo il cortello innanzi col taglio darai alla forcina del petto; riuoltando poi presto il groppone di sopra darai li dui tagli alle congiunture del groppone, riuoltando quello di sotto, spingendo la mano della forcina inanzi; darai li dui tagli alle palte e dalla spalle l'una delle banda di ritta, & l'altra dalla banda manca del collo, facendo entrare la punta del cortello di manzi sotto il collo, alzando il cortello in alto, e tirando la forcina da basso ne disimbroccherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del cervello, così smembrato, & non diuiso, ilquale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo signore buttandoti il suo sale; & così farai di mano in mano ogni uolta che uorrai smembrare il pauoncino, & occorrendoti anco, o per necessitadè per capriccio di cominciare, o finire in altra parte, lo potrai fare, pur che non manchi di darli tutti li colpi che ho detto alle congiunture, & ogni cosa con gratia, nella quale consiste in buona parte la sufficienza d'un buon Trinciante, & questo basta per hauer ragionato del pauoncino & gallo d'India giouani.

Come si imbrotta & come si trincia la starna.

Cap. XIX.

LA Starna è ucello saluatico molto buono, & massime quando è giuane, frolla, & bene acconcia, & molto si costuma ne gran conuiui, & per l'ordinario si suol dare intiera, cioè smembrata et 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 dalla banda di dietro sotto il codirone, che in uno di questi dui luoghi si costuma di fare, uoltandola gentilmente con il petto di sotto la imbrotterai nelle reni, & senza leuare il cortello di essa la leuarai in alto, uoltando li piedi di sopra, facendoli piegare un poco uerso la banda manca, & col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca darai il suo taglio alla congiuntura dell'ale manca, spingendo poi la starna innanti con il taglio del cortello à mezza lama, darai il suo taglio al trauerso del petto alla congiuntura della forcina, non entrando molto dentro, tirando il taglio del cortello uerso te, e spingendo un poco la starna innanzi darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala di ritta, tenendo ben ferma la mano, tu darai dui tagli ordinarij alla cossa di ritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi di sopra, darai li altri dui tagli alla congiuntura della cossa manca, accomodandoti sempre la mano della forcina cō quella del cortello, spingendo poi la starna innanzi che il groppone guardi uerso

di uerso di te, darai li due tagli l'uno dalla banda manca, l'altro dalla banda di ritta, affondando bene il taglio del cortello, ma non però tanto che tu spicchi l'una ne l'altra dal groppone; & uoltando poi subito la starna con il collo di sopra, spingendo la mano della forcina innanti darai con gratia li dui tagli alle due palette delle spalle, l'uno dalla banda manca, & l'altro dalla banda diritta del collo, uoltando poi la forcina con la starna, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di drieto sotto il codirone, alzando con gratia il cortello all'insù, tirando la forcina da basso, la starna ti restarà sopra la punta del cortello, & con gratia la ponerai nel tondo del tuo signore e buttandouì 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; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano l'anitre saluatiche & domestiche.

Cap. XX.

Delle anatre ne ne sono delle saluatiche & delle domestiche, et rare uolte se ne mangiano alle tauole di gran Signori, & se pur se ne mangiano, saranno delle domestiche, ma picciole et giouani di due mesi, cotte nello spiedo, che di questa sorte, et cotte in questo modo sono bonissime. Volendole dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, et il cortello simile, et la imbroccherai nelle reni, leuandola in aria con gratia, uoltando li piedi di sotto darai il suo colpo alla congiuntura della cossa, & sopra cossa, laquale si taglia facilmente così come sarà ancora ogn'altra parte di quella per essere giouane, et tenera di ossi et di carne; tãdo poi cõ prestezza li dui tagli alla cossa, l'uno dentro l'altro di fuori, senza spiccare cosa alcuna, riuoltãdo poi subito l'anitra con li piedi di sopra, accõmodando l'una et l'altra mano di sorte che cõ facilità tu possi dare l'altri tre tagli alla cossa mãca, senza spiccar niente; tu uolterai dipoi la punta della forcina uerso la tua mano diritta, facendo che li piedi restino di sotto, et con la punta del cortello darai il primo taglio alla congiuntura dell'ala diritta senza muouere la mano della forcina, tu spingerai il cortello piu innanzi, dando l'altro taglio alla congiuntura dell'ala manca, tirando il taglio del cortello uerso te, entrando con esso taglierai la forcilla del petto; riuoltando poi con prestezza il groppone di sopra, darai li due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il petto dell'anitra di sopra, uoltando uerso la tua mano diritta 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'anitra ti restarà nella punta del cortello, smembrata et non diuisa; laquale ponerai con gratia nel tondo del tuo signore, et ui metterai il sale. Et questo basti per l'anitra.

Come

I L T R I N C I A N T E

Come si trincia la cotornice. Cap. XXI.

LA cotornice è ucello saluatico, ma si puo dire domestico, domesticandosi facilmente, è alquanto piu grosso della starna, et quando è frollo et bene acconcio, è tanto buono quanto la starna, et per esserli cosi simile, potrei quasi stare di ragionarne, pur non restarò di dirti, che uolendola trinciare, tu pigliarai la forcina et il cortello mezzano, et con gratia lo imbroccarai nelle reni leuandola in alto, dando li suoi colpi di cortello alle due cosse, et il simile farai alle congiunture delle ale, entrando con il taglio in un medesimo tempo alla forcina del petto, piegādo un poco il petto uerso la tua mano diritta darai per il lungo di quello dui tagli da ogni banda del petto per il lungo, per essere quello grosso di polpa; dapoi uoltando il groppone disopra, darai dui tagli alla congiuntura del groppone, calcando bene il taglio del cortello all'ingiu, tanto che tu senti che quelle siano tagliate, et spicche di netto, ponendo poi la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, facēdolo entrare sino al mezzo, alzando quello in alto tirando la forcina da basso disimbrocherai la cotornice, laquale ponerai sopra il tondo, e buttendoui con gratia il sale, lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non mi occorre fare piu ragionamento.

Come si trincia il pollastro. Cap. XXII.

LL pollastro è ucello domestico, et si mangia cotto in diuersi modi; Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, et il cortello simile, stando sempre con la persona al tuo segno, et ponerai la punta del cortello dinanzi o di drieto si come à te piacerà, riuoltando quello con il groppone disopra, lo imbroccarai nelle reni al solito, et con gratia lo leuarai in alto.

Ma prima che noi andiamo piu innanzi, io uoglio che tu sappi, che ne al pollastro, ne alla pollanca, ne meno al cappone non si leuano le punte dell'ale, et che essendo il pollastro con tutte le sue membra, et volendolo trinciare dando li tutti gli tagli ordinarij sarà bisogno che tu li dia quindeci colpi, come tu intenderai. Darai dunque il primo taglio alla congiuntura della cossa, et sopra cossa diritta, con li altri dui alla medesima cossa à cāto il groppone, et altri tre tagli darai alla cossa manca; uoltando poi li piedi disopra con il petto in fuora, darai dui tagli al groppone, l'uno dalla banda diritta, et l'altro dalla banda manca, e riuoltando con prestezza il collo disopra darai dui tagli alla punta dell'ala, et altri dui ne darai alla congiuntura dell'ale, cioè due tagli per ciascuna ala, tenendo ferma la mano della forcina col pollastro uolto col petto in fuori, altri dui tagli darai alle palle delle spalle, l'una dalla banda manca, et l'altro dalla banda diritta del collo; passando poi col taglio del cortello innanti darai

Unable to display this page

I L T R I N C I A N T E

Come si trincia la beccaccia. Cap. XXIII.

LA beccaccia è ucello de acqua o di pantano, ma molto buono cocendola Larrosto; ma perche questo ucello ha le gambe longhe, et il collo, et il becco simili, li cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, et il becco lo cacciano in l'una et l'altra cossa, di sorte che quando sono poi cotte sono alquãto difficili al smembrarle; Pur uolendole trinciare tu pigliarai la forcina et il cortello mezzano, & con la punta del cortello uoltarai la beccaccia col petto da basso, & con la forcina la imbroccarai nelle reni leuandola in alto, uolterai la forcina di sorte, che la parte doue sarà posta la testa uenghi disopra, tenendo bene ferma la forcina tu cacciarai la punta del cortello nell'uno di luoghi alzando il cortello in sù, ne leuarai la testa insieme col becco, girando poi la mano del cortello la leuarai insieme con il collo, & la farai cadere nel piatto; dapoi tu uolterai li piedi disotto, & darai li dui tagli alla cossa diritta, riuoltando subito il piede m̃aco uerso te, darai li altri dui tagli alla cossa senza spiccare ne l'una ne l'altra; spingēdo poi la beccaccia col petto innanzi, darai li due tagli ad ambedue le congiunture dell'ale, dandole ancora il suo taglio al trauer so dinanzi alla forcilla del petto, uoltandola poi con il petto nel miglior modo che a te parerà, cacciando la punta del cortello sotto il collo dalla banda dinanzi alzando in sù, & tirando la forcina da basso tu leuerai la beccaccia della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo, pigliando poi con la punta del cortello il sale alzando un poco la mano con gratia lo gittarai su l'orlo del detto tondo, ilquale farai seruire doue sarà il bisogno, & cosi andarai seguitando di mano in mano; Et questo ti deue bastare in hauerti mostro come si trincia la beccaccia sopra la forcina.

Come si trincia la tortora. Cap. XXV.

LA tortora è ucello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tanto grande; la sua carne è bonissima quando è giouane; Volendola trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana et il cortello simile, & imbroccandola nelle reni la leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello, uolterai li piedi di sotto & il collo disopra, et darai li suoi due tagli alle congiunture della cossa diritta, et dipoi riuolterai la tortora, et darai li altri dui tagli alla cossa manca, uoltando con prestezza li piedi disotto, spingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due le ale, passando col taglio del cortello innami sino a mezza lama, tirando uerso te darai il taglio alla forcilla del petto, auertendo sempre di non affondare tanto la mano, che tu spicchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi disopra darai un taglio solo che basterà dalla ban

da manca del groppone; alzando poi la tortora in alto, con il petto uolto in sù, 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 uadi in dui pezzi, leuando poi il cortello ponerai la punta dinanzi sotto il collo, ouero di dietro sotto il codirone, che in l'uno, & l'altro modo starà benissimo, leuando il cortello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuarai la tortora della forcina, & cō 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 sarà bisogno; Questo basti quanto alla tortora, della quale poteno lasciare di ragionare, hauendo io parlato à bastanza del piccione, che è (come ho detto) quasi simile a lei, ma non mi sono curato di durare questa fatica di piu per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. Cap. XXVI.

LA quaglia è ucello saluatico, et la sua carne è molto bona quando è grassa, & mangiata al suo tempo, uolendola trinciare tu pigliarai la forcina picciola & il cortello picciolo, & ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la uolterai con il petto di sotto, imbroccandola con la forcina nelle reni, leuanola in alto con gratia, & uoltando li piedi di sotto, dando li suoi dui tagli alla cossa diritta, riuoltando poi li piedi di sopra, dando l'altre dui tagli alla cossa manca, & di nuouo uolterai li piedi di sotto spingendo la quaglia con il petto innanzi darai li dui tagli alle congiunture dell'ale, spingendo il cortello innanzi, darai il taglio al trauerso della forcina del petto, ponendo la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, & con quello leuarai la quaglia della forcina; laquale così smembrata, et 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 ho detto altre uolte, glielo farai dare, et se non al tuo signore doue ne sarà bisogno, Et questo basti per conto della quaglia.

Come si trincia il tordo. Cap. XXVII.

L tordo è ucello saluatico, picciolo come la quaglia, et è molto buono, massime quando è mangiato fresco; uolendolo trinciare tu pigliarai la forcina picciola et il cortello simile, et lo imbroccarai nelle reni al modo solito, alzandolo in aria con gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accomodandola al taglio del cortello; et li darai li tagli alle due cosse, senza leuare l'una ne l'altra, girando di nuouo la forcina darai con gratia li due tagli alle congiunture delle due ale, uoltando un poco il petto del tordo uerso la

I L T R I N C I A N T E

tua mano diritta, spingendo il cortello innanzi darai il taglio alla forcilla del petto, spingendo la forcina innanzi uoltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai un taglio a trauerso del tordo à canto li branchi della forcina dal mezzo in indietro, uoltando la testa del tordo uerso la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello sotto il collo, alzando la mano diritta in alto tirando la forcina da basso desimbroccherai il tordo, ilquale ponerai con gratia nel tondo, gittandouì il suo sale, et questo darai al tuo signore, ò doue ti piacerà; Et questo basterà per hauer ragionato del tordo.

Come si trincia la lodola, ò altri ucelli piccoli.

Cap. XXVIII.

L*A lodola è ucello piccolo, qual mai non costumano di trinciare li trincianti, ma danti così integre, che chi le vuole mangiare se le trinci da se, et parimente li altri ucelli simili; ma pur uolendo trinciare al meno la lodola, tu pigliarai la forcina et il cortello picciolo, et se la forcina sarà troppo larga de branchi, tu la stringerai un poco cò la mano diritta, che alcuno non se ne auueggi, et dapoì ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, et la uoltarai, et imbroccherai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accòmodando l'ucello al taglio del cortello, darai prima li suoi tagli alle due cosse, et dipoi alle due ale, et così sopra la forcina con la punta del cortello li darai il taglio al trauerso dalla banda delle reni a canto la forcina dal mezzo indietro, come dissi che facessi del tordo, et poi con gratia li ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo e leuarai la lodola della forcina, ponendola nel tondo che tu hauerai sotto la mano, et ne potrai trinciare sino a tre ò quattro, et gittandouì il sale con la punta del cortello, lo farai dare doue sarà bisogno; Et questo douerà bastare in hauere inteso come si trincia la lodola, à ben che bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'ale, et il taglio à trauerso, perche pare à chi la mangia molto meglio à trinciarla da se medesimo, pur starà all'arbitrio del Trinciante. Io non restarò di dirti come uì sono ancora di molte altre sorti d'ucelli così di terra come di acqua, grandi et piccoli, delle quali non uoglio ragionare, perche sarebbe souerchio, hauendo ragionato à bastanza, del pauone, del fasano, della slarna, et altri ucelli; di sorte che quando il Trinciante sarà giunto alla perfettione di quest'arte, saprà trinciare ogni sorte de ucelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come se imbroccherà, et come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quattro piedi così grãdi come piccioli, et così cominceremo dalla carne di boue ouero di uaccina.*

Come

Come se imbocca & come si trincia un pezzo di carne di vaccina. Cap. XXIII.

Parerà forse ad ogni uno cosa strana, che de tutte le sorte carni io cominci prima dalla vaccina, laqual carne si suole piu tosto mangiare tra contadini che tra Signori; ma se sarà giouane, grassa, frolla, et in buon taglio, et ben trinciata, sarà eccellentissima, et perciò il Trinciante deue con ogni diligenza sforzarti di saper trinciar bene un pezzo di carne di uaccina; perche se saprà trinciare bene un un pezzo di questa carne, saprà ancora trinciare bene molte altre sorti di carne, auertendo che il pezzo della carne non deue essere manco di sei libre, ma sia della cosa accompagnata con grasso; Volendo dunque trinciare la carne di uaccina, pigliarai la forcina grande, et il cortello grande, tenendo l'uno et l'altro nelle mani come ti dissi che faceffi, tirandoti il piatto dalla carne a canto di te dalla tua banda manca, ponendoti poi con li piedi pari, et giusto con la persona, uoltarai con la forcina, et con la punta del cortello la carne in parte che tu la possi imbroccare, auertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo uerso, non ualerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi de imbroccare in parte che quando l'hauerai leuata in alto, uenga a cadere nel tondo trinciata per il trauerso, et non per il diritto filo della carne.

Tu posarai dunque la costa del cortello sopra il pezzo della carne per tenerla piu ferma nel piatto ad imbroccarla, auertendo di ponere la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbrocato giusto, che non penda da nessuna banda, et cacciare ancora la forcina tanto entro, che prima che tu la lieui, senti che stia ben ferma et giusta, accioche tu non habbi poi di nouo à rimbroccare; Imbroccato che hauerai nel modo detto, tu leuarai il pezzo della carne in alto uoltando uerso la tua mano diritta quella parte che trinciandola conosci sia trinciata per il uerso suo, et questo non posso mostrartelo se non in fatti; et da quella banda che tu uorrai cominciare, con il taglio del cortello ne leuarai quella parte disopra, cioè la superfite della carne, facendo in essa una spianata come sarebbe la palma della mano, et dipoi con il taglio del cortello darai molti colpi per dritto et pel trauerso della detta carne, tanto appresso che l'uno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auuertendo di non ti maneggiare con la testa, ne con la persona, dato che tu li hauerai li suoi colpi à bastanza tu uoltarai il taglio del cortello uerso te entrando gentilmente nella carne, tirando uerso te all'ingiuù ne farai cadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; ma auertisci tenere piegata la mano della forcina un poco uerso la tua mano diritta, accioche la carne trinciata non ti uenghi à cadere sopra le mani; quando poi tu hauerai

coperto

I L T R I N C I A N T E

• coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta, se ui sarà niente di grasso attaccato al pezzo della carne che tu hauerai sotto la forcina, lo uolta rai uerso te, & ne trincerai un poco minuto, facendolo cadere nel medesimo tondo, perche in uero la carne di uaccina non uale niente, se con la magra trinciata nõ ui è un poco di grasso, & se per sorte al pezzo della carne che trincerai non ui fosse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ue ne fusse, tu deui posare la forcina cõ la carne nel piatto, & pigliare la forcina picciola nella mano, & con il cortello taglierai quello ponendolo nella forcina picciola, la qual forcina così con il grasso imbroccherai nel pezzo della carne che sarà nella forcina grande dal canto disopra, in parte che quando tu leuarai il pezzo grande in alto, che il grasso ti torni comodo al taglio del cortello; posto che tu hauerai la forcina picciola con il grasso nel pezzo della carne, tu ritornerai di nuouo a repigliare la forcina grande nella mano, alzando la carne in alto, & con gratia trincerai di quel grasso minuto sopra la carne trinciata, et quando sarà a bastanza, con la punta del cortello buttarai il sale sopra l'orlo del tondo appunto, & lo darai al tuo signore, & di questo modo anderai seguitando facendo di quel pezzo quanti tondi ti farà bisogno.

Non voglio restare di dirti che alcuna uolta per galanteria potresti adoperare dui cortelli in un medesimo tempo, ma solo quanto tu trincerai la carne di uaccina minuta, ouero qualche cigotto di caprio, ò di castrato, & altre carni grosse; voglio dunque che quando tu hauerai il pezzo della carne nella forcina, & che tu li hauerai leuato quella parte disopra, & spianatola come ti dissi, come la palma della mano, che tu pigli dui cortelli uguali di lunghezza nella mano diritta, & che li dui manichi si tocchino insieme, facendoti toccare il calcio del manico nel mezzo della palma della mano & che poi tu cacci il dito longo delle mani tra l'uno & l'altro cortello, per fare stare le due lame diuise l'una dall'altra, stringendo bene con la mano li dui manichi insieme, & ancora con le dita per tenere li cortelli piu fermi; habendo poi la carne nella forcina leuata in alto, darai di molti colpi con li dui tagli per il diritto, & per il trauerso della carne, poi hor con l'uno, & hor con l'altro taglio entrari hora uerso te, & hora in fuori, acõmodandoti sempre la carne al taglio delli cortelli, tirãdo da basso ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezzo delli tondi; ma questo non uoglio già che tu lo faccia se non quando tu hauerai qualche bel taglio di carne, & che tu hauerai poche genti da seruire, perche questo si fa solo come dissi per galanteria; Et questo ti basteria in haure inteso come si trincia la carne di uaccina sopra la forcina; à ben che ancora la potresti trinciare in fette grandi & sottili, secondo il gusto del tuo signore, ma questo si rimette anco alla sufficienza del Trinciante.

Come

Come si trincia un cigotto di caprio.

Cap. XXX.

Volendo trinciare un cigotto di Caprio, tu pigliarai la forcina grande, et il cortello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuori uerso la tua mano manca, dappoi tu uoltarai la costa del cortello al trauerso del cigotto, per poterlo tenere piu fermo nel piatto nell'imbroccarlo, et ponerai la punta della forcina nel mezzo del cigotto dal canto di sopra, et imbroccarai il cigotto giusto, che quello non penda da missuna banda, facendo entrare bene la forcina tanto entro, che tu senti che quello sia ben giusto et fermo, dappoi stando con la persona al tuo luogo, leuarai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del cortello per daru' miglior gratia, di sorte che il piede uenirà ad esser uolto di sopra, voltando uerso te quella parte che ti parerà migliore et piu facile al trinciarla, et col taglio del cortello uolto uerso te, sottilmente ne leuarai la superficie del rostito in fette sottili, et con la punta del cortello ad una ad una ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che hauerai da una banda tutta la crosta, con il taglio del cortello uolto uerso te darai di molti colpi per il diritto, et per il trauerso, l'uno à canto l'altro con molta prestezza senza maneggiarti molto con la testa, ne con la persona, tirando poi da basso; entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che tu deu' hauere sotto la mano; hauendone secondo il tuo giuditio trinciato à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello due ò tre di quelle fette della grossa che io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, et lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandouì dappoi un poco di quel suo intingolo con il medesimo piatto, e buttandouì poi il suo sale, lo darai al tuo signore, et se ti farà di bisogno, tu andarai seguitando, girando sempre la forcina intorno, secondo ti farà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del cortello, per poterne con piu facilità trinciare la carne; Et questo ti bastarà 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 ho detto del cigotto del caprio, ho ancora voluto dire del cigotto del castrato, per essere quelli de una medesima grandezza, et andando imbroccati et trinciati in un medesimo modo, per il che lasserò di ragionarne, hauendo detto à bastanza di quello di caprio.

Come si trincia il cigotto di porco saluatico.

Cap. XXXI.

I L T R I N C I A N T E

IL cigoito del porco saluatico è molto buono, quãdo è di porco giouane, & frollo, & bene arrostito dal cuoco; se il cigoito sarà di rissolato giouane, quello sarà picciolo, et leggiero, et ancora sarà facile all'imbroccarlo; ma se sarà di porco grãde, sarà grosso, graue et difficile al trinciarlo sopra la forcina, et bisogna uà hauere buon polso p' uolerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppõgo che quello sia di sorte che tu lo possi facilmẽte imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina et il cortello grãde ponendoti il piatto doue sarà dẽtro il cigoito à canto di te dalla tua banda manca, et se quello sarà picciolo di sorte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccarai dal canto disopra giusto nel mezzo, che non penda da nissuna banda, et con gratia lo leuarai in alto, ma che il picde uenga disopra, poi con il taglio del cortello uerso te gentilmente ne leuarai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, lequali con la punta del cortello ponerai nell'orlo del piatto, di sorte che leuato uia quella crosta, la carne si uedrà bianca, et bella, et quella con il taglio del cortello trinciarai trita minuta come ti dissi che facessi la carne di uaccina, ouero in fette grandi et sottili secondo il gusto del tuo signore facendola cadere così trinciata nel tondo che deui hauere sotto la mano, ponendoui ancora con essa una, ò due di quelle fette della crosta che tu leuasti prima, et cõ tutt'e due le mani leuarai il piatto, buttando nel tondo un poco di quel brodo, se ue ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia; ma se il cigoito del porco sarà tanto graue, che tu non lo possi leuare, tu ponerai la punta della forcina disopra nel cigoito, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur con il cortello quella superficie in fette sottili ponendone una ò due sopra l'orlo del tondo che tu hauerai sotto la mano, dando poi molti colpi di cortello l'uno à canto l'altro per diritto, et per trauerso, tirando poi il taglio del cortello uerso te entrando nella carne gentilmente quella farai uenire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandoui poi il sale con la punta del cortello, auertendo di non imbrattare cosa alcuna; perche questa è bellissima parte, et una delle piu importanti che bisogna che habbi unTrinciante, il quale si deue parimẽte guardare dall'affettatione; Et questo sarà a bastanza in hanerti mostro come si trincia il cigoito del porco saluatico grande, ò picciolo, come sarà l'uno sopra la forcina, et l'altro così posato nel piatto.

Come si trincia vna spalla di castrato.

Cap. XXXII.

LA spalla del castrato suole essere molto buona quãdo è di castrato giouane et grasso, ma vuole essere frolla et mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, et il cortello simile, ouero il mezza-

no tenendo l'uno & l'altro nelle mani, come ti mostrai, & uoltarai la spalla con il piede di fuori dalla tua banda manca, & ponerai la punta della forcina nella punta della spalla, che l'uno de' branchi uada dalla banda di sopra, & l'altro di sotto, ma che l'osso resti nel mezzo delli dui branchi della forcina, ma che la entri bene tutta dentro, & giusta de' sorte, che la spalla non penda da nessuna banda, perche sendo imbroccata male, malamente la potresti muouere; come tu l'haurai imbroccata, la leuarai in alto con bona gratia, facendo che il piede sia uolto di sopra, uoltando la parte dell'anca uerso te, & con il taglio del cortello uolto uerso 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 piu dentro doue tu trouerai la grossezza dell'anca, & quella taglierai minuta facendola cadere nel tondo, il quale questo uedrai di hauer impito à bastanza, tu ne buttarai il sale, & lo darai al tuo Signore, & cosi andrai seguitando di mano in mano, trinciando quella carne che ti farà bisogno, accomodando sempre la ditta spalla al taglio del cortello. Ma perche io ti dissi quādo ragionai del pauone, che un Trinciare p' sufficiere che sia potrà seruire malamente à più di sei persone, io nō intēdo meno, che di questo tu n'habbi à far più di sei piatti, perche quādo anco uolesti farne piu, malamente si potria, per essere la spalla più abondante 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 dui ossi che non si possono tagliare, ne dare intieri, per la grandezza et disformità loro; finito che haurai de' trinciare, desimbroccherà tutto quello che ti restarà su la forcina, ponendola nel piatto, & mandarai fuor di tauola, se bene ti resta il boccone della Regina, chiamato cosi in Francia, & questo è un osso picciolo, che sta attaccato alla menatura dell'anca, che è assai difficile da trouare, senza adoperarui la saluietta con la mano, questo non si puo mostrare se non in fatti, & però lo tacerò. La spalla & il cigotto di castrato si possono imbroccare in due modi, l'uno è come ti mostrai di sopra, l'altro è di pigliare la spalla per il piede, imbroccandola con la forcina, ouero pigliandola in mano con la saluietta, cioè inuoltando uno de' capi della saluietta al piede leuandola in alto con la mano manca, & in quel modo trinciarla; ma l'altro modo d'imbroccarla che ti ho mostro di sopra, è piu utile, & piu bello, et si puo anco con piu facilità trinciare la spalla & cigotto.

Come si trincia una lonza di uitella. Cap. XXXIII.

LA lonza della uitella s'intende la parte della schiena cominciando dalle spalle sino di dietro al codirone, laquale schiena uà diuisa & spaccata in due parti, e di quella se ne fanno poi li pezzi grandi, & piccioli; ma il pezzo che uà trinciato sopra la forcina, nō deue essere mēco di sei libre, laquale uà cotta nel spedo, et è eccellētissima quādo è frolla, et māgiata calda. *V*olēdola dūq; trinciare,

G tu pi-

I L T R I N C I A N T E

tu pigliarai la forcina & il cortello grande nelle mani, & imbroccarai il pezzo da l'uno de' capi; cioè da l'uno delli branchi anzi sopra le coste, & l'altro diotto dalla banda del rognone, spingendo ben la forcina tutta dentro, ma tanto giusto che'l pezzo della carne non pèda da nissuna banda; Et. dapoi che tu l'ha uerai imbroccata, tu la leuarai in alto con gratia, ponendoti poi giusto con la persona voltarai la parte del rognone di fuora, & la parte doue sarà la polpa uerso di te. Et con gratia con il taglio del cortello uerso te ne leuarai tutta la parte disopra, cioè la cima del rosto in fette sottili, & quelle ponerai sopra al piatto, cioè l'orlo: & con il taglio del cortello darai de molti colpi nella carne, l'uno che quasi tocchi l'altro, per il dritto & per il trauerso, come dissi che facesti alla carne de uaccina; uoltando poi il taglio del cortello uerso te, entrando gentilmente nella superficie della carne, tirando uerso di te all'ingiu, tenèdo alquanto piegato la mano della forcina uerso la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezzo del tondo, che tu haue-
rai sotto la mano, ponendo poi con la punta del cortello dui o tre de quelle cro-
ste, che ne leuasti prima sopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne con le mani, ui buttarai sopra un poco di quel brodo del rosto, per fare la carne piu saporita; buttando poi con la punta del cortello il suo sale con bona gra-
tia, lo darai al tuo signore; & se tu uolesti leuarli le coste, tu incominciarai da quella prima, cioè uerso la punta della forcina, ponendo il taglio del cortello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il cortello la uoltarai in fuora, & quella ne spiccherai di netto, posando ancora il pezzo della carne nel piatto, se sarà bisogno, per poterne leuar meglio le coste, & quelle di mano in mano, l'una et poi l'altra ponerai nelli tondi; et quando che tu haue-
rai trinciata tutta la carne, & leuatone tutte le coste, & che tu ti uogli seruire de l'os-
so del filo della schiena, tu uoltarai la parte di uerso il rognone di sopra fer-
mandola cosi nella forcina sopra il piatto, et con il taglio del cortello entra-
rai di mano in mano, a nodo per nodo alla sua congiuntura, che molto bene le potrai uedere, calcando il taglio del cortello da basso, ad una ad una de
mano in mano le spiccherai, & con la punta del cortello ponerai nelli tondi, di-
uidendo poi la carne & le altre parti del pezzo come a te piacerà, che a me
bastarà l'hauerti mostro come si trincia un pezzo di lonza di uitella. Ma
sel pezzo della lonza sarà l'ultima parte della schiena, cioè il codirone, questo
pezzo tu lo imbroccarai dalla banda di drieto che l'uno de branchi uada diso-
pra & l'altro disotto dell'osso del scanello, uoglio dir che l'osso del scanello re-
sti nel mezzo delli branchi, spingendo bene tutta la forcina adentro, ma tanto
giusta che il pezzo non perda da nissuna banda, perche non essendo quello im-
broccato giusto, non lo potresti tenere leuato, ne manco trinciarlo. Quando
poi il pezzo della uitella fusse della polpa della coscia, tu la imbrocherai per il
suo uerso, di sorte che quando la trinciarai sia trinciata per il filo della car-

ne, così come io dissi, che io uoleua che tu facesti della carne de vaccina; auertendo sempre di far di modo che tu non imbratti cosa alcuna, ma ogni cosa farai con bona gratia senza affettazione.

Come si trincia un lepore dal mezzo indrieto.

Cap. XXXIIII.

IL lepore è animale saluatico, et sono assai boni, quando che sono giouani, frodoli, et bene inlardati, et cotti nel spiedo; molte uolte questi animali si sogliono cocere intieri, et alcuna uolta dal mezzo in dietro, ma per hora ragionaremo della parte del mezzo in drieto, quella che ua trinciata sopra la forcina. Volendo adonca trinciare il lepore dal mezzo indrieto, tu pigliarai la forcina grande, e'l cortello grande; Abenche se tu hauesti hora la forcina, che già ti dissi delli branchi longhi et sottili, ti tornarebbe molto a proposito per imbroggiare hora il lepore, perche l'uno de quelli branchi facilmente l'entraria per il basso del filo dell'osso della schiena della lepore, che con piu facilità si potrebbe imbroggiare, et ancora tenere: Ma non hauendo hora forcina simile a quella, tu pigliarai come ti dissi la forcina grande, la quale ti seruirà benissimo. hauendo adunque la forcina et il cortello grande nelle mani, et stando con la persona al tuo segno, tu pigliarai il piatto doue sarà dentro il lepore acanto di te dalla tua banda manca, uoltando li lombi disopra, et che li piedi guardino uerso la tua mano diritta, postando il cortello a trauerso il lepore, per tenerlo piu fermo nel piatto, et cō la forcina imbroggiarai il lepore nel mezzo del filo della schiena; ma per essere li branchi della forcina grossi, non potriano entrarci nel buco del osso della schiena. Adonca tu farai che li branchi entrino nelli dui lombi acanto l'osso, spingendo bene tutta la forcina adentro, tanto che tu senti che il lepore sia ben fermo in essa, alzando poi il lepore in alto un poco darai dui piccioli tagli alla congiuntura delli dui piedi uoltando il lepore con la parte del rognone disopra possando li dui piedi nel piatto, alzando un poco la forcina, aiutandoti con il taglio del cortello, facilmente ne spiccherai li dui piedi, liqua- li senza alcuno dubbio bisogna che quelli lieui prima, uolendo trinciare bene il rosto del lepore, leuato che tu ne hauerai li dui piedi, come dissi di prima, tu leuarai il lepore in alto, facendo che le due cosse guardino disopra, et la parte della schiena ò de lombi uerso di te; Ma perche la parte de lombi è la migliore, uoglio che di quelle tu ne facci il tondo del tuo signore, trinciando il lombo de tutte due le bande in fette sottili, accommodando sempre il lepore al taglio del cortello, quelle fette delli dui lombi farai cadere nel mezzo del tondo, buttandou poi il suo sale con gratia darai al tuo signore. Et questo bastarà per il primo tondo, fatto solo delle due parti de lombi; Ma perche io ti ho molte uolte ditto che malamente un Trinciante potrebbe seruire a piu di sei persone, adunque del lepore da mezzo indrieto uoglio che lo diuidi in sei parti, co

I L T R I N C I A N T E

me tu intenderai; hauẽdo come dissi già fatto il primo tondo; vol endo hora fare il secondo, tu comincerai alla cossa dritta, tenendo sempre il lepore leuato con le cosse in alto, et con il taglio del cortello taglierai della polpa della cossa in fette sottili quanto potrai, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, entrando bene con il taglio sino che tu scopri l'osso della cossa apunto nel mezzo, come quello sarà scoperto che tu lo uedi et lo senti con il cortello, tu uoltarai la coda da basso accomodando bene di sorte il lepore, che alzando con la costa del cortello nel mezzo di quel osso della cossa, quello per essere come di giazzo saltarà in dui pezzi, et quella parte prima ponerai nel tondo buttandoui il suo sale, lo darai doue fa di bisogno; Et questo sarà per il secondo tondo, fatto della meza parte della polpa, et dell'osso della cossa dritta. Volendo fare il terzo tondo, tu ritornerai di nuouo con il cortello à trinciare l'altra parte della polpa rimasa della cossa dritta, trinciandola bene sino a carzo l'osso; poi tu uoltarai il taglio del cortello uerso te, entrarai alla congiuntura della cossa, laquale sta attaccata al scanello, tenendo ben fermo la forcina, quello resto dell'osso della cossa leuarai facilmente facendolo cadere nel medesimo tondo; et perche forsi nel tondo ui sarà poca robba, tu potresti tagliare due o tre fette sottili della cossa manca, o uero di lombi, ma non andare però tanto a basso con il taglio del cortello, che tu scuopri li branchi della forcina, perche scoprendo quelli il lepore si cascaria della forcina; si che auertissi bene à quello che tu farai; trinciato che tu hauerai a bastanza, tu ui buttarai il suo sale, facendolo dare doue a te piacerà; Et questo sarà in quanto al terzo tondo, fatto dell'altra parte della cossa dritta, et cõ due, o tre fette della cossa manca; Volẽdo fare il quarto tondo, uoltarai la cossa manca uerso te tenendo sempre la forcina leuata in sù, trinciarai in fette sottili la carne della cossa manca, entrãdo bene tanto che tu scuopri il mezzo dell'osso della cossa uoltãdo poi la costa del cortello, battendola da alto a basso al trauerso dell'osso, quello si romperà come di giazzo, et quella prima parte de l'osso farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano per tal effetto, dapoi con il taglio del cortello uerso te taglierai la congiuntura della cossa manca, et l'altra parte di essa cossa facilmente spiccherai facendola cadere nel mezzo del tondo, buttandoui il sale con gratia, lo darai ouero lo farai dare doue sarà necessario. Et questo basterà per quanto al quarto tondo fatto del osso della polpa della cossa manca, et dell'osso diuise in due parti. Volendo fare il quinto tondo tu trinciarai tutta la carne che sarà attaccata alla parte di fuori delli dui scanelli; facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del cortello darai dui tagli; l'uno dalla banda dritta, et l'altro dalla banda manca delli dui scanelli, aprendo bene, ouero piegando il cortello dall'una et l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina, le due osse delle palette, ouero del codirone ne leuarai facendole cadere nel tondo se tu l'hauerai sotto le mani, buttandoui con gratia il sale; Et questo basterà per il quin-

to tondo fatto della carne attaccata alli dui scanelli, & delli due offi del codivone uolendo far il seſto & ultimo tondo tu trinciarai il reſto della carne che farà attaccata alla ſpina del lepore, la ſpina dico, perche l'oſſo della ſchiena è talmente intricato inſieme che apunto pare una ſpina di un peſce; leuato che tu le hauerai tutta la carne, tu poſarai la coda del lepore nel tondo che tu hauerai ſotto le mani, ponendo il coltello ſopra eſſo, alzando la mano della forcina in ſu, calcando il coltello da baſſo, ne romperai l'oſſo al traueſo; leuando poi la forcina in alto, ponerai la punta del coltello nel buſo della ſchiena, piegãdo a baſſo, ne leuarai uia una parte di eſſo, & il reſtante deſimbrocarai, facendolo reſtare nel medeſimo tondo, buttandouì il ſuo ſale; & queſto farà in quanto al ſeſto tondo fatto de tutta la parte della ſchiena, & della parte imbrocata ſino alla coda; il qual tondo farà boniſſimo, per eſſerui attaccato una gran parte del lombo; ma ſe per ſorte tu non haueſſi tante perſone da ſeruire, che ti auerrà di rado, potrai del lepore farne le parti migliori. Ma ſe tu penſaſti de imbrocare il lepore nella forcina in altra parte, tu ti agabbareſti, perche tu non la poteſti trinciar tutta, ſenza imbrocare molte uolte. adunque tenerai queſto modo detto da me, che ti riuscirà beniſſimo, pur che il lepore ſia frolo, & ben acconcio.

Come ſi trincia uno coniglio. Cap. XXXV.

Il coniglio è quaſi ſimile al lepore, ma egli è aſſai piu picciolo, & quando ſono giunti alla ſua grandezza ſono come uno leporato giouane, de ſorte che parlando hora del coniglio, uoglio dire ancora del leporato. Queſto animale è ſaluatico, ma per la molta quantità che ſe ne alleuano, ſi poſſono ueramẽte dire domeſtici; la ſua carne è aſſai bona quando ſono gioueni, & frolli, & bene acconci nel ſpiedo, & queſti ſi cuocono, quaſi ſempre intieri. Volendolo adunque trinciare ſopra la forcina, tu pigliarai il coltello & la forcina mezzana; tenendo l'uno & l'altro nelle mani al modo ſolito, et ponerai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio ſtìa con la ſchiena di ſopra, & che il capo guardi uerſo la tua mano manca, poſando poi la lama del coltello al traueſo del coniglio, et quello imbrocarai giuſto ſopra le ſpalle, cioè che l'uno delli branchi uadi dalla banda dritta, et l'altro dalla manca del collo, ma ſopra le ſpalle apunto, ſpingendo bene la forcina adentro per fianco a tal che la punta uadi uerſo il rognone, facendola entrare di ſorte, che il coniglio non balli ſopra la forcina; imbrocato che tu hauerai tu lo leuarai in alto, et con la punta del coltello tagliarai li dui nerui al calcagno de piedi di drieto, per ſuiluparli di ſieme, et l'uno, et l'altro piede leuarai con deſtrezza, ſenza imbrattar coſa alcuna; leuati che farà li dui piedi, ti reſtarà il coniglio ſopra la forcina con li piedi uolii in fuora; et ſe il coniglio farà groſſo tu trinciarai prima tutta la carne

I L T R I N C I A N T E

carne della cossa dritta; et dipoi con il taglio del coltello uerso di te entraraì alla congiuntura della cossa; et quella ne spiccarai, facendola cader nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, insieme con la carne della cossa; et se il coniglio sarà picciolo, li leuerai tutta la cossa intiera, e uoltando poi la cossa mēca uerso di te, farai il simile, facendola cadere nel medesimo tondo, buttandouì poi il suo sale con la punta del coltello, lo darai doue a te piacerà; seguitando poi tu uoltarai il taglio del cortello uerso di te, e darai dui tagli l'uno dalla bā da dritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli dui scannelli, quale farai facilmente cadere con la punta del coltello nel tondo che tu hauerai sotto le mani, dando poi un taglio al trauerso del lombo del coniglio, quello facilmente si taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medesimo tondo, buttandouì poi con gratia il sale, lo darai doue farà dibisogno. Et questo sarà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tōdo, che sarà la terza parte, che malamente piu se ne potria fare, tu tenerai la forcina uolta inanti uerso il tuo signore & con il taglio del cortello uolto in fuora darai un taglio alla spalla, cacciando la punta del cortello in essa, tenendo ben ferma la forcina ne leuarai facilmente la spalla, qual piu ti piacerà, riuoltādo poi l'altra spalla di sopra quella con il suo taglio alla congiuntura ordinaria, leuarai con la punta del coltello, ponendola nel medesimo tōdo, uoltando poi il coniglio con la schiena di sopra darai un taglio al trauerso del coniglio, a canto la forcina, quella parte ne leuarai, & dipoi ponerai il taglio del coltello sopra il collo sotto li branchi della forcina sotto la tua mano, calcando il collo nel piatto & alzādo in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo si spiccherà lassandolo nel piatto; la parte della schiena & del petto che ti sarà restata nella forcina, quella con il coltello farai restar nel tondo, doue ponesti le due spalle, buttandouì il suo sale, facēdolo dare doue a te piacerà; Et questo ti bastarà di hauerne inteso come se imbrocca, & come si trincia il coniglio; & il simile tu deuì intendere del leporato giouane; ma auertissi che se il coniglio sarà grande, & il simile il leporato, & che quello ti sia posto in tauola intiegro, uoglio che tu lo tagli al trauerso, et che la parte da mezzo indietro lo imbrocchi, come il lepore; et se sarà la parte dal mezzo innanti, tu lo imbroccarai sopra la spalla, trinciando l'uno et l'altro come dissi, che tu facesti, farò fine in quanto al coniglio parendomi di hauer detto a bastanza.

Come si trincia il capretto dal mezzo indricto.

Cap. XXXVI.

IL capretto è animale domestico, & è molto bono, quando è grasso cotto in diuersi modi; Si suole il capretto, quando si cuoce nel spedo cuocerfi alcuna uolta intiegro, massime alle tauole de' grandi; ma il piu delle uolte si cuoceno dal

dal mezzo indrieto, & di questo noi ragioneremo, perche se bene il capretto uenisse in tauola, como dissi intiegro, bisogna tagliarlo al trauerso, uolendolo imbroccare, & trinciare sopra la forcina. Adunque come io dissi di sopra; noi ragioneremo delle parti da mezzo indrieto, le quali uan cotte nel spiedo; perche dipoi, quando sarà il tempo, ragionarò delle parti da mezzo innanti: Volendo adunque trinciare il capretto da mezzo indrieto, tu pigliarai la forcina & il coltello grande, abenche ancora facilmente ti potresti seruire della forcina & coltello mezzano, ma in questo tu ti gouernarai secondo la grandezza di quello; pigliato che tu hai la forcina & il coltello nelle mani, in dui modi potrai imbroccare; L'uno sarebbe dalla parte di drieto uerso la coda nel mezzo delli dui scanelli; L'altro sarà nel mezzo del filo della schiena; ma la parte di drieto noi la lasaremo, & ci attaccheremo a quella del mezzo del filo delle reni; adunque tu ponerai l'uno de branchi della forcina che entri nel buso dell'osso della schiena, & l'altro branco entri di sopra il filo della schiena, tra la carne & l'osso, & spingerai bene la forcina tutta dentro, tãto che tu senti che il capretto sia ben fermato; dipoi tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno; Ma perche il capretto nõ è di quella fermezza che è il lepore, per essere questa carne piu molle, & facilmente leuandolo in alto con le cosse, quelle ti fariano rompere il capretto sopra la forcina; adunque tu li leuerai prima le cosse, con li dui scanelli attaccati, tu abbasarai la forcina dinanzi; & posarai il capretto nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & con il taglio del coltello darai dui tagli dalla banda di drieto del capretto, l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla manca della coda, entrando bene da basso tanto che tu sèti, che quella ultima parte della coda sia spiccata dalli dui scanelli, calcãdo la forcina dabasso spiccarai tutta la parte della schiena dalle cosse, dãdo cõ la punta del coltello a quella pellegata da tutte due le bande delle anche, con molta facilità dividerai le cosse dalla schiena, la qual parte della schiena per essere la migliore, ti uerà a restar nella forcina; questa parte della schiena adũque la leuarai in alto, & con il taglio del coltello uerso di te, hauendo dui ton di aparecchiati sotto la mano, tu leuarai l'una o due cosse con quella pellegata insieme dalla banda manca, la quale farai cadere nel uno delli dui tondi, & poi accomodando l'una & l'altra mano, ne leuarai le altre due cosse, con la parte di quella pelle, attaccata dalla banda dritta, la quale ponerai nel altro tondo; uoltando poi il rognone di sopra, spicherai tutti dua sino all'osso, ponendone uno per tondo; dipoi pur sempre col taglio uerso di te cominciando dalla coda, ne leuarai tutta la parte del grasso & del lombo di dentro, facendola in dui parte ponendone una parte per ciascuno tondo; uoltando poi la schiena di sopra con il coltello gentilmente ne leuarai la polpa della schiena da tutte due le bande da l'uno capo e l'altro, ponendone una parte per tondo; uoltarai poi la parte del rognone di sopra, & tenendo ben ferma la forcina, con il taglio
del

I L T R I N C I A N T E

del coltello uolto dabasso farai quattro parti della schiena, ponendo il taglio alle sue congiunture, lequali per essere quelle tenere, facilmente si tagliano così sopra la medesima forcina, la prima parte che sarà la coda farai facilmente cadere nell'uno de tondi, spingendo poi innanzi col coltello, la parte che sarà nella forcina ponendo la punta nel buco della schiena piegando un poco la mano ne leuarai facilmente la seconda parte, la quale ancor lei ponerai nel medesimo tondo doue ponesti la coda, & questo sarà per il primo tondo: spingendo con il coltello uerso la punta della forcina il resto della schiena del capretto facendola in due parti, le ponerai con gratia sopra l'altro tondo, et questo sarà per il secondo tondo fatto de tutta la parte della schiena, et de rognoni, buttandoui dipoi il suo sale li farai dare doue a te piacerà. E così come del lepore ne facesti sei parti, hora sei parti ne farai del capretto, essendoti restato nel piatto ambe due le cosse con li dui scanelli attaccati, facilmente de ogni una delle cosse ne potrai far dui tondi, come intenderai; uoglio adunque che tu uolti di sorte con la forcina et coltello le due cosse, che con facilità tu la possa imbroccare, cioè che l'osso del stinco entri fra li dui branchi. et spingerai tanto la forcina innanzi che tu imbrocchi ancora in essa l'osso della cossa; a tal che ne li branchi della forcina ni sia li dui ossi, cioè l'osso del stinco et l'osso della cossa, tenendo ben fermo la forcina nel piatto, tu diuiderai con il coltello l'una cossa dall'altra, l'una restarà nel piatto, et l'altra su la forcina, la quale tu leuarai in alto con gratia, et con il taglio del coltello uerso te, tu taglierai due o tre fette della carne della cossa, et poi col taglio del coltello uolto in fuori, tu darai un taglio alla congiuntura del scanello, ponendo poi la punta del coltello nel buco del osso del scanello uoltandola in fuori facilmente lo leuarai, ponendolo cō gratia con la punta del coltello nel tondo, buttandoui poi il suo sale; Et questo ti basterà per il primo tondo; dell'una delle due cosse tenendo sempre ferma la forcina in alto, tu trincerai il restante della carne della cossa, facendola cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, e poi con la punta del coltello entrarai sotto li branchi della forcina tra l'osso della cossa & quello del stinco, & quelli facilmente diuiderai l'uno dall'altro, spingendo prima gli ossi della cossa fuori della forcina con la punta del coltello, facendolo restare nel medesimo tondo, uoltando poi la punta della forcina dabasso, farai cader con il coltello l'osso del stinco nel medesimo tondo, buttandoui il suo sale; & questo sarà per il secondo tondo, fatto di una delle due cosse, come dissi di sopra: Hora uiresta l'altra cossa, la quale tu imbroccherai come la prima, cioè cō l'osso del stinco prima, & poi quello della cossa entrino ne li dui branchi della forcina, leuando poi quella in alto, accomodandoti sempre la cossa al taglio del coltello, facendone di quella dui tondi, come facesti della prima; Et in questo modo tu uerrai hauere della parte del capretto dal mezzo indrieto, fatto sei parti eguali; & hora ragionerò come si imbrotta & si trincia il capretto dal mezzo innanzi.

Come

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

IL capretto dal mezzo innanzi: cioè li quarti attaccati insieme si soglion cuocere alleso, perche sono migliori, & piu sani; Volendoli adunque trinciare sopra la forcina, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendo ti il piatto dalla tua banda manca, auuertendo bene che se il capretto sarà troppo cotto, tu non lo potrai imbroccare ne manco trinciare; & essendo di quella sorte, lassalo stare, ò mandalo uia; & se pur tu fussi sforzato de trinciarlo, lascialo nel medesimo piatto, ponendo la forcina in esso con piu destrezza che potrai ne leuarai le parti migliori, che sarà la punta del petto, & poi le cosse, & così di mano in mano andarai seguitando di trinciarlo senza ordine, e come ti tornerà piu commodo; ma se il capretto sarà integro & ben fermo, lo potrai facilmente imbroccare e trinciare del modo che tu intenderai, & nota che in dui modi si possono imbroccare, l'uno ponendo la forcina sopra le spalle, & farla passare dinanzi nel petto, & poi leuarlo in alto; l'altro modo di imbroccarlo sarà questo. Tu deui sapere che tutta la schiena del capretto dalla coda sino al collo ha un buco che passa da l'ũ capo all'altro; uoglio adũq; che tu li tagli prima tutto il collo cioè quella parte che sta attaccata alle spalle, & che tu ti accomodi il capretto di modo, che con commodità lo possi imbroccare, ponendo l'uno de branchi della forcina in quello buco, che trouarai fra le due spalle nel filo della schiena, & che l'altro branco entri di sopra la schiena ma tanto a dentro, che tu senta che il capretto sia ben fermo nella forcina, anchora che in questo modo il capretto per nõ essere imbroccato giusto penderà piu d'una 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 tu hauerai, come dissi, sopra il collo, tu ti ponerai con la persona al tuo luoco, & con gratia leuarai il capretto in alto uoltando il petto uerso la mano dritta, & così come della parte del capretto da mezzo in drieto ne facesti sei parti, così farai di questo. Adunque tu trouarai la congiuntura del piede, & della spalla manca con il taglio del coltello, & prima ne leuarai il piede, il qual sarà cacciato nelle cosse del petto, et quello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, poi accomodadoti bene la mano della forcina, ne leuarai con dui tagli la spalla manca, facendola cader nel medesimo tondo, & perche tra la spalla & il collo ui resta un boccone di carne grassa, & molto bona, quella trincerai, facendola cadere ancora lei nel tondo, buttandoui poi con gratia il sale; et questo sarà per il primo tondo fatto della spalla et il piede manco. Volendo fare il secondo tondo, tu uoltarai la spalla dritta uerso te, et ne leuarai il piede, che sarà acciatio nelle cosse del petto, et quello farai con la punta del coltello cadere

I. L. T R I N C I A N T E

nel tondo, che tu hauerai sotto la mano dipoi con altri dui tagli alla spalla dritta, quella con la punta del coltello ponerai con gratia nel medesimo tondo, et con esso ancora ui trinciarai quel boccone di carne, che sta fra la spalla et il collo; et questo basterà per il secondo tondo, buttandoui il suo sale. Volendo fare il terzo tondo, tu uoltarai il petto del Capretto uerso la tua mano dritta, et darai dui tagli l'uno dalla banda dritta, et l'altro dalla banda manca del petto in quelli ossetti, li quali per essere molto tenevi facilmente si tagliano, et con la punta del coltello la farai cader nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, et dipoi con il taglio del coltello uerso te, ne leuarai le due prime coste dalla banda dritta, uoltando un poco la forcina, ne leuarai le altre due coste dalla banda manca, et con gratia tu farai cadere nel tondo, buttandoui poi il sale; et questo basterà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu spingerai la punta della forcina immanzi, che il petto del Capretto sia uolto di fuori, e con il taglio del coltello uolto da basso, ne taglierai due o tre di quelle coste dalla banda dritta, facendole cader nel tondo, et dipoi altre due o tre coste apresso di quelle insieme co esse ponerai nel medesimo tondo; uoltando poi un poco piu la forcina accommodando il capretto al taglio del coltello ne leuarai altre quattro coste dalla banda manca, facendole cadere nel tondo, ui buttarai il suo sale, facendolo dare doue a te piacerà; Et questo sarà a bastanza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu spingerai di nuouo il capretto inanti uerso il tuo signore & col taglio del coltello uerso di te ne leuarai tutte le coste da tutte due le bande, a due, a due, sino alla forcina, a tal che non ti resti in essa altro che tutta la parte della schiena, facendole cadere nel mezzo del tondo, ui buttarai con gratia il sale; Et questo sarà per il quinto tondo; Hora ti resta sopra la forcina tutto l'osso del filo della schiena uoltando la punta della forcina uerso la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano & con il taglio del coltello uolto da basso taglierai di nodo in nodo tutta la parte che hauerai sopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, et con bella gratia pigliarai il sale con la punta del coltello, e lo buttarai sopra l'orlo del tondo, dandolo doue a te piacerà; Et questo basta per il sesto et ultimo tondo fatto delli dui quarti del capretto dal mezzo immanzi; attaccati insieme.

Come si trincia un lombo di Caprio.

Cap. XXXVII.

IL lombo del caprio s'intende tutto il filo della schiena dal mezzo indrieto; il quale è sempre di longhezza un palmo; et questi si fanno sempre arrosto nel spiedo; et sono molto buoni, quando sono frolli; uolendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, et il coltello grande, accommodandoti il
piatto

piatto, doue sarà dentro, a canto di te, dalla tua banda manca, uoltandolo in modo che tu lo possi imbroccare, facendo che l'un delli branchi della forcina entri nel buso del filo della schiena, & l'altro branco entri di sotto dalla banda doue stà il rognone, acciò che quello ponendolo da l'altro canto non ti desse fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo si dice la carne che sta sopra la schiena; posta che tu hauerai la forcina doue io ti dissi, tu la spingerai bene a 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 ui sarà poca carne attaccata; doue poche parti ne potrai fare, perche l'osso di quello malamente si puo diuidere, perche li ossi suoi in quelli luochi sono duri & difficili da diuidere sopra la forcina, ma solo de tutta la polpa ti potrai seruire, facendone di esso sino a quattro parti. Voltarai adunque parte del rognone uerso di te; & con il taglio del coltello uerso la tua mano manca, ne leuarai prima dui pezzi di coste picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo; di poi tu uoltarai lo parte di sopra cioè del lombo uerso te, & ne leuarai da ogni parte del lombo due fette sottili, ponendole con gratia nel tondo, o piatto che tu hauerai sotto la mano, tenendo ben ferma la mano della forcina, trinciarai tutta la carne de lombi trita come la carne di uaccina, ouero in fette sottili, come a te piacerà, ma tanto andrai adentro con il coltello, che tu scuopri tutto l'osso, & che ne lieni tutta la carne, la qual farai cadere nel piatto, ouero nel tondo; il resto che ti restarà sopra la forcina, de simbroccarai posandolo nel piatto, perche sopra la forcina tu non lo potresti diuidere, come dissi di prima; Et questo sarà à bastanza in quanto al lombo del Caprio, il quale ua trinciato sopra la forcina.

Come se imbrocca & come si trincia li Coppiottoni di vitella o di altre carni. Cap. XXXVIII.

LI coppiottoni sono pezzi di carne di uitella, di porco, & di altra carne della cossa, quali sono grossi di mezza libra l'uno; uanno inlardati minuti; et cotti nello spiedo; Volendo adunque trinciare questi; tu pigliarai la forcina grande, & il coltello mezzano, & uoltando la punta della forcina a l'ingiu, ne imbroccarai dui o tre di questi l'uno appresso l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con li piedi al tuo segno, tu leuarai in alto la forcina, & con il taglio del coltello andrai di mano in mano trinciando in fette sottili la parte di sopra; facendole cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & nello arbitrio tuo sarà di trinciar il restate in fette sottili, o grosse, o uero minute come la carne di uaccina; girando sempre la forcina intorno per accommodarti sempre la copietta al taglio del coltello; finiti questi ne imbroccarai de gli altri, tenendo il medesimo ordine, facendone tante parti quanto a te pia

I L T R I N C I A N T E

cerà; auertendo 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; auertendo ancora che nel cader la carne a basso quella non ti uenga a cadere sopra la mano della forcina, perche saria brutto uedere; Et questo sarà a bastanza in quãto al trinciare ogni sorte de copiottoni sopra la forcina.

Come si trincia una porchetta di latte.

Cap. XXXVIII.

LE porchette di latte picciole & grasse sono molto bone, quando che le sono ripiene di bone cose, & cotte ne lo spiedo, & poi mangiate calde; Volendola adunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano al solito modo; ma accioche tu sappia, la porchetta non se imbrocca, & nõ 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 uoglia, non starebbe forte, & si romperia nella forcina; adunque tu la lasciarai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai; Tu farai che la porchetta stia con la schiena di sopra facendo che la testa stia uolta uerso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello sopra il collo, calcando dabasso, tu imbroccarai la testa nel grugno, o uero nella bocca, di sorte che tu semi che quella sia bene imbroccata; dipoi tu uoltarai il taglio del coltello dabasso, tagliandone il collo di netto a canto alle spalle, & il capo ti restarà facilmente nella forcina, laqual leuarai con gratia in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, con il taglio del coltello uolto uerso te, ne trincerai tutta la parte del collo, & delle gotte, laquale è bonissima, & quella farai posare sopra l'orlo del tondo, che tu deni hauere sotto la mano; dipoi tu li leuarai ambe le orecchie, posandole nel medesimo tondo, abassando la testa poi sopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del coltello tu aprirai la testa di sopra, scoprendone le ceruella & li dui occhi, leuandone quelli dui pezzi de ossi, leuando la forcina la testa ti restarà nel mezzo del tondo, buttandoui con gratia il suo sale, la darai a chi ti piacerà; Et questo sarà in quanto alla testa della porchetta; & in questo medesimo modo potrai aprire la testa del capretto che saria bonissimo. Hora ui resta da trinciare il rimanente della porchetta dalle spalle indietro; tu ti accommodarai adunque di sorte la porchetta alla mano del coltello, che con facilità tu ne possi leuare prima il piede dritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina & del coltello nel tondo che tu hauerai sotto la tua mano, & dapoi con gratia senza imbrattar niente, tu li leuerai la paletta della spalla dritta; ma che con essa ui sia attaccata la crosta di sopra, la qual ancora la ponerai nel medesimo tondo; dapoi con la punta del coltello uolta alingù tu darai un taglio dalla banda

dritta

dritta da l'un capo all'altro sopra il filo della schiena, dalle spalle infino alla coda, spiccandone di quelle le coste dalla schiena, con il taglio del coltello uolto d'abasso ne spicherai due, o, tre coste attaccate insieme, con la crosta ancora, cō un poco di quello pieno, & l'uno & l'altro ponerai nel medesimo tondo, buttā doui il suo sale lo darai doue farà dibisogno; Et questo basterà per il primo tondo fatto del piede & della spalla dritta, & due, o tre coste, con un poco del pieno della porchetta. Volendo far il secondo tondo, tu uoltarai la banda manca della porchetta uerso te, & ne leuarai prima il piede, & poi la spalla manca, ponendo l'uno & l'altro nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, dando poi un altro taglio per il lungo della schiena dalla banda manca delle spalle al groppone, & con gratia senza imbrattare niente, ne leuarai due o tre coste cō la crosta attaccata da la banda manca, ponendole nel medesimo tondo, & cō esso un poco del ripieno della porchetta; Et questo basterà per il secondo tondo fatto del piede & della spalla manca, con due, o tre coste attaccate insieme, con un poco del ripieno, & con bona gratia con la punta del coltello ui buttarai il sale, dandolo doue farà bisogno; Volendo far il terzo tondo, tu seguirai de leuarne tutte le coste dalla banda dritta a tre o quattro insieme, con la sua crosta attaccata; le quali ponerai nel tondo che tu hauerai sotto la mano; & se quelle non basteranno per far il tondo honoreuole, ui ponerai un poco del filo delle reni o per dir meglio della schiena, ponendoui con esso un poco di ripieno, buttandoui con gratia il sale al suo loco, dandolo doue a te piacerà; Et questo basterà per il terzo tondo fatto del resto delle coste dalla banda dritta, con un poco di parte dell'osso del filo della schiena, & con un poco di ripieno con esso; Volendo fare il quarto tondo, tu ne leuarai tutte le coste dalla banda manca a tre o quattro insieme con la crosta attaccata, & in tre o quattro parti ponerai nel tondo che sarà sotto l'orlo del piatto, ponendoui ancora con esso un poco de filo della schiena, accompagnandoui sempre un poco di ripieno della porchetta, accomodando bene con gratia ogni cosa sopra il tondo, buttandoui il suo sale, darai doue farà dibisogno; Et questo basterà per il quarto tondo, fatto delle coste della banda manca, con una parte dell'osso della schiena, & con esso un poco di ripieno di essa porchetta. Volendo fare il quinto tondo, tu potrai imbroggar la cossa dritta, & diuiderla dalla manca, & così sopra la forcina leuarne prima il piede, ponendolo sopra il tondo che sarà sotto la tua mano, dipoi tu ne trinciarai tutta la carne della cossa dritta; spiccandone poi l'osso del scanello dalla cossa; & l'uno & l'altro ponerai nel medesimo tondo, se ui sarà più ripieno ue ne ponerai un poco, e buttandoui il sale con gratia, lo darai, o farai dare doue farà dibisogno; Et questo basterà per il quinto tondo fatto del piede, & della cossa dritta con un poco del ripieno di essa. Volendo fare il sesto & ultimo tondo, tu imbroggarai la cossa manca, ma in parte che tu conosci di poterla trinciare senza sbroggarla; et prima ne leuarai il re-

I L T R I N C I A N T E

sto dell'osso della schiena, cioè la coda; & quello ponerai nel tondo, et dipoi tu li leuarai il piede spiccandolo dalla cossa; uoltando poi un poco la forcina, ne spicarai l'osso del scanello dalla cossa, ponendolo ancora lui nel medesimo tondo, et con gratia taglierai poi la carne della cossa in fette sottili ouero grosse, come a te piacerà, ponendola nel tondo, et se farà bisogno ui potrai ancora con esso l'osso della cossa che tu hauerai sopra la forcina, buttandoui il suo sale; Et questo sarà a bastanza per il sesto tondo, fatto dell'ultima parte del groppone o della coda, et de tutta la cossa manca diuisa in piu parti; Et questo crederò che ti douerà bastare in hauerti mostro come si trincia una porchetta di latte, cotta nel spiedo, diuisa in sei parti, senza la testa; non uoglio già dire che tu non la potresti diuidere in altro modo, et ancora incominciare da un'altra banda, ma a questo modo mi pare che sia il piu facile; sarà adunque in poter del trinciante de incominciar da qual banda li piacerà et di farne quante parti li tornerà comodo, che per dire il uero, in questo animale non ui è quasi regola ne ordine alcuno; et però incomincia da qual banda ti piace, che tutto ti tornerà bene, auertendo sempre de incominciare da quella parte, che piu piacerà al tuo signore,

Come si trincia un prossutto intiegro.

Cap. XL.

LI Prossutti si sogliono fare di zigotti di Porco saluatico, ouero domestico, & sono molto boni quando sono della bona sorte; uolendo adunque trinciar re il prossutto tu pigliarai la forcina grande; & il coltello grande, & lo imbroc carai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da nessuna banda, & lo leuarai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il prossutto uolto con il piede di sopra, & con il taglio del coltello uolto uerso di te, tu li leuarai la codica con la grassa de intorno, & tutta la carne rancia, se ue ne sarà, girando sempre la forcina intorno, per accommodar il prossutto al taglio del coltello, facendo che quello trincia netto & polito da ogni bruttura sopra la forcina; Ma nota che sono molti diuersi i gusti de gli huomini, perche alcuno li piace il prossutto tagliato in fette grandi, ad altri in picciole, ad altri grasso ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, & minuto come la uaccina; Adunque questo sarà ad arbitrio del trinciante di trinciar il prossutto secondo il gusto del suo signore, & di farne poi quante parti li farà dibisogno; & questo ti deue bastare in hauere inteso come se imbrocca, & come si trincia il prossutto sopra la forcina.

Come si trincia un salamo.

Cap. XLI.

Delli salami ue ne sono de piu sorti, quali si fanno di carne di porco & altra carne inuestiti nelle budelle di boue, ò di porco; & alcuni li chiamano *Mortadelle* cioè con l'empiture di golle, o di altra carne intiegra; & questa sorte di salami sogliono essere molli, & pieni di sugo, & p la sua graschezza nõ si potriano tenere sopra la forcina, perche nel trinciarle si romperiano, & cascerebbon della forcina; Adunque questa sorte di salamo si deue lassar stare nel piatto ponendo li branchi della forcina sopra essi per tenerli piu fermi; et con il coltello ne taglierai le fette sottili, facendole cadere nelli tondi che tu haue-
rai sotto la mano. L'altra sorte de salami si chiamano *salciccioni Bolognesi*, grossi, & pieni di carne battuta, duri di sorte, che a gran fatica si possono imbroccare nella forcina; Volendo adunque trinciare uno di questi tu pigliarai la forcina grande & il colliello mezzano, & il salciccione da l'uno de capi; & se sarà troppo grosso tu lo taglierai nel mezzo a trauerso, dipoi tu imbroccarai una delle due parti, & quella leuarai in in alto, leuandone prima quella scorza di sopra tanto che tu scopri tutto il bono del salamo; dipoi con il taglio del coltello uerso di te, ne taglierai le fette sottili, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauera sotto la mano, & di quello ne farai tante parti quanto a te piacerà girando sempre la forcina intorno per accommodare il salamo al taglio del coltello; & il simile farai de ogni altra sorte de salami; & questo sarà a bastanza in hauere ragionato delli salami de diuerse sorti.

Come si trincia un pastizzo grande di qual forte si uoglia.

Cap. XLII.

Li pastizzi si fanno de diuerse sorti di carne grandi & piccioli; alcuni pieni di capponi, altri di pezzi di porco, & altre cose simili, & alcuni poi si danno caldi; & altri freddi, & l'uno, & l'altro sono bonissimi, quando che sono fatti di carne frolle, & bene acconci dal pasticciero. Volendo adunque trinciare uno pastizzo grande, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendoti il pastizzo a canto di te dalla tua banda manca, & se quello non sarà aperto, tu lo aprirai, leuandoli uia la crosta di sopra mandandola uia; & se nel pastizzo ui sarà cappone, o altro ucello, tu lo imbroccarai nelle reni, seguitando l'ordine che io dissi che tenesti nel trinciar del fasano; Ma se nel pastizzo ui sarà un pezzo di porco, di caprio, o di altra carne, tu lo imbroccarai, auuertendo de poner la forcina in parte, che quando tu leuarai quello in alto, & che tu lo trinciarai, che quello sia trinciato per il suo uerso, cioè che li lardelli uengano tagliati per il trauerso & non per il lungo, perche non starebbe bene, leuandolo poi con gratia in alto ne taglierai di quello le fette sottili, facendone ca-
dere

IL TRINCIANTE

deue nel mezzo del tondo tanta quantità, che sia a bastanza; & di questa sorte ne farai quanti tondi, ti farà dibisogno. Li pastizzi piccoli poi, sia pieni di qual cosa si uoglia, à questo pigliarai la forcina & il cortello mezzano, et prima lo aprirai di sopra leuandoli la crosta; et se quello fosse pieno di carne cioè un pezzetto di carne di Vitella, o di porco, con il suo intingolo dentro, questo tu lo trinciarai così nella medesima cassa per il trauerso, di sorte che li lardelli; come disse; uenghino tagliati per il trauerso, lasciandolo poi flare così, tu lo darai al tuo Signore, & se ancora bisognasse di uiderlo; lo potrai facilmente fare, facendoti dare un cucchiaro d'argento, & con quella ui buttarai un poco del medesimo sapore per ciascun tondo; & se non farà dibisogno, lo aprirai solamente & così lo darai al tuo Signore, ouero doue farà dibisogno; & questo basterà in hauer ragionato come si trincia ogni sorte di Pastizzi.

Come si trincia la carne di Vitella, o di castrato cotta
allessò. Cap. XLIII.

Sono molto differenti li tagli & qualità delle carni, che si costumano di cuocere bollita; & quasi mai niuna di quelle si sogliono trinciare sopra la forcina, dal pollo & la uaccina in fuora. Venendoti adunque innanzi uitella, castrato, o altra carne cotta allessò, tu guardau. i prima da qual parte, e di quale carne sarà il pezzo della carne, & di qual grandezza, & cesi secondo la grandezza del pezzo, tu pigliarai la forcina & il coltello, et perche poche sono le carni allese, come disse di sopra, che se imbrocchino, per essere quelle troppo molle. Adunque tu lassarai star così posata nel piatto, ponendo la punta della forcina da qual banda ti piacerà, pur che ti torna commodo che trinciandola, la sia trinciata per il suo uerso, hauendo sempre uno, o dui tondi sotto l'orlo del piatto per farui cadere drento la carne che tu trinciarai, et così con bona gratia tu taglierai di quella in fette sottili, facendole cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche ossetti, o qualche neruetti, se condo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai doue a te piacerà; et così andrai facendo et seguitando de farne quante parti ti farà bisogno, et questo crederò che sarà a bastanza in quanto al trinciare della carne bolita.

Come si trincia una testa di Vitella.
Cap. XLIIII.

La testa di uitella suole essere molto buona, ancora che rare uolte si costumano di mangiare alle tauole de gran signori, & pur quando le si mangiano si sogliono prima pellare, & poi così intiegre cuocere bollite; ma uan
ben

ben cotte di forte, che la si possa diuidere; Questa non se imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, ma solo si lascia così intiegra nel medesimo piatto, diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la testa di vitella, tu pigliarai la forcina grande & il coltello grande nelle mani accostandoti il piatto di essa a canto di te dalla tua banda manca, facendo che il mostazzo stia uolto uerso la tua banda manca; auertendo che se bene la testa della vitella è grossa assai, non ui è però molta robba d'intorno, perche come tu sai, il capo non ha altro che ossa, & in essa non ui è altro di buono che le orecchie, l'occhi, e le ceruella, il mostazzo, & le gote, a tal che de ogni cosa insieme ne potrai facilmente far sei parti; ma hora io te mostrerò solo come la si trincia, che dipoi a te starà di farne quante parti tu uorrai. 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 coltello quella leuarai fino a canto all'osso, ponendola sopra il tondo che tu hauerai sotto la mano; imbroccando poi l'altra orecchia dalla banda dritta & quella ponerai nel medesimo tondo, dando all'una & all'altra un taglio a trauerso, diuidendole in quattro piatti; & dipoi ponerai la punta della forcina nelle nari del naso, & con il taglio del coltello uolto all'inghiù darai un taglio per il lungo della testa, tagliando solo la pelle, & scoprirai l'osso della testa, & con la punta del coltello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente leuandone le due parti dell'osso, scoprendo le ceruella, & tutti due li occhi; Andrai poi con gratia con la forcina & con il coltello leuando tutta la ceruella in molte parti, & tutti due li occhi, li quali facilmente spiccherai; la crosta poi della testa con le gote, & il mostazzo andrai leuando in pezzi piccioli, o grandi, diuidendoli nelli tondi, come a te piacerà; Et questo sarà il modo che tu deuì tener nel trinciare una testa di vitella, laquale poi potrai diuidere in quante parti ti piacerà.

Come si trincia una testa di Porco saluatico.

Cap. CXLV.

LE teste del Porco saluatico si sogliono spiccare dal busto con almeno un dito, o due di collo, con la sua ganassa, o gola attaccata, che questo è la bontà sua; & non sono molto buone quando le sono frolle, & di porco giouene; questi si sogliono pelare prima, & poi cuocere bollite in uino, aceto, rosinarino, saluia, & sale; & si mangiano fredde; & sogliono ritornare in tauola molte uolte, come la grue, che sempre sono buone; Volendo adunque trinciar quella, tu pigliarai la forcina, & il coltello grande, ponendo la testa dalla tua banda manca, facendo che il grugno del Porco stia uoltato uerso la tua mano manca, & uoltarai la testa per fianco, aiutandoti con la mano & cò la sal

I L T R I N C I A N T E

uietà che con la forcina el coltello non potresti uoltarla per la grãdezza sua; & dipoi tu li leuarai tutta la cotica disopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che sarà uolta disopra da alto à basso due dita uerso il collo & le gote, leuandone prima una fetta larga dalla parte di fuora, cioè quella prima parte negra; & dipoi con il taglio del coltello uolto dabasso le taglierai delle gote le fette sottili, à una à una, e cò la punta del coltello le ponerai nelli tondi, sino tãto che tu hauerai finito tutta quella parte dalla banda dritta sino a canto l'osso della mascella; & se l'orecchia dritta laqual sarà disopra sarà tenera & bona, che molto benela uederai, tu la potrai tagliar àcora lei, & diuiderla; tagliato che tu hauerai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu uoltarai disopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano & con la saluieta per nõ la toccare; & con gratia tu li leuarai tutta la cotica disopra, come dissi che facesti tagliandone tutta quella parte di bono in fette sottili sino all'osso della mascella, leuandoli ancora con esso l'orecchia manca; tu tornarai dipoi la testa per il suo dritto, facendo che sempre il grugno stia uolto uerso la tua banda manca, leuandone tutta la cotica disopra tra la nucca et il collo, scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del coltello uolto dabasso ne taglierai le fette sottili, & cò la punta del coltello gentilmẽte le ponerai sopra li tondi, & così farai sino che tu hauerai trinciato tutta la carne; il resto che malamente saria bono, mandalo uia; Et questo bastarà inquanto alla testa del porco.

Come si trincia & diuide ogni sorte de potaggio.

Cap. XLVI.

IL potaggio non uole dire altro, che diuerse sorte di Carne condite dal cuoco, per farle sapere bone a chi le mangia; & questi sono bonissimi quando che sono fatti di bona carne & da cuoco eccellẽte; & alcuni se ne fanno di robba integra, & alcuni altri spezzata; sel potaggio adunque sarà di robba spezzata, la forcina mezzana & il coltello mezzano ti seruiranno benissimo accostãdoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo uno, o dui tondi sotto l'orlo del piatto; con la punta poi della forcina & del coltello andrai diuidendo quello à poco a poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo un poco del suo intingolo col piatto ouero con il cucchiaro de argento, buttandouì dapoi il suo sale per ciascuno tondo. Ma sel potaggio sarà di robba integra, secondo la qualità della robba così pigliarai la forcina & il coltello, & lo imbrottarai, & la leuarai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, et di poi la trinciarai; et diuiderai sopra li tondi; auertendo sempre de non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, et con bona gratia; Et questo sarà a bastanza.

Come

Come si trincia ogni sorte di torte & di crostate.

Cap. XLVII.

LE torte et le crostate se ne fanno de diuerse sorte, et a trinciar queste ogni sorte de forcina et di coltello sarà buono, et il trinciante in questo non ha uerà molta fatica; tu pigliarai adunque il piatto della torta o crostate a canto di te dalla tua banda manca, hauendo sempre apparecchiato uno, o dui tondi sotto la mano, et con la punta della forcina et del coltello diuiderai quella in pezzi grandi o piccioli come a te piacerà, ponendone un pezzo per ciascum tondo, lo farai dare di mane in mane doue farà dibisogno. Ma se la torta, o tartara fosse morbida di sorte, che cō la forcina et col coltello tu non la potessi leuare, fatti subito dare uno cucchiaro de argento, et con quello andraila diuidendo sopra li tondi, et se non hauesti cucchiaro ne altra cosa per leuarla, piglia subito una sietta de argento cioè uno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluicetta, et con quello tu ne leuarai la tartara un pezzo per uolta, ponendola con il medesimo tondo sopra un'altro tondo, dandolo a chi ti piace; Et così andrai seguitando tanto che tu hauerai finito; Et questo sarà a bastanza in quanto al trinciare della torta; aben che nel trinciar di queste non uì è ordine ne regola alcuna, solo deui auertire di dare la parte piu bella et meglio cotta al tuo signore. Fin qui mi pare di hauere ragionato a bastanza del modo che si deue tener per imbroccare et trinciare et diuidere tutte le sorte de carni, cotte, et acconcie in diuersi modi; Et se bene uì sono de molte altre sorti di carne, che io non ho ragionato; io le ho tralasciate, parendo à me che non faccia dibisogno, perche solo io ho uoluto ragionare di quelle, che a me pareno piu necessarie, perche sapendo un bono, et sufficiente trinciante trinciare tutte le cose che io ho narrate qui, saperà ancora trinciare ogni altra sorte di carne, che li sarà posta inanti, et però farò fine inquanto alle carni. Hora ragionaremo de tutte le sorte de pesci, cioè di quelli piu necessarii; ma perche de tutte le qualità de pesci non uì è il piu honorato del storione, adunque noi incominceremo dal storione, et poi seguitaremo di mano in mano, secondo che da me tu intenderai.

Hauendo io ragionato à bastanza de tutte le sorte de carni; hora ragionaremo come si trincia tutte le sorte de pessi di Mare, & prima diremo come si trincia & come se diuide il Storione. Cap. XLVIII.

IL Storione secondo il mio giudicio, fra tutte le sorte de pesci grossi è il migliore, ma uole essere mangiato frollo, al contrario de molte altre sorte de pesci; liquali se nõ sono freschi nõ uagliano nulla; & ha un'altra parte di buo

no, che conciasi in qual modo si uoglia sempre egli è bonissimo: tanto caldo quanto freddo. Et anchora che si possa cuocere in molti modi, come dissi di sopra, pur il piu delle uolte si suole cuocere alleffo, ma diuiso in pezzi grandi, o piccioli secondo la grandezza dello storione. Ma sia quello grāde, o picciolo ordinariamente la testa si cuoce alleffo; Adunque ragionaremo prima del capo, come parte piu honorata, & ancora la migliore; uolēdola adunque trinciare e diuidere, pigliarai la forcina mezzana & il coltello mezzano. Ma perche tu non la potresti imbroggiare ne trinciar sopra la forcina, tu la lasciarai stare cosi posata nel medesimo piatto; uoltando il mostazzo uerso la tua mano manca; Ma nota che la testa del Storione se bene ella è alcuna uolta grande, che in essa ui è poca robba, & perciò poche parti ne potrai fare; perche il capo del storione è quasi tutto un'osso integro tanto neruoso, che a gran fatica ui si puole cacciar dentro la forcina, ne tagliare col coltello; Hauendo adunque la forcina & il coltello nelle mani, stando con la persona al tuo segno, tu uoltarai la punta della forcina da basso, & imbroggiarai la testa nel mostazzo dal mezo innāti, nella parte piu tenerella per poter tenerla piu ferma; Dipoi cō la punta del coltello uolta uerso la tua mano māca la cacciarai in cima la testa tra la nucha & la crosta, o scaglia che il storione suole haue re sopra la testa, spingendo bene il coltello adentro, alzando poi la mano in alto, ne leuarai tutta quella scaglia in due parti, laqual per essere dura la mandarai uia; tra il collo & la testa ui suole essere di molta polpa, questa per essere la parte migliore, la leuarai con la punta del coltello, e la farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; ponendo poi la punta della forcina nel occhio dritto, cō la punta del coltello lo spiccarai d'intorno, lo leuarai di netto ponendolo nel medesimo tondo, e buttandouī il sale tu lo darai al tuo Signore: Tu uoltarai dipoi la testa dalla banda manca uerso te, ne leuarai l'occhio māco, ponendolo sopra un tondo; un poco piu da basso sotto l'occhio, ui ha una parte di grasso bianco, che pare latte, di quello ne leuarai una parte ponendola nel medesimo tondo; girata poi la testa intorno, leuarai uno delli duoi ossi che sono sotto la mascella; ne leuarai uno di quelli ponendolo nel tondo, ui buttarai il suo sale, lo darai doue fara debisogno; te ne leuarai poi l'altra parte dell'osso dell'altra massella ponendolo nel tondo: & acciō che tu sappi sotto le due orecchie, o baise che noi le uogliamo chiamare, tu ui trouerai da ogni banda un pezzo di polpa, la quale non è molto bianca, ne manco molto bona, per essere tutta magra, questa di uiderai in due tōdi aggiōgendouī qual che altra parte della polpa di quella che confina col collo, finirai li dui tondi buttandouī il suo sale; Andarai dipoi uoltando la testa intorno leuandone le parti piu tenere & le migliori ne farai dui altri tondi, che in tutte faranno sei parte. Et questo sara à bastanza, in quanto alla testa del storione; essendo posto in tauola un pezzo di storione grosso di cinque, ouero di sei libre, & che quello

quello sia ben cotto, cioè che stia duro & sodo, che molto bene lo conoscerai nel toccarlo con la punta del coltello; tu lo imbrotterai nella forcina per il trauerso, ma di sorte che tu conosci che quello non ti debbia cascare; imbrottato 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 bilico; & con molta destrezza con il coltello che taglia come rasore, ne taglierai di quella polpa, fette sottili ouero minute come la carne di uaccina, aggiongendoui una parte del bilico, laquale è la migliore per essere piu grassa, & l'una & l'altra farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; & quando che tu ne hauerai tagliato a bastanza, ui buttarai il sale, dandolo doue a te piacerà; & di poi andrai seguitando de diuidere quello sino che tu uedi che l'rimanete ti uoglia cadere della forcina; all'hora tu lo lasarai posare nel piatto diuidendolo in fette sottili, o grande come a te piacerà; & il simile farai de ogni altro pezzo di storione; quando tu uederai di non poterlo imbrottare; & questo crederò che basti in hauerli mostro il modo che si deue tenere in trinciare il storione grosso; Ma se ti fusse posto innanzi in tauola una Porcellotta, che così si chiama un pesce simile al storione, ma sono assai piu picciole di tre sino in quattro libre, questa tu le leuarai la scaglia di sopra la schiena, et quella dalle due bande, aprendola poi per la schiena dal capo alla coda, tu li leuarai la spina di mezzo, et così netta, et aperta la darai nel medesimo piatto al tuo Signore.

Come si trincia la Lampreda. Cap. XLIX.

LA Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata fra golosi; ma ue ne sono de due sorti, delle grosse di quattro, ouero cinque libre l'una, & delle picciole come le ceriole; le grosse si cuoceno così inuere con il suo sapore sopra, & si possono mangiare calde & fredde, che nell'uno & nell'altro modo sono bonissime, & durano così acconcie otto, o dieci giorni; Volendola adunque trinciare, ogni forcina & ogni coltello sarà buono, tu ti accostarai adunque il piatto dalla tua banda manca, ponendoti con la persona al tuo segno, uoltando la punta della forcina da basso sopra la Lampreda, & con gratia tu ne taglierai un pezzo per il trauerso, come sarebbe un pezzo di anguilla, lo ponerai sopra un tondo dandoli dui, o tre tagli al trauerso, così per sbiaffo, buttandoui con un cucchiaro d'argento sopra un poco del suo intingolo, & ui buttarai il suo sale, la darai al tuo Signore, & così andarai seguitando di mano in mano, & ne farai quante parti ti farà dibisogno, buttando sempre per ogni tondo un poco del suo sapore; L'altra sorte sono delle picciole, & queste si cuoceno sopra la graticola, ouero si friggono nella padella, con agresto, o succo di melangole sopra; di queste se ne mette due, o tre per tondo, dandoli

I L T R I N C I A N T E

doli dui o tre tagli per trauerfo; la parte de mezzo è sempre la migliore, & questa tu darai al tuo Signore; Questo adunque basterà in quanto al trinciare della Lampreda, la quale non ha spina, & ua solo tagliata per il trauerfo, dandola, come dissi, un pezzo per tondo.

Come si trincia la Trutta. Cap. L.

LA Trutta è pesce eccellentissimo: Questo si suole cuocere in diuersi modi, ma in qualunque modo si cuoca sempre saranno bonissime. Volendola adunque trinciare, e diuidere, ogni forcina, et ogni coltello sarà buono; se la Trutta sarà grande, tu la taglierai per il trauerfo, cominciando dalla testa, le lasciarai attaccato con essa un dito di polpa, et con gratia la ponerai sopra un tondo, e buttandou il suo sale, la darai al tuo Signore, per essere quella la miglior parte. Et di poi andarai seguitando di mano in mano, tagliando per il trauerfo dui o tre dita per pezzo, ponendolo sopra il tondo, aprendolo poi con gratia, li leuarai la spina di mezzo, buttandou il suo sale, et così andarai facendo sino che tu hauerai finito di tagliarla tutta sino alla coda; et se la Trutta sarà picciola, tu l'aprirai per fianco dalla testa alla coda con la punta del coltello, dandoli un taglio al trauerfo della spina a canto alla testa, quella ne leuarai tutta intiera; buttarai dipoi sopra l'orlo del tondo un poco di sale, daralle al tuo Signore, & se saranno piu picciole le lassarai stare senza aprirle, et così intiere ne darai due o tre per tondo; Et questo ti basterà in quanto alla Trutta.

Come si trincia il Carpione. Cap. LI.

IL Carpione è pesce eccellentissimo, et à questi generalmente si suole dare una mano di sale, et poi friggere, mangiandosi poi freddi; et si conseruano così cotti otto, o dieci giorni, et questi modi di cuocerli si suole dire à carpionare, et però si dicono Carpioni per il suo proprio nome, et ancora perche sempre si cuoceno a quel modo, per potersi conseruare, et mandarli ancora molto lontano quando fa di bisogno; uolendolo adunque trinciare; ogni forcina et ogni coltello ti potrà seruire; A questo tu ponerai la pūta della forcina nel capo dandoli un taglio per il largo dalla testa alla coda per il fianco, tãto che solo tu li tagli la pelle di sopra, laquale poi facilmente mandarai uerso la coda; ponerai il Carpione dapoi così netto nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; et se al tuo signore piacerà che tu li lieui la spina di mezo, tu li darai un taglio dal capo alla coda con la punta del coltello, voltado poi la costa da basso ponendola nel taglio che tu li desti per lungo: l'aprirai per fianco mondana dola da dui bande, li leuarai la spina di mezo, e la darai al tuo signore facendoli dare con essa un poco de Aceto forte, et così farai di mano in mano secondo

do ti uerrà l'occasione: Et questo ti basterà in quāto al trinciare del Carpione.

Come si trincia l'Ombrina, la Spigola, & altri pesci simili.

Cap. LII.

L'Ombrina è pesce bonissimo, & puossi cuocere in uarij modi, che sempre è buono, e l'Ombrina, la Spigola, il coruo, & il cefalo sono quasi di una medesima grādezza, saluo la Ombrina, la quale è assai maggiore de ogni uno di essi; questi si cuoceno in diuersi modi; & à uolerli trinciare, ogni forcina, & ogni coltello ti seruirà; tutte q̄ste sorte di pesci si possono cocere in molti modi; come dissi di sopra, ma generalmēte si sogliono cuocere allese. Se adōque il pesce sarà cotto integro, o uero in pezzi, tu lo uedrai cō li occhi tuoi; & se q̄llo sarà integro, tu li leuarai prima la testa, lassādoui attaccato uno, o due dita della sua carne, & quella p̄ essere la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra un tondo, nettandola di sopra se ui sarà cosa alcuna di tristo; Ma se la testa fuisse grande di sorte che bisognasse aprirla per il mezzo; Tu ponerai la punta della forcina nel mostazzo dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina a dentro che tu senti che quella stia ben ferma, e uoltarai la testa così nella forcina con le baise di sopra, lequali baise le leuarai uia, perche non uagliano nulla, & in questo modo li occhi restaranno scoperti; di poi tu uoltarai la punta del coltello all'ingiu, ponendola nel mezo della testa, cioè fra li dui branchi della forcina, spingendo bene da basso, facilmente tu aprirai la testa in due parti, di sorte che le ceruella ui restarāno scoperte, le quali sono bonissime. Auertendo bene, che nella testa della Ombrina tu ui 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; sopra il medesimo tondo tu ui buttarai il suo sale, & lo darai al tuo Signore, l'altra parte poi che ui restarà del pesce, tu lo aprirai per il fianco, leuandone la spina di mezzo; & con la punta della forcina, & del coltello ne leuarai poco, o assai secondo la grandezza del pesce ponendola sopra li tondi, buttandoui per ciascuno tondo il sale con la punta del coltello. & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli, come molte uolte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante ui duverà poca fatica, perche di quello ne potrai porre uno, o dui pezzi per tondo, ponendoui con esso un poco del suo sapore; & di questo modo tu andarai seguitando sin che tu hauerai finito di diuidere tutto, o parte del pesce che tu hauerai inanti; Et questo ti basterà in ha uerti mostro come si trincia, & si diuide la Ombrina; la Spigola; & altri pesci simili.

Come

I L T R I N C I A N T E

Come si trincia il tonno .

Cap. LIII.

IL pesce tonno è pesce di Mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è piu presto magra che grassa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farsene pastizzi; et quādo sarà un pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura & soda che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina & il coltello mezzano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu ponerai con gratia la costa del coltello sopra il pezzo del pesce per tenerlo piu fermo con la forcina; lo imbrotterai per il trauerso, ma con tanta destrezza, che tu non lo rompi, spingendo tanto la forcina adentro, che tu sēti che quello stia ben fermo, & poi lo leuarai in alto con gratia, leuādo prima quella scorza negra di sopra tāto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del coltello, il quale bisogna che quasi rada como rasoro, non trincerai la carne, o la polpa del tonno minuta, come dissi che facesti la carne de uaccina; laqual farai cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, buttandoti poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai al tuo signore & di questo modo andarai seguitando de farne quante parti ti farà dibisogno; Ma se il pezzo del tonno sarà picciolo, che tu non lo possa imbrottare, tu lo lasarai stare cosi nel piatto, facendone di quello le parti, ponendone un pezzo per tondo, auertendo di dar sempre la parte del bilico al tuo signore per essere quella la piu grassa, & la migliore; Et questo ti basterà per hauere inteso come si trincia & si diuide il pesce tonno; del capo suo io non ne ho uoluto parlare, perche quella il pescatore lo dà per giunta,

Come si trincia la linguata, o uero suola.

Cap. LIIII.

LA linguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile a una suola de scarpa; & perciò ancora si chiama suola uolendo adunque trinciare questa, poca fatica ui si dura, perche solo ui si leua la spina di mezzo; & ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; tu pigliarai adunque il piatto a canto di te, uoltando la coda uerso la tua mano dritta; & ponerai la punta della forcina nella testa della linguata, & con la punta del coltello li darai un taglio per il lungo della testa sino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del coltello uolta da basso andarai nel medesimo taglio aprendo la linguata, dandoli poi un taglio per il trauerso a canto la testa, ne taglierai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina a canto la testa nella spina, alzando la mano alinsu, & aiutandoti ancora con il coltello, ne spiccarai facilmente

cilmente la spina di netto tutta sino alla coda, laquale ponerai nel piatto; et sopra l'orlo del tōdo doue sarà il pesce senza la spina, ni buttarai il suo sale, e lo darai al tuo signore. Et questo bastarà per la languata, al qual pesce si ua leuando la spina; Questo pesce si suole quasi sempre cuocere fritto nella padella, ponendoui sopra sugo de melangole.

Come si trincia il pesce Rombo. Cap. LV.

IL pesce Rombo è pesce di Mare molto buono; et si suole cuocere il piu delle uolte allesto; à questo pesce la forcina et il coltello mezano ti seruirà benissimo; et il rombo se sarà grande, tu li leuarai prima tutta la pāza, che sarà quella parte bianca che sarà disopra della quale ne farai uno o dui tondi, butiādoni il suo sale; et dipoi taglierai la spina al trauer so à canto la testa, ponendo la forcina in essa doue la tagliasti, alzando la mano della forcina in alto, facēdo con la punta del coltello che tutta la polpa del pesse resti nel piatto, la qual spina con molta facilità si lieua; leuato che sarà, quella ponerai da una banda, facendo del rimanente del rombo dui, o tre altri tondi, secondo la grandezza del pesce, leuandone prima le spine picciole di fuora, non ti scordando di buttare per ogni tondo un poco de intingolo che sarà nel piatto; Et questo sarà à bastanza in quanto al Rombo.

Come si trincia una Laccia. Cap. LVII.

LA laccia è pesce di Mare, ma entrano per le foce de' fiumi di acqua dolce, et se ne uanno contra l'acqua; et quanto le uanno piu alte le sono migliore; questo pesce è bonissimo, et si cuocono quasi sempre bolite; ma uogliono essere grasse è fresche, et di latte; ma hāno tante spine, che con molta difficoltà si possono leuare, che la laccia non si rompa; Abenche alcuna uolta ho sentuto dire à homini di questa professione, che li daua il cuore de leuarle tutte le spine con la punta della forcina et del coltello in uno medesimo tempo attate alla spina maestra; ma poi a questo tale io ho uisto molte uolte trinciare, et non ha fatto tanti miracoli: et a me non daria il cuore di saperlo fare, perche questo per dire il uero è il piu difficil pesce al trinciarlo bene, che si troui; et secondo il mio giudicio solo in tre modi si puole trinciare la laccia, come da me tu intenderai. Volendo adunque trinciare una laccio, tu pigliarai la forcina et il coltello mezano, pigliando il piatto a canto di te dalla tua bāda māca uoltando la coda infuori, ponendo la forcina nel capo della laccia, et con il coltello ne leuarai tutte le spine picciole, che sono sopra la schiena, mandandole uerso la coda; et il simile tu farai a certe scaglie picciole che sono nella panza, nettarai bene polita tutta la laccia da ogni bruttura, che ui fusse intorno;

I L T R I N C I A N T E

et se la laccia bauerà le oue darai un taglio con la punta del coltello per il lōgo della pancia, et con destrezza ne leuarai le oue con la forcina, le quali tu ponerai sopra un tōdo, e le potrai far friggere; dipoi tu ti accommodarai la laccia di sorte che ponendo la forcina nella testa, tu possi dare un taglio con la punta del coltello per il mezzo del fianco dalla testa alla coda, ma non affondar tanto il coltello che tu non tagli e non rompi le spine maestre; et dipoi uoltarai la costa del coltello di sotto, e ponendola nel medesimo taglio, con destrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della schiena dalla sua banda, et 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 bauerai la laccia dalla testa insino alla coda, & scoperto tutta la spina, tu uoltarai la laccia con la testa uerso la tua mano dritta; et darai un taglio per il trauerso alla spina à canto alla testa, tagliandola di netto; ponendo poi la punta della forcina nel mezzo della spina li a canto alla testa doue la tagliasti, alzando la mano in alto, et con la punta del coltello 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 uia; doue la laccia ti uerrà a restare aperta da due bande, netta da tutte le spine maestre, la quale potrai dare così acconcia al tuo signore, ouero la potrai diuidere in quattro parti; Ma nota che ui sono li dui lombi cioè uno da ogni banda, li quali sono senza spine, et sono molto buoni, ma se la laccia sarà grassa, la parte della panza è la migliore; Et questo sarà il primo modo per trinciare la laccia. Il secondo modo sarà di nettare prima, come dissi, la laccia da tutte le bande, leuandoli ancora le oue, dipoi con la punta del coltello darai un taglio per il filo della schiena alla laccia dalla testa alla coda, entrando bene adentro, et un'altro taglio darai alla banda dinanzi pur sino alla coda; Voltarai dappoi la laccia, che la coda guardi uerso la tua mano dritta; et 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 dabasso sopra il medesimo piatto; et l'altra metà leuarai con la spina, hauendo un tondo nella mano del coltello, lo spingerai sotto la spina sino a canto alla testa; laquale deue esser tagliata prima di netto, alzando il tondo con la spina et la mezza laccia con esso, resterà nel tondo, pigliando dipoi un'altro tondo lo ponerai sopra quella parte doue sarà la spina, riuoltando quello di sotto, et quello primo leuarai doue la spina resterà di sopra, et con la punta della forcina alla coda ne imbroccarai la spina riuoltando un poco la mano la spina ne leuarai tutta di netto dalla coda al capo con la spina maestra, doue tu uerrai ad haueere la laccia diuisa in due parti, l'una nel primo piatto, et l'altra nel tondo che tu ponesti sotto la spina; Et questo sarà il secondo modo del trinciare, o di leuar le spine alla laccia. Il terzo modo sarà di nettare prima la laccia da ogni

bruttura, che le fosse intorno, et leuandoli ancora le oue, se ue ne saranno, tagliando poi la laccia al trauerso di netto la spina et ogni cosa, facendone quante parti a te piacerà, dando la parte di mezzo al tuo signore per essere quella la migliore; et se uorrà che tu li lieui la spina di mezzo, quello pezzo aprirai in due bandi; la spina ne leuarai, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il suo sale; Et questo sarà a bastanza per hauerti mostro li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia; ma in quanto al mio giuditio non ui ho il piu bello ne il piu netto del primo.

Come si trincia il Fragolino, la Triglia, l'Orate, & altri simili pesci. Cap. LVII.

L Fragolino, la Triglia, l'Orata, & altri pesci simili non uengono molto grossi, & sono buoni cotti in diuersi modi; & a uolere trinciare quelli ui si dura poca fatica; & ogni sorte di forcina & di coltello sarà buono; ma sel pesce sarà grosso, che il maggiore di questi potrebbe pesare quattro libre; à questo adunque tu li darai un taglio dalla testa sino alla coda per fianco, & l'aprirai mandandole con la costa del coltello da due bande, & poi con la punta del coltello & della forcina tu li leuarai la spina maestra intiegra mandandola uia, & sopra l'orlo del tondo buttarai il sale, dandolo al tuo signore, & così farai de ogni sorte de pesci di questa grandezza; Ma se saranno piccioli, tu li diuiderai tre, ò quattro per tondo, ponendoli con esso melangole spaccate in due parti; Et questo sarà a bastanza in saper come si trincia & come si diui de simili sorte di pesci mezzani & piccioli.

Come si trincia la Tinca, & la Carpana. Cap. LVIII.

LA Tinca & la Carpana sono pesci di Acqua dolce, & sono quasi di una medesima qualità, & di una medesima grandezza, saluo che la Carpana ha la scaglia grande quanto uno quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, & per essere questi dui pesci tanto uniuersali, non sono tenuti in molto conto; à questi ogni forcina & ogni coltello sarà buono, & generalmente si sogliono cuocere allesto; adunque li leuarai prima la lingua, nettiadela bene con il coltello, la ponerai sopra un tondo; la testa & il petto, ouero la panza sono le migliore parti che siano in essi; & questa darai al tuo signore, insieme con la lingua, & dipoi il rimanente potrai diuidere come a te piacerà, & questo ti basterà in quanto alla Tinca, e alla Carpana.

I L T R I N C I A N T E

Come si trincia la Loguſta, ò il Gambaro di
Mare. Cap. LIX.

LA Loguſta è Gambaro groſſo di Mare, ſono molto buoni, quãdo ſon freſchi, & che ſono cotti aleſſi, uengono a rimanere roſſi, come li gambari di acqua dolce. Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il coltello mezano ti ſeruirà beſſiſſimo; Adunque tu pigliarai la Loguſta, & la uoltarai con la panza diſopra, uoltando la coda uerſo la tua man manca, ponẽdo la coſta del colliello al traueſo della loguſta per tenerla piu 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 ne la forcina e ponẽdoti con la perſona al tuo loco, tu leuarai la loguſta in alto, uoltando la panza diſopra, & con la punta del colliello darai dui piccioli tagli l'uno per banda alla punta della cocchia della teſta, entrando adẽtro tanto che tu ſenti che quella ſia quaſi ſpicca, ponendo poi la punta del coltello ſotto la cocchia, tu calcari bene il coltello da baſſo alzando la forcina in alto, la cocchia della teſta ti reſtarà nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, dipoi con la punta del coltello li leuarai li piedi tutti inſieme attaccati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti reſtarà ſopra la forcina; Credo che tu ſappia che la coda della loguſta, & del gambaro hanno una ſcorza ſpezziata a ſomiglianza delle lame di uno ſcarſelone di un corſaletto, ouero di una anima di ferro, lequali uãno uno ſopra l'altro, che uolẽdole leuare farà biſogno che tu incominci da quella che ſta a canto alla teſta della loguſta, che ſe bene tu uoleſti incominciare da quella parte della coda, tu non potreſti leuarle come tu ſteſſo conoſcerai; tu ſpingerai adunque la forcina innanzi, uoltando la parte piu dura diſopra tenendo ben ferma la forcina, & con la punta del coltello andrai leuando tutte le parti della ſcorza ad una ad una; & coſi andrai ſeguitando ſino alla punta della coda, & dalla forcina; un'altro modo di nettare la coda che ſarà piu preſto, tu poſarai la coda coſi nella forcina ſopra il tondo con la cocchia diſopra, & con la punta del coltello tu le darai un taglio per il lũgo della cocchia di ſopra cominciando alla punta della coda tra li dui branchi andando inſino in cima; dato che tu li hauerai quello taglio, & tagliato la cocchia, tu riuoltarai l'altra parte della coda diſopra, & darai l'altro taglio per il lungo della coda dalla parte di dentro, ma nõ mandare la punta del coltello molto abafſo, che baſtarà ſolo che tu tagli quella parte tenera ſotto la coda, alzando in alto poi con la punta del coltello la cocchia della coda, ne leuarai in due bande, reſtandoti tutta la polpa della coda ſopra la forcina, laquale con gratia ponerai nella cocchia della teſta ſopra il medefimo tondo; & non la uolendo dare coſi integra, tu la potrai tagliar coſi nel tondo in molte parti per il traueſo,
buttan-

buttandoni il suo sale, lo darai al tuo signore, & con esso aceto forte, & pepe e sale, & questo bastarà in quanto alla logustia.

Come si trincia il Luccio grosso, e picciolo.

Cap. LX.

IL 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 coltello mezzano ti seruirà benissimo: Se il luccio adunque sarà grosso, tu li leuarai prima la testa con un dize della sua carne attaccato, & con gratia tu la nettarai disopra uia da ogni bruttura che ui fusse, & senza romperla, la darai sopra un tondo al tuo signore: l'altra parte del luccio la pãza è la migliore; quello adunque diuiderai in quante parti a te piacerà; Ma se il luccio sarà picciolo, lo aprirai per fianco, leuandoli la spina integra, & così lo darai, o uero tu lo lascerai stare, ponendolo solo così integro sopra il tondo, buttandoni il suo sale, & questo ti bastarà in quanto al luccio grosso, o picciolo.

Come si trincia vn pastello di pesci Cap. LXI.

OGni sorte di pastelli, che ti uerà posto in tauola, uolendolo trinciare, la forcina & il coltello mezzano sarà buono; se il pastello sarà picciolo tu li leuarai solo la coperta di sopra dandone uno per tondo; ma se il pastello sarà grande, tu lo aprirai prima, & la crosta di sopra la mandarai uia, & se il pesce, che ui sarà dentro, sarà spezzato, tu ne darai con gratia un pezzo per tondo, pigliando poi un cucchiaro de Argento, con quello buttarai per ogni tondo un poco del suo sapore, & così andarai facendo sino che tu hauerai finito di diuiderlo tutto. Ma se il pesce sarà intiegro, tu lo aprirai per fianco dalla testa alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che à te parerà la migliore, auertendo sempre de rompere manco che sarà possibile quella parte, che tu leuarai del pastello, ponendola nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, buttandoni per ogni tondo il sale, se il pesce non fusse salato; e questo sarà à bastanza in quanto alli pastelli di pesce grandi e piccioli.

Come si trinciano le Ostreghe. Cap. LXII.

LE ostreghe sono di molta stima, nascono nel mare tra li sassi, & honorano ogni gran conuito; à questa non fa di bisogno adoperare forcina, ma solo tu hauerai uno coltello picciolo, ma grosso dalla costa, accioche nello aprire che farai l'ostregga, quello non si rompa. Tu pigliarai adunque il piatto dalle ostreghe acanto di te, stando sempre con la persona disposto al tuo loco.

I L T R I N C I A N T E

tu pigliarai prima una saluietta piegata in dui doppie sopra la mano manca, e pigliando il coltello picciolo nella mano dritta, tu pigliarai con le due dita la ostreggha, e la ponerai nella mano manca sopra la saluietta per non la toccare, & p ñ te imbrattare la mano, alzando tutte due le mani alte dal piatto, & con la punta del coltello tu aprirai l'ostreggha, serbandoti nelle mani quella parte, dove sarà il buono dell'ostreggha, & l'altra parte ponerai in uno piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'ostreggha nelle mani così alta dal piatto, tu li spiccarai con il taglio del coltello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del coltello con dui dita la ponerai con gratia sopra un tondo; & di questo modo andrai seguitando sino che bauerai finito, ponendone quattro, o cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo signore, & questo bastarà in quanto alle ostregghe, le quali solo uanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il Granchio di Mare. Cap. LXIII.

IL Granchio grosso di Mare prima si cuoce allesto, & uolendolo trinciare tu pigliarai la forcina & il coltello mezzano, & con l'una & l'altra punta tu uoltarai il granchio con li piedi di sopra uoltando il capo uerso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello al trauerso del corpo del granchio per tenerlo meglio fermo, & imbroccarai quello giusto nel mezzo della coda, spingendo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello sia ben fermo nella forcina, uoltando la cocchia di sopra, alzandolo un poco in alto, spingendolo innanti ponerai la punta del coltello dal canto di dietro sotto la cocchia, uoltando il granchio con li piedi di sopra senza mouere il coltello, calcando poi quello dabasso alzando la forcina in alto, la cocchia facilmente si spiccherà, la quale farai restare sopra il tondo, che tu deui hauere sotto le mani. Hora tirerà tutta la parte del corpo ne la forcina con li piedi attaccati, all'hora tu con la punta del coltello ne leuarai tutta la parte buona del granchio, parte bianca & parte gialla, & quelle sono le sue oua, facendo l'uno & l'altro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbroccando dipoi il rimanente, di poi tenendo con le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio, & con la punta del coltello ne spiccarai tutta quella parte di buono, che sarà attaccato, et con gratia meschierai ogni cosa insieme, buttandoui con la punta del coltello di sopra sale et pepe, et con un poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le brase; ma il piu delle uolte queste si sogliono far acciacciare dal cuoco, ouero dal credenziero, et le sue zampe grosse sogliono uolpere, et quello di dentro lo battenno con il coltello, et meschiano insieme cò l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, et acciacci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non ho uoluto restare di ragionare di questo, accio-
che

che se per sorte ne fosse posto in tavola al tuo signore, tu sappi come tu devi fare per uolerlo trinciare.

Come si trincia il granchio di Acqua dolce.

Cap. LXIII.

Volendo trinciare il granchio di Acqua dolce, ouero di fontana delli duri, e non delli teneri, à questo tu pigliarai la forcina et il coltello picciolo, et uoltarai il granchio con li piedi di sopra, et posarai la costa del coltello sopra esso, et lo imbrottarai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio stia fermo; dipoi tu lo leuarai in alto, spingendolo un poco inanti, et con la costa del coltello uerso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, salue le due zampe grosse, lequali lassarai attaccate al granchio, acciò se piacesse al tuo signore, dapoi tu uoltarai la forcina con il granchio uerso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, et con il taglio del coltello aiutandoti con il dito grosso, tu taglierai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu uedi che quella sia tutta spicca di netto, tenendo poi ferma la forcina, et con la punta del coltello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmente si leuarà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti restarà netto, et tutta la parte del buono scoperta, et quello poi con la punta del coltello leuarai della forcina, ponendolo sopra il tondo, et di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendone tre, ò quattro per tondo, e buttandouli il sale, lo darai al tuo signore, et questo bastarà in quanto al trinciare delli granchi duri di Acqua dolce.

Come si trincia il Rizzo di Mare. Cap. LXVI.

IL Rizzo 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 coltello mezzano, & lo imbrottarai giusto nel mezo della bocca, laquale sarà come la parte del gambo doue sta attaccato il rizzo del castagno, & dipoi lo leuarai in alto piegandolo uerso la tua mano dritta, & con la costa del coltello darai al trauerso di quello girando la forcina intorno tanto, che tu l'habbi rotto di netto, come se tu uolesti rompere un'ouo al trauerso, laqual crosta, o cocchia per essere tenera si rompe come una noce, che habbia la cocchia sottile, dipoi con la punta del coltello ne leuarai la parte di uerso la punta, & il buono che uì sarà dentro, sarà rosso, ilquale deue restare attaccato alla medesima cocchia, & così rotto in due parti si pōgono sopra il tondo; & quella parte di buono si suole mangiare cruda col pepe, & sugo de melangole; & alcuna uolta si sogliono così spaccati in due parti ponere sopra

IL TRINCIANTE

pra la brasa, & alcuna uolta anchora si cuoceno ne l'acqua come li gambari intiegri; ma nel uolerli rompere, non uè il miglior modo di questo che imbroccarlo nella bocca, & romperlo con la costa del coltello, questa sorte di pesci si mangia di rado, pur questo sarà il modo de trinciarlo.

Come si trincia il gambaro di Fontana

Cap. LXVI.

LI Gambari di acqua dolce sono tanti generali che ogni uno li conofce, ma ue ne sono de grossi, che quando sono mangiati freschi, sono per eccellenza buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti fara dibisogno de adoperarui la forcina, che per la picciolezza sua non li potresti imbroccare; adunque tu pigliarai solo il coltello picciolo nella mano dritta; & in capo della saluietta ponerai sopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & cosi con gratia tu pigliarai il gambaro con la mano che tu hauerai il coltello, & lo ponerai nella manca cosi con la saluietta, & uoltarai la coda di sopra & li piedi da basso, facendo che il deto grosso della mano manca stia disteso dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del coltello amaccarai tutta la cocchia della coda, & dipoi che qlla fara cotta la leuarai con le medesime dui dita, tenendo ben fermo il gambaro, laqual scorza buttarai nel piatto; hora ti restarà il gambaro, cò la coda netta dalla sua scorza; poi con il deto longo della mano dritta alzarai, o spiccarai un poco la cocchia dalla testa, uoltandola uerso te, uè cacciarai con prestezza dietro la pūta del coltello, ilquale deu sempre tenere nella mano, ne leuarai il gambaro, & cò esso lo ponerai con gratia nel tondo; & questo sarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro mod osarà, netto che tu hauerai la coda del gambaro, per che 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 pūta del coltello lo leuarai della mano manca, & lo ponerai nel tondo; & questo sarà il secondo modo de mondar il gambaro; il terzo & ultimo modo sarà; netto che tu hauerai la coda del gambaro come dissi di prima; tu ponerai il dito longo della mano del coltello sopra la cima della coda, piegādo la punta del dito innanti, stringendo con esso la coda & la cocchia della testa insieme, tirando quella uerso 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 mondare li gambari; doue starà poi in tua elettectione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti a te piacerà sopra il tondo del tuo signore, facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & questo è la sua trinchia; & questo bastarà in quanto a l'haueri mostro come si mondan

dano li gambari d'acqua dolce, ouero di fontana. Vi sono di molte altre sorte pesci freschi, & salati, de quali io non ho uoluto ragionare, per non uenire a fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cuoceno, & se accòciano alle credenze da credencieri; delle altre sorte poi de lequali io non ho fatto memoria, crederò che sarà a bastanza di quello che io ho ditto, perche nel trinciare de pesci non ui uole molto sapere, perche malamente in quelli si puole offeruare regula alcuna. Adunque io farò fine, parendomi di hauer ditto a bastanza de pesci.

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

Volendo acconciar l'ouo da beuere al tuo signore, piglia la forcina a triangolo molle, dellaquale te ho fatto fare qui il modello apostola p tal effetto, & lo imbroccharai con essa, spingendo in su l'anello che detta forcina ha in mezzo, leuarai l'ouo in alto, & cò il coltello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del coltello ne leuarai quella cimetta che è sopra alla rottura: piegando un poco la forcina uerso il tondo che te stara sotto la mano dritta, tenendo il coltello a trauerso l'ouo, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del coltello ui buttarai il suo sale, ouero zuccaro oc a nella còforme al gusto del tuo signore, e poi lo ponerai nell'ouarolo, se ue sarà, e se nò ue fuisse lo porrai subito sopra la saliera, qual porgerai inãzi al tuo signore a chi farà debisogno, e cosi farai de mano in mano a tutte l'oue da beuere.

Hauendo io ragionato assai à bastanza come si trincia tutte le sorte pesci piu necessarii; hora ragionaremo del modo che si deue tenere nel imbroccare & trinciare tutte le sorti frutti, & prima diremo del Mellone, per essere quello il Re de'frutti.

Come si trincia il Mellone. Cap. LXVII.

IL Mellone massime in Italia è opinione, che sia il miglior frutto che si magna, massime quando sono della bona sorte, & che sono poi mäggiati al suo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il coltello picciolo; ma nò già quello dalle frutte, perche nò ti seruiria per la sua curtezza, & questo sarà in quãto alla forcina, & il coltello che deui adoperare. Ma nota che molte uolte sono portati li melloni in tauola quando uengono le uiuande, doue che il trinciante malamente ha comodità de assaggiarli tutti per accaparne il migliore per dare al suo signore, & molte uolte auuiene ancora, che in quella confusione de tanti, in cambio de darli il buono, se li dà il piu trislo; et però sarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io uoglio adunque

L prima

I L T R I N C I A N T E

prima di poco che sia portata la uinãda, che si facciano uenire li melloni alla credẽza, & assiggiarli tutti; & di quelli accapparne uno, o dui, li migliori, & quelli farli coprire con una saluietta bianca, & poi farli ponere in tauola dal scalco, quando saranno portate le altre uinande; uenuta l'hora del trinciare il mellone, tu tenerai l'ordine che tu intenderai; In dui modi si possono trinciare li melloni; il primo modo sarà di pigliare il mellone cosi integro nella man m̃ca e facendolo posare nel piatto, uoltando la parte del fiore di fuori; & con il taglio del coltello leuandone le fette ad una ad una, tenẽdole nella man m̃ca leuandone prima le anime con il coltello, cimãdo la fetta da ambe dui li capi, & con un taglio spiccando la parte bona dalla scorza, ponendoli poi sopra li t̃o di ad una ad una; & questo è il primo modo nelquale non si adopera forcina. Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina & il coltello nelle mani, pigliando il mellone nel piatto, lo cimarai da tutti dui li capi, cimato che sarà tu uolterai la parte del fiore uerso di te, & imbroccarai il mellone in una delle fette, nel mezzo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuora, uoltãdo la p̃ta della forcina uerso di te, & di quello modo imbroccarai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con dui tagli, la leuarai in alto, facendo guardare un poco uerso di te, ne leuarai tutte le anime con la p̃ta del coltello, uoltando poi la forcina inanti tenendola ben dritta & ferma, cõ il taglio del coltello uerso te con un taglio seguito ne spiccarai la parte bona dalla scorza, ma nel fine del taglio che sarà uerso la parte del fiore, guarda de non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono nõ ti cada della forcina, ma tu tirarai il coltello per fianco, & con il taglio uolto dabasso darai tre, o quattro tagli per il trauerso della fetta, incominciando dalla banda del fiore, finẽdo alla parte del petigone, ponendo poi la punta del coltello nel mezzo della scorza per fianco cõ il taglio uerso te spingendo in fuora, tu desimbroccarai la fetta, spingẽdola un poco in fuora cõ l'uno delle due dita della mano della forcina, laqual fetta cosi trinciata ponerai con la punta del coltello sopra il t̃odo, dipoi cõ bona gratia ui buttarai il sale, e lo darai al tuo signore, ritornãdo poi di nouo à rimbroccare l'altra fetta nel modo di prima, la spiccarai con un taglio solo, leuãdola in alto & nettandolo dalle anime, le darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore, cacciando la punta del coltello per fianco nella scorza la fetta desimbroccarai senza darli li quattro tagli di sopra, & di questo modo andrai seguitando di trinciare tutto o parte del mellone, secondo ti fara di bisogno. & questo ti bastarà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni forte Mele. Cap. LXVIII.

LE Mele sono de diuerse sorti, ma siano di qual sorte si uoglia, uolendola trinciare, tu pigliarai la forcina & il coltello picciolo, dico picciolo fatto a posta

a posta per le frutte, ilquale non deue tagliare dal mezo in dietro; auertendo bene nel pigliarlo ne le mani, che tu possi col dito lūgo arriuare alla pūta del coltello, & questo si fa per potere bisognando mandare con quello la metà fuora della forcina; tu te ponerai adunque il piatto, o la tazza dalle mele accomodato a canto alla tua mano manca ponendoti con la persona giusto al tuo luoco; & con gratia con la punta del coltello tu imbroccarai la mela per fianco uoltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezo del pecollo, et così imbrocata la leuarai in alto cō gratia, & dappoi tu la cimarai dalla parte del fiore tutta di netto, spingendo la punta della forcina inanti con la mela, & con il taglio del coltello uerso te ne mondarai la scorza della mela sottilmente cominciando dal canto del fiore, uenendo con il taglio, seguito sino da basso a canto il pecollo; & così andarai girando intorno la mela; & di mano in mano ne mondarai tutta quella senza spiccarui punto della sua scorza, ma l'ultimo taglio che tu li darai, entrarai sino a canto alli branchi, piegando un poco la mela inanti, tenendo il dito grosso sopra la scorza de l'ultimo taglio, calcandolo sopra la lama del coltello, spingendo la mela infuora, quella leuarai della forcina, leuando poi un poco la mela in alto, uoltandola con la parte del fiore di sotto, uoltando in alto la punta della forcina, tu ui imbroccarai la mela; & senza leuarne mai il coltello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto; auertēdo di dare quello taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme laquale ponerai sopra il tōdo, che tu ha uerai sotto la mano con la parte del fiore uolta di sopra, uoltando poi la pūta della forcina da basso, la mela così mondata tu ponerai nella sua scorza; & senza leuarne la forcina con il taglio del coltello uolto di sotto darai dui o tre tagli alla mela, & di questo modo andarai facendo di mano in mano secondo che ti farà di bisogno; et questo sarà il modo che si deue tenere nel uolere trinciare una mela.

Come si trincia una Pera, sia di qual sorte si uoglia.

Cap. LXIIII.

ANcora che io habbia ragionato a bastanza del modo che si deue tenere per imbrocare & trinciare la mela; a tal che facilmete si potrà lassare di ragionare de la Pera, per andar quella quasi imbrocata e trinciata in uno medesimo modo; ma per essere la pera un frutto tanto gentile, et aprezzato molto, non ho uoluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti un altro modo de imbrocare, et de trinciarlo ancora; Volēdo adunque trinciare la pera, sia di qual sorte si uoglia, tu pigliarai la forcina picciola, et il coltello picciolo delle frutta, et con la pūta del coltello tu insilzarai la pera; ma nota che in dui luochi potrai ponere la punta del coltello, l'uno sarà

I L T R I N C I A N T E

di sotto à canto il fiore, alzando il pero in alto con il picollo disopra; hauendo poi la forcina con li branchi uolti disopra & con bona gratia tirando la pera dabasso la imbrottarai nel mezzo del fiore nella forcina; l'altro modo sarà di ponere la punta del coltello nel mezzo della pera per il fiaco, ma che il taglio guardi in fuora uoltando la parte del picollo disopra, tenendo la punta della forcina uolta disopra alzando un poco la pera in alto, con gratia la imbrottarai nella pūta della forcina giusta nel mezzo del fiore, facendo che il picollo resti disopra; & ogni uno di questi dui modi, che tu imbrotti, starà bene, pur che tu lo faccia con gratia; dipoi con il taglio del coltello uerso te, tenendolo sempre nelle mani di sorte che tu possa arriuar col dito alla pūta, & cō il primo taglio tu cimaraui uia il picollo di netto; tirandolo poi col taglio uerso te, sottilmente ne mondarai la pera girando di mano in mano la forcina, per accommodare la pera al taglio del coltello, auertendo sempre a far di modo, che tu non spicchi punto della scorza; mondato che tu hauerai la pera sopra la forcina con la parte del picollo disopra tu darai tre, o quattro tagli alla pera dal picollo sino da basso con il girare la pera intorno, ma darai ogni taglio de sorte, che tu non spicchi niente; dapoi con prestezza cacciarai la punta del coltello ne la pera a canto la forcina; & con il dito grosso della mano della forcina, tu spingerai un poco la pera in fuora, e la desimbrottarai, la qual ti restarà sopra la pūta del coltello, & con gratia spingerai la mano del coltello inanti, ponerai la pera sopra il tondo, & con il dito lungo la spingerai fuora del coltello, e la farai restare nel medesimo tondo; & di questo modo andarai facendo sino che tu hauerai finito di trinciare tutte, o parte di quelle che faranno dibisogno. Et questo sarà a bastanza per hauer ti mostro il modo, che si deue tenere nel imbrottare, & trinciare la pera; Vi sono ancora de molti altri modi per trinciare la pera, delli quali non ho uoluto parlare, parendo a me che non uisia il piu bello di questo, uolendola trinciare sopra la forcina.

Come si trincia il Cardo,

Cap. LXX.

IL Cardo è noto à ogni uno, & sono mol o buoni quando sono delli spinosi, & che poi sono bianchi, & ben fatti; & ancora che questo si ponga nel numero de frutti, non è però altro che una sorte de herba che fa le fronde grosse & spinose; le quali sotterrandosi poi al suo tempo diuengono bianche, & si mangiano doppo pasto in cambio de frutti; & uolendoli mangiare, prima se li leuano le fronde triste d'intorno lassandole solo quelle piu bianche, nettandole poi il suo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta la parte trista, tagliandoli poi il gābo al trauerso de netto per poterlo meglio imbrottare nella forcina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu pigliarai la forcina mezzana & il coltello picciolo uoltando il cardo, che il gambo guardi uerso la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il coltello la saluieta, la quale spiegata un poco,

poco, tu pigliarai il cardo al trauerso, fermandolo nel medesimo piatto per nõ lo toccare con la mano, & con la forcina tu imboccarai il cardo nel mezzo del l'ultima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu fenta con la mano che quello sia ben fermo, ritornandoti la saluietta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuarai il Cardo in alto, facẽdo che la punta delle foglie resti di fuora, la quale uoltarai un poco uerso la tua mano dritta, & con il coltello darai un picciolo taglio a ciaschaduna foglia, girando come farà dibisogno la forcina intorno; & con la punta del coltello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassandoui solo quelle foglie piu picciole, le quali deuono restare attaccate al gambo; leuato che tu hauerai tutte le foglie tu spingerai il Cardo con la punta delle foglie inanti, & con il taglio del coltello uerso te tu nettarai il pedicone del cardo, andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & biancha del gambo, dipoi tu uoltarai il taglio del coltello in fuora, et con destrezza sottilmente mandarai intorno intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del coltello inanti, cimandoli poi nel fine la cima delle foglie; netto che tu hauerai il cardo sopra la forcina, tu andarai con il taglio del coltello alla punta delle foglie, entrando in esse col taglio uerso te, lo spacarai in dui, o tre parte, tagliando quelle al trauerso a canto alla punta della forcina, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, e buttandoui il suo sale e pepe lo darai al tuo signore & di questo modo farai quando uorai trinciare il cardo; Volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima, tu ti ponerai la saluietta cosi piegata sopra la mano manca senza la forcina; & con la punta del coltello imboccarai la foglia del cardo nel mezzo ponendola ne la mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del coltello uerso te, intaccando nella foglia sottilmente, quelle sopra ficie tirando uerso te ne leuarai per fino a canto alla mano; mō dato che tu hauerai la foglia, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo di essa, la riuoltarai capo piedi, ripigliandola pur nel mezzo dela saluietta, uoltando la punta della foglia disopra, nettando la parte di dentro con la punta del coltello, ouero con uno capo della saluietta, uoltando la punta della foglia un poco inanti, & darai un taglio del coltello al trauerso di quella, senza tagliarla di netto, à canto la mano, ponendo la punta del coltello in quella parte disopra tagliata, calcando dabaſso quella ne leuarai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni trisilitia nella mano della saluietta, la quale imboccarai con la punta del coltello con gratia, e la ponerai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo sino che tu hauerai finito di trinciare tutte le foglie; Et questo sarà il modo che si deue tenere nel uolere trinciare il cardo sopra la forcina.

IL TRINCIANTE

Come si trincia il Carcioffolo.

Cap. LXXI.

IL carcioffolo è un frutto noto ad ogni uno; & sono molto buoni quando sono gioueni, & freschi, & se possono mangiare in diuersi modi; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello picciolo dalle frutte; & prima tu imbrottarai quello disopra nel mezzo delle foglie apunto, & mandarai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torso del carcioffolo, leuandolo poi in alto, ponendoti con la persona al tuo segno; & con bella gratia li taglierai il gambo di netto sino a canto il torso un mezzo dito in trauerso, & dipoi uoltarai la punta della forcina uersote; & con il taglio, & con il dito grosso ne leuarai quelle foglie disopra tanto che tu scopri, quelle foglie buone & tenere, nettando ben tutto il torso di ogni bruttura; netto che tu hauerai il carcioffolo sopra la forcina, tu ponerai la punta del coltello per siaco nel mezzo del carcioffolo, & quello leuarai della forcina; riuoltando il gambo di sotto et quello imbrottarai apunto nel mezzo, ma per fermarlo meglio tu posarai il carcioffolo con la punta delle foglie sopra il tondo & di nuouo uoltarai la punta della forcina in alto, & con il coltello et con il dito grosso ne leuarai tutte le foglie tenere, ponendole intorno il tondo con gratia; & la parte ultima che saranno le foglie piccine, quelle cimari uia di netto, ponendole con la punta del coltello nel mezzo del tondo, il torso poi nettari quelli pelli di mezzo; & ogni altra tristitia che li fusse restata, tagliando le due parti, ouero cosi intiegro con la punta del coltello leuarai della forcina, ponendolo nel mezzo del tondo, e buttandoui sale et pepe, lo darai al tuo signore. Ma se il carcioffolo sarà cotto, non lo potresti leuare in alto, ma solo lo imbrottarai nella forcina pur ne la cima delle foglie, cimandoli il pedicone al trauerso, & le leuarai ancora cosi nel piatto quelle foglie triste disopra, ponendolo poi con il pedicone nel mezzo del tondo senza leuarne la forcina; et le foglie andrai allargando d'intorno et quella parte delle foglie con un picciolo taglio, quelle leuarai con la forcina ponendole sopra l'orlo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte trista del mezzo del torso, lo lassarai stare cosi fermo, doue il carcioffolo pauerà una rosa aperta; e d'intorno buttandoui il sale e pepe lo darai al tuo signore et di questo modo farai uolendo trinciare il carcioffolo cotto et crudo sopra la forcina; Lasciamo andare che ancora uì sono molti altri modi per trinciarlo, quali io li ho tralassati per non essere troppo longo, perche quello che io ho detto sarà a bastanza.

Come si trincia il Persico.

Cap. LXXII.

IL Persico è un frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello delle frutte,

frutte, et con la saluietta et con la mano tu aprirai la forcina disopra allargãdo l'uno branco dall'altro; et questo si fa per potere meglio imbroccare il persico, come intenderai; pigliato che tu hauera la forcina, et il coltello, come si deue, ponendoti sempre con la persona al tuo luoco, tu uoltarai con la punta del coltello il persico con la parte del fiore disopra et quello imbroccarai, facendo che l'uno de' branchi uadi da una banda, et l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entreranno hauendoli qui disopra come dissi che facesti; et spingerai tanto la forcina dabasso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, il quale leuarai in alto, ma lo farai piegare uerso la tua mano dritta; et con la punta del coltello, accompagnato con il dito grosso tu incomincerai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, et poi sottilmente entrando nella scorza, uenendo sempre uoltando la forcina intorno, trinciandone la scorza sottile uenendo a finire l'ultimo taglio disopra nel luoco del pedicone; ponendo poi la punta del coltello nel mezzo del persico per fianco quello con gratia leuarai della forcina, e ponendo nel mezzo del tondo lo darai al tuo signore senza leuarli la scorza; et se per caso bisognasse che tu lo trinciasti in fette, senza imbroccarlo solo li leuarai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico inanti; et con il taglio del coltello uerso di te ne taglierai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezzo del tondo, o della tazza ponendo con esso l'osso del persico, facendoui buttare del uino disopra se piacerà al gusto del tuo signore. Et questo a me pare assai bel modo nel uolere trinciare il persico.

Come si trincia la scaffa, o faue fresche. Cap. LXXIII.

LE scaffa fresche cosi in tegole si sogliono quasi sempre accociare alla credenza dal credenziero, ma se per sorte toccasse al trinciante, tu piglierai la forcina picciola et il coltello picciolo delle frutte; et con la mano del coltello; et con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di sorte, che nello imbroccare la scaffa, o tegola, o scornicchia della faua non entra nel mezzo delli branchi: ma tanto stretta che imbrocchino la tegola, e la si tenga ferma in essa; hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella et il coltello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo della scaffa per fianco, uoltando il taglio di fuori, alzandola un poco alta dal piatto, ponerai la forcina nel mezzo della scaffa per fianco, o per sbiasso, calcandola uerso la punta della forcina la scaffa imbroccarai facendo che il pedicone guardi disotto uerso di te; et alzarai la forcina in alto, et con il taglio del coltello uerso di te, ne leuarai con un taglio solo seguito tutta la parte disopra della scaffa, tirando uerso te; et senza leuarne cosa alcuna di essa scorza ponerai la punta del coltello nel mezzo della scaffa con il taglio

I L T R I N C I A N T E

glio uerso te, spingendo in fuora, la scassa 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, e buttandoni il suo sale, le darai al tuo signore; & questo sarà il modo, che tu deui tenere nel trinciare la scassa sopra la forcina.

Come si trincia il Melangolo. Cap. LXXIIII.

LE Melangole sono de due forti, delle forti, & delle dolci, le forti uanno trinciate in un modo, & le dolci in un'altro modo. Volèdo adunque trinciare il melangolo, tu pigliarai la forcina mezzana & il coltello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce, tu imbroccharai il melangolo cò la punta del coltello per fianco, & lo uoltarai con la punta del piccollo di sopra, & quiui lo imbroccharai giusto nel mezzo del piccollo, lo leuarai in alto con gratia, cimandolo di sopra come facesti la mela, ma tanto a basso che tu scuopri il spigolo del melangolo, dipoi con il taglio del coltello uerso di te, ne uerrai mō dando uia tutta la scorza come si monda la mela, scoprèdo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, girando sempre il melangolo intorno per accōmodarlo al taglio del coltello; netto che sarà tutto di sopra, di sotto, & d'intorno, tu spingerai la forcina inanti, & con il taglio del coltello uolto da basso ne taglierai tutti li spigoli del melangolo ad uno ad uno cō darli dui tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, di sorte che nella forcina ti restarà solo tutta la parte trisla di mezzo del melangolo, laquale buttarai uia, & la parte buona darai al tuo signore facèdoli buttare sopra essi dell'acqua fresca, & di questo modo trinciarai il melangolo dolce. Et p uoler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo del melangolo uoltandolo di modo che tu lo imbrocchi con la forcina giusto nel mezzo; ma che l'uno de branchi guardi uerso il fiore, & l'altro uerso il pedicone; & dipoi lo leuarai in alto, uoltando il taglio del coltello uerso di te, tu cimari un poco il melangolo nel mezzo, la scorza di sopra, & cò il taglio del coltello uerso te entrarai fra li dui branchi della forcina, tagliando il melangolo al trauer so in due parti, & dipoi ponerai la punta del coltello in una delle dui parti, e spingendola in fuora la leuarai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte; & di questo modo farai ogni uolta che tu norai trinciare il melangolo in dui parti per struccarlo, o spremerlo doue piacerà al tuo signore, & questo sarà a bastanza in hauerti mostrò come si trincia il melangolo sopra la forcina; Vi sono anchora di molte sorte & qualità de frutti, delliqua li io non ho uoluto ragionare per non essere troppo lōgo, & anchora perche à me nō pare che importi molto, pche solo ho io uoluto ragionare de qlli che sono piu necessarij, et che piu si costumano de trinciare alle tauole de grā signori.

I L F I N E.

