

# IL TRINCIANTE

DI M. VINCENZO

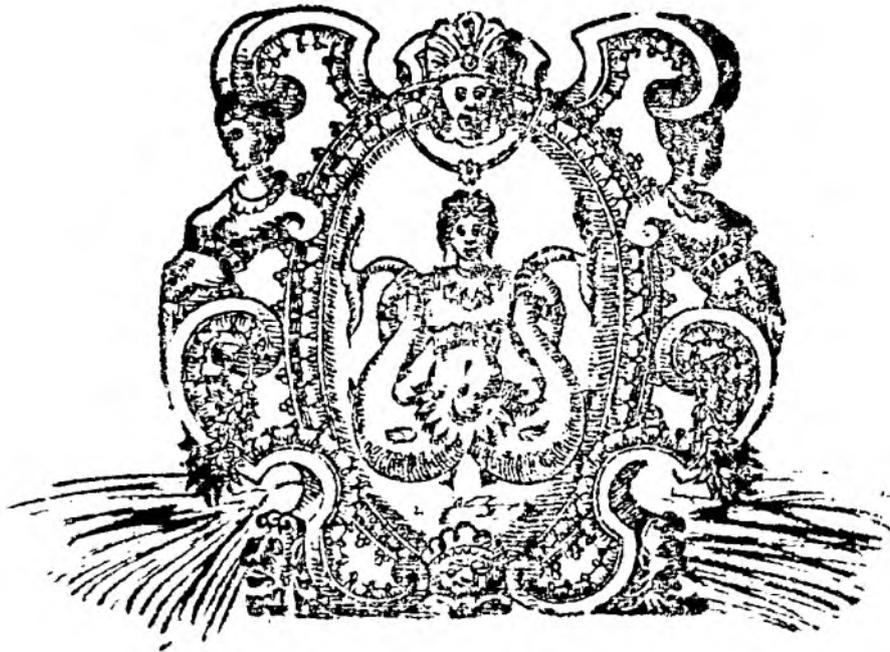
CERVIO,

AMPLIATO, ET RIDOTTO A  
PERFESSIONE DAL CAVALIER REALE

FVSORITTO DA NARNI,

Già Trinciante dell' Illust. & Reuerendissimo<sup>mo</sup>  
Signor Cardinal Farnese.

*Con una bellissima Aggiunta fatta nouamente dall'  
istesso Cavalier REALE.*



---

I N V E N E Z I A

Appresso gli Heredi di Giouanni Varisco.



ALL'ILLVSTRISSIMO  
ET REVERENDISSIMO  
SIGNORE CÀRDINAL ALES-  
SANDRO FARNESE.



SSENDOMI capitata alle mani que-  
sta operetta di M. Vincenzo Ceruio,  
già Trinciante di V. Illustriss. Sig. per-  
sona, mentre visse, come ella ben fa,  
& tutti quelli che l'hanno conosciuta,  
singularissima in questa professione,  
& ritrouandola imperfetta in molte  
parti, per la morte sopraggiunta all'

Auttore, mi è parso esser debito mio, come studioso di que-  
sto essercitio (tenendo massime hora appresso di lei per bon-  
tà suo il luogo di esso M. Vincenzo) di affaticarmi sopra;  
laqual fatica essendo hora ridotta in termine di poter gioua-  
re a molti, & sapendo esser grandemente desiderata; ho vo-  
luto lasciar venire in luce 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, così sia anco per tener dell'opera istessa; si come hu-  
milmente ne la supplico, & con ogni riuerenza le bascio le  
saeratissime mani.

Humilissimo, & obligatissimo seruitore  
Reale Fusoritto da Narni.

# TAVOLA DI TUTTO QUELLO CHE SI CONTIENE NELLA PRESENTE OPERA.



Raggionamento di Vincenzo Ceruio sopra l'officio del Trinciante a car. 1

Le parti che deue hauere quello che vorà seruir nell'offitio del Trinciante 2

Quali sono quelli, che non si deuono chiamar veri Trincianti 2

Quali sono quelli che si deuono, & si possono chiamar veri 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 volatili 6

Come si nettano le forcine & cortelli, & come se gli dà il filo 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 alla tauola a car. 9

Il modo de imbroccare e trinciar il pauone 10

Come si trincia il gallo d'India 14

Come si trincia la gruë 15

Come si trincia l'airone 16

Come si trincia & 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, o gallo d'India pollastrin 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 si trincia il piccione 21

Come

T A V O L A

Come si trincia In beccacia	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 vn pezzo di vaccina	23
Come si trincia vn zigotto di caprio	24
Come si trincia vn zigotto di porco saluatico	24
Come si trincia vna spalla di castrato	24
Come si trincia vna lonza di vitella	25
Come si trincia vn lepre dal mezzo indietro	26
Come si trincia un coniglio	27
Come si trincia il capretto dal mezzo indietro	27
Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi	29
Come si trincia vn lombo di caprio	25
Come si trinciano li copiettoni	30
Come si trincia vna porchetta di latte	30
Come si trincia vn prosciutto intiero	31
Come si trincia vn salame	32
Come si trincia vn pasticcio di carne grande	32
Come si trincia la vitella ò castrato alefso	32
Come si trincia vna testa di vitella	32
Come si trincia vna testa di porco saluatico	33
Come si trincia, & diuide ogni potaggio	33
Come si trincia ogni sorte di torte & crostate	34

*Pesci.*

<b>C</b> ome si trincia il sturione	34
Come si trincia la lampreda	35
Come si trincia la trota	35
Come si trincia il carpione	35
Come si trincia l'ombrina, spigola, & altri pesci simili	36
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 si trincia la tenca & la carpana	38
Come si trincia la loguſta ò gambaro di mare	38

Come

T A V O L A.

· 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 trincian l'oue fresche da bere	40

*Erutti.*

· <b>C</b> ome si trincia il mellone	41
· Come si trincia ogni forte di mele	41
· Come si trincia la pera	42
· Come si trincia il cardo	43
· Come si trincia il catcioffolo.	43
· Come si trincia il persico	43
· Come si trinciano le faue fresche.	44
· Come si trinciano li melangoli	44

# TAVOLA DI TUTTO QUELLO CHE SI CONTIENE NELL'AGGIUNTA DEL TRINCIANTE.



Agionamento del Cauallier Reale Fusoritto da Narni, con Giouan Battista Fusoritto suo Scolare. a car- te.	47
Banchetto Reale fatto in Mantoua	47
Il modo di fare vn bellissimo Apparecchio con vn giardino, e peschiera sotto la tauola	50
Il modo che si deue tenere in receuere & alloggiare il Papa, Cardinali, & altri gran Prencipi	53
Banchetto stupendo fatto alla Regina di Spagna	55
Banchetto bellissimo in quadragesima di latticini fenti	56
L'ordine che si tenne in leuar la confusione dal banchetto	58
Il sontuoso Ricetto che fece la serenissima Republica di Venetia al Re Christianissimo	59
I trionfi, e gran feste fatte nelle nozze del serenissimo gran Duca don Fer- dinando di Medici	59
Come si trincia il cardo	59
Come si trincia il carcioffo	60
Come si trincia il pero	60
Come si trincia la mela rosa	60
Come si trincia vn pero senza tagliargli la guscia	60
Come se monda il gambaro in più modi	61
Auertimenti diuersi vtili e necessarij al Trinciante	61
Le qualità di diuersi Animali quadrupedi, e volatici in terzetti	62
Altre qualità di diuerse carni, e di pesci in Prosa	63
Banchetto adornatissimo per le nozze del Eccellentissimo Signore Mar- cantonio Colonna. gran contestabile & cet.	64
Auertimenti necessarij allo scalco, ne i gran conuiti	67
Del Maiordomo	67

T A V O L A

- Forma E garbo moderno dei Cortelli e forcine da trinciare in tauola  
a car. 68
- Ferri da cauare la medolla da qual si uoglia osso in tauola alla presentia  
del tuo signore 47
- Dimostrazione del giardino, peschiera, statue, e animalletti, c'han da stare  
sotto la tauola mentre se magna. 51



# RAGIONAMENTO DI VINCENZO CERVIO,

Già Trinciante dell'Illustriss. &  
Reuerendiss. S. Cardinal Farnese, fatto sopra  
l'officio del Trinciante à Reale  
suo Scolaro .

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



**H**AVENDO io promesso di voler ragionare sopra l'officio del Trinciante, ragioneuole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi quanto questo ufficio sia honorato fra tutti i Prencipi grandi. Dico adũq; 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 nõ à persone molto nobili, fidate, & domestiche; & che sia il vero, in Francia & in Alemagna (doue si tienet tanto conto della nobiltà,) li Prencipi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciante se non al più nobile & fidato seruitore che habbino nella corte loro. Et se bene questo officio hoggidì è venuto in così poco conto, & particolarmente nella corte di Roma, tutto è proceduto dalla miseria di certi Prelati, liquali non si vergognano di voler dar quindici ò vinti giulij al mese a vn Trinciante, che niente meno si dà a vn famiglio di stalla. Et di qui viene che non si troua più gentilhuomo, che si degni di voler far questo officio tanto honorato; & 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 & honoranza di detto officio; & che sia il vero, io ne ho conosciuti al tẽpo 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 tempo con molta fede, & pure tutto di si sono morti di fame. A benche in questo si potria dare anco la colpa alla mala fortuna loro & non

## 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 forcieri, & cosi verriano a  
 leuarsi l'infamia d'intorno, & a romper la ma' a fortuna di quel buon seruito  
 re; ouero douriano imitare il Cardinale Hippolito de Medici, ilquale in poco  
 di tempo donò ad vn suo Trinciante Portugnese più di mille ducati di entra  
 ta. Io nõ dirò di Iacomo Brujco sufficiente Trinciante, ilquale hebbe d'entra  
 ta più di tre m. lla ducati, abenche questo seruì a Papa Leone, ilquale ogn' uno  
 sa quãto donò largamēte ad ogni sorte di virtuosi. Ma se non vogliono imita  
 re a' c. mo di q̄sti, douriano almeno imitare il 2. Cardinale Farnese mio padro  
 ne, ilquale nel principio del suo Cardinalato senza guardare ch'io fossi nato di  
 humil familia, mi pigliò al suo seruitio in questo vfficio tanto honorato, asse  
 gnandomi assai honesta prouisione, donandomi poi di continuo denari, caualli,  
 uestimēti & altre cose simili; & tra l'altre cose signalate che S.S. Illustriss mi  
 donò, hebbi quasi in un medesimo tempo una pensione di scudi 60. & uno uffi  
 cio di Cancelleria, che ualeua ottocēto scudi, presente veramente degno della  
 grandezza & liberalità sua . Io non lasarò di dire come nella calamità di  
 Roma del 57. mi fu leuato parte di quelle poche rendite ch'io hauea senza  
 alcuna mia colpa, doue S.S. Reuerendissima non mancò di darmi altrettanta  
 prouisione, cosi come ancora non mi manca & non mi mancherà per sustenta  
 re questa poca di uita che mi auanza, senza che S.S. Illustrissima non andò  
 mai fora d'Italia tra le molte uolte che uì fu mandato dalla Santa memo  
 riã 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 q̄sta sorte fossero accarezzati & remunerati i buoni, nõ m̄  
 cariano gentilhuomini, che uolontieri seruiriano in questo officio; ilquale se  
 bene è uenuto in cosi poco conto per le cause dette di sopra, nõ resta già che in  
 se l'officio non sia honorato, & stimato fra tutti i Prencipi grandi; & per que  
 sto niuno gētilhuomo 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 gentildonne, lui nell' hora della cena postosi a tauola a canto ad  
 una di quelle sopramodo bellissima, laquale sommamente amaua, & deside  
 rana di seruire, fattosi dare dal Trinciante che li staua appresso una forcina  
 & un coltello, & leuatosi in piedi imbroccò un fasano, & lo trinciò a quella  
 Dama con tanto buona gratia, quando haurebbe fatto il miglior Trinciante  
 d'Italia. Questo so ben io che non era suo mistieri, sendo egli di casa Illustrē,  
 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 volessi, potrei nominarui un gentilhuomo, ilquale è stato Trinciante al tempo mio de un gran Cardinale, & 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 sapeſero fare & esercitassero 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; & se non fosse che io non uoglio esser troppo lorgio; io ui direi infiniti Signori, quali hanno saputo gentilmente fare questo officio, & per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque credero douria bastare in hauerti mostro quanto l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vuole seruire in questo officio con qualche gran Signore.

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

**H**Auendoti 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 honoreuole 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, & dotato di buone creanze, sarà sepre 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 vestimenti, di seruitori, di caualli, & altre cose simili, con le quali possi mantenere la riputatione di così honorato officio, et comparere honoreuole alla presenza del suo Signore, che essendo quello mal vestito, sarebbe tenuto poco conto di lui, se bene fosse il piu nobile & sufficiente trinciante del mondo. Bisogna poi che lui sia di giusta proportione di uita, & 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 & l'altro saria brutto vederlo 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, parēdoli esser fratelli del suo Signore, si appoggiano con le mani su la tauola, ragionando poi fuora di proposito; & molte uolte per fare il faceto diranno mal d'altri laudando se stessi, cosa che inuero sta malissimo ad ogni sorte di

## 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 sfacciato; ardito, dico che quãdo 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 sorte, che non potrebbe far cosa buo-  
na, doue ne restaria vituperato da ogn'vno. Deue poi il Trinciante hauer bo-  
na vista, & bonissimo giuditio per poter imbroggar giusto, & diuidere quella  
robba che hauera sopra la forcina, & questa è la piu difficil parte che ui uà  
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 più 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'  
ufficio del buono, & fidato Trinciante, come da me intenderai; ma bisogna auer-  
tire che tutti quelli che fanno professione di Trinciante, che nõ 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 veri  
Trincianti. Cap. III.

COSÌ come non è lecito se non alli prencipi grandi di tenere il Trinciante,  
& così come non è concesso ad ogni uno di seruire in questo officio, così  
non è manco honesto che tutti quelli che seruono in tale officio, si debbiano  
chiamare ueri Trincianti. Perche ancor che vn 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, et  
altre simili gentaglie, liquali io ho visto molte uolte in Roma, Venetia, Bolo-  
gna, Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de  
gentilhuomi così nelle cene ordinarie, come ne i gran conuiti; quali nell' hora  
del mangiare si pongono una saluietta innanzi sotto la cintura in foggia di  
grembiali, riuoltandosi le maniche indietro sino al gombito, come si uolessero  
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 grã taglie-  
ro di legno, & con un gran cortello; di quello ne faranno la notomia, tagliãdo  
ogni cosa a trauerso senza alcuna cõsideratione, ponendo poi di quella così ta-  
gliata sopra molti tondi, quali pongono poi nel mezzo della tauola; & se per  
sorte 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 fara bisogno, & di questo modo faranno  
di tutte quelle sorti niuãde, che uogliono dare a māgiare a lor padroni. Questa  
sorte

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

Quali sono quelli che si possono, & si deuono chiamare  
veri Trincianti. Cap. III.

**O**gni gentilhuomo ò qual altro si uoglia, che faccia una professione, deue sforzarsi con ogni suo potere di farla con la maggior riputatione che p lui si possa, perche non è dubbio alcuno, che l'huomo non è honorato, ne riuerito, se non quanto col mezzo delle sue uirtù & buone creanze si fa honorare & riuerire, però quello che vorrà seruire in questo officio a qualche gran Signore, deue co'l suo puro & sincero giuditio cercare di appoggiarsi alla seruitù d'un Prencipe giusto, nobile, & da bene, & non ad uno ignobile, fallito, & mal creato; pche da quello non potrà se non riceuere utile, & honore, & da qsto dāno et uergogna; si come si potria mostrare con infiniti essempi accaduti al tempo nostro; & questa è la prima cōsideratione 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 frōte a lui, ò uero in capo della tauola, perche uno di questi due lochi si concede al trinciante per potere far fare la salua de tutte le uiuande, che faranno poste in tauola alla presenza de suo Signore, ilquale essendo tu in altra parte, non ti potrebbe uedere. Ma dico bene che sendo la tauola impedita da qualche gran personaggio, che nō potesti capire in uno delli duoi luoghi, che in questa occasione tu ti deui accōmodare in altra parte, che non ti sarà uergogna alcuna; ma dirò bene poi, se il Trinciante p l'ordinario si lascerà condurre a trinciare lōtano 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: & quādo a questo uolesse cōtradirli il mastro di casa, et ardisco di dire, il Signore proprio, egli non lo deue cōportare, pregiudicando cio alla riputatione, & sufficiēza del detto Trinciante. Procurarà adunque di farsi il suo piatto come è honesto, se non per altro, almeno per non perdere questa preminētia. Perche si come al Scalco è lecito di farsi serbare un piatto ò due, di qlle uiuāde che si leuano di tauola

## 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 siaschetto, o due di uino, di quello della bocca del suo signore; è parimente lecito & honesto che il Trinciante, come uno delli tre principali della bocca, si facci il suo piatto prima che la robba si leui di tauola, & quando nõ lo facesse mai per altro, douria farlo almeno p schiffare la lordezza di coloro che dispensano la robba, leuata che sia della tauola del signore, laquale subito pongono in certi cadini di rame onti di maniera, che a pensarui solamente oltre il mesticare insieme una 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 aria, & in vero fra tutte le foggie di trinciare, non si puo trinciare nella piu bella & piu gentile di questa, dellaquale intendo 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 & barchetta, & altre cose; così è parimente necessario à quello che vorrà imparare di trinciare di saper prima come vanno fatte le forcine & cortelli, & di qual temprà, & 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.

**C**osi come sono differenti le nationi & costumi de gl'huomini, così ancora bisogna che siano state differēti 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 lunghe di manico & sottile et curte di branchi, & tãto corti che uolendo con essa imbroccare un cappone, per la curtezza loro non si potria; adoprano poi li cortelli grandi lunghi di manico & di lama, & il piu di essi senza punta, a bẽ che loro non imbroccano, & non trinciano cosa alcuna sopra la forcina ma quãdo uogliono trinciare al lor signore pōgono la punta della forcina nel petto de un cappone, ouero in un pezzo di carne così nel piatto senza leuarlo in alto, et q̃l petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe et sottili, & quella

quella supra la punta del cortello pungono sopra il tondo del suo signore, & il simile fanno di tutte quelle cose che vogliono trinciare, & se pur vorrãno trinciar un cigotto, ouero una spalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliarãno l'uno de capi della saluietta che tengono sopra la spalla, & quello inuoltarãno intorno al piede del cigotto, & quello con la mano manca lo leuaranno in alto, tagliandole poi col cortello le fette larghe, grande ò picciole come piú piace al suo signore. Questo modo di trinciare a lor pare molto bello, come quelli che nõ fanno trinciare al modo nostro, abẽche 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 per questo garbo de forcine et di cortelli à lor pare molto belle, & lor se ne seruono, che non seruivano à noi per essere molta differenza da lor trinciare al nostro. In Spagna & in Napoli, doue sono homini sufficienti in questa professione, nõ è molto tempo che adoperauano se non le forcine corte di manico & lõghẽ di brãchi, grosse, & graui, & fatto cõ brutto garbo; e li cortelli corti di manico, e di lama, & largo & curto, ilqual piegaua cõ la punta innãti; questa sorte di forcine & di cortelli si possono facilmete adoperare per trinciare al modo nostro, ma per la cortezza loro sono ancor facili al toccare la carne con le mani, & il tagliarsi le dita; & che sia il uero da un tempo in qua l'una & l'altra natione li hanno tralassati; Sono poi stati Trinciati in Roma che hãno fatto la forcina con li branchi lõghi una uolta piú 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 piú presto; ma hãno 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 un 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 vnalepore; 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, & uolẽdone adoperare anch'io, trouai che di dieci colpi che io dauo col taglio ordinario, nõ ne dauo doi col taglio della costa, anzi uolendo io adoperare l'uno & l'altro taglio, mi daua molto impedimento, perdendoui molto tempo; conosciẽdo ancora che quello tale che trouò questa inuentione, intrauenne a lui quello che intrauene a me; di sorte che si cõcluse che molto meglio, & cõ piú facilità si adopra un

## 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 bände: Sono poi stati altri che hanno fatto due lame di cortello con un manico solo: ma il manico dell'una si conficaua 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 & l'altra lama, & con queste due lame aggiunte insieme fu fatto per seruirsene a trinciare una vaccina minuta, ouero un cigotto, nõ sa pẽdo forsi q̃sto tale, che ancora si possono tenere nella medesima mano dui cortelli, & adoperarli cõ molta facilità, come ti mostrero quando ti ragionarò del modo di trinciar la carne di vaccina, senza far q̃lla 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 vero, vedesi che hoggidì tutte queste foggie si sono tralasciate, & l'inuentioni sono restate a gl'inuētori, & così auuerà facilmente a quelli che vorrãno uscire dell'ordinario, & massime in certe cose simili. Il vero garbo adunque delle forcine & cortelli, mi pare debbe esser cõforme a quello delli cortelli & forcine che adoperauo io, quãdo seruiuo in questo officio il Cardinal Farnese mio patrone, & di quella sorte, che hoggidì si costuma in Roma, & fra tutt i quelli che fanno professione di Trinciante, & inuero fra tutte le foggie, non si puo trouar la più bella ne più utile di questa, la quale foggia & garbo ha da essere appunto nel modo che tu intenderai.

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

**E** Gli è tanto grande il numero delle cose che si hanno da trinciare, & tãto diuerse l'una dall'altra, che chi uolebbe di continuo adoperare un cortello & una forcina, non saria possibile. Adunque è di necessitã, così come sono differenti le viuãde che se hãno da trinciare, che ancora siano differēti le forcine & cortelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine et li cortelli, cioè la grãde, 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 vãno appresso. Deue adunq. la forcina esser tutta di ferro, e dolce di tẽpra, acciò che percotẽdo il taglio del cortello in essa, quello nõ si sgrani ò si rōpa; laquale forcina deue essere compartita in tre parti equali; deue poi essere longa di manico & de branchi, fatta con giusta proportione secondo la grandezza della forcina; la prima parte del manico cioè quella che si tiene nella mano, deue esser 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

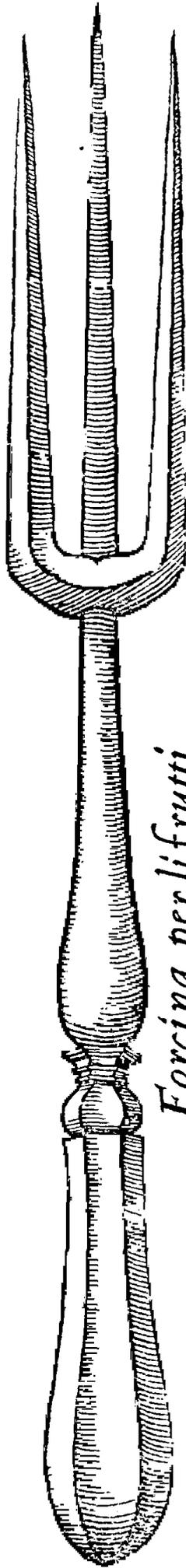
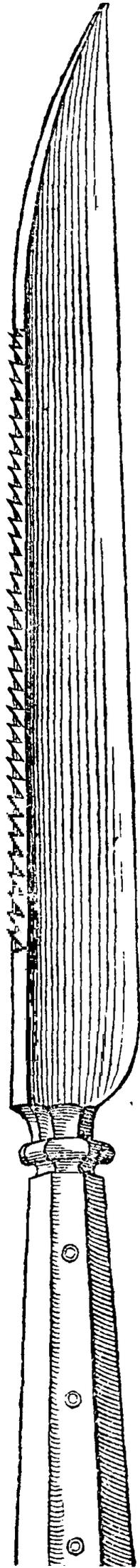
con

cò più facilità q̃lla si possa nettare; La secōda parte del manico che sarà sino alli branchi, questa deue essere più sottile assai, fatta con otto faccie, per fare la forcina più leggiera & con miglior garbo; La terza & vltima parte sarà no li branchi, liquali vāno diuisi l'vno dall'altro assottigliandosi sino alla punta con quattro faccie seguite; & se bene li branchi saranno più lunghi di una delle tre parti, non importa, perche li branchi lunghi sono più vtili, & fanno la forcina più bella. Ha d'auertire il mastro che li farà nel darli quella volta che diuide li dui branchi, che sia netta & senza alcun pelo, perche molte volte auuiene che bisognerà secondo l'occorentie aprire & strignere li branchi, che nō essendo quella volta netta, la forcina saltaria in dui pezzi; Vuole essere anco lauorata polita di lima, & ancora brunita di sorte che paia tutta d'argento, & questo modo si deue tenere nel far le forcine, ogni vna di loro secondo la grandezza & qualità sua. Il cortello poi deue essere fatto tutto il manico & la lama di acciaio finissimo; ilqual cortello deue essere curto di manico, grossetto alquanto, fatto con quattro facie smisato vn poco dalla banda della costà, & del taglio; deue poi la lama essere lunga, stretta, & sottile, secōdo la lunghezza & curtezza del cortello; laqual lama deue piegare poco ò quasi niente con la punta innanzi. Fatto che sarà il cortello di martello, bisogna darli il suo garbo con la lima, & quando sarà giusto secondo il modello bisogna darli la temprà; ma qui bisogna hauer molta auertēza, perche se il cortello sarà duro di temprà, percotendo col taglio sopra vn osso ouero ne branchi della forcina, quello si sgranarà ouero saltarà, in dui pezzi, così come è auenuto à me molte volte; & se il cortello sarà troppo dolce di temprà toccando col taglio il caldo della carne, quello si riuoltera come se fosse di cera, di sorte che non sene potria seruire, & per questo bisogna hauer molt'auertēza nel darli la temprà. Fatto che sarà il cortello, & cōdotto à quella perfettione che ho detto, non è dubio che malamente si potria pagare la bontà di esso al Mastro; Dato che le sarà la tēpra bisogna mandarlo allo arrodatore, ilquale arrodandolo lo deue assotigliare alquanto mantenendolo giusto & pari senza leuarli il suo garbo, facendolo poi brunire come facesti le forcine, auertendo molto bene fatto che sarà il cortello di tutto punto, di non lo mandare mai più allo arrodatore, perche si guastaria, & si stempraria di sorte, che nō lo potresti adoperare; ma nota che il cortello non deue tagliar niente sopra il manico vn deto, secōdo che trouarai segnato di negro nel modello; ma volendoli nettare & dare il filo, tu lo intenderai nel seguente capitolo. Questa foggia di forcine & cortelli, tu la trouerai sempre vtile & bona, vtile dico per esser q̃lli lūghi di tratto, & quando tu hauerai imbroccato quella cosa che tu uorrai trinciare, & leuatola in alto, stando con la persona al suo segno, tu hauerai la robba più lōtano dalla mano, & dalla persona, che farà più bel uedere, & sarai sicuro di non toccare la robba con la mano, & sicuro ancora di non tagliarti le dita, quello

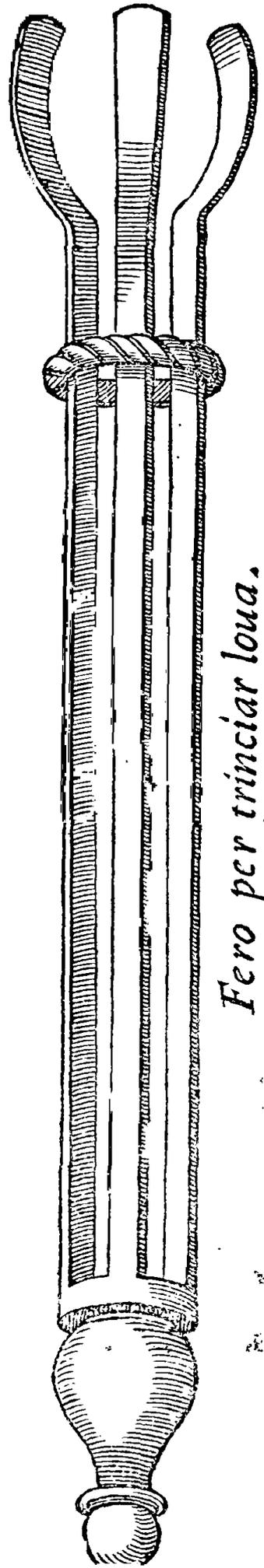
## IL TRINCIANTE DI VINC. CER.

ta, quello che non ti auerrà delle forcine & de cortelli curti; & questo credilo à me che ne ho molte uolte fatto l'esperienza, quando adoperano questa sorte di forcine & cortelli curti. Adunque per le ragioni dette di sopra concludo, che non si può trouare la più bella ne la più util foggia di questa; laqual foggia così delle forcine come delli cortelli trouarai dissegnata nella seguente ca. t. l.

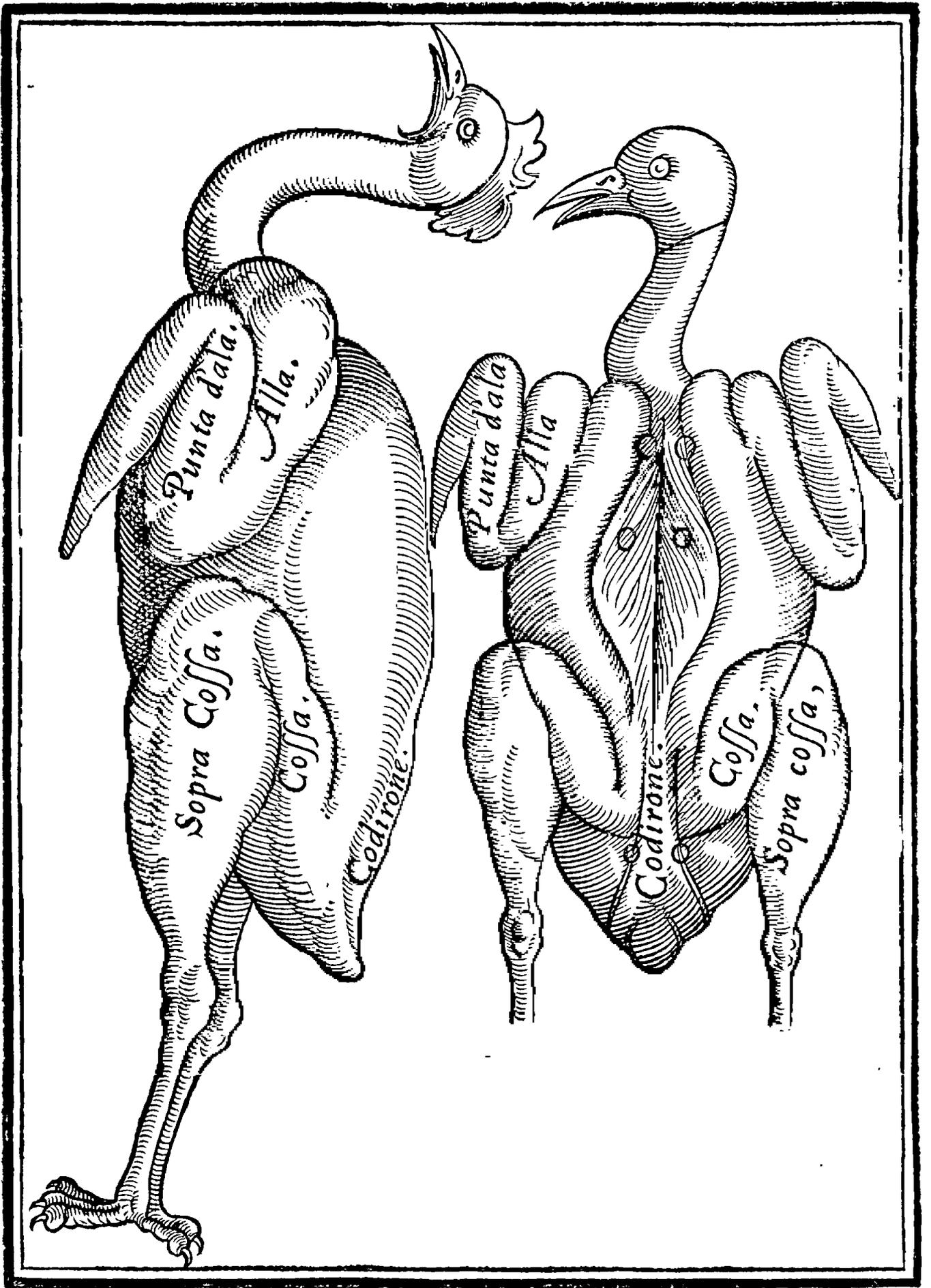




*Forcina per li frutti.*



*Fero per trinciar loua.*



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

**N**on basta che ti habbia mostro come uanno 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 un di qual professione si uoglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secundo la professione di quello, così ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi cortelli, & fare si che sempre radino; & se il cortello nō taglierà, il Trinciante p sufficiēte che sia nō potrà fare cosa bona; uolendoli dunque nettare, et 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, ilquale tu farai spianare con la piola dal mastro di legname da tute le bande, il qual legno tu lo possarai poi sopra una banca ò doue più ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauēdo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arratore, ò altra rena simile, laquale deue essere ben secca & ben trita, & di questa ne buttarai un poco sopra il detto legno, poi pigliarai il cortello nel manico, & cō molta prestezza leggiermente lo fregarai sopra ditto legno da tutte le bande il manico & la lama, tanto che tu uedi che quello sia ben netto, di poi che il cortello sarà netto uolendoli dare il filo, tu buttarai di nouo un poco piu della detta poluere sopra questo legno, tenendo il cortello stretto nel manico, ilquale con molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bāde uerso la parte del taglio, & come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello pigliarà presto il filo, all'hora cō molta prestezza lo fregarai uerso il taglio dalle bande, auertendo a far di modo che il taglio non si riuolti piu da una 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 attaccherà sarà segno che il cortello haurà il filo a bastanza. Le forcine poi uolendole nettare, le fregarai sopra il detto legno con la medesima poluere, laquale farai polita & bella, e tenendo quest'ordine sempre li tuoi cortelli saranno politi, & netti.

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

**N**on 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, et come se adoprano, et come si deue fare per dar principio a questo officio; perche

I L T R I N C A N T E

perche gran vergogna sarebbe di vno che non hauesse mai adoprato 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 uoglio adunq; che prima da te solo, ò accōpnato come à te piacerà, che tu facci accommodare le tue forcine & cortelli sopra un tondo con una 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, il quale va tagliato in quadretto lūgo mezzo dito, facēdo poi ponere sopra la saliera & li cortelli vna saluietta piegata così per il trauerso, coprendoli poi con un' altro tondo, & a questo modo si deuono sempre accommodare le forcine & cortelli ogni uolta che il tuo signore vorrà mangiare, la saluietta sarà per ponerti sopra la spalla per nettarti le mani, & li cortelli, quando ti farà 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, & doue farà disogno, il credēzino fatto della mollica del pane sarà p far credenzare le uiuande che saranno poste innanzi al tuo signore; quel tōdo poi cō che si cuopre di sopra, vi si pone per la grādezza del Principe, perche nō si deue mai ponere cosa innāti la psona sua, che nō sia coperta; Tutto q̄sto ti ho uoluto dire, acciò che tu sappia perche si acconcia in questo modo le forcine & cortelli tuoi. Io uoglio dapoi che tu ponghi questo tondo accōcio nel modo detto, sopra una tauola apparecchiata, hauēdo poi dentro un' altro piatto vna mollica di vna grossa pagnotta, acconcia di maniera come se fosse vn pezzo de carne; ouero piglierai vn cedro, ò vna grossa rapa, che ogn' uno di questi sarà buono per dar principio a quest' officio, ma per hora diremo solo della mollica del pane, perche da ogni tempo se ne troua, laquale acconcia come dissi ponerai in un piatto, coprendolo così come facesti li cortelli, & l'uno & l'altro piatto così coperti haurai posti sopra la tauola, accostādoti poi a q̄lla in piedi, uoltando la faccia uerso la tauola come se ui fosse il tuo signore, di poi tu ti accostarai pigliando il tondo, doue saranno li cortelli, & quello ponerai a canto di te dalla tua bāda diritta, & il piatto della mollica porrai dalla tua banda manca, scroprendo poi l'uno & l'altro piatto pigliando con galātaria la saluietta, che sta 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 p suo capriccio se la pongono sul braccio, sopra il manico della spada ouero la pongono da un canto sopra la tauola; ma per dire il uero la saluietta non si puol ponere in loco doue torni più commoda, quanto a ponerla sopra la spalla manca; dapoi tu ti ponerai con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, per non la toccare con la persona, stando diritto, & disposto con la xita piglian-

pigliando poi con la mano dritta la forcina grande ouero la mezzana, come a te piacerà, & cō buona gratia tu te la butterai nella man māca, facendoti posare il calcio del manico nel polso del dito picciolo, voltando la pūta della forcina in alto, tenendola dritta & ferma con le tre dita, cioè cō il dito grosso, il lōgo, & quel di mezzo, laqual forcina tenendola a quel modo, tu hauerai più forza per tenere ogni gran peso, & ancora tu la potrai girare intorno cō più 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 dritta, pur con gratia, facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo, alciādo la punta in alto, uoltādo il taglio uerso la tua banda māca, tenendola poi stretto con le tre dita dette disopra, facendo che il deto grosso, & il deto lungo arriuiino sopra il manico, con liquali tu strignerai la lama del cortello, laquale lama in quel luoco non deue tagliare niente, come uedrai signato di nero nel modello, & questo si fa, acciò che nel strignerlo, & nell' adoperarlo, non ti tagli le mani. Hauendo adunque la forcina & il cortello nelle mani nel modo detto disopra, fermandoti con la persona dritta & giusta, senza pendere da nissuna banda, poi con la mano dritta, doue ui tieni il cortello, tu ti accommodarai il piatto della mollica a canto di te dalla banda manca, & cō la punta della forcina, & quella del cortello tu uoltarai la mollica di sorte, che con molta commodità tu la possi imbrocicare, poi stando sempre con la persona al tuo segno, tu ponerai il cortello per fianco sopra la mollica del pane, premendo con quella all'ingiù per tenerla più ferma nel piatto, & con la punta della forcina per fianco tu imbroccherai la mollica, auertēdo di ponere la forcina in parte, che tu imbrocchi la mollica giusta di sorte che la non pēda da nissuna banda; imbrocato che tu haurai, la leuarai in alto aiutādoti un poco cō la pūta del cortello per darui più gratia, spingendo poi le braccia innanti, tenendo le mani alte dalla tauola due palmi, più & meno secōdo il tuo giuditio, auertendoti che quāto tu starai alla tauola più disposto, & cō miglior garbo, tu farai più bel vedere, tenēdo leuato su in alto la punta della forcina, & del cortello, facendo piegare un poco la forcina uerso la tua bāda diritta, acciò che quando tu trinciarai la mollica, quella non ti venga a cadere sopra la mano, ma vada a cader giusta nel mezzo del tondo, ilquale tu deui hauer apparecchiato per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto, & dipoi cō buon garbo senza maneggiarti punto con la persona, tu accostarai il taglio del cortello alla mollica del pane, tagliando di quella in fette larghe & sottili, facēdole cadere giuste nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; trinciato che haurai di quella a bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello un poco di sale nella saliera, alciādo un poco la mano del cortello in alto tu buttarai il sale sopra l'orlo del tondo, auertendo di non lo buttare in mezzo il tōdo sopra la mollica trinciata, ne meno sopra la tauola, che faria brut-

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

to vedere, leuando 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, & senza mouerti dal luoco tuo, ritornando di nuouo à dar de molti colpi di cortello per il dritto, & per il trauerso nella mollica, l'uno à canto all'altro, senza alzare molto la mano del cortello, & senza maneggiarti con la persona; uoltando poi il taglio del cortello verso 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 te 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 piglia sti, posando la costa del cortello sopra essa mollica, à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù, tu disimbroccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto doue prima la leuasti, nettando poi con gratia cō la saluietta, che tu ha uerai in spalla le tue forcine, & cortelli, & li ritornerai al suo loco di prima, ricoprendo l'uno & l'altro piatto come prima, facendoli leuare di tauola, & rimettere al luoco suo, & 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 può seruire ad altro, se non al dar principio, & adestrarsi la mano; & questo ti basterà per hora, perche il restante ti mostrerò poi quando sarà tempo. Ma nota che se bene io ti ho detto ch'io uoglio, che tu stia con li piedi pari lontano dalla tauola un palmo, con le braccia alte, & distese, & dritto con la persona, senza piegarti da nessuna 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 derietro; ne manco uoglio che tu ti maneggi di forte col capo, con le mani, & cō tutta la persona, come fanno certi, quali pare, che uogliano giocare de mani, & far bagatelle: perche questo faria brutto uedere, & moueria à riso ogni circostante; anzi uoglio, che tu possi mutare l'uno & l'altro piede, accostarti 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, & che tu la uorrai trinciare; perche stando tu in altro modo, tu nõ obseruaresti 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 che deue fare il Trinciante, prima che il suo  
signore si ponghi alla tauola ,

Cap. IX.

**D**Ouendo io ragionare qual sia l'officio del Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi alla tauola, la mēte mia è sempre stata, & è di voler ragionare secōdo il stile della corte di Roma, capo di tutte l'altre corti del mōdo in quanto alla cerimonia, & così seguitando l'ordine mio dico, che hauendoti il tuo Signore dato questo 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 di farsi al vero & diligente Trinciante. Deue adunque il Trinciante nell' hora del mangiare ritrouarsi nella sala, ouero doue il suo Signore è solito di mangiare, con la sua cappa ouero cō una robba intorno, ò uogliamo dire cappotto; perche comparēdo altrimenti, le sarebbe vergogna; 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, & porre al luoco suo solito, & di poi farsi portare il tondo, doue sono li suoi cortelli acconci nel modo che io dissi di prima, il quale si deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del signore, ouero in capo di tauola, acciò che quando saranno portate le viuande, se ne possa fare la credēza alla presenza del signore, che essendo il Trinciante in altra parte non staria bene, & per questo se concede uno delli due luoghi al Trinciante. Posti che saranno li due tondi in tauola così coperti, il Trinciante si deue andare trattenendo sino a tanto che il scalco venga dalla cucina con la viuanda, laquale come sia venuta, il Trinciante si deue venire accostando alla tauola, scoprendo il tondo doue sono li cortelli, & con gratia pigliare la sua saluietta, & così piegata per il lungo buttarla su la spalla manca, dapoï deue pigliar la forcina, & il cortello picciolo nelle mani, & di mano in mano alla presenza del scalco far scoprire tutte le viuande, facendone fare la credenza di 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, & amoreuoli, & perciò ogni signore douria donarli, accarezzarli, & remunerarli, per mantenersi li tali. Ma se tutti li Principi fossero amati, & si puo quasi dire adorati da sudditi & da seruitori suoi, come è il Duca

d'Urbino, non faria di bisogno farsi fare tante credenze, & se pure la facessero, la sariano più per pompa che per necessità; 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 è lui quello, che deue andare à fare intendere, che la viuanda sarà posta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente, sarà di non partirsi mai dalla tauola, nè manco lastrarui accostar nissuno, sino' à tantò che'l signore sarà uenuto, & postosi alla tauola; ne manco si deue mai partire sino che non sarà finito di mangiare; perche così come il Trinciante è quello che nel principio del mangiare deue portare il tondo del pane del suo signore, così 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 à lui, come per una certa riputatione che porta seco sendo auanzato alla bocca del suo signore. Non deue dunque partirsi il Trinciante dalla tauola, ne abbandonare le viuande di vista sino che il suo signor non sarà posto à tauola, & ancora finito di mangiare come dissi di sopra.

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

**V**enuto che sarà il tuo signore doue si mangia, non voglio già, che tu faci come io ho ueduto fare alla corte d'Urbino, che nell'horà del mangiare il Trinciante si parte dalla tauola, & lascia le viuande il beneficio di fortuna, & passene alla creanza, & piglia il baccile & boccale, & uiensene à dar l'acqua alle mani al suo signore, & poi ritorna l'uno & l'altro alla credenza ancor che sia assai lontana, & molte volte auiene che lui ritorua, e troua che'l suo signore sarà posta alla tauola, & altri hauerāno fatto quello che tocca ueramēte di fare al Trinciante, come tu intenderai; & che sia il uero, che non tocca al Trinciante il dar l'acqua alle mani, uedasi nella corte di Roma, e particolarmente in quella del supremo Principe, che tocca sempre al Coppieri di dar l'acque alle mani prima, & dappoi il mangiare, doue che facendo questo officio il Trinciante, non verrebbe ad offeruare quello ch'io dissi, di non lastrar mai la viuanda di vista, posta che sarà in tauola, fin che il signore non sarà posto a sedere. Venuto dunque il suo signore, & postosi à sedere, l'officio del Trinciante sarà di accostarsi alla tauola, doue sono li tuoi cortelli, & uoltadoti con la faccia uerso il tuo signore, leuandoti la tua beretta di capo farai con gratia la tua riuerenzia, ritornandoti à ricoprire subito per poter maneggiar e tutte due le mani; perche così comporta il grado di questo officio, di seruire col capo coperto, se però il tuo signore non facesse come molte volte io ho ueduto fare à certi signori, li quali per essere giunti a un grado, doue forse non vi pensarono mai, non vogliono per conto alcuno, che se il parli, ne che se il faccia alcun seruitio se non col

col capo scoperto; & uogliono eſſere poco meno, che adorati; ma queſti tali douriano 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 ſignore, & coſi ſcoprirai tutte le uiuande; accioche il ſignore poſſa uedere quella che più le piacerà, & da quella cominciare a mangiare. Sendo dunque ſcoperte tutte le uiuande della prima portata, & hauendo poi a uenire la ſeconda, ne farai fare la credenza, come faceſti la prima uolta. Quando tu hauerai tutte le uiuande ſopra la tauola, ſarà tempo che tu ti cominci a maneggiare. Mi preſuppongo adunque che ſopra la tauola ui ſieno di tutte le ſorte di uiuande, che ſi coſtumano di māgiare alla tauola de' gran ſignore, uolatili, & non uolatili, ſaluatiche, & domeſtiche, coſi di dui piedi, come di quattro piedi, cotte & accōcie in diuerſi modi, & di tutte le qualità de' peſci, coſi di acque dolci come ſalſe, & di tutte le ſorti & qualità di frutti, le quali p' eſſer molto differēti, uāno ancora imbroccate, et trinciate differētemente, come da me intēderai. Et accio che tu non poſſi fallire, io ti moſtrerò di mano in mano la robba, che tu dourai trinciare, & le forcine, & cortelli che dourai adoperare. Ma nota che ſe bene io mi ſono offerto di moſtrarti, come ſi imbroccano, & come ſi trinciano tutte 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 ſpoluerizzata, ne quanti oſſi, ò nerui ſono in un piedi di porco, ne meno quante spine 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 pfeſſione, quali ſi ſono uantati di uolere con la forcina & cortello leuare tutte la ſpina ad una laccia, et imbroccare una porchetta con la forcina, & leuarla in alto, ſmembrandola tutta ſenza sbroccarla mai, & di uolere imbroccare un melone, et ſenza sbroccarlo far cadere le ſette ad una ad una ſpicche dalla ſcorza; e ponerle ſopra li tōdi, & far certe altre coſe ſimili, doue che queſti tali quādo ſono poi uenuti alla proua non ſono riuſciti; ſi che da me non aſpettare di ſapere che io ti moſtri niſuna di queſte coſe, perche non baſta l'animo di ſaperlo fare, ma ſolo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno la medeſima congiunture, & che tutti uāno imbroccati nelle reni uolendoli trinciare ſopra la forcina, et ui uāno dati più colpi, et manco, ſecondo la grandezza & qualità di eſſi, & ſecondo quante parti ne uorrai fare. Li animali poi di quattro piedi ſono bē differenti d'oſſi, & di carne, & perciò uāno imbroccati, e trinciatī differētemēte, 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-

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

*ne che noi cominciamo dalli animali uolatili, & poi seguitaremo per ordine, & di mano in mano l'altre cose; ma perche detutte le sorti d'animali non vi è nessuno di più pretio o stima che il panone, incominciaremo da quello.*

Il modo che deue tenere il Trinciante, nel imbroccare  
e trinciare tutti li animali volatili; ma prima dire-  
mo come s'imbocca, & come si trincia il  
Pauone. Cap. XI.

**D**Ouendo io prima mostrare come s'imbocca, & come si trincia un pauone, io uoglio ancora che tu sappi, che gran differenza si troua da vn pauone giouane frollo, & ben acconcio, da uno uecchio, duro & mal cotto; l'uno per la bontà sua lo potrà con molta facilità imbroccare e trinciare, ma l'altro per la sua durezza, malamente lo potrà trinciare, ne diuidere, & non solo il pauone, ma qual altra cosa si uoglia, quando la non sarà frolla, et bene acconcia dal cuoco, non pensare di fartene honore, et se bene alla tauola del tuo signore ui saranno di molte uiuande, non sono però tutte buone per trinciare sopra la forcina, & perciò bisogna che il Trinciante habbia questo giuditio, di saper conoscere l'una dall'altra. Hora per tornare a dire del pauone, dico, che essendo tu posto al luoco tuo, con la saluietta in spalla, hauendo poi il tondo de cortelli dalla tua banda diritta; per hauer quelli più comodi alla mano, tu piglierai il piatto, doue sarà dentro il pauone, & quello accommodarai a canto te, dalla tua banda manca, uoltando il collo del pauone uerso la tua mano diritta, & li piedi in fuora; ponendoti uno ò due tondi sotto l'orlo del piatto, a fronte di te, quali saranno per farui cadere dentro la carne del pauone, ouero ogni altra carne quando tu la trinciarai, ponendo cura di hauere sempre a canto dite, uno che ti proueda di tondi, accio che a te non faccia bisogno di uoltarti intorno, per cercare chi te ne proueda, ne manco partirti dalla tauola, perche l'uno & l'altro non staria bene, & faria brutto uedere; hauendo accommodato il piatto del pauone, come dissi, tu ti ponerai con li piedi pari stando giusto con la persona al tuo segno, tu pigliarai con gratia la forcina & il cortello grandi nelle mani tenendel'uno & l'altro nel modo che dissi prima, senza piegarti da nissuna banda, tu ponerai la punta della forcina sopra il pauone, & di poi tu cacciarai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, facendola entrar dentro quattro dita, & poi aiutandoti con l'una & l'altra mano, tu uolterai il pauone con il petto di sotto, & il groppone di sopra; in dui altri modi potrai imbroccare il pauone, l'uno sarà di ponere la forcina dalla banda di dietro, facendo entrare li branchi per il mezzo del codirone, spingendo tutta la forcina dentro sotto il filo del groppo-

ne, di sorte che alciando il pauone in alto il collo uenghi ad essere volto di sopra, & 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; & che'l collo resti apicco nel mezzo delli branchi della forcina, spingendo quelli tanto dentro della punta della forcina, che arriui nella punta dell'osso del petto, di sorte che leuando il pauone in alto, il collo verrebbe a restar di sotto, & li piedi volti 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 imbrocandoli nelle reni come tu intenderai, & lasciando i due modi suddetti, solo diremo di quello delle reni. Hauendo dunque volto il pauone come dissi, con il groppone di sopra, tenendo sempre ferma la punta del cortello doue ponesti, volterai la punta della forcina all'ingiu senza piegar la testa, tu imbroccherai il pauone nel mezzo delle reni, fra le spalle & il groppone, ponendo vno 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 accioche quello si tenghi più fermo nella forcina, perche non solo il pauone, ma qual altra cosa si voglia che tu hauerai nella forcina, se non sarà imbrocata giusta, & ben ferma, quella ti balarà sopra la forcina di sorte che tu sarai forzato di imbroccare di nuouo, il che faria brutto vedere, & pareria che tu non haueffi hauuto giuditio di saperla imbroccare la prima volta, & per questo si dice che la punta de' branchi deue entrare da basso nell'osso del petto, accioche il pauone stia più fermo. Imbroccato che sia il pauone, con bona gratia tu lo leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darui più 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 di bisogno. Ma perche il pauone è uccello molto grosso, & per la grossezza sua è molto difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io' voglio per due cause che tu i lieui prima il collo, & le due cosse, l'una per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra perche alla tauola de' Prencipi non si siuol seruire del collo, ne delle cosse. Volendone adunque leuare le cosse, tu volterai il pauone per fianco, facendo che le gambe dritta uenghi à restare di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano diritta, & il collo verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone inanti verso il tuo signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del cortello sotto l'ala diritta, con il taglio volto all'ingiu tu darai vn taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del cortello à canto l'osso della cossa, affondando ingiu sino à canto l'osso del groppone, leuando poi il cortello tu volterai vn poco il groppone verso la tua mano diritta, & col taglio del cortello verso la tua mano manca, tu darai l'al

ro taglio alla medesima cosa dalla banda di fuori, entrando bene sempre col taglio a canto l'osso della cosa, affondando bene l'uno & l'altro taglio sino all'osso del groppone, & questo si fa, accioche la cosa si lieui più facilmente; & perche resta ancora più carne della cosa attaccata al groppone, dato che tu hauerai li dui tagli alla cosa diritta, tu ponerai la punta del cortello dalla banda di fuori della detta cossa nella polpa, sotto la congiuntura della cosa & sopra cossa, facendo entrarla tanto dentro, che tu senti che basta, hauendo il taglio del cortello volto verso la tua persona, tenendo ben ferma la forcina, voltando il cortello verso te, ne leuarai la cosa facilmente, per li dui tagli datili 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 vn poco verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone inanti per accomodarlo al taglio del cortello, poi tu ti spingerai la punta del cortello col taglio all'insù, entrado con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla cossa manca dalla banda di dietro, entrando bene col taglio a canto l'osso della cossa, affondando poi il taglio del cortello all'ingiù sino all'osso del groppone. Dapoi tu volterai vn poco il pauone col piede sù dritto, & col taglio del cortello volto da basso tu darai il secondo taglio alla cossa manca dalla banda di fuora entrando ben col taglio sino a canto l'osso della cossa, affondando bene il taglio sino al groppone, tãto che tu senti che la cossa sia quasi spicca, leuado poi il cortello, tu ponerai la punta di giufo nella polpa sotto la congiuntura della cosa, & sopra cossa, dalla banda di fuora, entrando bene dentro tanto che ti basta, tenendo poi ferma la mano della forcina, tu volterai la punta del cortello in fuora girado la all'ingiù verso te, tu ne leuarai cõ 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, volendo leuare il collo, tu abbasarai la mano della forcina, tãto che'l collo del pauone tocchi nel piatto, & che il groppone guardi di sopra, ponedo poi il taglio del cortello sotto la tua mano della forcina sopra il collo del pauone, calcando quello all'ingiù sopra esso collo, alzando in alto la forcina, & maneggiando il pauone, il collo si spiccherà facilmente facendolo restare nel piatto del pauone. Leuato che tu hauerai il collo & le due cosse, il pauone ti restarà più leggieri sopra la forcina, doue cõ più facilità lo potrai tenere, & diuidere; ma nota, che il pauone per esser molto grosso di essi & polpa, se ne potriano fare di molte parti, ma perche il Trinciante, p sufficiente che egli sia, non potrà seruire a piu di sei persone uolendole seruir bene, & far si che tutte le cose, che lui trinciarà, habbino li suoi colpi alle congiunture, & luoghi ordinarij; perche molta differentia si troua dal trinciare, all'accennare, perche alcuni cignano col cortello, & non tagliano; ma se il Trinciante vorrà seruire come si deue, dico che non potrà seruire a più di sei persone;

Adunque

Adunq; del pauone tu ne farai solo sei parti senza seruirti del collo, ne delle cose nel modo che tu intenderai. Voglio dunque così come tu cominciassi dalla bāda diritta per leuarne le cosse, così uoglio parimenti che tu uadi seguitādo dalla banda diritta per trinciare il resto del pauone, tenendo sempre quello leuato in alto, tu uolterai il pauone col groppone di sotto spingendo quello inanzi uerso il tuo signore, & col taglio del cortello uolto di sotto tu darai il suo taglio alla cōgiuntura della pūta de l'ala, ponēdo la pūta del cortello in esā dalla bāda di fuori, riuoltādo la pūta del cortello, & girādola intorno la farai cadere nel tondo, ch'io dissi, che tu ponesse sotto l'orlo del piatto, dipoi tu uolterai il petto del pauone uerso la tua bāda diritta, facēdo che il collo che sarà di sopra stia un poco uolto i fuori uerso il tuo signore, & col taglio del cortello uolto all'ingiu, tu darai un taglio per il lūgo del pauone incominciando di sopra a cāto la spalla diritta, uenendo giu sino al fianco, affondando bene il taglio del cortello sino all'osso. Questo taglio per il lungo datoli in quel luogo, se li dà quando che del petto del pauone se ne uoglia fare le fette larghe, & sottile, così come uoglio che tu facci hora. Dato che tu hauerai questo taglio per il lungo dalla bāda diritta, tu piegarai un poco il pauone uerso la tua mano diritta sopra il tondo facendo tuttauia che il collo guardi in fuori, 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 pauone 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 esā 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 con gratia lo butterai sopra l'orlo del tondo, auertendo di nō 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 dināzi al tuo signore, ouero lo darai ad un gentilhuomo che glie lo dia, auertendo sempre di tenere il pauone 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 tō  
do del pa  
uone.

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornerai con la persona al tuo segno, uolendo il pauone 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 cosa, laquale io ti feci lassare a posta, quando tu desti li dui tagli alla cosa diritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trinci.rai quella carne sottilmente, & la farai cadere

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

nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, voltando poi il groppone verso di te tu volterai il taglio del cortello verso la tua mano manca, taglierai quattro fette sottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi spingerai il pauone inanti verso il tuo signore voltando il groppone di sopra et col taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda diritta, 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 della parte diritta del groppone, doue suole stare attaccata la cossa, & come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai ben ferma la forcina, rinoltando la punta del cortello uerso te dalla banda diritta, tu ne leuarai facilmente la parte diritta del groppone, & così sopra la punta del cortello la ponerai con gratia sopra il tondo; ma sempre hai d'auertire, 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 piglierai di nuouo il sale con la punta del cortello, e lo butterai come prima sopra l'orlo del tondo, ilquale di tua mano ò d'altri lo farai porre doue farà bisogno; Et questo bastera per il secondo

Secondo tondo fatto di quella carne della cossa, che resta attaccata al groppone, tondo fatto 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, & che guardi uerso 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 rinoltando il cortello in sù, girando uerso te tu ne piglierai la punta dell'ala, laquale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauera 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 taglierai 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, & 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 compartito, & poi con buona gratia tu ui butterai con la punta del cortello il sale dandolo doue farà bisogno

È questo basterà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quat Terzo tondo fatto  
tro fette del petto della banda manca, & de l'osso della spalla. del pau-

Volendo fare il quarto tondo, tu uolterai il pauone con il groppone di sot- do fatto  
to, ma che pieghi un poco uerso la tua mano diritta, & col taglio del cortello ne.  
uolto uerso la tua mano manca, passando con il cortello fino a mezzo 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, & 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 po' in fuora, & con gratia  
tu piglierai tutta quella carne della cosa, che restò attaccata alla parte man-  
ca 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 quel  
lo, e le farai cadere nel medesimo tondo; Et questo tondo fatto della forcilla Quarto  
del petto, & di quella carne della cosa, che restò attaccata alla parte manca tondo trin-  
del groppone, con tre fette del petto, credero che basterà per farne il quarto ciato dal  
tondo, sopra ilquale tu ui butterai il suo sale, & lo seruirai doue sarà più pauone.  
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 di  
ritta uoltandolo dalla banda diritta di sopra, & ne taglierai due fette sottili  
del petto, riuoltando poi la parte manca di sopra, & ne 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 fuo-  
ra ne spiccherai l'osso dalla spalla dalla banda manca, facendola cadere nel me-  
desimo tondo, e buttandouì il suo sale, lo farai seruire doue a te piacerà; & que-  
sto basterà per hauerti mostro come si debba fare il quinto tondo, fatto della Quinto  
parte manca del groppone, di due fette del petto della banda diritta, & due tondo fat-  
altre fette della banda manca, & dell'osso della spalla manca. to di pa-

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

rai col taglio del cortello volto all'ingiu vn'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; voltando poi il petto di nuouo verso la tua mano diritta, voltandolo da qual parte piu ti piacerà, ne taglierai tutto il resto della polpa fette sottili; facendole cadere nel medesimo tondo; dappoi tu abbasarai la mano della forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatto, ponendo il taglio del cortello dirietto 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 sesto, & sarà per hauerne 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 ultimo tondo trinciato dal codirone, lasciando stare il scaramasso del petto, & delle reni, che quelle resteranno 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, la quale 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 verbigratia, se per sorte quella robba che haurai sopra la forcina, fusse tanto graue, che tu non la potessi tenere, ouero che il grasso di quella fosse calato giù per la forcina, e ti hauesse onta la mano, sì 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; accio 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 grue, o qualche altra cosa graue, sino che tu hauerai finito di trinciarla, non è dubbio alcuno che sarà piu bel uedere, & ne sarai 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 giouine, frollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone uecchio poi duro, & malacconcio, io non ho uoluto parlare, ma se per sorte te ne sarà posto inanzi un tale, senza imbrogcarlo o leuarlo in alto, tu farai al modo Francese, ouero

Todesco,

Todesco, ponendoli li branchi della forcina nel petto, o in altra parte, doue ti tornerà più commodo, tagliando di quello in fette sottili, ò come ti piacerà, seruendoti solamente del petto, & il resto manderai via; così come io voglio che tu facci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potere hauer honore. Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che va smembrato sopra la forcina, & nõ diuiso, io ne parlerò 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.

**I**L gallo d'India è uccello domestico, venuto pochi anni sono in Italia. Questo uccello è grande de ossi, & di polpa, & ancora di bontà & pretio simile quasi al pauone, & per questo vanno ancora trinciati in vn medesimo modo; doue che facilmente si potria restare di ragionare di questo uccello, hauendo io ragionato molto à lungo del pauone; si deue credere quello che io ho ragionato del pauone, ho voluto ancora dire, così dell'gallo d'India, come de tutte l'altre sorti di uccelli; ma pur io non ho voluto restare di ragionarne, accioche se in qualche cosa io haueffi mactato nel pauone, possi supplire nel gallo; & accioche tu sappi che ancora l'uno & l'altro si possono trinciare in altri modi differenti di quello che io ragionai del pauone. Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che volendo trinciare il gallo d'India, tu pigliarai la forcina & il cortello grande, tenendo l'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 verso la tua mano diritta, & che il collo guardi verso 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 volterai il gallo col groppone di sopra, imbroccando quello a 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, imbroccato che tu hauerai, tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno, leuando il gallo in alto con gratia, voltando li piedi disopra, & il collo di sotto, ma che guardi un poco verso la tua mano diritta, ma nota che così come nel pauone io ti fece cominciare alla coscia diritta, che hora io voglio che nel gallo tu cominci alla coscia manca; & così come del pauone io volsi che tu ne facessi sei parti equali, che hora del gallo non voglio 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 vn piatto non si soglia co-

stui-

I L T I N C I A N T E

Stumare, pur io voglio che tu lo faccia, accioche tu sappia come si smembra un pavone, 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 pavone, 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 offeruar regola ò ordine alcuno; ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo sopra la forcina spinta innanzi col collo di sotto, che guardi un poco uerso la tua banda diritta, & col taglio del cortello volto insù tu darai il suo primo taglio alla cossa manca dalla banda di dentro, voltando poi un poco il gallo per accomodar quello al taglio del cortello, col quale tu darai l'altro taglio alla cossa manca della parte di fuori, alzando poi la mano diritta in alto, voltando la punta del cortello da basso, ponendola nella polpa della cossa, dalla banda di fuori tanto che basta, tenendo ben ferma la forcina, voltando la punta del cortello all'ingiù uerso di te, tu ne leuarai la cossa manca facilmente, laquale con galantaria ponerai nel piatto del gallo, che tu deui hauere sotto la mano, & senza mouere 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 volterai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da basso, & con il taglio del cortello volto all'ingiù tu entrari sotto l'ala diritta, dando il suo taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del cortello volto di sopra darai l'altro taglio alla cossa diritta dalla 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 volto all'ingiù, 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, che io dissi che facessi quel del pavone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia; & se bene io mi ricordo, io dissi che del petto del pavone tu ne facessi le fette lunghe, larghe, & sottili, hora il petto di questo io voglio che lo trinci in altro modo, hauendo il gallo volto con il collo da basso, & che guardi un poco uerso te, col 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, & senza affettazione tu darai di molti colpi di cortello sopra quella parte del petto per il diritto & per il trauerso, di modo che l'uno tocchi l'altro, accomodandoti sempre uerso la forcina col taglio del cortello; quando che tu hauerai dato

tanti colpi che ti basti, tu uolterai il taglio del cortello uerso te, entrando di sopra uia sottilmente 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 à 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 vn poco di 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 di sopra 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 vno dall'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'vno dall'altro vn dito in trauerso, di sorte che non trinciandola poi uenghino a cadere le fettoline picciole in foggia di amadolini. Sta poi nell'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, & col taglio del cortello volto da basso tu darai li due colpi alle congiunture delle due ale, le quali farai cadere con la punta del cortello nel piatto, riuoltando poi il groppone di sopra accomodandolo alla mano del cortello, tu ne leuarai quella carne che vi 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 qua, & l'altro di là farai cadere nel piatto, facendo che solo ui resti del groppone il codirone di mezzo, uoltando poi il collo di sopra tu spingerai il gallo sopra la forcina inanti, & col taglio del cortello sino al mezzo della lama darai il suo taglio alla forcina 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'vna dalla banda diritta del collo, & l'altra dalla banda manca, tenendo ben fermo la forcina, e piegando il cortello da l'vna & 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 di sopra, tanto che tu vedi che la parte dinanti sia di uisa 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 ponerai

Io mi ero scordato che questo uccello non ha il fesso della forcina del petto.

nerai con gratia così 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 traueſo del codirone, calcando bene il cortello ſopra eſſo ſpingendo la forcina inanti in un medeſimo tempo, il codirone ſi ſpiccherà facendolo reſtare nel piatto; dapoì tu volterai la punta della forcina da baſſo ſopra il mezzo del piatto, & con la coſta del cortello darai con gratia ſopra il ſcaramaſſo delle reni, & quello farà 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, ò gallo d'India ſopra la forcina in un ſol piatto. Et hora ſeguitando diremo della grue.

Come ſi trincia vna grue. Cap. XII.

**L**A grue è ucello ſaluatico, & e maggiore aſſai del pauone, & l'oghbiſſimo di collo & di gambe, & la ſua carne è duriffima, p' il qual riſpetto rare uolte ſi ſogliono mangiare, & ſe pur ſi mangiano, biſogna, che ſiano frolle di quindici 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 piglierai la forcina & il cortello grande, & quando tu hauerai l'una & l'altro nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbrottarai 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, & delle coſe ſe ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbrottato la grue con la forcina, tu ſentirai ſe quella ſarà graue, o leggiere, ſendo leggiere tu tenerai l'ordine del pauone; ma ſe per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto ſù la forcina, la laſſarai ſtare così poſata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuarai le due coſe, ma auertifci 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 coſe ſarà più facile a leuare col cortello, & quella uoglio che tu ti 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, dapoì tu riuolterai, l'altra coſa dalla banda di ſopra, tenendo ſempre la grue nel piatto, tu darai li altri due tagli à l'altra coſa, al-

qua-

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 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, & 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 sopra la mano, & riuoltarai la grue per fianco voltando qual parte à te piacerà di sopra, voltando verso la tua banda diritta il collo ò il groppone, & col taglio del cortello volto da basso, tu darai un taglio per il lungo del petto della grue, dalla spalla sino all'anca, affondando bene il taglio del cortello, voltando poi il taglio verso la tua mano manca, entrando con esso gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando verso te, ne taglierai le fette sottili, mettendone tre ò quattro per tondo, secondo à te piacerà, buttandoui poi con la punta del cortello il suo sale, dando doue ti farà bisogno; & così farai dall'altra banda del petto, che per esser quello molto pieno di carne (come dissi prima) tu ne potrai fare di molte parti; auertēdo bene, che la grue suole ritornare molte volte in tauola per essere meglio fredda, che calda, ogni volta però che non sia guasta di sorte che non si possa mangiare, & quando pur bisognasse che la ritornasse più d'una uolta in tauola, tu le leuarai una sola cosa, seruēdoti anco de una sol parte del petto, ma se la grue sarà leggiera di sorte, che tu la possi leuare & tener sopra la forcina, sarà più bel vedere; Et questo ti basterà p' hauerti mostro il modo che tu deui tenere per trinciar la grue, seruendoti solo del petto, & se bene alla tauola del tuo signore non ti seruirai delle cosse, ne d'altre parti, non voglio già per questo che tu le habbi da gittare, perche essendo frolla la grue, tutte le parti si possono mangiare, & massime quando sarà bene acciata.

Come si trincia l'Airone. Cap. XIII I.

**L**O Airone è ucello saluatico, e si sogliono pigliare col falcone, la sua carne è durissima, & quasi mai si sogliono mangiare: questo ucello, è minore della grue, ma di collo & di gambe simile, & ancora vāno acconci & cotti come la grue, cioè arrosto. Volendolo adunque trinciare, pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, stādo cō la persona al tuo luoco, tu imbrottarai l'Airone nelle reni, & per essere quello leggiero, tu lo leuarai con gratia in alto; & perche, come dissi, hanno le gambe intricate l'una con l'altra, le quali sono difficili

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

cili à leuare, potrai vedere qual delle due cosse sarà più facile da leuare, & quella voltarai con la forcina dalla tua banda diritta se sarà la cossa diritta, tu voltarai li piedi disopra & il collo disotto; & se sarà la cossa manca tu voltarai li piedi disopra, & il collo disotto, dādo poi col taglio del cortello li dui tagli 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 entro tanto che eschi per l'altro, girando poi la mano del cortello e tenendo ben ferma la forcina, farà voltare il becco cacciato nel petto, & alzando il cortello in alto, tu ne leuarai la testa col collo insieme, & la ponerai nel piatto. Leuato che tu hauerai le due cosse, & il collo, starà poi nell'arbitrio tuo di voltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo 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 volte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide vn fasano, ilquale vā diuiso in quattro parti. Cap. XV.

**I**L 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 pigliare la forcina grande, & il cortello mezzano, ponendoti giusto con la persona. Tu metterai la punta del cortello dinanzi sotto il collo del fasano, ouero di dietro sotto il codirone, che in ogn'uno di questi dui modi starà bene, voltando poi il fasano col petto di sotto, 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, acciò che 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 più gratia; leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che questa parte in 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 più debili; Et per il contrario li potrai fare più gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non voglio che tu ne facci più di quattro parti, caso che non ti occorri di farne più, che in questo caso hai da fare di necessità virtù. Voltarai dunque il fasano con il collo di sopra, & li piedi disotto, facendoli piegare verso la tua mano diritta, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, entrando con la punta innanzi, 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 tuo signore entrando con la punta del cortello, col taglio uolto all'ingiu, 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, & sopracossa, voltando poi la punta del cortello uerso te, ne le uarai 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, & che tu sij sicuro che non si rompa su la forcina, tu li darai prima il suo taglio alla congiuntura della cossa & sopracossa, diuidendo quella in due parti; ma se il fasano porta pericolo di rompersi, li leuarai la cossa intiera, come ti dissi prima, voltando 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; voltarai poi il petto uerso la tua mano diritta piegando il collo in fuora, tu darai col taglio del cortello uolto da basso un taglio per il lungo della spalla a basso, girando un poco la forcina, tu ti accomodarai il fasano al taglio del cortello, colquale uolto uerso la tua mano manca entrari nel petto del fasano tagliandone quattro fette sottili, le farai cadere nel mezzo del tondo, accomodando bene quelle, che l'una non sia sopra l'altra, per far parere il tondo più ampio, buttandoui 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 dall'ala diritta & di quattro fette del petto della banda di ditta; volendo fare il secondo tondo, tu voltarai 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 & l'altro di fuori, accomodandoti 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 lasarai cadere nel tondo che tu ha uerai sotto la mano; dappoi tu uolterai 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, voltando il collo uerso la tua persona con il groppone dalla banda di fuori, col taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai un taglio per il lungo da alto a basso, voltando il taglio del cortello uerso la tua mano manca, tu entrati nel petto del fasano, & con gratia ne taglierai quattro fette, lequali farai cadere nel medesimo tondo, & buttandoui il suo sale lo darai doue fara 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.

Primo tondo del fasano.

Secondo tondo.

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

rai il suo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, facendola con la punta del cortello cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; voltando poi un poco la punta della forcina verso la tua mano diritta, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, spingendo la mano del cortello inanti, tu darai il suo taglio a trauerso del petto, entrando nella congiuntura della forcilla del petto, quella ne taglierai tirando il cortello indietro senza leuarlo, facendo entrar la punta dentro nella forcilla, voltando 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 forcilla del petto, laquale farai cadere nel tondo; dappoi tu spingerai la punta della forcina inanti, facendo che il petto del fasano guardi verso il tuo signore, col taglio del cortello volto 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; voltarai poi il petto verso la tua mano diritta, col taglio del cortello verso la tua mano manca, tu taglierai quattro fette della polpa del petto, cioe doi fette da ogni banda, girando sempre intorno la forcina secondo il bisogno per accommodare il fasano al taglio del cortello, lequali farai cadere nel tondo, buttandoui 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 forcilla del petto, & della parte manca del groppone, con due fette da ogni banda del petto. Volendo poi fare il quarto & ultimo tondo, tu spingerai la forcina inanti, voltando il collo del fasano verso la tua mano diritta, & col taglio del cortello volto verso 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 volto all'ingiu tu darai il suo taglio 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; voltando poi un poco il petto del fasano verso la tua mano diritta, col taglio del cortello verso la tua mano manca girando la forcina intorno, secondo che ti farà bisogno, trincerai il resto dell' polpa del petto da tutte due le bande, facendola cader nel mezzo del tondo; voltando poi la punta della forcina verso 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 possi nel piatto, ponendo il taglio del cortello dalla banda di dietro sul codirone a canto li branchi della forcina, calcando il cortello da basso, il codirone si spiccherà facilmente, ilquale ancora lui porrai nel medesimo tondo, distendendo bene ogni cosa con la punta del cortello sopra il tondo, buttandoui il suo sale, le farai dare doue farà bisogno; Et

Terzo tondo.

Qui bisogna leuarle due pallette.

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

Come s'imbocca & come si trincia un cappone ò  
 gallina. Cap. XVI.

**I**L cappone è uccello domestico, & la sua carne è eccellentissima, & sana in  
 ogni stagione, pur che quello sia mangiato frollo, & bene acconcio dal cuo-  
 co; ma per hauerne noi in tanta copia non sono tenuti in quella riputatione, che  
 si दौरia. Il cappone adunque quando sarà giunto alla sua perfettione, sarà as-  
 sai piu grosso del fasano, & il trinciante potrà facilmente farsene honore, ser-  
 uendosi di tutte le sue parti; a benche alcuno mi potria dire, che hauendo io ra-  
 gionato molto à lungo del pauone, & del fasano, che facilmente si potria lassa-  
 re di ragionarne, andàdo quasi imbroccati, & 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 mostrarli un' altro modo de imbroccare. Io dissi (se bene mi ricordo) quan-  
 do parlai del pauone, che in dui altri modi si poteva imbroccare senza imbroc-  
 care nelle reni; l'una sarà dalla parte di drieto 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 pre-  
 sente il modo del imbroccare sopra il collo, non già perche io uoglia che molte  
 uolte tu imbrocchi di questa maniera, perche non ti riuscirà se non in un cap-  
 pone ò altro uccello sano integro, & molto bene acconcio: volendo dunque trin-  
 ciare il cappone, tu piglierai la forcina grande, & il cortello mezzano, la for-  
 cina grande dico per hauer quella li branchi lunghi; laquale ti seruirà per ec-  
 cellenza bene in questo modo de imbroccare quello che con la forcina mezza-  
 na 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 dinan-  
 zi con li piedi uolti uerso la tua mano diritta, tu uolterai quello con la forci-  
 na & con la punta del cortello con il petto di sotto, ponendo poi la lama del  
 cortello sopra il cappone, per tenerlo più fermo nell'imbroccarlo, dappoi tu po-  
 nerai 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 cagion; l'una, accioche il cappone stia piu fermo nella forcina, l'altra perche trapassando la punta de branchi dall'altra banda, dariano molto impedimento nel voler trinciar il petto: Imbroccato che tu hauerai nel modo detto disopra; tu leuarai il cappone in alto con gratia, stando giusto con la persona, facendo che li piedi del cappone guardino disopra & il collo disotto, ilqual toccherà quasi il manico della forcina; ma perche, essendo la parte di dietro di tutti gli uccelli la più debile, & la più facile al rompersi con pericolo di cadere della forcina, voglio 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 verso di te, & l'altro uoltandoui il groppone, & in questo io ti do licenza che cominci da qual banda ti tornerà piu commodo; leuato che tu hauerai li due cosse; tu hauerai il cappone netto, & leggiere 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 o trito come si fa la carne di uaccina, dando li suoi tagli alle congiunture ordinarie compartirai l'ossa di sorte 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 congiunture & hauerne ragionato molto à lungo nel pauone, & nel fasano, potendoti gouernare nel trinciarlo come ti dissi che facesti quelli; ò come ti piacerà più di fare, facendone quante parti farà bisogno, & questo basterà nel hanerti mostro il modo dell'imbroccare sopra il collo potendo anco à 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 cadesse della forcina, gli sarebbe vergogna grande.

Come si trincian l'ocche saluatiche, & domestiche.

Cap. XVII.

**L**E ocche saluatiche & domestiche sono uccelli 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 ragionarne di esse, acciò se per caso ne fosse posta alcuna in tauola, tu sappia il modo che deui tenere nel trinciarla. Pàgliarai dunque la forcina grande, & il cortello grande; & la imbroccarai nelle reni, come si fanno tutti li altri uccelli; facendo che la punta della forcina arriui nell'osso del petto dinanzi, fermadoti con la persona giu

Sta al tuo luogo, tu la leuarai in alto con gratia, e voltarai li piedi disotto, voltando la mano della forcina in modo, che tu accomodi l'ucello al taglio del cortello, darai li dui tagli ordinarij alla cōssa dritta, ponendo la punta del cortello nella polpa della cōssa dalla banda di fuori, voltando il cortello verso te, e la leuarai facilmente per li dui tagli datili prima & la farai cadere nel piatto, voltando poi il piede manco disopra, spingendo la forcina innanti darai li altri dui tagli alle congiunture della cōssa manca, leuando poi quella con la punta del cortello, ponerai nel medesimo piatto, leuate che saranno le due cōsse, tu ponerai cura à quante parti ne deui fare, & per essere il petto dell'oca molto grosso, ne potrai fare molte parti; tu volterai adunque l'una delle due parti del petto verso la tua mano diritta, facendo piegare la forcina sopra il tondo che tu deui hauere sotto la mano, & col taglio del cortello gentilmente tu ne trincerai il petto in fette sottili, ouero lo trincerai minuto, come à te piacerà; & se vorrai accompagnare con esso alcuna parte dell'os̃a, tu uoltarai la mano & la forcina insieme, leuandone l'os̃a 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 commo- do; & questo basterà quanto al trinciare l'oca saluatica, & domestica. Hauendo io ragionato a bastanza come se imbrocca, e come si diuidono ogni sorte di uccelli 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 uc- celli; che vanno trinciati sopra la forcina, & non diuisi; & prima cominceremo dal pauoncino ò gallo d'India giouane, & pollastri piccioli.

Come si trincia un pauoncino ò gallo d'India giouani polla-  
strelli. Cap. XVIII.

**I**L pauoncino giouane è ucello eccellentissimo, & assai migliore del pauone vecchio, & si costumano molto alla tauola de gran signori, & questi si dan- no quasi sempre integri, cioè smembrati & non diuisi; volendolo dunque trin- ciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello mezzano, ponendoti con- la persona al tuo segno, tu imbroccherai con buona gratia il pauoncino nelle re- ni leuandolo in alto, aiutandolo con la punta del cortello per darui più gratia, & prima voltarai li piedi disotto, & il collo di sopra, e piegando vn poco la pū- ta della forcina uerso la tua mano diritta darai il suo taglio ordinario alla cō- giuntura della cōssa, & sopracossa, ma con tal destrezza, che tagliandola non la spicchi, spingendo poi la punta della forcina vn poco innanti, darai li dui ta- gli alla medesima cōssa, auertendo di non affondare tanto il cortello che ne spic- chi la cōssa dal luogo suo; riuoltando poi il pauoncino con li piedi disopra, acco-

modantoti bene con gratia l'uccello di modo che con facilità li possi dare l'altre tre tagli alla cossa manca, ricordandoti pur di fare in modo che non si spicchi la cossa voltando poi il pauoncino con il collo disopra, darai il suo taglio alla congiuntura delle punte dell'alle da tutte le due bande, tenendo ben ferma la forcina, spingendo il cortello innanzi col taglio darai alla forcina del petto, rivoltando poi presto il groppone di sopra, darai li dui tagli alle congiunture del groppone, rivoltando quello disotto, spingendo la mano della forcina inanzi: darai li dui tagli alle palette dalle spalle l'una dalla banda diritta, & l'altra dalla banda manca del collo, facendo entrare la punta del cortello dinanzi sotto il collo, alzando il cortello in alto, e tirando la forcina da basso, ne disimbrocherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del cortello, così smembrato, & non diuiso, il quale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo signore buttandoui il suo sale; & così farai di mano in mano ogni volta che vorrai smembrare il pauoncino, & occorrendoti anco, o per necessità o 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 basti per hauer ragionato del pauoncino & gallo d'India giouani.

Come si imbrocca & come si trincia la starna.

Cap. XIX.

**L**A starna è uccello saluatico molto buono, & massime quando è giouane, frolla, & bene acconcia, & molto si costuma ne gran conuiti, & per l'ordinario si suol dare intiera, cioè smembrata & 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, voltando gentilmente con il petto disotto la imbrocherai nelle reni, & senza leuare il cortello di essa la leuarai in alto voltando li piedi disopra, facendoli piegare un poco verso la banda manca, & col taglio del cortello volto verso la tua mano manca darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, spingendo poi la starna innanzi con il taglio del cortello à mezza lama, darai il suo taglio al trauerso del petto alla congiuntura della forcina, non entrando molto dentro tirando il taglio del cortello verso te, e spingendo un poco la starna innanzi darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, tenendo ben ferma la mano tu darai dui tagli ordinarij alla cossa diritta, rivoltando con prestezza la starna con li piedi disopra, darai li altri dui tagli alla congiuntura della cossa manca, accomodandolo sempre la mano della forcina cō quella del cortello, spingendo poi la starna innanzi che il groppone guardi

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 nõ però tanto che tu spicchi l'una ne l'altra dal groppone, uoltando poi subito la starna con il collo disopra, spingendo la mano della forcina innanti darai con gratia li dui tagli alle due pallette 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 dietro 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 buttandoui con la punta del cortello il sale, lo farai dare al tuo signore, o glie lo darai tu medesimo, & in questo modo farai di mano in mano, secondo che ti farà bisogno; Et questo ti bastarà in hauerti mostro come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano l'anitre saluatiche & domestiche.

Cap. XX.

**D**elle anatre ve ne sono delle saluatiche & delle domestiche, et rare volte se ne mangiano alle tauole di gran Signori, & se pur se ne mangiano, saranno delle domestiche, ma picciole & giouani di due mesi, cotte nello spiedo che di questa sorte, & cotte in questo modo sono bonissime. Volendole dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezzana, & il cortello simile, & la imbroccherai nelle reni, leuandola in aria con gratia, uoltando li piedi disotto darai il suo colpo alla congiuntura della cossa, & sopra cossa, laquale si taglia facilmente cosi come farà ancora ogn'altra parte di quella per essere giouane, & tenera di ossi & di carne; dando poi con prestezza li dui tagli alla cossa, l'uno dietro l'altro di fuori, senza spiccare cosa alcuna, riuoltando poi subito l'anitra con li piedi di sopra, accomodando l'una & l'altra mano di sorte che cõ facilità tu possi dare l'altri tre tagli allà cossa manca, senza spiccar niente; tu volterai dipoi la punta della forcina uerso la tua mano diritta, facendo che li piedi restino disotto, & con la punta del cortello darai il primo taglio alla congiuntura dell'ala diritta senza muouerè 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 disopra, darai li due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il petto dell'anitra disopra, 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 & non diuisa; laquale ponerai con gratia nel tondo del tuo signore, & ui metterai il sale. Et questo basti per l'anitra.

**L**A cotornice è uccello saluatico & col becho rosso, ma si puo dire domesti-  
co domesticandosi facilmente, è alquanto più grosso della starna, & quã-  
do è frollo, & bene acconcio, è tanto buono quanto la starna, è meglio e de ma-  
gior nutrimento & per esserli così simile, potrei quasi stare di ragionarne, pur  
non restaro di dirti, che uolendola trinciare, tu pigliarai la forcina & il cortello  
mezzano, et cō gratia lo imbroccarai nelle reni leuādola in alto, dādo li suoi col-  
pi di cortello alle due cosse, & il simile farai alle cōgiunture delle ale, entrando  
con il taglio in un medesimo tempo alla forcilla del petto, piegādo un poco il  
petto verso 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 voltando  
il groppone disopra, darai dui tagli alla congiuntura del groppone, calcando be-  
ne il taglio del cortello all'ingiu, tanto che tu senti che quelle siano tagliate, &  
spicche di netto, ponendo poi la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il  
collo facendolo entrare sino al mezzo, alzando quello in alto tirando la forcina  
dabasso disimbrocherai la cotornice, laquale ponerai sopra il tondo, e buttē-  
doui con gratia il sale, lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non  
mi occorre fare più ragionamento.

Come si trincia il pollastro.      Cap. XXII.

**I**L pollastro è uccello domestico, & si mangia cotto in diuersi modi; Volen-  
dolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile,  
stando sempre con la persona al tuo segno, & ponerai la punta del cortello di-  
nanzi o di dietro si come à te piacerà, riuoltando quello con il groppone diso-  
pra, lo imbroccherai nelle reni al solito, & con gratia lo leuarai in alto.

Ma prima che noi andiamo più innanzi, io uoglio che tu sappi, che ne al  
pollastro, ne alla pollanca, ne meno al cappone nō si leuano le punte dell' ale, &  
che essendo il pollastro con tutte le sue membra, & uolendolo trinciare dando  
li tutti li tagli ordinarij, sarà bisogno che tu li dia quindici colpi, come tu in-  
tenderai. Darai adunque il primo taglio alla congiuntura della cossa, & sopra  
cossa diritta, con li altri dui alla medesima cossa à cāto il groppone, & altri tre  
tagli darai alla cossa manca; voltando poi li piedi sopra con il petto in fuori,  
darai dui tagli al groppone, l'uno dalla banda diritta, & l'altro dalla banda  
manca, e riuoltando con prestezza il collo disopra darai dui tagli alla punta  
dell' ala, & altri dui ne darai alla congiuntura dell' ale, cioè due tagli per cia-  
scuna ala, tenendo ferma la mano della forcina col pollastro uolto col petto in-  
fuori, altri dui tagli darai alle pallette delle spalle, l'una dalla banda manca, &  
l'altro dalla banda diritta del collo; passando poi il taglio del cortello innan-  
ti,

ti, darai il suo taglio alla forcilla del petto, che in tutto saranno quindici colpi; ponendo poi la punta del cortello sotto il collo, lo leuarai & ponerai nel tondo che haurai sotto la mano, & col solito sale lo seruirai doue sarà bisogno; et se ad ogni sorte di uccelli della qualità del pollastro darai li colpi sudetti, non sarà se non bene; & di questo basti.

Come si trincia il piccione. Cap. XXII.

**D**E piccioni ve ne sono di domestici, & saluatici, & l'uno & l'altro è benissimo cotto in diuersi modi, & perche sono de una medesima specie, ragionerò solo del domestico; Egli si taglia in due modi, l'uno il tagliarlo in quattro parti, l'altro il darlo trinciato sopra la forcina così senza diuiderlo; Auolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il cortello mezzano, & lo imboccherai nelle reni, leuandolo poi in alto vi darai dui colpi di cortello alla cossa diritta, accomodandoti bene il piccione al taglio del cortello, tu darai li altri dui tagli alla cossa manca, ma in modo che tu non la spicchi, lasciando stare di dare il taglio alla congiuntura delle cosse, & sopracosse; spingerai dipoi il piccione innanzi, uoltando li piedi di sopra, darai un taglio solo al groppone col taglio del cortello all'ingiu; riuoltando poi di nuouo li piedi di sotto, uoltando il piccione in fuori col petto, li darai li due tagli alle congiunture dell'ale; spingendo poi la mano diritta innanzi darai il suo taglio alla forcilla, se bene potresti far dimeno, bisogna poi che il piccione habbia un taglio al trauerso della schiena a canto li brachi della forcina, come se tu uolesti diuidere in due parti; ma questo taglio lo potrai dare in duc modi, l'uno sarà il uoltare la pūta della forcina da basso, & posare il piccione sopra il tondo ponendo il taglio del cortello sopra il trauerso del piccione, à canto li branchi della forcina, darai quel taglio facilmente cacciando la punta del cortello dinanzi sotto il collo, tirando la forcina all'insù desimboccherai il piccione, riuoltandolo con il medesimo cortello con il petto di sopra, lo lasarai nel medesimo tōdo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerso delle reni, sarà tenēdo la forcina leuata in alto con il piccione che guardi uerso la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello a cāio li brachi della forcina dalla banda di sopra facēdolo bene entrar dentro, tenendo ben ferma la forcina, calcando il taglio del cortello all'ingiu, tu taglierai il piccione al trauerso, leuādo lo poi della forcina cō la punta del cortello lo ponerai sopra il tondo, sopra l'orlo del quale ponerai il suo sale, & lo darai innanzi al tuo signore. Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia il piccione sopra la forcina, hauendo sempre auertenza di fare ogni cosa con gratia, & di esser polito & presto.

**L**A beccaccia è uccello de acqua di pantano, ma molto buono cocindola arrosto; ma perche questo uccello ha le gambe longhe, & il collo, et il becco simili, li cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, & il becco lo cacciano in l'una, & l'altra cosa, di sorte che quando son poi cotte sono alquãto difficili al smembrarle; Pur uolendole trinciare, tu piglierai la forcina & il cortello mezzano, & con la punta del cortello uolterai 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 caccierai la punta del cortello nell'uno di luoghi alzando il cortello in sù, ne leuarai la testa insieme col pecco, 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 coscia diritta, riuoltãdo subito il piede manco uerso te, darai li altri dui tagli alla coscia senza spiccare ne l'una ne l'altra; spingendo poi la beccaccia col petto innanzi darai li due tagli ad ambedue le congiunture dell'ale dandole ancora il suo taglio al trauerso dinanzi alla forcilla del petto, uoltandola poi con il petto nel miglior modo che a te pararà, 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 cō gratia lo gittarai su l'orlo del detto tondo, ilquale farai seruire doue sarà dibisogno, & così andarai seguitando di mano in mano; Et questo ti deue bastare in hauerti mostro come si trincia la beccaccia sopra la forcina.

**L**A tortora è uccello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tãto grãde; la sua carne è bonissima quando è giouane; Volẽdola trinciare, tu piglierai la forcina mezzana & il cortello simile, & imbroccandola nelle reni la leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello, uolterai li piedi di sotto & il collo disopra, & darai li suoi due tagli alle congiunture della coscia diritta, & di poi riuolterai la tortora, & darai li altri dui tagli alla coscia 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 innanti fino a mezza lama, tirãdo 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 banda

da manca del groppone; alzando poi la tortora in alto, con il petto volto 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 nou però tanto che vadi in dui pezzi, leuando poi il cortello ponerai la punta dināzi sotto il collo, ouero di dietro sotto il codirone, che l'uno, & l'altro modo starà benissimo, leuando il cortello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuarai la tortora della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo che haueraì sotto la mano, e gittandoui con gratia il sale lo seruirai al tuo signore, ò doue sarà bisogno; Questo basti quanto alla tortora, dellaquale poteua 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 più per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. Cap. XXVI.

**L**A quaglia è ucello saluatico, & la sua carne è molto bona quando è grassa, & mangiata al suo tempo, volendola trinciare tu pigliarai la forcina picciola & il cortello picciolo, & ponerai la punta del cortello dināzi sotto il collo, & la uolterai con il petto disotto, imbroccandola con la forcina nelle reni leuandola in alto con gratia, & voltando li piedi disotto, dando li suoi dui tagli alla cossa diritta, riuoltando poi li piedi disopra, dando l'altri dui tagli alla cossa manca, & di nuouo voltarai li piedi disotto 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, & non diuisa, ponerai nel tondo che tu haueraì sotto la mano per tale effetto, & gittandoui il solito sale, lo porgerai con gratia al tuo signore ouero come ho detto altre volte, glie'ò farai dare, & se non al tuo signore doue ne farà bisogno; Et questo basti per conto della quaglia.

Come si trincia il tordo. Cap. XXVII.

**L**T tordo è ucello saluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco; volendolo trinciare tu pigliarai la forcina picciola e cortello simile, & lo imbroccarai nelle reni al nodo solito, alzandolo in aria con gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina; accomodandolo al taglio del cortello; & 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, voltando vn poco il petto del tordo verso la tua

## 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, voltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai un taglio a trauerso del tondo à canto li branchi della forcina dal mezzo indietro, uoltando la testa del tondo verso la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello sotto il collo, alzando la mano diritta in alto tirādo la forcina da basso desimbroccherai il tordo, ilquale ponerai con gratia nel tondo, gittandoui il suo sale, & questo darai al tuo signore, è doue ti piacerà; Et questo basterà per hauer ragionato del tordo.*

Come si trincia la lodola, ò altri uccelli piccioli.

Cap. XXVIII.

**L***A lodola è uccello picciolo, qual mai non costumano di trinciare li trincianti, ma darle così integre, che chi vuole mangiare, se le trinci da se, & parimente li altri uccelli simili; ma pur uolendo trinciare almeno la lodola, tu pigliarai la forcina & il cortello picciolo, & se la forcina sarà troppo larga de branchi, tu la stringerai un poco cō la mano diritta, che alcuno non se ne auueggi, & dappoi ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la voltarai, & imbroccherai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accommodādo l'uccello al taglio del cortello, darai prima li suoi tagli alle due cosse, et dipoi alle due ale, & 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, & 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, & ne potrai trinciare sino a tre ò quattro, & gittandoui il sale con la punta del cortello, lo farai dare doue sarà bisogno; Et questo douerà bastere in hauere inteso come si trincia la lodola, à benche bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'ale, & 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 vi sono ancora di molte altre sorti d'uccelli così di terra come di acqua, grandi & piccioli, delli quali non uoglio ragionare, perche sarebbe souerchio, hauendo ragionato à bastanza del paouone, del fasano, della starna, & altri uccelli; di sorte che quando il Trinciante sarà gionto alla perfettione di quest' essercitio saprà trinciare ogni sorte di uccelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come se imbrocca, & come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quatiro piedi così grādi come piccioli, & così cominceremo dalla carne di boue ouero di vaccina.*

Come se imbrocca & come si trincia vn pezzo di carne  
di vaccina. Cap. XXII.

**P**arerà forse ad ogni uno cosa strana, che de tutte le sorti de carni io comin-  
ci prima della vaccina, laqual carne si suole piu tosto mangiare tra conta-  
dini che tra Signori; ma se sarà giouane, grassa, fiolla, & in buon ta-  
glio, & ben trinciata, sarà eccellentissima, & perciò il Trinciam e deue con o-  
gni diligenza sforzarsi di saper trinciar bene un pezzo di carne di uaccina;  
perche se sapra trinciare bene un pezzo di questa carne, sapra ancora trin-  
ciare bene molte altre sorti di carne, auertendo che il pezzo della carne non de-  
ue essere manco di sei libre, ma sia della cosa accompagnata con grasso; Vo-  
lendo dunque trinciare la carne di uaccina, pigliarai la forcina grande, & il  
cortello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani come ti dissi che facesti, ti-  
randoti il piatto della carne a canto di te dalla tua banda manca, ponendoti  
poi con li piedi pari, & giusto con la persona, uoltarai con la forcina, & 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 bi-  
sogna che tu auuertischi de imbroccare in parte che quando l'hauerai leuata  
in alto, uenga a cadere nel tondo trinciata per il trauerso, & non per il diritto  
filo della carne.

Tu posarai adunque la costa del cortello sopra il pezzo della carne per te-  
nerla piu ferma nel piatto ad imbroccarla, auertendo di ponere la punta del-  
la forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbroccato giusto, che non pen-  
da da nisuna banda, & cacciare ancora la forcina tanto entro che prima che  
tu la lieui, senti che stia ben ferma & giusta, accioche tu non habbi poi di no-  
uo à imbroccare; Imbroccato che hauerai nel modo detto, tu leuarai il pez-  
zo della carne il alto uoltando uerso la tua mano diritta quella parte che trin-  
ciandola conosci sia trinciata per il uerso suo, & questo non posso mostrartelo  
se non in fatti; & da quella banda che tu uorrai cominciare, con il taglio del  
cortello ne leuarai quella parte disopra, cioè la superfitie della carne, facen-  
do in essa una spianata come sarebbe la palma della mano, & dipoi con il ta-  
glio del cortello darai molti colpi per il dritto & pel trauerso della detta carne,  
tanto appresso che l'uno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auerten-  
do di non ti maneggiare con la testa, ne con la persona; dato che tu li hauerai  
li suoi colpi à bastanza tu uolterai il taglio del cortello uerso te entrando gen-  
tilmente nella carne, tirando uerso te all'ingiu ne farai cadere la carne trin-  
ciata nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; ma auertischi tenere  
piegata la mano della forcina un poco uerso la tua mano diritta, accioche la  
carne trinciata non ti uenghi a 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 uoltarai uerso te, & ne trincerai un poco minuto, facendolo cadere nel medesimo tondo perche in vero la carne di uaccina non uale niente, se con la magra trinciata non ui è un poco di grasso, & se per sorte al pezzo della carne che trincerarai non ui fosse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ue ne fusse, tu deui posare la forcina con 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 di sopra, 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, & 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 fara bisogno.*

*Non voglio restare di dirti che alcuna uolta per galantaria 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 qualla parte di sopra, & 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; hauendo 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, accomodandoti sempre la carne al taglio de li cortelli, tirando 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 galantaria; Et questo ti basteria in haue re 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 si trincia un cingotto di caprio .

Cap. XXX.

**V**olendo trinciare un cingotto di Caprio, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuora verso la tua mano manca, da poi tu uolterai la costa del cortello al trauerso del cingotto, per poterle tenere più fermo nel piatto nell'imbroccarlo, & ponerai la punta della forcina nel mezzo del cingotto dal canto di sopra, & imbroccherai il cingotto giusto, che quello non penda da nessuna banda, facendo entrare bene la forcina tanto entro che tu senti che quello stia ben giusto & fermo, di poi stando con la persona al tuo luogo, leuarai il cingotto in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darui miglior gratia di sorte che li piedi venirà ad esser volto di sopra, uoltando verso te quella parte che ti parerà migliore & più facile al trinciarla, & col taglio del cortello volto verso te, sottilmente ne leuarai la superficie del rostito in sette sottili, & con la punta del cortello ad una ad una ponerai sopra l'orlo del piatto del cingotto, levato che hauerai da una banda tutta la crosta, con il taglio del cortello volto verso te darai di molti colpi per il diritto, & per il trauerso, l'uno à canto l'altro con molta prestezza senza maneggiarti molto con la testa, ne cō la persona, tirando poi da basso, entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che tu deui hauere sotto la mano; hauendone secondo il tuo giudizio trinciato à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello dui ò tre di quelle fette della grosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, & lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandouì di poi un poco di quel suo intingolo con il medesimo piatto, e buttandouì poi il suo sale, lo darai al tuo signore, & se ti farà di bisogno, tu andarai seguitando, girando sempre la forcina intorno, secondo ti farà bisogno per accomodarti il cingotto al taglio del cortello, per poterne con più facilità trinciare la carne; Et questo ti basterà in hauerti detto come si trincia il cingotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te farà bisogno; ma quello che io ho detto del cingotto del caprio, ho ancora voluto dire del cingotto del castrato per essere quelli de una medesima grandezza, & andando imbroccati & trinciati in un medesimo modo, per il che lasserò di ragionarne, hauendo detto à bastanza di quello del caprio.

Come si trincia il cingotto di porco saluatico.

Cap. XXXI.

**I**L cingotto del porco saluatico è molto buono, quādo è di porco giouane, & frollo, & bene arrostito dal cuoco; se il cingotto sarà di ruffolato giouane, quel-

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

quello sarà picciolo, & leggiero, & ancora sarà facile all'imbroccarlo, ma se sarà di porco grande; sarà grosso, graue & difficile al trinciarlo sopra la forcina, & bisognerà hauere buon polso per volerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppongo che quello sia di sorte che tu lo possi facilmente imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina & il cortello grande, ponendo il piatto doue sarà dentro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, & se quello sarà picciolo di sorte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccherai dal canto di sopra giusto nel mezzo, che non penda da nissuna banda, & con gratia lo leuarai in alto, ma che il piede venga di sopra, poi con il taglio del cortello verso te gentilmente ne leuarai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, lequali con la punta del cortello ponerai nell'orlo del piatto, di sorte che leuato via quella crosta, la carne si vederà bianca, & bella, & quella con il taglio del cortello trincerai trita minuta come ti dissi che facessi la carne di vaccina, ouero in fette grandi & sottili secondo il gusto del tuo signore facendola cadere così trinciata nel tondo che deui hauere sotto la mano, ponendoui ancora con essa vna, ò due di quelle fette della crosta che tu leuasti prima, & con tutte due le mani leuarai il piatto, buttando nel tondo vn poco di quel brodo, se ve ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia; ma se il cigotto del porco sarà tanto graue, che tu non lo possi leuare, tu ponerai la punta della forcina di sopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur con il cortello quella superficie in fette sottili, ponendone vna ò due sopra l'orlo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, dando poi molti colpi di cortello l'uno à canto l'altro per diritto, & per trauerso, tirando poi il taglio del cortello verso te entrando nella carne gentilmente quella farai venire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandoui poi il sale con la punta del cortello, auertendo di non imbrattare cosa alcuna, perche questa è bellissima parte, & una delle più importanti che bisogna che habbi un Trinciante, il quale si deue parimente guardare dall'affettatione; Et questo sarà à bastanza in hauerti mostro come si trincia il cigotto del porco saluatico grande ò picciolo, come sarà l'vno sopra la forcina, & l'altro così posato nel piatto.

Come si trincia una spalla di castrato.

Cap. XXXII.

**L**A spalla del castrato suole essere molta buona quãdo è castrato giouane & grasso, ma vuole essere frolla & mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello simile, ouero il mezzano, tenendo l'uno & l'altro nelle mani, come ti mostrai, & voltarai la spalla con il piede di fuori dalla tua banda manca, & ponerai la punta della forcina nelle

nella punta della spalla, che l'uno de' branchi vada 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 di 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, voltando la parte dell'anca verso te, & con il taglio del cortello uolto verso te, ne leuarai di quelle fette di sopra sottilmente, facendole cadere nel mezzo del tondo che hauerai sotto la mano; entrando poi con il cortello piu dentro doue tu trouerai la grassezza dell'anca; & quella taglierai minuta facendola cadere nel tondo; ilquale quando vedrai di hauer impito à bastanza, tu li buttarai il sale, & lo darai al tuo signore, & cosi andarai 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 quando ragionai del pauone, che un Trinciato per sufficiente che sia potra seruire malamente à piu di sei persone, io non intendo meno, che di questa tu n'habbi à far piu di sei piatti, perche quando anco uolesti farne piu, malamente si potria, per essere la spalla piu abondante de' ossi che di carne, & perciò ti bisogna auertire 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 & disformità loro; finito che haurai de' trinciare, de' imbrocicarai tutto quello che ti restarà su la forcina, ponendola nel piatto, & mandarai fuor di tavola, 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 imbrocicare in due modi, l'uno è come ti mostrai di sopra, l'altro è di pigliare la spalla per il piede, imbrocicandola 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'imbrocicarla che ti ho mostro di sopra, è piu utile, & piu bello, & si puo anco con piu facilità trinciare la spalla o cigotto.

Come si trincia una lonza di Vitella. Cap. XXXII.

**L**a lonza della vitella s'intende la parte della schiena, cominciando dalle spalle sino di dietro al codirone; laquale schiena va diuisa o spaccata in due parti, e di quella se ne fanno poi li pezzi grandi, o piccioli; ma il pezzo che va trinciato sopra la forcina, non deue essere manco di sei libre, laquale va cotta nel spedo, & è eccellentissima quando è frolla, & mangiata calda. Volendola dunque trinciare,

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

tu pigliarai la forcina & il cortello grande nelle mani, & imbrottarai il pezzo da l'uno de' capi; cioè da l'uno delli branchi anzi sopra le coste, & l'altro di sotto dalla banda del rognone, spingendo ben la forcina tutta dentro, ma tãto giusto che'l pezzo della carne nõ penda da nißuna banda; Et dapoì che tu l'ha uerai imbrotcata, 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 verso di te. Et con gratia con il taglio del cortello verso te ne leuarai tutta la parte di sopra, cioè la cima del rosto in 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 diritto & per il trauerso, come dissi che facessi alla carne di uaccina; voltando poi il taglio del cortello verso te entrando gentilmente nella superficie della carne, tirando verso di te all'ingiu, tenendo alquanto piegato la mano della forcina verso la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, ponendo poi con la punta del cortello dui o tre di quelle coste, che ne leuasti prima sopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne cõ le mani, vi buttarai sopra un poco di quel brodo del rosto, per fare la carne più saporita; buttando poi con la punta del cortello il suo sale con bona gratia, lo darai al tuo signore; & se tu uolesti leuarli le coste, tu incominciarai da quella prima, cioè verso la punta della forcina, ponẽdo il taglio del cortello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il cortello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il cortello la voltarai in fuora, & quella ne spiccherai di netto, posando ancora il pezzo della carne nel piatto, se farà bisogno, per poterne louar meglio le coste, & quelle di mano in mano, l'una & poi l'altra ponerai nelli tondi; & quando che tu hauerai trinciata tutta la carne, & leuatone tutte le coste, & che tu ti uogli seruire dell'osso del filo della schiena, tu voltarai la parte di verso il rognone di sopra fermandola così nella forcina sopra il piatto, & con il taglio del cortello entrarai di mano in mano, a nodo per nodo alla sua congiuntura, che molto bene le potrai vedere, ciltando il taglio del cortello da basso, ad una ad una de mano in mano le spiccherai, & con la punta del cortello ponerai nelli tondi, diuidendo poi la carne. & le altre parti del pezzo come à te piacerà, che à me bastarà l'hauerti mostro come si trincia un pezzo di lonza di vitella. Ma sel pezzo della lonza sarà l'ultima parte della schiena, cioè il codirone, questo pezzo tu lo imbrottarai dalla banda di drieto che l'uno de branchi uada di sopra, & l'altro di sotto dell'osso del scanello, uoglio dir che l'osso del scanello resti nel mezzo delli branchi, spingendo bene tutta la forcina adentro, ma tanto giusta che il pezzo non perda da nißuna banda, pche nõ essendo quello imbrotcato giusto, non lo potresti tenere leuato, ne mãco trinciarlo. Quando poi il pezzo della vitella fusse della polpa della cossa, tu la imbrotcherai per il suo verso, di sorte che quando la trincerai sia trinciata per il filo della carne, così come io dissi; che io uoleua

che

che tu facesti della carne de uaccina; auertēdo sempre di far di modo che tu nō imbratti cosa alcuna, ma ogni cosa farai con bona gratia senza affettazione .

Come si trincia un lepre dal mezzo indrieto .

Cap. XXXIIII.

**I**L lepre è animale saluatico, & sono assai boni quando che sono giouani frolli, & bene inlardati, & cotti nel spiedo; molte uolte, questi animali si sogliono cocere intieri, & alcuna uolta dal mezzo in drieto, ma per hora ragionaremo della parte dal mezzo indrieto, quella che ua trinciata sopra la forcina . Volendo adonca trinciare il lepre dal mezzo indrieto, tu pigliarai la forcina grande, e'l cortello grande; Abenche se tu hauesti hora la forcina, che già ti dissi dagli branchi longhi & sottili, ti tornarebbe molto a proposito per imbroccare hora il lepre, perche l'uno de quelli branchi facilmente l'entraria per il basso del filo dell'osso della schiena della lepre, che con piu facilità si potrebbe imbroccare, & 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 & il cortello grande nelle mani, & stando con la persona all'tuo segno, tu pigliarai il piatto doue sarà dentro il lepore a canto di te dalla tua banda manca, uoltando li lombi disopra, & che li piedi guardino uerso la tua mano diritta, posando il cortello a trauerso il lepore, per tenerlo piu fermo nel piatto, & con la forcina imbroccarai 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 di sopra posando 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 lieni prima, uolendo trinciare bene il resto 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 di sopra, et la parte della schiena ò de lombi uerso di te; Ma perche la parte de lombi è la migliore, voglio che di quelle tu ne facci il tondo del tuo signore, trinciando il lembo de tutte due le bande in fette sottili, accommodando sempre il lepore al taglio del coltello, quelle fette delli dui lombi farai cadere nel mezzo del tondo, buttandoui poi il suo sale con gratia darai al tuo signore . Et questo basterà per il primo tondo, fatto solo delle due parti de lombi; Ma perche io ti ho molte volte ditto che malamente vn Trinciante potrebbe seruire a piu di sei persone, adunque del lepore da mezzo indrieto voglio che lo diuidi in sei parti, co

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

me tu intenderai; hauēdo come dissi già fatto il primo tōdo; uolendo hora fare il secondo; tu comincerai alla cossa dritta, tenendo sempre il lepore leueto con le cosse in alto, - & con il taglio del coltello 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 appunto nel mezzo, come quello sarà scoperto che tu lo uedi & lo senti cō il coltello, tu uoltarai la coda da basso accōmodando 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, & quella parte prima ponerai nel tondo buttandouì 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 ritornarai di nuouo con il coltello a trinciare l'altra parte della polpa rimasa della cossa dritta, trinciandola bene sino a cāto 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; & perche forse 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 a 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, & con due, o tre fette della cossa manca; Volendo fare il quarto tondo, uoltarai la cossa manca uerso te tenendo sempre la forcina leuata in sù, trincerai in fette sottili la corne della cossa manca, entrando bene tanto che tu scuopri il mezzo dell'osso della cossa, uoltādo poi la costa del cortello, battendola da alto a basso al trauerso dell'osso, quello si romperà come di giazzo; & quella prima parte dell'osso farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano per tal effetto, dapoi cō il taglio del cortello uerso te taglierai la congiuntura della cossa manca, & l'altra parte di essa cossa facilmente spiccherai facendola cadere nel mezzo del tondo, buttandouì il sale cō gratia, lo darai ouero lo farai dare doue sarà necessario. Et questo bastarà per quanto al quarto tōdo fatto del osso della polpa della cossa manca, & dell'osso diuiso in due parti. Volendo fare il quinto tondo, tu trincerai tutta la carne che sarà attaccata alla parte di fuora delli dui scanelli; facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del cortello darai dui tagli; l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca delli sui scanelli, aprendo bene, ouero piegando il cortello dall'una & 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 sott le mani, buttandouì con gratia il sale; Et questo bastarà per il quin-

to tondo fatto della carne attaccata alli dui scancelli, & delli due ossi del codirone; volendo far il seſto & ultimo tondo tu trinciarai il reſto della carne che ſarà 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; tornando poi la forcina in alto, ponerai la punta del coltello nel buſo della ſchiena, piegãdo a baſſo, ne leuarai via una parte di eſſo, & il reſtante deſimbrocarai, facendolo reſtare nel medeſimo tondo, buttandoui il ſuo ſale; & queſto ſarà in quanto al ſeſto tondo fatto di tutte le parte della ſchiena, & della parte imbroccata ſino alla coda; ilqual tondo ſarà boniſſimo, per eſſerui attaccato una gran parte del lombo; ma ſe per ſorte tu non hauceſſi tante perſone da ſeruire, che ti auerrà di rado, potrai dal lepore farne le parti migliori. Ma ſe tu peſaſti de imbroccare il lepore nella forcina in altra parte, tu ti agabbareſti, perche tu non potreſti trinciar tutta, ſenza imbroccare molte volte. adunque tenerai queſto modo detto da me, che ti riuscirà beniſſimo, pur che il lepore ſia frolo, & ben acconcio, e giouane.

Come ſi trincia uno coniglio. Cap. XXXV.

**I**L coniglio è quaſi ſimile al lepore, ma egli è aſſai più picciolo, & quando ſono gionti alla ſua grandezza ſono come uno leporato giouane, di ſorte che parlando hora del coniglio, voglio dire ancora del leporato. Queſto animale è ſaluatico, ma per la molta quãtità che ſe ne allenano, ſi poſſono veramēte 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, & ponerai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio ſtia con la ſchiena diſopra, & che il capo guardi verſo la tua mano manca, poſando poi la lama del coltello al traueſo del coniglio, & quello imbroccarai giuſto ſopra le ſpalle, cioè che l'uno delli branchi vadi dalla banda dritta, & l'altro dalla manca del collo, ma ſopra le ſpalle apunto, ſpingendo bene la forcina adentro per fianco a tal che la punta vadi verſo il rognone, facendola entrare di ſorte, che il coniglio non balli ſopra la forcina; imbroccato che tu hauerai tu lo leuarai in alto, & cō la punta del coltello taglierai li dui nerui al calcagno de piedi di drieto, per ſuiluparli da ſieme, & l'uno, & l'altro piede leuarai con deſtrezza, ſenza imbrattar coſa alcuna; leuati che ſarà li dui piedi, ti reſtarà il coniglio ſopra la forcina con li piedi volti in fuora, & ſe il coniglio ſarà groſſo, tu trinciarai prima tutta la

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

carne della cossa diritta; & dipoi con il taglio del cortello verso di te entràrai alla congiuntura della cossa; & quella ne spiccherai, facendola cader nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, insieme con la carne della cossa; & se il coniglio sarà picciolo, li leuarai tutta la cossa intiera, e voltando poi la cossa màca verso di te, farai il simile, facendola cader nel medesimo tondo, buttandoui poi il suo sale con la punta del cortello, lo darai doue à te piacerà; seguitando poi tu voltarai il taglio del cortello verso di te, e darai dui tagli l'uno dalla banda diritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli dui scanelli, quale farai facilmente cadere con la punta del cortello nel tondo che tu hauerai sotto le mani, dando poi vn taglio al trauerso del lombo del coniglio, quello facilmente si taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medesimo tondo buttandoui poi con gratia il sale, lo darai doue farà dibisogno. & questo sarà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tondo, che sarà la terza parte, che malamente più se ne potria fare, tu tenerai la forcina uolta inanti verso il tuo signore, & con il taglio del cortello volto in fuori darai vn taglio alla spalla, cacciando la punta del cortello in essa, tenendo ben ferma la forcina ne leuarai facilmente la spalla, qual più ti piacerà, riuoltando poi l'altra spalla di sopra quella con il suo taglio alla congiuntura ordinaria leuarai con la punta del cortello, ponendola nel medesimo tondo, voltando 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 cortello sopra il collo sotto li brachi della forcina sotto la tua mano, calcando il collo nel piatto & alzando in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo si spiccherà lassàdolo nel piatto; la parte della schiena & del petto che sarà restata nella forcina, quella con il cortello farai restar nel tondo, doue ponesti le due spalle, buttandoui il suo sale, facendolo dare doue à te piacerà; Et questo ti bastarà di hauere inteso come se imbrocca, & come si trincia il coniglio; & il simile tu deui intendere del leporato giouane; ma auertissi che se il coniglio sarà grande, & il simile il leprato, & che quello sia posto in tauola intiegro, voglio che tu lo tagli al trauerso, & che la parte da mezzo indietro lo imbrocchi, come il lepore; & se sarà la parte d'al mezzo innanti, tu lo imbroccarai sopra la spalla, trinciando l'uno & 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 indietro.

Cap. XXXV I.

**I**L capretto è animale domestico, & è molto buono, quando è grasso cotto in diuersi modi; Si suole il capretto, quando si cuoce nel spedo cuocersi alcuna volta intiegro, massime alle tauole de' grandi; ma il più delle volte si cuoceno dal

dal mezzo indietro, & di questo noi ragioneremo, perche se bene il capretto venisse in tauola, come dissi intiegro, bisogna tagliarlo al trauerso, volendolo imbroccare, & trinciare sopra la forcina. Adunque come io dissi di sopra; noi ragioneremo delle parti da mezzo indietro, lequali uan cotte nel spiedo; perche di poi, quando sarà il tempo, ragionarò delle parti da mezzo innanti: Volendo adunque trinciare il capretto da mezzo indietro, 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 dietro uerso la coda nel mezzo delli sui scanelli; L'altro sarà nel mezzo del filo della schiena; ma la parte di dietro noi la lassaremo, & ci attaccheremo a quella del mezzo del filo delle reni; adunque tu ponerai l'uno de' branchi della forcina che entri nel buso del osso della schiena, & l'altro branco entri di sopra il filo della schiena, tra la carne & l'osse, & 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 non 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 leuarai prima le cosse, con li dui scanelli attaccati, tu abbassarai 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 dietro del capretto, l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla manca della coda, entrando bene da basso tanto che tu senti, che quella ultima parte della coda sia spiccata dalli dui scanelli, calcando la forcina da basso spiccarai tutta la parte della schiena dalle coste, dando cõ la punta del coltello a quella pellegatta da tutte due le bande delle anche, con molta facilità diuiderai le cosse dalla schiena, la qual parte della schiena per essere la migliore, ti uerà a restar nella forcina; questa parte della schiena adunque 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 coste con quella pellegatta insieme dalla banda manca, laquale farai cadere nel uno delli dui tondi, & poi accomodando l'una & l'altra mano ne leuarai le altre due coste, con la parte di quella pelle, attaccata dalla banda dritta, laquale 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

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

del coltello uolto da basso 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 dove ponerai 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, & questo sarà per il secondo tondo fatto de tutta la parte della schiena, & de rognoni, buttandouì dipoi il suo sale li farai dare doue a te piacerà. Et così come del lepore ne facesti sei parti, hora sei parti ne farai del capretto, essendoti restato nel piatto ambedue 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 & coltello le due cosse, che con facilità tu la possa imbroccare, cioè che l'osso del stinco entri fra li dui branchi, & spingerai tanto la forcina innanzi, che tu imbrocchi ancora in essa l'osso della cossa, a tal che ne li branchi della forcina uì sia li dui ossi, cioè l'osso del stinco & 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, & l'altra su la forcina, laquale tu leuarai in alto con gratia, & con il taglio del coltello uerso te, tu taglierai due o tre fette della carne della cossa, & 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, buttandouì 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 cō la punta del coltello, facendolo restare nel medesimo tondo, uoltando poi la punta della forcina da basso, farai cader cō il coltello l'osso del stinco nel medesimo tondo, buttandouì il suo sale; & questo sarà per il secondo tondo, fatto di una delle due cosse, come dissi di sopra: Hora uì resta l'altra cossa, laquale tu imbroccherai come la prima, cioè che 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 ragione ro come se imbrocca & si trincia il capretto dal mezzo innanzi.

Come

Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi.

Cap. XXXVII.

**I**L capretto dal mezzo innāzi: cioè li quarti attaccati insieme si soglion cuoce: re alleffo, perche sono migliori, & più 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 la 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 coste, & così di mano in mano andarai seguitando di trinciarlo senza ordine, e come ti tornerà più comodo; ma se il capretto sarà integro & ben fermo, lo potrai facilmente imbroccare e trinciare nel modo che tu intenderai; et 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 deuì sapere che tutta la schiena del capretto dalla coda fino al collo ha un buco che passa da l'un capo all'altro; uoglio adūq. 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 comodità 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 à dentro che tu senta che il capretto sia ben fermo nella forcina, anchora che in questo modo il capretto non oßere imbroccato giusto pēderà più da 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 loco, & 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, ilqual sarà cacciato nelle coste del petto, & quello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, poi accōmodādoti bene la mano della forcina, ne leuarai con dui tagli la spalla manca, facendola cader nel medesimo tondo, & perche tra la spalla & il collo uì resta un boccone di carne grassa, & molto bona, quella trinciarai, facendola cadere ancora lei nel tondo, buttandouì poi con gratia il sale; et questo sarà per il primo tondo fatto della spalla & il piede manco. Volendo fare il secondo tondo, tu uolterai la spalla dritta uerso te, & ne leuarai il piede, che sarà cacciato nelle coste del petto, & quello farai con la punta del coltello cadere

nel

## 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 cortello ponerai con gratia nel medesimo tondo, & con esso ancora ui trinciarai quel boccone di carne, che sta fra la spalla & il collo; & 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, & l'altro dalla banda manca del petto in quelli ossetti, liquali per essere molto teneri facilmente si tagliano, & con la punta del cortello la farai cader nel tondo, che tu hauerai sotto la mano, & dipoi con il taglio del cortello uerso te, ne leuarai le due prime coste dalla banda dritta, uoltando vn poco la forcina, ne leuarai le altre due coste dalla banda manca, & con gratia tu farai cadere nel tondo buttandoui poi il sale, & questo basterà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del Capretto sia uolto di fuori, e cō il taglio del cortello uolto da basso ne taglierai due o tre di quelle coste dalla banda dritta, facendole cader nel tondo, & dipoi altre due o tre coste a' r' sso di quelle insieme con esse ponerai nel medesimo tondo; uoltando poi un poco piu la forcina accommodando il capretto al taglio del cortello ne leuarai a' tre 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 cortello 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 ehe 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 cortello 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, & con bella gratia pigliarai il sale con la punta del cortello, e lo buttarai sopra l'orlo del tondo, dandolo doue a te piacerà; Et questo basta per il sesto & ultimo tondo fatto delli dui quarti del capretto dal mezzo innanzi; attaccati insieme.

Come si trincia vn lumbo di Caprio.

Cap. XXXVII.

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

piatto, doue sarà dentro, a canto di te, dalla tua banda manca, voltandolo in modo che tu lo deni imbroggiare, facendo che l'un delli branchi della forcina entri nel buso del filo della schiena, & l'altro brancho 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 lombò; che il lombò si dice la carne che sta sopra la schiena; posto che tu hauerai la forcina doue io ti dissi, che tu la spingerai bene à dentro tosto che il pezzo del lombò stia ben fermo nella forcina ponendoti poi giusto con la persona, leuarai il lombò in alto; ma auertisci che se ben il pezzo sarà grande, che vi sarà poca carne attaccata; doue poche parti ne potrai fare, perchè l'osso di quello malamente si puo diuidere, perchè 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 essa sino a quattro parte. Voltarai adunque parte del rognone verso di te; & con il taglio del cortello verso la tua mano manca, ne leuarai prima dui pezzi di coste picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo; dipoi tu voltarai la parte di sopra cioè del lombò verso te, & ne leuarai da ogni parte del lombò 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 à te piacerà, ma tanto andrai adentro con il cortello, che tu scopri tutto l'osso, & che ne licui tutta la carne, laqual farai cader nel piatto, ouero nel tondo; il resto che ti resterà sopra la forcina, desimbroggiarai posando nel piatto, perchè sopra la forcina tu non la potresti diuidere, come dissi di prima; Et questo sarà à bastanza in quanto al lombò del Caprio, il quale va trinciato sopra la forcina.

Come se imbroggia & come si trincia li Coppiottoni di vitella  
o di altri carni. Cap. XXXVIII.

**L**I coppiottoni sono pezzi di carne di vitella, di porco, & di altra carne della cossa, quali sono grossi di mezza libra l'uno; uanno inlardati minuti; & cotti nello spiedo; Volendo adunque trinciare questi; tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, & voltando la punta della forcina all'ingiu, ne imbroggiarai 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 cortello andarai 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 cortello; finiti questi ne imbroggiarai degli altri, tenendo il medesimo ordine, facendone tante parti quanto à te piacerà

## I L T 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 venga a cadere sopra la mano della forcina, perche saria brutto vedere; Et questo sarà à bastanza in quanto al trinciare ogni sorte de copiottoni sopra la forcina.

Come si trincia vna porchetta di latte .

Cap. XXXVIII.

**L**E porchette di latte picciole & grasse sono molto bone, quando che la sono ripiene di bone cose, & cottene lo spiedo, & poi mangiate calde; Volendola adunque trinciare, tu piglierai la forcina grande & il cortello mezza no 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 voglia, non starebbe forte, & si romperia nella forcina, adunque tu la lascierai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai; Tu farai che la porchetta stia con la schiena di sopra facendo che la testa stia volta verso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello sopra il collo, calcando dabasso, tu imbroccherai la testa nel grugno, o vero nella bocca, di sorte che tu senti che quella sia bene imbrocata; 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 volto verso te, ne trincerai tutta la parte del collo, & delle gotte, laquale è bonissima, & quella farai posare sopra l'orlo del tondo, che tu deui hauere sotto la mano; di poi tu leuarai ambe le orecchie, posandole nel medesimo tondo, abbassando la testa poi sopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del coltello tu aprirai la testa disopra, scoprendone le ceruella & li doi occhi, leuandone quelli dui pezzi de offi, leuando la forcina la testa ti restarà nel mezzo del tondo buttandoui con gratia il suo sale la darai à chi ti piacerà; Et questo sarà in quanto alla testa della porchetta; & in questo medesimo modo potresti aprire la testa del capretto che saria bonissimo. Hora vi resta da trinciare il rimanente della porchetta dalle spalle indietro; tu ti accommodarai adunque di sorte la porchetta alla mano del coltello, che con facilita tu ne possi leuare prima il piede dritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina & del cortello nel tondo che tu hauerai sotto la tua mano, & dapoi con gratia senza imbrattar niente, tu li leuarai la palletta della spalla diritta; ma che con essa vi sia attaccata a crosta disopra, la qua lancora la ponerai nel medesimo tondo; dapoi con la punta del coltello volta all'ingiu tu darai vn taglio dalla bada  
diritta

dritta dal' un capo all' altro sopra il filo della schiena , dalle spalle infino alla coda, spiccandone di quelle coste dalla schiena , con il taglio del coltello volto dabbasso ne spiccherai due, o, tre coste attaccate insieme, con la crosta ancora, con un poco di quello pieno, & l' uno & l' altro ponerai nel medesimo tondo buttandoui il suo sale lo darai doue farà bisogno; Et questo bastara 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 verso 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 all' groppone, & con gratia senza imbrattare niente, ne leuarai due o tre coste con la crosta attaccata da la banda manca, ponendole nel medesimo tondo, & con esso un poco del ripieno della porchetta; & questo bastarà 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 bastaranno per far il tondo honoreuole , ui ponerai un poco di 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 questa bastarà 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 bastarà per il quarto tondo, fatto delle coste della banda manca, con una parte dell' osso della schiena , & con esso vn poco di ripieno di essa porchetta. Volendo fare il quinto tondo, tu potrai imbroggar la cossa dritta, & diuiderla dalla manca, & cosi 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 scannello dalla cossa; & l' uno & l' altro ponerai nel medesimo tondo, se vi sarà più ripieno ve ne ponerai vn poco, e buttandoui il sale con gratia lo darai, ò farai dare doue farà dibisogno; Et questo bastarà per il quinto tondo fatto del piede, & della cossa dritta con vn 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 ; & 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, & dipoi tu li leuarai il piede spiccandolo dalla cosa uoltando poi un poco la forcina, ne spiccarai l'osso del scanello della cossa, ponendolo ancora lui nel medesimo tondo, & con gratia taglierai poi la carne della cossa in fette sottili ouero grosse, come à te piacerà, ponendola nel tondo, & se farà bisogno vi porrai ancorà 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, & de tutta la cossa manca diuisa in più 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, & ancora incominciare da un'altra banda, ma a questo modo me pare che sia il piu facile; sarà adunque in poter del trinciante de incominciar da qual banda li piacerà, & di farne quante parti li tornerà commodo, che per dire il uero, in questo animale non ui è quasi regola ne ordine alcuno; & 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 vn profutto intiegro.

Cap. XL.

**L**I Profutti si sogliono fare di zigotti di porco saluatico, ouero domestico, & sonno molli quando sono della buona sorte; uolendo adunque trinciar il profutto tu pigliarai la forcina granda; & il coltello grande, & lo imbroccarai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da nessuna banda, & lo leuarai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il profutto 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 sompre la forcina intorno, per accommodar il profuteo 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 profutto tagliato in fette grandi, ad altri in picciole, ad altri grasso, ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, et mniuto come la uaccina; Adunque questo sarà ad arbitrio del trinciante di trinciar il profutto 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 profutto sopra la forcina.

**D**elli salami ve ne sono de più sorti, quali si fanno di carne di porco & al tra carne inuestiti nelle budelle di boue, ò di porco; & alcuni chiamano Mortadelle, cioè con l'empiture di golle, o di altra carne intiegra; & questa sorte di salami sogliono essere molli, & pieni di sugo, & per la sua grassezza nõ si potriano tenere sopra la forcina, perche nel trinciarli si romperiano, & casarebbon dallu forcina, Adunque questa sorte di salamo si deue lassar stare nel piatto ponendo li branchi della forcina sopra essi per tenerli più fermi; & cõ il coltello ne taglierai le fette sottili, facendole cadere nelli tondi che tu haue rai sotto la mano. L'altra sorte di 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 vno di questi, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, & il salciccione da l'uno de capi; & se sarà troppo grosso tu lo taglierai nel mezzo à trauerso, dipoi tu imbroccarai vna delli due parti, & quella leuarai 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 tagliarai le fette sottili, facèdo le cadere nel mezo del tondo che tu hauerai 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 à bastanza in hauere ragionato delli salami di diuerse sorti.

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

Cap. XLII.

**L**I 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 frõlle, & bene acconci dal pasticcio. 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 via la crosta disopra, mandandola uia, & se nel pastizzo vi sarà cappone, o altro uccello, tu lo imbroccarai nelle reni, seguendo l'ordine che io dissi che tenesti nel trinciar del fasano. Ma se nel pastizzo vi sarà vn 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

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

dere nel mezzo del tondo tanta quantità, che sia a bastanza, & di questa sorte ne farai quanti tondi, ti farà dibisogno. Li pastizzi piccioli poi, siã pieni di qual cosa si uogliã, à questo pigliarai la forcina & il cortello mezzano, & prima lo aprirai disopra leuandoli lo crosta, & se quello fosse pieno di carne, cioè un pezzo 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 dissi uenghino tagliati per il trauerso, lasciando poi stare così, tu lo darai al tuo Signore, & se ancora bisognasse diuiderlo, 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 allesto .

Cap. XLIII.

**S**ono molto differenti li tagli & qualità delli carni, che si costumano di cuocere bollita: & quasi mai niuna di quelle si sogliono trinciare sopra la forcina, dal pollo & la vaccina in fuora. Venendoti adunque innanzi uitella, castrato, o altra carne cotta allesto, tu guardarai prima da qual parte, e di quale carne sarà il pezzo della carne, & di qual grandezza, & così secondo la grandezza del pezzo, tu pigliarai la forcina & il coltello, & perche poche sono le carni alleste, come dissi disopra, 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 dentro la carne che tu ti trinciarai, & così con bona gratia tu taglierai di quella in fette sottili, facendole cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche offetti, o qualche neruetti, secondo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai doue à te piacerà, & così andarai facendo & seguendo de farne quante parti ti farà bisogno, & questo crederò che sarà à bastanza in quanto al trinciare della carne bollita.

Come si trincia vna testa di Vitella .

Cap. XLIII.

**L**a testa di vitella 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 uanno  
ben

ben cotte di sorte, che la si possa diuidere; Questa non se imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, ma solo si lassa cosi 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 à altro di buono che le orecchie, l'occhi, e la 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 vorrai. Hauendoti adunque accommodata la testa nel modo detto di sopra ponendoti con la persona al tuo segno, prima tu ponerai la punta della forcina nell'orecchia manca, & con il taglio del cortello quella leuarai sino 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 & l'altra un taglio a trauerso; diuidendole in quattro piatti; & dipoi ponerai la punta della forcina nelle nari del naso, & con il taglio del cortello uolto all'ingiu darai un taglio per il lungo della testa, tagliando solo la pelle, & scoprirai l'osso della testa, & con la punta del cortello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente, leuandone le due parti dell'osso, scoprendo le ceruella, & tutti due le occhi; Andrai poi con gratia con la forcina & con il coltello leuando tutta la ceruella in molte parti, & tutti due li occhi, liquali 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 uitella, laquale poi potrai diuidere in quante parti ti piacerà.

Come si trincia una testa di Porco saluatico.

Cap. CXLV.

**L**E teste del porco saluatico si sogliono spiccare dal busto con almeno un dito, o dui 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 giouane; questi si sogliono pelare prima, & poi cuocere bollite in uino, aceto, rosmarino, salua, & sale; & si mangiano fredde, & sogliono ritornare in tauola molte uolte con la grue, che sempre sono buone; Volendole 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 & cō la sal-

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

uieta che con la forcina el coltello non potresti voltarla per la grãdezza sua ; & dipoi tu li leuarai tutta la cotica disopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che sarà volta disopra alto à basso due dita verso il collo. & le gotte, leuandone prima vna fetta larga dalla parte di fuori, cioè quella prima parte negra, & dipoi con il taglio del coltello volto d'abasso le taglierai delle gotte le fette sottili, à una à una, e cō la punta del cortello le ponrai nelli tondi, sino tanto che tu hauerai finito tutta quella parte dalla banda dritta sino a canto l'osso della mascella, & se l'orecchia dritta laquale sarà disopra sarà tenera & bona, che molto bene la uedrai, tu la potrai tagliar ancora 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 saluietta per non 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 massella, leuandoli ancora con esso l'orecchia manca, tu tornarai dipoi la testa per il suo dritto, facendo che sempre il grugno stia volto verso la tua banda manca, leuandone tutta la cotica disopra tra la nucca & il collo, scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del coltello volto d'abasso ne taglierai le fette sottili, & con la punta del coltello gentilmente le ponrai sopra li tondi, & così farai sino che tu hauerai trinciato tutta la carne, il resto che malamente saria bono, mandalo via. Et questo basterà inquanto alla testa del porco.

Come si trincia & diuide ogni sorte de potaggio.

Cap. XLVI.

**I**L 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 eccellēte; et alcuni se ne fanno di robba integra, & alcuni altri spezzata; sel potaggio adūque sarà di robba spezzata, la forcina mezzana & il cortello mezzano ti seruiranno benissimo accostando ti 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 à poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo vn poco del suo intingolo col piatto ouero con il cuchiaro de argento, buttandoui 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 imbroccarai, & le leuarai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, & dipoi la trinciarai; & diuiderai sopra li tondi, auertendo sempre de non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, & con bona gratia. Et questo sarà à bastanza.

Come

Come si trincia ogni sorte di torte & di crostate.

Cap. XLVII.

**L**E torte & le crostate se ne fanno de diuerse sorte, & à trinciar queste ogni sorte de forcina & di coltello sarà buono, & il trinciante in questo non ha uerà molta fatica; tu pigliarai adunque il piatto della torta o crostata a canto di te dalla tua banda, hauendo sempre apparecchiato vno, o dui ton di sotto la mano, & con la punta della forcina & del coltello diuiderai qu ella in pezzi grandi o piccioli come a te piacerà, ponendone vn pezzo per ciascun tondo, le farai dare di mane in mane doue fara dibisogno. Ma se la torta, o tartara fosse morbida di sorte, che con la forcina & col coltello tu non la potessi leuare, fatti subito dare vno cucchiaro de argento, & con quello andraila diuidendo sopra li tondi, & se non hauesti cucchiaro ne altra cosa per leuarla, piglia subito vna sietta de argento cioè vno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluietta, & con quello tu ne leuarai la tartara vn pezzo per volta, ponendola con il medesimo tondo sopravn' altro tondo, dandolo a chiti piace; Et così andrai seguitando tanto che tu hauerai finito; Et questo sarà a bastanza in quanto al trinciare della torta; a ben che nel trinciar di queste non vi è ordine ne regola alcuna, solo deue auertire di dare la parte piu bella & meglio cotta al tuo signore. Fin qui mi pare di hauere ragionato à bastanza del modo che si deue tener per imbrocicare & trinciare & diuidere tutte le sorte di carni, cotte, & acconcia in diuersi modi; Et se bene vi 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 voluto ragionare di quelle, che a me pareno piu necessarie, perche sapendo vn bono, & sufficiente trinciante trinciare tutte le cose che io ho narrate qui, saperà ancora trinciare ogni altra sorte di carne, che li sarà posto inanti, & però farò fine inquanto alle carni. Hora ragionaremo di tutte le sorte de pesci, cioè di quelli più necessarij; ma perche de tutte le qualità de pesci non vi è il piu honorato del Sturione, adunque noi incominciaremo dal storione, & 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.

**L** Storione secondo il mio giudicio, fra tutte le sorte de pesci grossi è il miglio re, ma vole essere mangiato frollo, al contrario de molte altre sorte de pesci liquali se non sono freschi non vagliono nulla; & ha vn' altra parte di buo-

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

no, che conciasi in qual modo si uoglia sempre egli è bonissimo: tanto caldo quãto freddo. Et anchora che si possa cuocere in molti modi, come dissi di sopra: pur il piu delle uolte si suole cuocere alleſſo, ma diuiſo in pezzi grandi, o piccioli ſecondo la grandezza dello ſtorione. Ma ſia quello grande, o picciolo ordinariamente la teſta ſi cuoce alleſſo; Adunque ragionaremo prima del capo come parte piu honorata, & ancora la migliore; uolendola adunque trinciare e diuidere, pigliarai la forcina mezzana & il coltello mezzano. Ma perche tu non la potreſti imbroccare ne trinciar ſopra la forcina, tu la laſciarai ſtare coſi poſata nel medefimo 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 eſſai è poca robba, & perciò poche parti ne potrai fare; perche il capo del ſtorione è quaſi tutto un'eſſo 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, & imbroccarai la teſta nel moſtazzo dal mezo innanti, nella parte piu tenerella per poter tenerla piu ferma; Dipoi con la punta del coltello uolta uerſo la tua mano manca la cacciarai in cima la teſta tra la nucha & la croſta, o ſcaglia che il ſtorione ſuole hauere 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 via; 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, con la punta del coltello lo ſpiccarai d'intorno, lo leuarai di netto ponendolo nel medefimo tondo, e buttandoui il ſale tu lo darai al tuo Signore: Tu uoltarai dipoi la teſta dalla banda manca uerſo te, ne leuarai l'occhio manco, 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 medefimo tondo, girata poi la teſta intorno, leuarai uno delli duoi oſſi che 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: & acciò 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 diuiderai in due tondi agiongendoui qualche altra parte della polpa di quella che confina col collo, finirai li duoi tondi buttandoui il ſuo ſale. Andrai 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 ſarà a baſtanza, in quanto alla teſta del ſtorione. Eſſendò 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 imbroccarai nell' forcina per il trauerso, ma di sorte che tu conosci che quello non ti debbia cascare; imbroccato 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 vaccina, aggiungendoui una parte del bilico, laquale è la migliore per essere più grassa, & l'una & l'altra farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; & quando che tu ne haue- rait tagliato à bastanza, vi buttarai il sale dandolo doue à te piacerà; & di- poi andrai seguitando de diuidere quello sino che tu vedi che'l remanente ti voglia cadere della forcina; all'hora tu lo lasarai posare nel piatto diuidendo lo in fette sottili, o grandi comè à te piacerà; & il simile farai di ogni altro pezzo di storione; quando tu vedrai di non lo potere imbroccare; & questo crederò che basti in hauerti mostro il modo che si deue tenere in trinciare il storione grosso; *Ma se ti sasse posto innanzi in tauola una Porcelletta, che co si si chiama vn pesce simile al storione, ma sono assai più picciole di tre sino in quattro libre, questa tu le leuarai la scaglia disopra la schiena, & quella dalle due bande, aprendola poi per la schiena dal capo alla coda, tu li leuarai la spina di mezo, & cosi netta, & aperta la darai nel medesimo piatto al tuo Signore.*

### Come si trincia la Lampreda. Cap. XLIX.

**L** a Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata fra golosi; ma uene sono di due sorti, delle grosse di quattro, ouero cinque libre l'una, & delle picciole come le ceriole; le grosse si cuocono cosi intiere con il suo sapore sopra, & si possono mangiare calde & fredde, che nell'uno & nell'altro modo sono bonissime, & durano cosi 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, voltando la punta della forcina da basso sopra la Lampreda, & con gratia tu ne taglierai un pezzo per il trauerso, come sarebbe vn pezzo di anguilla, lo ponerai sopra vn tondo dandoli dui, o tre tagli al trauerso, cosi per sbiasso, buttandoui con vn cucchiaro d'argento sopra vn poco del suo intingolo, & vi buttarai il suo sale, la darai al tuo Signore; & cosi andarai seguitando di mano in mano, & ne farai quante parte ti farà dibisogno, buttandoui sempre per ogni tondo vn poco del suo sapore; L'altra sorte sono delle picciole, & queste si cuoceno sopra la graticola, ouero si friggeno nella padella, con agresto, o succo di melangole sopra, di queste se ne mette due, o tre per tondo, dan-

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

Come si trincia la Trutta. Cap. L.

**L** A 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, & ogni coltello sarà buono; se la Trutta sarà grande, tu la taglierai per il trauerso, cominciando dalla testa , le lasciarai attaccato con essa vn dito di polpa, & con gratia la ponerai sopra un tondo, è buttandoui il suo sale, la darai al tuo signore , per essere quella la miglior parte. Et dipoi andarai seguitando di mano in mano, tagliando per il trauerso dui o tre dita per pezzo, ponendo sopra il tondo , aprendolo poi con gratia, li leuarai la spina di mezzo, buttandoui il suo sale, & così andarai facendo sino che tu hauerai finito di tagliarla tutta sino alla coda; & se la Trutta sarà picciola, tu l'aprirai per fianco dalla testa alla coda con la punta del coltello, dandoli vn taglio al trauerso della spina a canto alla testa, quella ne leuarai tutta intiera; buttarai disopra l'orlo del tondo vn poco di sale , daralle al tuo Signore, & se saranno più picciole le lasarai stare senza aprirle, & così intiere ne darai due o tre per tondo; Et questo ti basterà in quanto alla Trutta.

Come si trincia il Carpione. Cap. LI.

**L** Carpione è pesce eccellentissimo , & à questi generalmente si suole dare vna mano di sale, & poi friggere, mangiandosi poi freddi; & si conseruano così cotti otto, o dieci giorni, & questi modi di cuocerli si suole dire à carpionare, & però si dicono Carpioni per il suo proprio nome, & ancora perche sempre si cuoceno à quel modo, per potersi conseruare , & mandarli ancora molto lontano quando fu dibisogno; volendolo adunque trinciare ; ogni forcina, & ogni cortello ti potrà seruire; A questo tu ponerai la punta di lla forcina nel capo dandoli vn taglio per il largo dalla testa alla coda per il fianco, tãto che solo tu li tagli la pelle disopra, laquale poi facilmente mandarai verso la coda; ponerai il Carpione dapoi così netto nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; & se al tuo signore piacerà che tu li lieui la spina di mezzo, tu li darai vn taglio dal capo alla coda con la punta del coltello, voltando poi la costa da basso ponendola nel taglio che tu li desti per lungo; l'aprirai per fianco mondandola da dui bande, li leuarai la spina di mezzo, e la darai al tuo signore facendoli dare con essa vn poco de Aceto forte, & così farai di mano in mano secon

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

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

Cap. LII.

L'Ombrina è pesce bonissimo, & puossi cuocere in varij modi, che sempre è buono, e l'Ombrina, la Spigola, il coruo, & il cefalo sono quasi di una medesima grandezza, saluo la Ombrina, la quale è assai maggiore de ogni uno di essi; questi si cuoceno in diuersi modi; & à volerli trinciare, ogni forcina, & ogni coltello ti seruirà; tutte queste forte 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 vero in pezzi, tu lo vedrai cō li occhi tuoi; & se q̄llo sarà integro, tu li leuarai prima la testa, lassādoui attaccato vno, ò 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 vi sarà cosa alcuna di tristo; Ma se la testa fusse grande di sorte che bisognasse aprirla per il mezzo; u' 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 voltarai la testa così nella forcina con le baise di sopra, lequali baise le leuarai via, perche non vagliono nulla, & in questo modo li occhi restaranno scoperti: di poi tu voltarai la punta del coltello all'ingiu, ponendola nel mezzo 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 vi restaranno scoperte, lequali sono bonissime. Auertendo bene, che nella testa della Ombrina tu vi trouarai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adosso, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu hauerai la testa nel modo detto di sopra; sopra il medesimo tondo tu vi 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 ò assai secondo la grandezza del pesce, ponendola sopra li tondi, buttandoui per ciascuno tondo il sale cō la punta del coltello, & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli, come molte uolte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante ui durerà 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.

**L** 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; & quando 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 addentro, che tu senti che quello stia ben fermo, & poi lo leuarai in alto con gratia, leuando prima quella scorza negra di sopra tanto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del coltello, il quale bisogna che quasi rada come rasofo, ne trincerai la carne, o la polpa del tonno minuta, come dissi che facesti la carne de vaccina; laqual farai cadere nel mezzo del tondo, che tu ha uerai sotto la mano, buttandoui 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 lassarai stare cosi nel piatto, faccendone 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 bastarà per ha uere inteso come si trincia & si diuide il pesce tonno: del capo suo io non ne ho voluto parlare, perche quello il pescatore lo dà per giunta.

Come si trincia la linguata, o vero suola

Cap. LIIII.

**L** A linguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile a una suola de scarpa, & perciò ancora si chiama suola; volendo adunque trinciare questa, poca fatica vi si dura, perche solo vi si leua la spina di mezzo; & ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; tu pigliarai adunque il piatto a canto di te, voltando la coda verso 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 volta da basso andarai nel medesimo taglio aprendo la linguata, dandoli poi un taglio per il trauerso à canto la testa, ne taglierai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano alinsu, & aiutandoti ancora con il coltello, ne spiccarai facil-

cilmente la spina di netto tutta sino alla coda, laquale ponerai nel piatto; & sopra l'orlo del tōdo doue sarà il pesce senza la spina, ui buttarai il suo sale, e lo darai al tuo signore. Et questo bastarà per la languata, al qual pesce si ualeuando 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.

**I**L pesce Rombo è pesce di Mare molto buono, & si suole cuocere il piu delle uolte allesto, à questo pesce la forcina & il cortello mezano ti seruirà benissimo, & il rombo se sarà grande, tu li leuarai prima tutta la pāza, che sarà quella parte bianca che sarà disopra nella quale ne farai uno o dui tondi, buttandoui il suo sale, & dipoi tagliarai la spina al trauerso à canto la testa, ponendo la forcina in essa doue la tagliasti, alzando la mano della forcina in alto, facendo con la punta del cortello che tutta la polpa del pesce resti nel piatto, la qual spina con molta facilità si lieua, leuata che sarà, quella ponerai da una banda, facendo dil 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 dell' intingolo che sarà nel piatto; Et questo sarà à bastanza in quanto al Rombo.

Come si trincia una Laccia. Cap. LVII.

**L**alaccia è pesce di Mare, ma entrano per le foce de' fiumi di acqua dolce, & se ne uanno contra l'acqua, & quando le uanno piu alte le sono migliore questo pesce, bonissimo, & si cuocono quasi sempre bolite, ma uogliono essere grasse & fresche, & di latte; ma hāno tante spine, che con molta difficultà 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 & del cortello in un medesimo tempo attaccate alla spina maestra, ma poi a questo tale io ho uisto molte uolte trinciare, & nō ha fatto tanti miracoli: & a me non daria il cuore di saperlo fare, pche questo per dire il uero è il piu difficil pesce al trinciarlo bene, che si troui, & secondo il mio giuditio solo in tre modi si puole trinciare la laccia, come da me tu intenderai. Volendo adunque trinciare una laccia, tu pigliarai la forcina & il cortello mezano, pigliando il piatto a canto di te dalla tua bāda māca uoltando la coda in fuori, ponendo la forcina nel capo della laccia, & con il cortello ne leuarai tutte le spine picciole che sono sopra, la schiena, mandando le uerso la coda, & 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 hauera le oue darai un taglio con la punta del cortello per il lungo della pancia, Et con destrezza ne leuarai le oue con la forcina, le quali tu ponerai sopra un tondo, 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 cortello per il mezzo del fianco dalla testa alla coda, ma non affondar tanto il cortello che tu non tagli e non rompi le spine maestre; Et dipoi uoltarai la costa del cortello 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 hauera la laccia della testa infino alla coda, Et scoperto tutta la spina, tu uolterai la laccia con la testa uerso la tua mano dritta; Et darai un taglio per il trauerso all' a spina à canto la 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 cortello andrai spiccando da canto di sotto la polpa del pesce; la spina ne leuarai tutta di netto fino 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 serà 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 cortello darai un taglio per il filo della schiena alla laccia dalla testa alla coda, entrando bene dentro, Et un'altro taglio darai dalla banda dinanzi pur fino alla coda; Voltarai dipoi 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 da basso sopra il medesimo piatto; Et l'altra metà leuarai con la spina, hauendo un tondo nella mano del cortello lo spingerai sotto la spina fino a canto alla testa; la quale 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 imbroggerai la spina riuoltando un poco la mano la spina ne leuarai tutta di netto dalla coda al capo con le spine maestre, doue tu uerrai ad haue 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*

*bruttu-*

bruttura, che le fosse intorno, & leuandoli ancora le oue, se ve ne saranno, tagliando poi la laccia al trauerso di netto la spina & ogni cosa, facendone quante parti à te piacerà, dando la parte di mezzo al tuo signore per essere quella la migliore; & se vorrà che tu li lieui la spina di mezzo, quello pezzo aprirai in due bandi, la spina ne leuarai, buttandouì poi con gratia con la punta del coltello il suo sale; Et questo sarà à bastanza per hauerti mostro li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia; ma in quanto al mio giuditio non vi ho il più bello nè il più 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 vengono molto grossi, & sono buoni cotti in diuersi modi; & à volere trinciare quelli, vi si dura poca fatica; & ogni sorte di forcina & di coltello sarà buono; ma se il 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 via, & 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 à bastanza in sapere come si trincia & come si diuide simili sorte di pesci mezzani & piccioli.

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

**L**a 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 vno quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, & per essere questi dui pesci tanto vniuersali, non sono tenuti in molto conto; à questi ogni forcina & ogni coltello sarà buono, & generalmente si segliono cuocere all'isso; adunque li leuarai prima la lingua, nettandola bene con il coltello, la ponerai sopra vn tondo; la testa & il petto, uero la panza sono li migliore parti che siano in essi; & questo darai al tuo signore, insieme con la lingua, & dipoi il remanente potrai diuidere come à te piacerà, & questo ti basterà inquanto alla Tinca, e alla Carpana.

Come si trincia la Logusta, ò il gambaro di Mare.

Cap. LIX.

**L**A Logusta è Gamaro grosso di Mare, sono molto buoni, quãdo son freschi, & che sono cotti aleffi, vengono a rimanere rossi, come li gambari di acqua dolce. Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il cortello mezano ti seruirà benissimo: Adunque tu pigliarai la Logusta, & la voltarai con la panza di sopra, voltando la coda verso la tua man manca, ponẽdo la costa del cortello al trauerso della logusta per tenerla, piú ferma nel piatto, ponẽdo la punta della forcina sotto la punta della coda, spingendola bene adentro, tanto che tu senti che quella sia ben ferma nella forcina, e ponẽdoti con la persona al tuo loco, tu leuarai la logusta in alto, uoltando la panza di sopra, & con la punta del cortello darai dui piccioli tagli l'vno per banda alla punta della cocchia della testa, entrando adentro tanto che tu senti che quella sia quasi spicca, ponendo poi la punta del cortello sotto la cocchia, tu calcarai bene il cortello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia della testa ti resterà nel tondo che tu hauerai sotto la mano, dipoi con la punta del cortello li leuarai li piedi tutti insieme attaccati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti resterà sopra la forcina: Credo che tu sappia che la coda della logusta, & del gambaro hanno vna scorza spezzata a somiglianza delle lame di vno scarselone di vn corfaletto, ouero di vna anima di ferro, lequali vãno vno sopra l'altro, che volẽdo le leuare farà bisogno che tu incominci da quella che sta à canto alla testa della logusta, che se bene tu volesti incominciare da quella parte della coda, tu non potresti leuarle come tu stesso conoscerai, tu spingerai adunque la forcina innanzi, uoltando la parte piú dura di sopra, tenendo ben ferma la forcina, & con la punta del cortello andrai leuando tutte le parti della scorza ad una ad vna, & così andrai seguitando sino alla punta della coda, & dalla forcina; vn altro modo di nettare la coda che sarà piú presto, tu posarai la coda così nella forcina sopra il tondo con la cocchia di sopra, & con la punta del cortello tu le darai il taglio per il lungho 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 riuolterai l'altra parte della coda di sopra, & darai l'altro taglio per il lungo della coda dalla parte di dentro, ma nõ mandare la punta del cortello molto abasso, che basterà solo che tu tagli quella parte tenera sotto la coda, alzando in alto poi con la punta del cortello la cocchia della coda, ne leuarai in due bande, restandoti tutta la polpa della coda sopra la forcina, laquale con gratia ponerai nella cocchia della testa sopra il medesimo tondo: & non la uolendo dare così integra, tu la potrai tagliare così nel tondo in molte parti per il trauerso,

but-

buttandoui il suo sale lo darai al tuo signore, & con esso aceto forte, & pepe e sale, & questo basterà in quanto alla loguſta.

Come ſi trincia il Luccio groſſo, e picciolo.

Cap. LX.

**L** Luccio è peſce di acqua dolce, & è molto buono cotto in diuerſi modi, ancora che ſe ne tenga poco conto: à queſto la forcina & il coltello mezano ti ſeruirà beſſimo: Se il luccio adunque ſarà groſſo, tu li leuarai prima la teſta con un dito della ſua carne attaccato, & con gratia tu la nettarai di ſopra uia da ogni bruttura che ui fuſſe, & ſenza romperla, la darai ſopra un tondo al tuo ſignore: l'altra parte del luccio la panza 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, & coſi lo darai, ouero tu lo laſſarai ſtare, ponendolo ſolo coſi integro ſopra il tondo buttandoui il ſuo ſale, & queſto ti basterà in quanto al luccio groſſo, o picciolo.

Come ſi trincia vn paſtello di peſci.

Cap. LXI.

**O**gni ſorte di paſtelli, che ti verrà poſto in tauola, uolendolo trinciare, la forcina & il coltello mezano 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 ſpez-zato, tu ne darai con gratia un pezzo per tondo, pigliando poi vn cucchiaro de Argento, cun quello buttarai per ogni tondo un poco del ſuo ſapore, & coſi 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 a te parerà la migliore, auertendo ſempre di rompere manco che ſarà poſſibile quella parte, che tu leuarai del paſtello, ponendola nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, buttandoui per ogni tondo il ſale, ſe il peſce non fuſſe ſalato; e queſto ſarà à baſtanza in quanto alli paſtelli di peſci grandi e piccioli.

Come ſi trinciano le Oſtreghe.

Cap. LXII.

**L**e oſtreghe ſono di molta ſtima, naſcono nel mare tra li ſaſſi, & honorano ogni gran conuuito; à queſta non fa di biſogno adoperare forine, ma ſolo tu hauerai uno coltello picciolo, ma groſſo dalla coſta, accioche nello aprire che farai l'oſtrega, quello non ſi rompa. Tu pigliarai adunque il piatto dalle oſtreghe a canto 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 oſtrega, e la ponerai nella mano manca sopra la saluietta per non la toccare, & per non te imbrattare la mano, alzando tutte due le mani alte dal piatto, & con la punta del coltello tu aprirai l'oſtrega, serbandoti nelle mani quella parte doue sarà il buono dell'oſtrega, & l'altra parte ponerai in uno piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'oſtrega 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 hauerai finito, ponendone quattro, o cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo signore, & questo basterà in quanto alle oſtreghe, le quali solo uanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

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

**I**L Granchio grosso di mare prima si cuoce alleſso, & volendolo trinciare tu pigliarai la forcina & il coltello mezano, & 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 mezo della coda spingendo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia 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 i piedi di sopra senza mouere il coltello, calcando poi quello da basso alzando la forcina in alto la cocchia facilmente si spiccherà, & quale farai restare sopra il tondo, che tu deui hauere sotto le mani. Hora ti resterà tutta la parte del corpo nella 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 cua, facendo l'uno & l'altro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbroccando di poi 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, & con gratia meschierai ogni cosa insieme buttandoui con la punta del coltello di sopra sale, & pepe, & con un poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le brase; ma il piu delle uolte queste si sogliono far acconciar dal cuoco, ouero dal credenziero, & le sue zampe grosse si sogliono rompere, & quello di dentro lo battenno con il coltello, & meschiano insieme cō l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, & accenci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma ionon ho uoluto restare di ragionare di questo, accio-  
che

che se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo signore, tu sappi come tu deni fare per volerlo trinciare.

Come si trincia il granchio di Acqua dolce.

Cap. LXIIII.

**V**olendo trinciare il granchio di acqua dolce, ouero di fontana delli duri, e non delli teneri, a questo tu pigliarai la forcina & il coltello picciolo, & voltarai il granchio con li piedi di sopra, & posarai la costa del coltello sopra esso, & lo imbrottarai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio sta fermo; dipoi tu lo leuarai in alto, spingendolo un poco inanti, & con la costa del coltello verso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, salue le due zampe grosse, lequali lasarai attaccate al granchio, acciò se piaceße al tuo signore, dapoi tu voltarai la forcina con il granchio verso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, & con il taglio del coltello aiutandoti con il dito grosso, tu taglierai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu vedi che quella sia tutta spicca di netto, tenendo poi ferma la forcina, & con la puuta 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, & tutta la parte del buono scoperta, & quello poi con la punta del coltello leuarai della forcina, ponendolo sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendone tre, o quattro per tondo, e buttandoui il sale, lo darai al tuo signore, & questo bastarà in quanto al trinciar delli granchi duri di Acqua dolce.

Come si trincia il Rizzo di Mare.

Cap. LXV.

**I**L 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 mezzo della bocca, laquale sarà come la parte del gambo doue stà attaccato il rizzo del castagno, & dipoi lo leuarai in alto piegandolo verso 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 volesti 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 verso la punta, & il buono che vi sarà dentro sarà rosso, ilquale deue restare attaccato alla medesima cocchia, & così rotto in due parti si pongono sopra il tondo; & quella parte di buono si suole mangiare cruda col pepe, & sugo pe melangolo; & alcuna volta si sogliono così spaccati in due parti pouere sopra

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

pra la brasa, & alcuna volta anchora si cuoceno ne l'acqua come li gambari intiegri, ma nel volerli rompere, non vi è 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.

**L**I Gambari di acqua dolce sono tanto generali che ogni uno li conosce, ma ve ne sono de grossi, che quando sono mangiati freschi, sono per eccellentia buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti farà dibisogno di adoperarui la forcina, che per la picciolezza sua non li potresti imbroccare, adunque tu pigliarai solo il coltello picciolo nella mano dritta; & un capo della saluietta ponerai sopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & così con gratia tu pigliarai il gambaro con la mano che tu hauerai il coltello, & lo ponerai nella manca così con la saluietta, & voltarai 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 ammaccarai tutta la cocchia della coda, & dipoi che q̃lla sarà cotta la leuarai con le medesime dui dita, tenendo ben fermo il gambaro, laqual scorza buttarai nel piatto; hora ti restarà il gambaro, con la coda netta dalla sua scorza; poi con il deto longo della mano dritta alzarai, o spiccarai vn poco la cocchia dalla testa, voltandola verso te, vi cacciarai con prestezza dētro la punta del coltello, ilquale deui sempre tenere nella mano, ne leuarai il gambaro, & con esso lo ponerai con gratia nel tondo; & questo sarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro modo sarà, 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, piegando la punta del dito innanti, stringendo con esso la coda & la cocchia della testa insieme, tirando quella verso di te; & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo & li piedi insieme, doue la coda cacciata nella cocchia della testa, ne leuarai con molta facilità, la quale con la medesima mano ponerai nel tondo; & questi saranno li tre modi che tu deui tenere per mondare li gambari; doue starà poi in tua elettione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti à te piacerà sopra il tondo del tuo signore, facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & questo è la sua trincha; & questo bastarà in quanto à l'hauerti 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 voluto ragionare, per non venir a fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cucceno, & se acconciano alle credenze da credencieri; delle altre sorte poi de lequali io non ho fatto memoria, crederò che sarà à bastanza di quello che io ho ditto, perche nel trinciare de pesci non vi uole molto sapere, perche malamente in quelli si puole esser uarè regula alcuna. Adunque io farò fine parendomi di hauer ditto à bastanza de pesci.

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

**V**olendo acconciar l'ouo da benere al tuo signore, piglia la forcina a triangolo molle, dellaquale te ho fatto fare qui il modello aposta p tal effetto, & lo imbroccarai con essa, spingendo in su l'anello e ha detta forcina in mezzo, leuarai l'ouo in alto, & cò il cortello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del cortello ne leuarai quella cimetta che è sopra alla rottura: piegando un poco la forcina verso il tondo che te starà sotto la mano dritta, tenendo il cortello à trauerso l'ouo, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del cortello vi buttarai il suo sale, ouero zuccaro o cannella cōforme al gusto del tuo signore, e poi lo ponerai nell'ouarolo, se ue sarà e se nō ue fusse, lo porrai subito sopra la saliera, qual porgerai innāzi al tuo sign. ò à chi farà debisogno, e cosi farai di mano in mano à tutte l'oue da beuere.

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

Come si trincia il Mellone. Cap. LXVII.

**I**L Mellone e massime in Italia è opinione, che sia il miglior frutto che si magna, massime quando sono della bona sorte, & che sono poi mangiati al suo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo; ma nō già quello dalle frutte, perche nō ti seruiria per la sua curtezza, & questo sarà in quanto alla forcina, & il cortello che deui adoperare. Ma nota che molte volte sono portati li melloni in tauola quando vengono le viuande doue che il trinciante malamente hà commodità di assaggiarli tutti per accapparne il migliore per dare al suo signore, & molte volte auuiene ancora; che in quella confusione de tanti, in cambio de darli il buono, se li dà il più tristo; & però sarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io uoglio adunque

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

prima di poco che sia portata la viuanda, che si facciano venire li melloni al la credēza, & assiggiarli tutti; & di quelli accapparne uno, o dui, li migliori, & quelli farli coprire con vna saluietta bianca, & poi farli ponere in tauola dal scalco, quando saranno portate le altre viuande; venuta 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 così integro nella man manca, e facendolo posare nel piatto, voltando la parte del fiore di fuori; & con il taglio del coltello leuandone le fette ad vna ad vna, tenēdole nella man manca, leuandone prima le anime con il coltello, cimādo la fetta da ambedui li capi, & con vn taglio spiccando la parte bona dalla scorza, ponendoli poi sopra li tō di ad vna ad vna; & 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 voltarai la parte del fiore verso di te, & imbrottarai il mellone in una delle fette, nel mezo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuora, voltando la punta della forcina verso di te, & di quello modo imbrottarai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con dui tagli, la leuarai in alto, facendo guardare un poco verso di te, ne leuari dtutte le anime con la punta del cortello, voltando poi la forcina inanti tenendola ben dritta, & ferma, cō il taglio del cortello verso te con vn taglio seguito ne spiccarai la parte bona dalla scorza, ma nel fine del taglio che sarà verso la parte del fiore, guarda di non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono non ti cada della forcina, ma tu tirarai il coltello per fianco, & con il taglio volto dabbasso darai tre, o quattro tagli per il trauerso della fetta, incominciando dalla banda del fiore, finendo alla parte del petigone, ponendo poi la punta del cortello nel mezo della scorza per fianco con il taglio verso te spingendo in fuora, tu desimbrottarai la fetta, spingēdola vn poco in fuori cō l'uno delle due dita della mano della forcina, laqual fetta così trinciata ponerai cō la punta del cortello sopra il tondo, di poi cō buona gratia vi buttarai il sale, e lo darai al tuo signore; ritornādo poi di nuouo à imbrottare l'altra fetta nel modo di prima, la spiccarai con un taglio solo, leuandola in alto & nettandola dalle anime, le darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore, cacciando la punta del cortello per fianco nella scorza, la fetta desimbrottarai senza darli li quattro tagli disopra, & di questo modo andrai seguitando di trinciare tutto o parte del mellone, secondo ti fara dibisogno: & questo ti basterà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni forte Mele. Cap. LXVIII.

**L**E Mele sono di diuerse sorti, ma siano di qual sorte si voglia, volendola trinciare, tu pigliarai la forcina & il cortello picciolo, dico picciolo fatto à posta

a posta per le frutte, ilquale non deue tagliare dal mezzo in dietro; auertendo bene nel pigliarlo ne le mani, che tu possi col dito lūgo arriuare alla punta 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 imbrottarai la mela per fianco, uoltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezzo del pecollo, & così imbrotcata la leuarai in alto con gratia, & dappoi tu la cimarerai 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, tenēdo il dito grosso sopra la scorza de l'ultimo taglio, calcandolo sopra la lama del coltello, spingendo la mela in fuora 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 imbrottarai la mela; & senza leuarne mai il coltello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto, auertendo di dare quello taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme, laquale ponerai sopra il tondo, che tu ha uerai sotto la mano con la parte del fiore uolta di sopra, uoltando poi la punta 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 dibisogno; & 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. LXIII.

**A**Ncora che io habbia ragionato a bastanza del modo che si deue tenere per imbrottare & trinciare la mela; a tal che facilmente si potra lasciare di ragionare de la Pera, p andar quella quasi imbrotcata e trinciata in uno medesimo modo; ma per essere la pera un frutto tanto gentile, & apprezzato molto, non ho uoluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti un' altro modo de imbrottare, & de trinciarlo ancora; Volēdo adunque trinciare la pera, sia di qual sorte si uoglia, tu pigliarai la forcina picciola, & il coltello picciolo delle frutta, & con la punta del coltello tu infilarai 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 di sopra; hauendo poi la forcina con li branchi uolti di sopra & con buona gratia tirando la pera da basso la imbroccarai nel mezzo del fiore e nella forcina; l'altro modo sarà di ponere la punta del coltello nel mezzo della pera p il fianco, ma che il taglio guardi in fuori uolendo la parte del picollo di sopra, tenendo la punta della forcina uolta di sopra alzando un poco la pera in alto, con gratia la imbroccarai nella punta della forcina giusta nel mezzo del fiore, facendo che il picollo resti di sopra; & ogni uno di questi dui modi, che tu imbrocchi, starà bene, purché tu lo facci con gratia, dipoi cō il taglio del coltello uerso te, tenendolo sempre nelle mani di sorte che tu possa arriuar col dito alla punta, & cō il primo taglio tu cimari uia il picollo di netto, tirandolo poi col taglio uerso te, sottilmente ne mondarai la pera girando di mano in mano la forcina, p accomodare la pera al taglio del cortello, auertendo sempre a far di modo, che tu non spicchi punto della scorza; mōdato che tu hauerai la pera sopra la forcina cō la parte del picollo di sopra, tu darai tre, o quattro tagli alla pera dal picollo sino da basso cō il girare la pera intorno, ma darai ogni taglio de sorte, che tu non spicchi niēte; dipoi cō p̄stezza cacciarai la punta del cortello ne la pera a cāto la forcina, & cō il dito grosso della mano della forcina, tu spingerai un poco la pera in fuori, e la desimbroccherai, la qual ti restarà sopra la punta del cortello, & con gratia spingerai la mano del cortello inanti, ponerai la pera sopra il tondo, & cō il dito lungo la spingerai fuori del cortello, e la farai stare nel medesimo tōdo; & di q̄sto modo andarai facendo sino che tu hauerai finito di trinciare tutte, o parte di q̄lle che farāno di bisogno. Et q̄sto sarà a bastāza per hauerti mostro il modo, che si deue tenere nel imbroccare, & trinciare la pera; Vi sono ancora de mo'ti altri modi p trinciare le pera, delli quali non ho uoluto parlare parēdo a che non ui sia il piu bello di questo, uolendola trinciare sopra la forcina.

### Come si trincia il Cardo.      Cap. LXX.

**I**L Cardo è noto à ogni uno, & sono molto buoni quando sono delli spinosi, et 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 sotterando si poi al suo tempo diuengono bianche, & si mangiano dopo pasto o 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 triste, tagliandoli poi il gābo al trauerso de netto per poterlo meglio imbroccare nella forcina. Uolendo adunque trinciare il cardo, tu pigliarai la forcina mezzana & il cortello picciolo uoltando il cardo, che il gambo guardi uerso la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il cortello, la saluietta, la quale spiegata un poco,

poco tu pigliarai il cardo al trauerfo, fermandolo nel medesimo piatto per non lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbrottarai il cardo nel mezzo dell'ultima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu s'eta con la mano che quello stia ben fermo, ritornandoti la saluetta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuarai il Cardo in alto, facendo che la punta delle foglie resti di fuora, laquale uoltarai un poco uerso la tua mano dritta, & con il coltello darai un picciolo taglio a ciaschaduna foglia, girando come farà di bisogno 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, & cō il taglio del coltello uerso te, tu nettarai il pedicone del cardo, andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & bianca del gambo, dipoi tu uoltarai il taglio del coltello in fuora, & con destrezza sottilmēte 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 andrai con il taglio del coltello alla punta delle foglie, entrando in esse col taglio uerso te, lo spaccarai in dui, o tre parte, tagliando quelle al trauerfo 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 saluetta cosi piegata sopra la man manca senza la forcina; & con la punta del coltello imbrottarai la foglia del cardo nel mezzo ponendola ne la mano manca sopra la saluetta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del coltello uerso te, intaccando nella foglia sottilmente, quelle soprafcie tirando uerso te ne leuarai per fino a canto alla mano; mondato che tu hauerai la foglia: tu ponerai la punta del coltello nel mezzo di essa, la riuoltarai capo piedi, ripigliandola pur nel mezzo della saluetta, uoltando la punta della foglia di sopra, nettando la parte di dentro con la punta del coltello, ouero cō uno capo della saluetta, uoltando la punta della foglia un poco inanti, & darai un taglio del coltello al trauerfo di quella, senza tagliarla di netto, à canto la mano, ponendo la punta del coltello in quella parte di sopra tagliata, calcando d'abasso quella ne leuarai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluetta, laquale imbrottarai 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.

**I**L carcioffolo è un frutto noto ad ogni uno; & sono molto buoni quando sono gioueni, & freschi, & si 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, & manderai la forcina tanto adentro, che tu arrini 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 à canto il torso un mezzo dito in trauerso, & dipoi uoltarai la punta della forcina uerso te; & 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 bauerai il carcioffolo sopra la forcina; tu ponerai la punta del coltello per fiàco nel mezzo del carcioffolo, & quello leuarai della forcina: riuoltando il gambo di sotto & 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 & 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 cimarerai uia di netto, ponendole con la punta del coltello nel mezzo del tondo, il torso poi nettarai da quelli peli di mezzo, & ogni altra tristitia che li fusse restata, tagliando in due parti, ouer così intiegro con la punta del coltello leuarai della forcina, ponendolo nel mezzo del tondo, e buttando sale & pepe, lo darai al tuo signore. Ma se il carcioffolo sarà cotto, nõ lo potrai leuare in alto, ma solo lo imbrottarai nella forcina pur ne la cima delle foglie triste disopra, ponendolo poi con il pedicone nel mezzo del tondo senza leuarne la forcina; & le foglie andrai allargando d'intorno, & 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 lasarai stare così fermo, doue il carcioffolo parerà una rosa aperta: e d'intorno buttandoui il sale e pepe lo darai al tuo signore & di questo modo farai uolendo trinciare il carcioffolo cotto & crudo sopra la forcina: Lasciamo andare che ancora ui sono molti altri modi per trinciarlo, quali io li ho tralasciati per non essere troppo lungo, perche quello che io ho detto sarà à bastanza.

**I**L Persico è un frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte: Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello delle  
frut-

frutte, & con la saluietta & con la mano tu aprirai la forcina di sopra allargãdo l'uno branco dall'altro; & questo si fa per potere meglio imbroccare il persico, come intenderai; pigliato che tu hanerai la forcina, & il coltello, come si deue ponendoti sempre con la persona al tuo loco, tu voltarai con la punta del coltello il persico con la parte del fiore di sopra & quello imbroccarai, facendo che l'uno de' branchi vadi da una banda, & l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entreranno hauendoli qui di sopra come dissi che facesti; & spingerai tanto la forcina dabasso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, ilquale leuarai in alto, ma lo farai piegare verso la tua mano dritta; & con la punta del coltello, accompagnato con il dito grosso tu incominciarai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, & poi sottilmente entrando nella scorza, venendo sempre voltando la forcina intorno trinciandone la scorza sottile venendo a finire l'ultimo taglio di sopra 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; & se per caso bisognasse che tu lo trinciasti in fette, senza imbroccarlo solo li leuarai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico innanti; & 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 di sopra 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.

**L**E scaffa fresche così in tegole si sogliono quasi sempre acconciare alla credenza del credentiero, ma se per sorte toccasse al trinciante, tu piglierai la forcina picciola & il coltello picciolo delle frutte; & con la mano del coltello; & 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 & 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; & alzarai la forcina in alto, & con il taglio del coltello uerso di te ne leuarai con un taglio solo seguito tutta la parte di sopra della scaffa, tirando uerso te; & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza, ponerai la punta del coltello nel mezzo della scaffa con il ta-

glio uerso te spingendo in fuora, la scaffa leuarai della forcina, ponendola nel mezo del tondo che tu hauerai sotto la mano, et di q̄sto modo andrai seguitado ponendou i otto ò dieci tegole p̄ tondo, è buttadou i il suo sale, le darai al tuo signore; & q̄sto sarà il modo, che tu deui tenere nel trinciare la scaffa sopra la forcina.

Come si trincia il Melangolo Cap. LXXIII.

**L**E Melangole sono de due sorti, delle forti, & delle dolci, le forti uanno trinciate in un modo, & le dolci in un' altro modo. Volendo adunque trinciare il melangolo tu pigliarai la forcina mezzana & il coltello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce tu imbrottarai il melangolo con la punta del coltello per fianco, & lo uoltarai con la punta del piccolo di sopra, & quiui lo imbrottarai giusto nel mezo del piccolo, 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 mondando uia tutta la scorza come si monda la mela, scoprendo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, girando sempre il melangolo intorno per accommodarlo al taglio del coltello; netto che sarà tutto di sopra, disotto, & d'intorno, tu spingerai la forcina innanti, & con il taglio del coltello uolta da basso ne taglierai tutti li spigoli del melangolo ad uno ad uno con darli dui tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, di sorte che nella forcina ti resterà solo tutta la parte trista di mezo del melangolo, la quale buttarai uia, & la parte buona darai al tuo signore facendoli buttare sopra essi dell' acqua fresca, et di questo modo trincerai il melangolo dolce. Et per uoler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del coltello nel mezo del melangolo uoltandolo di modo che tu lo imbrotchi con la forcina giusto nel mezo; 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 mezo, la scorza di sopra, & con il taglio del coltello uerso te entrarai fra li dui branchi della forcina, tagliando il melangolo al trauerso in due parti, & dipoi ponerai la punta del coltello in una delle due parti, e spingendola in fuora la leuarai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte, & di questo modo farai ogni volta che tu vorrai trinciare il melangolo in dui parti per struccarlo, o spremerlo doue piacerà al tuo signore, & questo sarà à bastanza in hauerti mostro come si trincia il melangolo sopra la forcina; Vi sono ancora di molte sorte & qualità de' frutti, delliquali io non ho voluto ragionare per non essere troppo longo, & anchora perche à me non pare che importi molto, perche solo ho io voluto ragionare de' quelli che sono più necessarij, & che più si costumano de' trinciare alle tauole de' gran signori.

A G G I V N T A

FATTA AL TRINCIANTE

DEL CERVIO

DAL CAVALIER REALE

FVSORITTO DA NARNI,

TRINCIANTE DEL'ILLVSTRIS.

ET REVER. SIG. CARDINALE

M O N T A L T O.

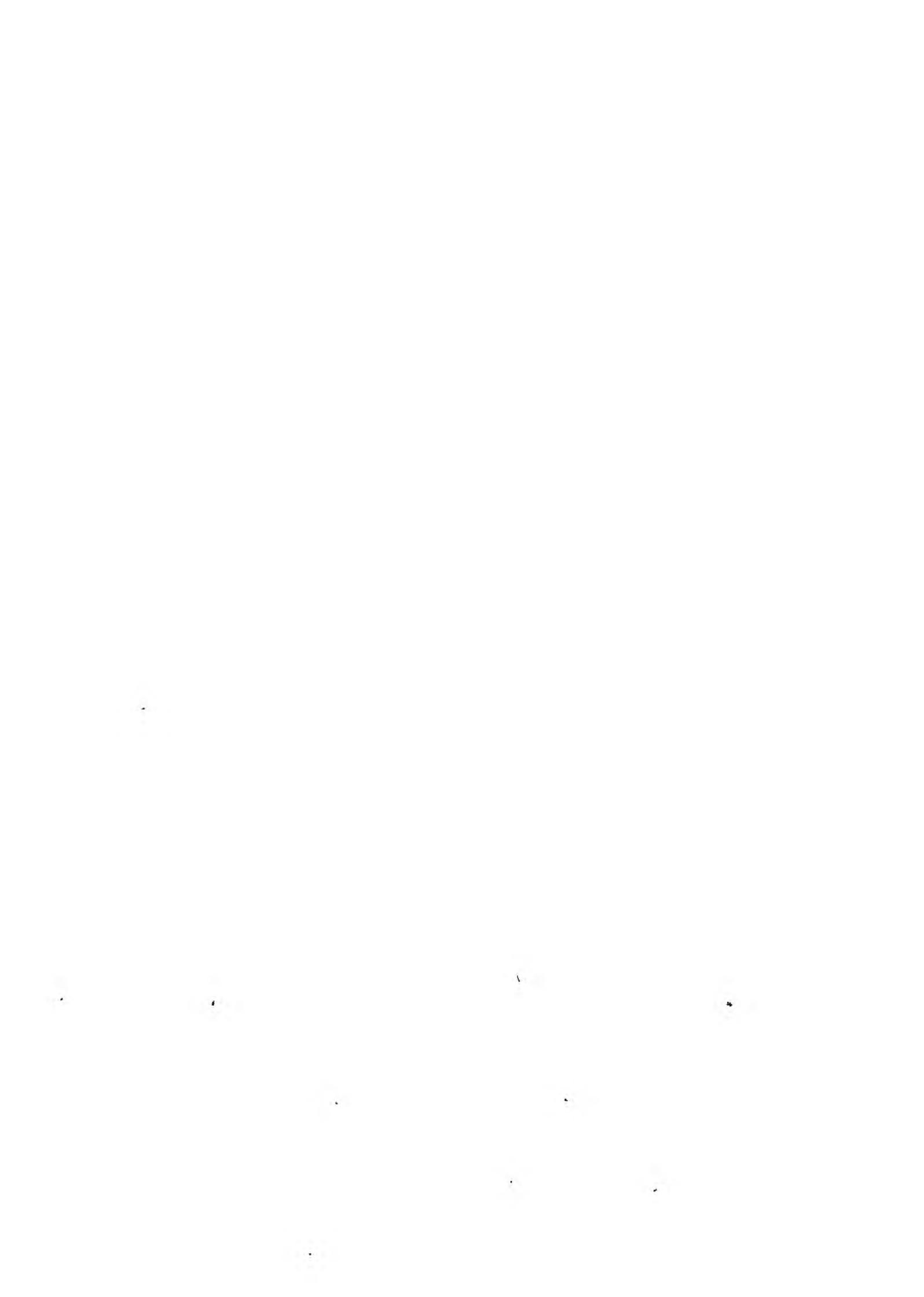


---

I N V E N E T I A,

Appresso gli Heredi di Giouanni Varisco.

M D X C I I I.



ALL'ILLVSTRISS.<sup>MO</sup>  
ET REVERENDISS.<sup>MO</sup>  
SIGNOR MIO PATRON  
COLENDISSIMO

Il Signor Cardinal Mont Alto.



**L**OPERA di Vincenzo Ceruio ch'io mandai gli anni passati in luce sotto il titolo del Trinciante, è così stata accetta nella vniversale, che per lo spacio grande, & per lo mancamento, che hormai se n'ha, mi son resoluto, per ubbidire à molti mie patroni, & amici, che me ne faceuano istanza, ristamparlo di nuouo. Nella qual cosa imitando nel grado mio lo stuolo di quei tanti virtuosi, che V. S. Illustr. tutto il giorno, quasi in seminario, v'abbracciando sotto la magnanima protettione, & amoreuole familiarità di sua casa, de' quali ciascuno nella sua professione si v'è sempre auanzando, sì per la proprietà della virtù, come per la benignità con la quale ella viuamente gli alletta, & dolcemente gli stimola; Ho ripulito in varij luoghi, l'opera stessa del Trinciante, & fattoli una nuoua Aggiunta di molti auertimenti & inuentioni, se non sottili per studio, almeno utili per la nouità, credendomi di dare al mondo cose non più tocche da altri in questo particolare. Hora in tal nuoua, & accresciuta forma ridot-

ta la consagro al chiaro nome di U. S. Illustriss. Et se bene la picciolczza del dono dourebbe da una parte spauentarmi, riguardando all' Illustriss. persona di U. S. tuttauia la grandezza dell' animo suo accompagnata dalla benigna, & generosa natura sua m'assicura dall'altra, che ella sia per accettarla con quell'istesso affetto, con che si compiace di favorirmi chiamandomi al suo seruitio; Et che à guisa di nuouo sole, come le alte torri, & ampi palazzi de' più sublimi, & nobili spirti illustra, & fa belli con lo splendor de' raggi suoi, così non sia per isdegnare di drizzare la vaghezza & virtù de' medesimi raggi sopra l'humili capanne, & vili tugurij de piu semplici, & rozzi ingegni. Et appagandomi in questo pensiero, supplico. U. S. Illustriss. a gradir la deuotion dell' animo mio, mentre con ogni humiltà me le inchino, & le prego dal S. Dio compita felicità.

Di U. S. Illustriss. & Reuerendiss.

Humilissimo & obligatissimo seruitore

Reale Fusoritto da Narni.



47

# RAGIONAMENTO

## DEL CAVALIER

### REALE FVSORITTO

#### D A N A R N I

CON GIO. BATTISTA FVSORITTO SVO  
scolare & nipote hoggi Trinciante del Illustriff.  
Signor Cardinal San Marcello .



*ER hauermi tu detto più & più volte, che molti gentil'huomini di questa professione del Trinciante aspettano con molto desiderio l'aggiunta che io haueuo incominciato à fare al primo libro del Trinciante . Pero con questa occasione d'hauerlo à dedicare all' Illustriff. & Reuerendifs. Sig. Cardinale ALESSANDRO PERETTI. Card. Mont Alto mio Signore & Padrone, poiche m'ha fatto gratia di chiamarmi à suoi seruigi, mi son risoluto di dar fine all'opera con quel meglio & più breue modo che il mio basso & rozzo ingegno mi detterà ; Et in prima io ti dirò, che inquanto al Trinciare delli carni, uccelli, & pesci, mi pare che sia detto à bastanza nel primo libro; Però doppo che hauerò detto delli banchetti & nozze, & il modo che si è tenuto, & che si deue tenere in recettare vn PAPA, vn Rè, & qualsiuoglia gran Prẽcipe con alcuni Cardinali & con tutta la sua corte, & famiglia, ti mostrerò ancora come si deuono trinciare alcune cose nouamente ritrouate da me, come dire cardi, Carcioffi, Pere, & Mele, & Gambari come al suo luogo se dirà, con aggiungcrui anco in figure la vera foggia de cortelli, & forcine, che hoggi si vsano, con alcuni ferri da cauar la medolla con facilità da qualsiuoglia osso, con le figure d'vn bellissimo giardino, che si trouerà sotto la tauola del banchetto doppo che se sarà desinato, con vna peschiera in mezzo à detto giardino, nella quale vi sarranno dentro pesci de diuerse sorti, Rane, Tartarughe, & altre cose che le signore Conuitate, doppò che hauerranno tolti diuersi vaghi & belli fiori del Giardino, pigliaranno i loro Reticelli, che vi si troueranno apparecchiati, & con essi pescheranno li viui pesci con loro molto gusto, risi, & solazzi. Se ne ritireranno nel*

*altre*

altre stanze, & in vn baleno si leuerà via il Giardino, Peschiera, & ogni cosa; con tanta pollitia, che parerà, che iui non sia stato nulla: Doue che subito se farran sentire i suoni, & quiui compariranno le dame, & si danzerà al solito, sicome al suo luogho se descriuerà il modo & ordine che si hauerà a tenere in fare il giardino, & la Peschiera con tutte le sue circostantie.

BANCHETTO REALE

nelle Nozze dell'Eccellentissimo, Signor

Principe di Mantoua, & hora Duca,

In Mantua l'anno 1581 del

mese di Maggio.



Opoi che fu recitata una bellissima Comedia con vn bellissimo parato & una sontuosissima Scena, con varij & bellissimi Intermedij apparenti, fu aperta una bellissima Sala & ricchissimamente apparata, oue vi era apparecchiata una tauola Reale, che s'ascendea cinque gradi per arriuare ad essa tauola, con vn bellissimo baldachino sopra lungo quanto copriua tutta la tauola, la quale era lunga che vi capiuauo tredici Segge grande alla Spagnola tutte da una banda, cioè dalla banda del muro, doue sedeuano quattro Cardinali, Tre Duchì, Dui Duchesse, vn Principe & una Principeffa, vn Marchese & una Marchesa, & in capo della tauola ui staua un Trinciante, & uno da piedi, & dinanzi della tauola non ui staua persona alcuna, accio che questi Illustrissimi Signori commodamente potessero uedere un'altra tauola, che era posta in mezzo di detta sala, nella quale ui mangiauano cento gentildonne oltra modo bellissime, & ricchissimamente adornate. Vi erano poi oltre le ricchissime Credenze & bottigliarie ordinarie, una prospettiuà di diuersi bicchieri, Carrase, & Giarre, & altri bellissimi Vasi di Cristallo di Venetia, che credo ui fussero concorse tutte le botteghe di Morano, & di ciò ue n'era dibisogno, poiche tutte le Signore Conuitate doppo che haueuano beuuto rompeuano il bicchiere, che teneuano in mano per segno di grande allegrezza, & si sentiuà alle uolte si fatto strepito, che occupaua l'Armonia della perfetta musica, che si udiua dalli quattro chori, che erano in alto nelli quattro cantoni della gran sala, quali erano suoni & uoci stupende. Durò la Cena per spatio di tre hore d'horloggio, & fu seruita la prima tauola à tre piatti con tre Scalchi, & doi Trincianti, con tre seruitij di credenza, & tre seruitij di Cocina, cioè doi di Carne, & uno di Pesce,

Oui,

Oui, & Latticini. Era la prima tauola apparecchiata con quattro touaglie sottilmente lauorate, & sotto ciascheduna touaglia vi era il suo corame, accio non s'imbrattassero le touaglie, Et il primo seruitio di Credenza era le Insalate grandi lauorate di rilieuo con diuerse fantasie di animali fatte di Cedro, littere di radici, Castelli di rape, miraglie di limoni, adornate di sommate Presciutto sfilato, Bottarghe, Arenghe, Tarantello, Alici, Cappari, oliue, Cauiale, fiori, & altre cose condite; poi vi erano Pasticcini di saluaggina à modo di leoni adorati, Pasticcini di Aquile negre in piedi, Pasticcini di fasani, che pareuano viui, Pauoni bianchi riuestiti adornati con la rota della loro coda, & pieni di fettuccie di Seta & oro di diuersi colori con confetti lunghi dorati à modo di Pontali d'oro, che pendeuano da per tutto alli Pauoni, quali stauano in piedi come se fossero viui, con vn profumo nel picco acceso de fuoco, & vn motto amoroso tra un piede & l'altro. Vi erano anco tre statue grande di pasta di Marzapane di altezza di quattro palmi l'una, Et una era il Cauallo di Campidoglio del naturale, l'altra vn Hercule co'l leone, & l'altra un' Alicorno con'l corno in bocca al Drago. Vi erano poi diuerse cose che la tauola era piena, cioè di gielo, bianco mangiare di mezzo rilieuo, Tazze di mostaccioli, Biscotti reali, Pignoccati, Morselletti, Pistaccati, Tortiglioni, Pizze sfogliate, offelle alla Milanese, Ginestrata, Pappardelle alla Romanescha dorate, Salami, Oliue, lingue salate, Pollanche d'India imboracciate con pasta frita à torno, Pollastrini marinati, uua fresca, Frauole suachate con Zucchero sopra, Visciole, Sparagi grossi cotti con butiro & in più modi: Le Saluiette poi, che doueuamo dir prima, erano mirabilmente lauorate in diuerse foggie con colonne, archi, & trionphi che faceuano bellissima vista con infinite bandirole di diuersi drappi indorate con le armi di tutti li Signori che erano à tauola, li quali erano L' Illustrissimo Signor Cardinal Farnese, L' Illustrissimo Signor Cardinal di Este. L' Illustrissimo Signor Card. de Gambarara. L' Illustrissimo Cardinal Signor Vincenzo Gonzaga. il Signor Duca di Ferrara, il Signor Duca di Parma, il Signor Duca di Mantoua, il Signor Principe & la Signora Principessa di Mantoua, la Signora Duchessa di Mantoua, la Signora Duchessa di Ferrara & il Signore Marchese & Marchesa di Massa de Carrara, che in tutto erano numero de tredici, & qui fu data l'acqua odorifera alle mani, & posti à tauola con dolcissimi suoni & canti.

## Primo Seruitio di Cocina.

<b>H</b> Ortolani arostiti con una crostata sopra num. 75	piatti 3
Quaglie arostite con vna crostata sopra num. 30	piatti 3
Pollanche d'india arostite num. 6	piatti 3
Animelle stufate con brodetto sopra	piatti 3
	Cro-

D E L C A V A L I E R R E A L E

<i>Crostate di pere moscatele num. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Pasticci alla Inglese di petto di Mongana con cappari &amp; oliue</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Capponi impastati coperti di annolini num. 6</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Francolini arostiti con fette di pan dorato sotto e sopra con Zucchero &amp; cannella</i>	
<i>Pasticci di Vitella battuta, Animelle, Tartufi &amp; rossi d'Oua</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Sommata integra coperta di sapore di Visciole &amp; salsa Reale con Zucchero &amp; cannella sopra, armata di Pan unto fatto à lardoni &amp; stecchi di Cannella</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Torte d'agro di cedro num. 3</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Piccioni arostiti coperte di mele appie cotte con Zucchero con foligniati sopra num. 30</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Corone Duchali fatte di pasta Reale dorate num. 3.</i>	<i>piatti 3.</i>
<i>Salsiccie alla Spagnola fatta di pasta di marzapane seruite con panonto sotto &amp; sopra</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Biancho mangiare in pezzi con Zucchero sopra</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Mostarda amabile per sapore un per persona</i>	<i>piatti 13</i>
<i>Starne impillolate alla francesce con salsa Reale sopra num. 24.</i>	<i>piatti 3</i>
<i>Giallo di color d'Ambra fatto a guglie</i>	<i>piatti 3</i>

Secondo Seruitio di Cocina.

**P**iccioni nostrani cioè sotto banca stufati coperti di piselli teneri con la guscia num. 24 *piatti 3*

**P**olli d'India arostiti ripieni d'hortolani & coperti di sparagi grossi cotti nel butiro, Stecchi di Cannella con Tartufi grossi stufati incima num. 6. *piatti 3*

**P**asticci grossi tondi alla spagnola con testici ole di Capretto senz'osso, Animelle, lingue di Vitella in bocconi, Mortadelle Ferrarese grattate, fette di sommata, & Tartufi, Pignoli, Capperini, Oliue, & fatto di pasta frolla con Zucchero sopra num. 3. *piatti 3*

**T**ortiglioni ripieni di pignoli & salame grattato *piatti 3*

**P**etto di Vitella ripieno in bianco con fiori sopra *piatti 3*

**C**rostate di gropponi di Piccioni senz'osso & Ceruellati disfatte con fette di sommata dentro *piatti 3*

**M**ezzi capretti alleffati ripieni con petrosemolo sopra *piatti 3*

**P**ernici di pico rosso incartate arostite num. 24. *piatti 3*

**T**re castelli di pasta Reale pieni di Gigli azzurri & con Aquila grande negra nel mezzo & fuoco artificiato ne i quattro baluardi, che rendeua iuanissimo odore à tutta la sala *piatti 3*

*Fasani*

- Fasani arrostiti fascianati con grani di granati sopra, & salsa Reale sotto nu.*  
 15 piatti 3
- Pasticci alla vgheresca di vitella battuta & rosso di oui con Zucchero sopra & fatti di pasta* piatti 3
- Porchette ripiene arostitute con limoni sopra* piatti 3
- Bollanche d'India allestare coperti di raccioli verdi senza sfoglia numero 6*  
 piatti 3
- Mezzi capretti di dictro arostiti con oliue senz'osso sopra & fette di cedro attorno* piatti 3
- Paste fatte ad arme del Sig. Principe & della Sig. Prencipesa ripiene di crema* piatti 3
- Bianco mangiare in bocconi lunghi con Zucchero & granati sopra*  
 piatti 3
- Gielo in forma d'oui & in bocconi con lancette di fasani sotto* piatti 3
- Torte marzapanate con gielo di zucchero sopra* piatti 3
- Oliue di Spagna con fette di cedro attorno* piatti 3
- Si leuò via ogni cosa, & si dette l'acqua odorifera alle mani con li suoi stecchi profumati, & leuata la prima touaglia col suo curame si partirno le posate con le cacchiatelle, cocchiari, forcine, coltelli dorati con sue saluette profumate, & in vn tratto li scalchi posero in tauola tutti tre in vn medesimo tempo.*
- Calamaretti fritti con lupoli fritti sopra & fette di limoncelli mondi col suo sale* piatti 3
- Triglie marinate con sua marinatura sopra* piatti 3
- Porcellette cioè storioncini allestati col suo sapor bianco* piatti 3
- Carpioni accarpionati con fette di limoni sopra* piatti 3
- Lucci grossi arostiti allo spedo coperti di sparagi grossi fatti sopra*  
 piatti 3
- Trutte cotte in vino seruite con le saluette* piatti 3
- Storione in pasticci caldi* piatti 3
- Bombo in potaggio con pignoli & capperini & suo fegato sopra con brodetto d'oue* piatti 3
- Lenguatole grosse fritte con finocchietti freschi sopra & melangoli attorno numero 15* piatti 3
- Carpe del lago de Garda cotte in vino acqua & sale, coperte di cacroliti verdi & mondi sopra con pepe* piatti 3
- Ostraghe acconcie con oglio sugo de melangoli & pepe numero. 150*  
 piatti

piatti. 3

Frittata verde fatta con pignoli & dieci oue	piatti 3
Crostate di mel' appie num. 3	piatti 3
Fritate bianche grosse fatte con lingue di cinche grosse che prima siano state allestate	piatti 3
Coppi in casse de pasta con latte & oue	
Pasta fatta con seringa con mele & Zucchero sopra	piatti 3
Oline, oue fresche, gionchate con Zucchero sopra	
Maccheroni alla Romanesca con fette di prouature Zucchero & cannella sopra	piatti 3
Focaccine fatte con butiro num. 15	piatti 3
Pasticci di latte, & fegato & oui di storione, & de interiori di spigole & di cefali	piatti 3
Arme di pasta frita con Zucchero sopra	piatti 3
Rossi d'oui freschi battutti cotti in Zucchero purificato, che in lingua Spagnola si chiamano Gueuos mesiolas, quale e viuanda pretiosissima	piatti 3
Oui mezz' ripieni fritti seruiti con Zucchero & cannella sopra, & fette de pan dorato sotto, & attorno.	
Zeppole, frappe, & strufoli alla Romanescha, & fonghi di Marzapane del naturale	
Noci bianche in vino rosso	piatti uno per persona. &c.

Si leuò via ogni cosa, & si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la seconda touaglia col suo corame, & subito con prestezza li diligentissimi scalchi posero li frutti in tauola con le posate come dianzi disse. Pasticci diuersi con diuerse sorti di frutti, Pere, Mele de più sorte, Cascio parmigiano, Marzolino spaccato, Casciotti romagnoli, Raccioli fiorentini, Carcioffi cotti & crudi, Tartufi acconci con oglio sale & pepe, & sugo de melangoli, Castagne cotte alla braschia seruite con sale zucchero & sugo de melangoli, Finocchio fresco, Sparagi stufati con butiro, Cialdoni a scartocci, latte, Mele con Zucchero sopra, scafi teneri, Piselli teneri con la scorza seruiti con sale aceto & pepe, che siano allestati prima, Mandoline fresche spaccate, Palmette Napolitane, Torte bianche, Torte verdi alla lombarda, Paste diuerse bellissime, Castelli che tirauano tiri, & usciano fuori conigli profumati con li coralli alli piedi & sonagliere d'argento al collo, ne usciano perdici del becco rosso tagliate l'ali & erano bardate di drappo d'oro, & con una corona in testa, & vi erano lepretti & uccelletti diuersi con tre nauì piene de mazzi di fiori, stecchi, & artegliarie benissimo & artificiosamente lauorate.

Leuato ogni cosa di tauola si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la terza

la terza touaglia, & si misero in tauola con prestezza li conditi asciutti & sciroppati con le confettioni; quale erano queste, ma prima Saluette, coltelli, Cocchiari, & Forcine tutte dorate in tazze d'oro, & d'argento bellissime, che iui ue n'erano in gran coppia.

Limoncelli conditi asciutti

Pere condite aggiacciate

Cedri asciutti conditi

Radiche condite asciutte de

Bucolosa, & boragine

Pere moscarole asciutte condite

Lazzarole condite asciutte

Carcioffi conditi asciutti

Melangoline condite asciutte

Persiche condite asciutte

Albricocoli sciroppati

Visciole sciroppate

Pere moscarole sciroppate

Pizze di Genoua

Brugne confette di Genoua

Persicata di Genoua

Mermelada di Portugallo

Cotogno in barattolo di vetro di

Bologna

Scattole di giclo romanesche

Confetti grossi muschiati lisci

Seme di melone confetti.

Pistacchi confetti

Naranci confetti

Coriandoli confetti ricci

Pignoli confetti

Libretti di Zucchero

Cauallucci & altri animali di Zucchero fatti da moniche

Finocchio confetto granito

Tre statue di Zucchero alte tre palmi de canna; quale erano queste

Il Cigniale di Meleagro con la frezza in petto

Vn Camello con vn Re moro sopra

Vn Elefante con vn castello su la schiena pieno di huomini armati con archi

frezze & sassi in mano

Scattole di canelloni di Bergamo bianchi, & di color di canella nume-

ro 15.

piatti 3

G 2

Scattole

Scatole di fulignati di diuersi colori.

Scatole d'ossi di persichi fatti di Zucchero di color d'osso di persicho.

Scatole di mandole con la guscia del colore.

Tre Camelli fatti del naturale carichi di stecchi di canella lauorati, ouero tre Porci Spinosi & in cambio de spine, stecchi di canella ficcati perdozzo.

Vn pasticcio con un putto dentro finto moretto il uiso & mano, uestito di una ueste di taffetano rossa scollata alla morefcha con un ferro da schiano al collo, che uscendo fuori ridendo presentaua à tutti li conuitati un ricchissimo paro de guanti d'Ambra per uno di scudi 25. il paro.

Potra anco presentare una bella Cagnolina per uno a tutte le dame, che sarà cosa a lor molto grata.

## IL MODO DI FARE VN

bellissimo apparecchio a Dame, ò a Noz-

ze ad vna tauola de Dame sole, con vn

bellissimo Giardino & Peschiera &

Statue sotto al detto apparec-

chio con pochissima spesa.



**N** Prima s'hanno da mettere doi trespidi uno da capo & l'altro da piedi quanto che uorano far longa la tauola, & ui si inchioderà doi haste forte & di grossezza honesta, che arriui no da un trespido all'altro piu in fuori, che sia possibile & in mezzo di ciascheduna hasta ue sia un legno che posi in terra inchiodato nell'hasta, acciò possi sostenere il peso della tauola, che gl'andarà sopra, & dette haste & trespidi anderanno riuestite a modo di festoni, & da piedi cioè dell'istessa longezza d'un trespido all'altro ue sarà un festone ordinario con la canna dentro, & qui se farà fare da un ualente giardiniere una incannuciata a modo di spalliera, ripiena di uarie uerdure odorifere, cioè rami di cedri di mortella, di Rose, Rosmerino, Saluia, Lauri, Bossi, Cerasemarine, & cose simile secondo la stagione, che sarà in quel tempo. In mezzo di questo giardino ui sarà posta una tinozza longa quasi quanto è tutta la tauola fabricata a posta, & che prima sia stata piena d'acque tre o quattro giorni, acciò non facesse danno da nisuna banda, & sia d'altezza di doi palmi in circa, & impirla d'acqua chiarissima, & dentro ui si metteranno de molti Pesci uiui de fiume, Ceriole, Anguille, lampredosse, Tartaruche picciole d'acqua, Gambari, Granci, Rani, Bicci de mare, & altri simili, & per l'estremità della

Peschiera.

schiera in cima vi saranno intorno festoncini di diuersi fiori & fronde, a piede della dette peschiera cioè atorno vi sarà dell'arena di S. Pietro montorio, ò d'altra sorte, & in cima ve sia piastre di herba di vn prato con piantarui attorno delle rami a modo di arboscelli rustici, acciò habbia del saluatico con diuersi animalucci legati con fettucce di diuersi colori cioè, leprotti, conigli, porcelletti d'India, Tartarughe grosse, uccelletti diuersi con altre cose a fantasia del signor della casa. Da capo & da piedi della peschiera vi saranno doi statue a guisa de pescatori con li loro hami nella canna con suoi canestrini & zucchette da mettere il pesce, & li pescatori siano del naturale a sedere ò in ginocchioni. A trauerso alla peschiera vi saranno da sei o sette reticelli con le sue bacchette lauorate acciò le signore possino più facilmente pigliare del pesce. In cima dell'arboscelli vi saranno delli canestrini inargentati pieni di diuersi frutti veri, o finti de zucchero, ouerò pieni di fiori di seta finti da adornarsi la testa, con ciascheduno vn mazzetto de fiori ben lauorato & profumato. Et chi volesse fare più spesa, nelli detti canestrini mettesse una banda per dama; ouerò con vn par de guanti negri con la volta gialla profumati da vno scudo il paro o più o meno a beneplacito, & pareranno guanti di Spagna.

In cima del giardino si metterà la tauola fatta in pezzi cioè di tre o quattro palmi il pezzo, che si vniscano benissimo insieme, & che ogni pezzo habbi quattro pioli nelli cantoni lunghi quattro dita, acciò entrino nelli buchi che saranno stati fatti nell'hašta & nelli trespiedi, acciò se posino sopra, per non guastare li festoni, che altrimenti faria brutto vedere se fossero acciacciati, li tauolini saranno inargentati o dorati d'orpelle, o vero coperti di diuersi colori di taffettano imbollettati sopra, & si apparecchierà detta tauola senza tapeto, ma se potra procurare d'hauere una touaglia longa, & larga, che da tutte le bande tocchi terra, acciò non si vedano le spalliere del giardino.

Hanno poi da stare preparati li huomini deputati a leuare li tauolini da poiche sarà finito il mangiare, & che sarà leuata la touaglia, & leuaranno vn tauolino per persona sopra delle teste delle Dame auertendo non fare dispiacere ne urtare nessuna Donna col tauolino, auertendo alla confusione dell'huomini, che per vedere non leuiuo il spasso alle Dame, ma farli spalla & aiuto, acciò ciascheduna habbi il suo canestrino, & suoi animalucci, con li suoi reticelli pieni di pesci che si hauerò pescato da se stessa.

L'Apparecchio poi sarà fatto da vn valente credentiero con piegature di touaglie & saluiette inusitate cioè foggie noue con fare vn trionfo grande a modo di vno di quelli tabernaculi, che hoggi si vedono in quei bei tempij di Roma con archi trionfanti, Elefanti, Camelli, Leoni, Caualli, Grue, Pauoni, Hercule, Alicorni, Caprij, Cigni, Nimfe, Pastori, Montoni, Colonne, Guglie, & altri fogliami & Spina-

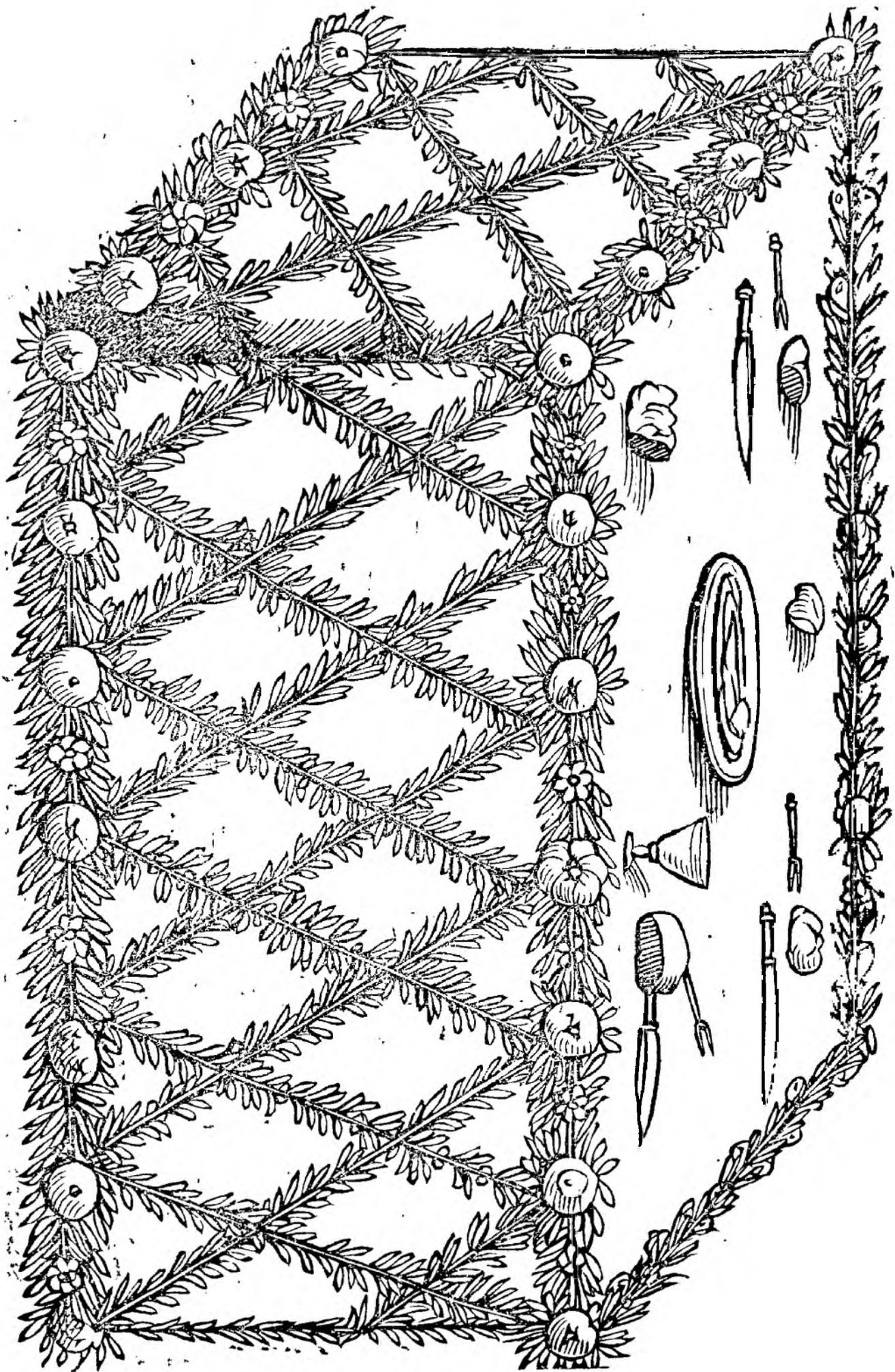
## DEL CAVALIER REALE

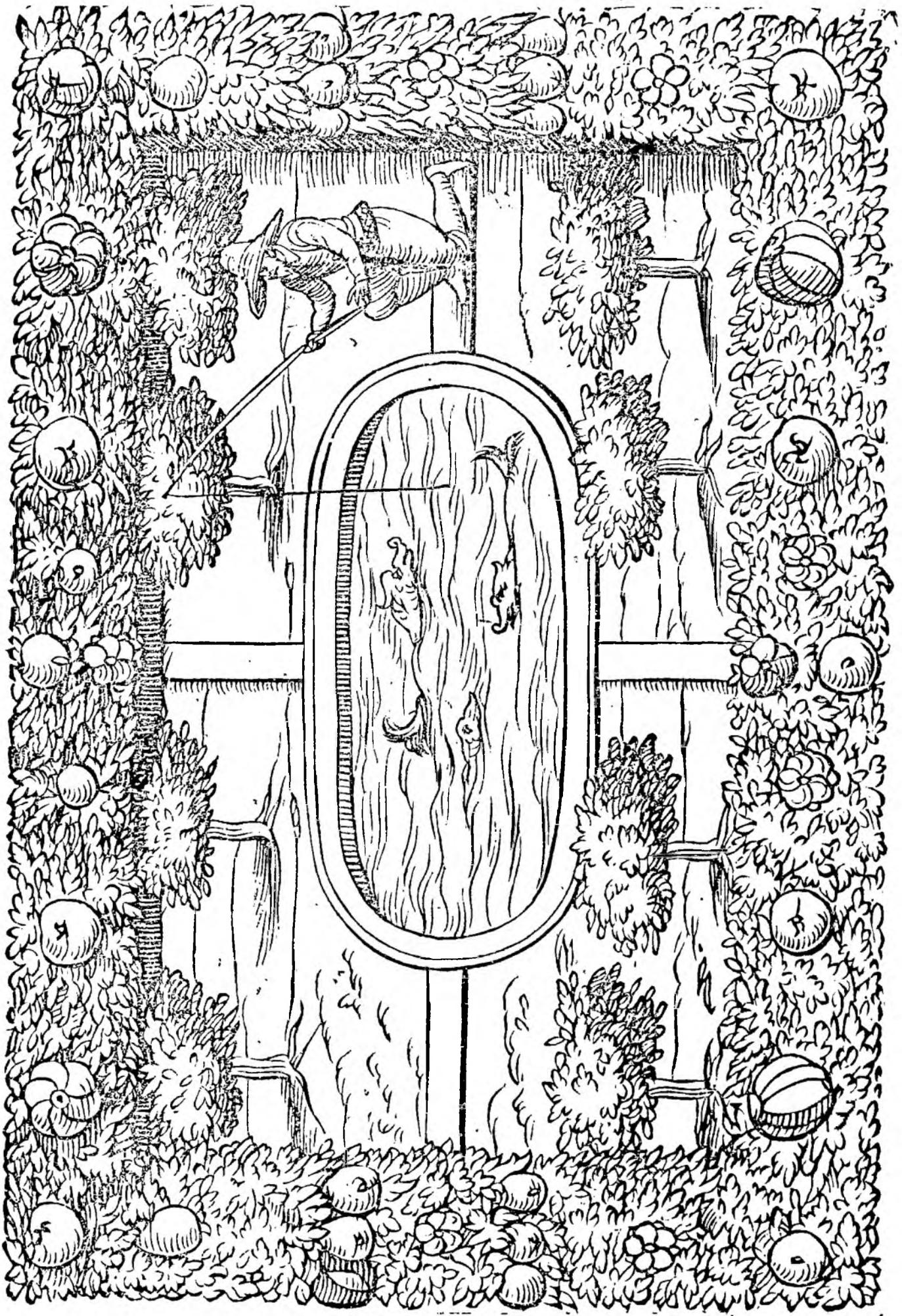
Spinapeschi con verdure & fiori ben posti: Sarà la tauola ripiena di tante posate doppie & sempie quanto sarà ordinato dal Sig. Scalco, mettendo in ciascheduna posata una ciambella grossa fatta di zucchero & butiro sopra del pane, & se sarà di sera che vi siano insalate grande in bacili lauorate di rilieuo con varie & diuerse cose dentro, & sia tutta toccata d'oro.

Il mangiare poi sarà secondo la stagione, & l'ordine che darà il scalco: Et però non vi metterò la lista del banchetto, perche se potrà seruire delle liste già dette.

Et fornito che sarà il mangiare, & che serreran leuate le touaglie, & che le Dame hauerranno sollazzato col giardino & con la peschiera, se farà che le signore s'iritirino alquanto in una stantia; Et se non vi sarà altra stantia da potere commodamente ballare, se farà che il falegnamo subito schiodi le doi hašte, che sono inchiodate nelli doi trespiedi, & portar fuora le doi spalliere ogn'una da sua posta, & poi li doi trespidi, & con un paro de pale & doi schisi o conche leuar l'arena, & poi tirar via la tinozza quale sarà posata sopra à tre ò quattro stenderelli da far la pasta, acciò cammini con più facilità, & se facci con destrezza & prestezza & senza strepito di modo che resti la sala netta polita & asciutta, acciò vi si possi ballare à lor piacere, però l'ordine ben ordinato fa riuscire le cose facilissime & ben fatte.







IL MODO CHE SI DEVE TENERE  
 IN RECEVERE VN PAPA,  
 vn Re, & ogn'altro gran Principe tanto  
 dalle Communita quanto  
 dalli Signori Particulari.



*R*incipalmente se ha da sapere dal forriero del Papa quanti caualli mena di rispetto, & quanti da vettura, per poter fare le prouisioni di fieno, e biade & stalle à bastanza, con sapere anco quanti muli da letticha, & da carriaggi, per poterli mettere separati, & procurare d'haue re sempre stalle per trenta o quaranta caualli d'auantaggio, perche sempre vi soprapiunge qualche caualcata de Cardinali, o d'Ambasciatori, o de Prelati, o Baroni, o corrieri, di modo che è necessario di star prouisto, perche come qualch'uno patisce, fa si fatti strepiti, rumori & lamenti, che tutta la spesa che si è fatta è nulla, & per cio si metterà vn huomo manuale per ciascheduna stalla, accio dia loro quanto sia necessario, o quanto gli sarrà adimandato.

Al magazzino della biada vi saranno tre huomini, uno che serua, & l'altri doi che misurino la biada a chi ne uole.

Nella Piazza del Palazzo, doue hauerà da alloggiare Sua Santita vi starà il forriero con li suoi polizini della fameglia, & delli Caualli, & hauerà appresso di se sei huomini praticchi di quel luogo, da condurre li gentilhomini alli loro alloggiamenti a distiuularsi, & quiui vi sarà preparato da poter beuere & rinfrescarsi alquato, & se sarà d'Inuerno bonissimo fuocho, & da lauarsi il Viso & le mani con acqua odorifera, & se sarà d'estate & Vino con neue per l'arriuo. Parimente si ha da sapere il numero delle bocce distintamēte i Cardinali, l'Ambasciatori, i Conseruatori, i Prelati, & di mano in mano ogn'uno, si p diuidere l'alloggiamenti, come anco per ordinare le tauole conforme a i loro gradi, cominciando dalla tauola di N. S. della quale nessuno si deue intrigare, se nō che nell'appartamento di Sua Santita se farà vn bellissimo parato più ricchamente & con più politia, che sia possibile, con li suoi baldachini, & oltre li quadri delle bellissime & deuotissime Imagini, non sarà fuor di proposito vi fusse anco il Ritratto di Sua Beatitudine per mostrare tanto maggiore affettione. Nella sua camera vi sarà vn letto fatto tutti di nouo con il suo inginocchiato-ro, & una sola sedia, con vn tauolino di velluto rosso conforme il sotto guardaroba darà l'ordine, nō scordandosi la Cazzola di suauissimo profumo p ciascheduna Camera. Si pcurerà che la Cucina secreta sia più vicino che si potrà all'appartamento de S. B. & sia puista di tauole nette & noue, de legnia Secche, Carbone  
 Acqua

D E L C A V A L I E R R E A L E

*Acqua chiara, & altre cose necessarie alli Mastri Cuochi Secreti, & che iui sia una persona experta et de recapito, accio pueda subito di quãto gli sarrà domã dato, facendo sempre la credenza d'ogni cosa che porgerà alla Cucina secreta .*

*Se prouederà anco la Tauola dell' Illustrissimi Signori Cardinali capace conforme al numero di essi, quali vogliono sempre per la maggior parte mangiare da loro istessi. Questa tauola vole almeno doi Scalchi, & doi Trincianti, con dodici gentilhomini scudieri che portino in tauola. Doi Credenzieri con doi aggiunti & doi Garzoni: vn bottigliere con doi Garzoni che continuamente vadino per Vino, Neue, & acqua fresca inanzi & in dietro, doue farà bisogno con prestezza. Vna Cocina secreta sola per li Cardinali, con doi Cochi, Doi Aggiunti & doi Garzoni, & vn Pasticciero, col suo aiutante, Et alla cura di essa Cocina vi vole vn pratico & diligente sotto scalcho, che in lingua spagnola si dice Vedor, alquale tocca andare in dispensa, & prouedere a quanto alli Mastri Cochi bisognara, & stara prouisto per imbandire al venire delli Scalchi che faranno in Cocina di limoni trinciati & lauorati in più modi, Melangoli tagliati, Capparetti, Granati, Oliue senz'osso da mettere sopra à gl'arosti, fette di pane abbrusciato per mettere sotto alli pottaggi, Formaggio grattato, Petrosimolo, Menta, fiori di boragine da buttare sopra gl'allesti, con la cassetta delle spetiarie peste, & Zucchero pesto & intiegro, con vn piatto de Tartufi intiegri mondi & lauati in vino, con Stecchi di Cannella per armare una sommata, o Gallo d'India con li stecchi & vn Tartufo in cima à ciaschedun steccho; & tutte queste cose deue tenere in ordine il sotto scalcho con molta politia & diligentia con li suoi barrattoli di diuersi sapori, con li credenzini di pane da far la credenza de tutte le viuande alli Scalchi. Vi saranno poi doi Cocine commune con quattro Cochi, doi per Cocina con li loro aiutanti & garzoni con vn soprastante, che proueda quanto à loro farà debisogno, & una buona stantia con tauole da Illardare & spiedare. Vna stantia per la Pasticciera doue siano doi Pasticcieri con quattro loro aiutanti sufficienti à lauorar di pasta, con quattro garzoni da pistare, e portare al forno la Pasticciera, & ue siano tauole assai cõ le scasse attaccate al muro p poterui porre delli lauori di pasta sopra, & touaglie biãche o linzoli da coprire detti lauori, con vn soprastate da dar loro recapito necessario.*

*Se preparà una stantia per li Signori Cammerieri Segreti d'N. S. più vicina & più commoda, che sia possibile, accio ue magnino detti signori, li quali sogliono essere ordinariamente otto, ò dieci al più; alla qual tauola se gli da vn Scalcho, & vn Trinciante, & sei gentilhuomini da portare in tauola, vn Credenzieri col suo aiutante, vn bottigliero col suo aiutante, & se seruiranno alla Cocina delli Cardinali à doi piatti ricchi. Vn'altra tauola per li prelati, quali sogliono essere da dieci o dodici al più, & si apparecchiarà in un'altra stantia appartata, & si farrà seruire nell'istesso modo che si è detto nelli Signori Cammerieri*

rieri segreti cō altre tate gēti & ufficiali che sarà a bastāza, & se seruirāno nell' istessa Cocina delli Cardinali, a doi o a tre piatti cōforme alla quātità de plati, che vi sarāno. Vn' altra tauola lōga, che ui capino almeno quarāta gētil' huomini che sarāno li Capitanij delle guardie, lancie spezzate, Capellani, Scudieri, forrieri, Aiutanti di Camera D. N. S. & altri gentil' huomini di portata, che .accompagnano N. S. Se gli darà doi Scalchi senza Trinciante, con uinti huomini che seruiranno, col suo Credentiero, & aiutante, & garzone, & doi Battiglieri, accio faccino doi Bottigliarie perche una farebbe troppo confusione, & si seruirà alla Cocina Commune, Quest' istessa tauola che ho detto potria seruire per li Scalchi, Trincianti, Copieri, Scudieri, & altri gentil' huomini, che haueuano seruito alle quattro tauole, che hauranno mangiato ad un medesimo tempo, che sarà la tauola di S. S. la tauola dell' Illustrissimi Signori Cardinali, & quella delli Reucrendissimi Prelati, & la tauola grande delli Cappellani, & altri che dissi disopra, Questa tauola si riempirà per il meno quattro uolte, o più de diuersi seruittori de Gentil' huomini.

In un' altra stantia se farrà la tauola delli Caualli leggieri, & se gli darrà loro un huomo di recapito, perche da loro si seruiranno nella Cocina commune, doue farrà un proueditore à prouerderli, Et il simile si farà per li Palaferrieri di Sua Beatitudine. Et un altra tauola per li Palaferrieri de Cardinali, seruita come di sopra in una stantia da sua posta.

Vn' Altra tauola piu longa che ui capino per il meno da sessanta persone, accio vi mangino li Sguizzeri, quali mangino in doi uolte a sessanta per uolta, & si terrà l'ordine che si è detto de i Cauaileggieri, auertendo che il vino sia buono & in quantita & senz'acqua.

Alla tauola che haueranno magniato li cauaileggieri, Vi magneranno poi li Credenzieri, li bottiglieri, & altri seruitori de Gentilhuomini, quale ti riempirà più uolte, si come per experientia più uolte ho uisto.

Vi saranno poi lontano del Palazzo uno o doi gran tauole per li carrozzieri, Lettighieri, Mulattieri, Vetturini, Bracchieri, & Canattieri, che farian si fatto strepito che parera un inferno, sopra tutto ne sia una tauola in luogo riservato per otto o dieci persone polita & ben seruita, quale seruirà per qualche Signor, Prelato, ò Ambasciadore, che spesso sogliono capitare all' improviso, & quando non fusse per altro seruirà per qualche Duca ò Marchese, o altro Barone, che per qualche rispetto, o competenza non hauerrà uoluto magnare all' altra tauola che dissi, o che non sarrà forse arriuato a tempo, si che in ogni caso e bene tenerla in ordine, & ben prouista, che a me molte uolte m'ha fatto gran bisogno, & insieme molto honore. Parimente il forriero deue tenere r iserbati dell' alloggiamenti per ogni occasione che possi auenirgli, si come a me è occorsa piu uolte d'uscire del mio alloggiamento per accommodare alcuni Signori arriuati all' improviso, & l'ho fatto uolentieri per hauer tal cura.

## D E L C A U A L I E R R E A L E

Il *Mistro di casa* poi ha da procurare che la dispensa sia ben fornita di tutte le cose necessarie, come sarebbe a dire di salami grossi Bolognesi, sommate, *Ventresche*, *Soppresciati*, *Mortadelle*, *Lardi*, *Salsiccie*, *Ceruellati*, *Prouature*, *Mozzarell'e*, *Capi di latte*, oue de *Bufale*, *Latte*, *Gioncate*, *Ricotte*, *Butiro*, *Strutto*, *Spetiarie peste* & sane. *Zucchero di Medera*, *Zucchero fino*, *Bisa di Salerno*, *Farro*, *Semolella*, *Fior di farina*, *Sale*, *Limoni*, *Cedri*, *Melangoli*, *Granati*, *Capperini*, *Oliue senz' osso*, *Oliue di Spagna*, d' *Ascoli*, di *Bologna*, *Vua passa di Corintho* & *nostrana*, *Brugne secche*, *Visciole secche*, *Persiche secche*, *Mele buono*, *Mosto cotto*, *Oglio dolce*, *Aceto forte*, *Pistacchi*, *Pignoli*, *Dattoli*, *Mandole ambrosine*, *Noci*, *Nocelle*, *Castagnie*, *Pera*, *Mela de piu sorte*, *Tartufi*, *Cardi*, o *Carciosfi*, *Finocchiatti bianchi*, o altra sorte d' *hortaglia*, & *frutti* che a quel tempo se troueranno; non scordandosi del *Spago*, *Carta*,  *Corda*, *Chiodi*, *Scoppe*, *Fiaschi*, *Carraffe*, *Becchieri*, *Giarre*, *Orinali*, *Brocche*, *Piatti*, *Bocali*.

Senza poi le *Confettioni* gia dette, con i *conditi*, & *cotognate*, *finocchi*, *Vi sarà grã coppia di Torcie a uento* & *bianche*, con *candele di cera*, di *seuo*, & *Candelieri d'ottone*. In questa dispensa ui sarà un *despensiero pratico* & *esperto* con doi *aiuotanti*, quali diano senza replica, & con *prestezza*, & *amoreuolezza* tutto quello che loro uien domandato.

La *Cantina* poi sarà *prouista di pretiosissimi vini*, cioè di *Maluagia dolce et garba*, & di *Greco*, *Chiarello*, *Magnaguerra*, *Lagrime*, *Centola*, *Belvedere*, *Pusilico*, *Mazzacane*, *Asprino*, *Albano*, & altre sorte di *vino* secondo i luoghi, Et se sarà de *state* che li *Bottiglieri* a ciascheduna *Bottigliaria* tenghino *matinozza* con *fiaschi di diuersi uini*, con li *polizini di carta bergamina*, & *bottiglie di acqua ordinaria*, & *acqua di canella*, & altri *acqua inzucherata coperte* & *serrata di neue*.

Si *prouederà d'una Musica d'Instrumenti*, cioè *Trōboni*, *Cornetti*, & *Lauti*, quali sonerāno all' *intrare* che farà il *Sōmo Pontefice*, dopo che il *pratico bōbardiere* hauera fatta una *salua di tiri d'artegliarie*, o di *codette* & *mortaletti*.

Non saria stato fuor di proposito di *hauer mādato doi barili di uino*, *pane*, *formaggio*, & *pisciutto*, & qualche *Pasticcio freddo* lōtano dal luogo sino a *tre miglia*, per dare un poco di *rinfrascamento* alli *pedoni*, & chi hauera sete, perche anco li *gentil'buomini* si sogliono *rifrescare*, però e bene hauerui una *dozzina de fiaschi pieni di bonissimi uini*. Et perche *S. S. suole prima smontare alla Chiesa Cathedrale*, si farà che sia *riccamente adornata* con molta *quantità de Cossini*, cō una *dolcissima Musica*, la quale potrà seruire poi anco quando *S. S. magnarà ouero all' Illust. Sig. Cardinali*. Nō sarà di bisogno che mi affaighi in far la *lista del magnare p sua Beatitudine*, pche il suo *scalco* fa che la sua *Dispēsa uada seco sēpre pui sta*, Atalche basterà che in *Dispēsa nostra* ue siano alcune cose *exquisite*, accioche il suo *Cuoco secreto* le possa haure a *posta*, che saranno *Fasani*, *Fasanotti*, *Starne*, *Starnotti*, *Perdici del becco rosso*, *Un pauone* & frollo

frollo, una pollancha d'India frolla, un Capriolatto, leproti. Capretto giovane piccolo & grasso, Hortolani freschi, beccafiche grasse, Fordi, Quaglie, Lodo, & altra sorte di Pollastri grossi & pollastrini, Piccioni domestici & salvaticchi, Paparetti, Anitie, Germani, Beccaccie, Bufolatto, Caprio, Mongana, Castrati, Seccaticcia, & altre cose necessarie conforme all'istagione.

Sarà bene che doi gentilhuomini di portata vadino riuedendo continuamente le Camere dell' Illustrissimi Signori Cardinali, domandando alli loro Camerieri se gli fà bisogno di cosa alcuna, & prouedere subito à quanto gli è chiesto, & così facino continuamente per tutte le camere delli Signori sino che siano andati a riposare, perche molte volte mancano de molte cose, & patiscono molti incomodi per non hauer chi proueda a tempo, & questo sò per molta esperientia.

Nel Magazzino delli Matarazzi ve ne siano sempre d'auantaggio, perche al tardi ne vengono domandati da molti, & parimente ve siano linzoli sottili & bianchi, coscinetti & coperte per tale affare, si come per esperientia ne parlo.



BANCHETTO STUPENDO

Fatto in Spagna alla Serenissima Regina figliola del Christianissimo Re di Francia alle sue Nozze, quando se maritò alla Maestà Cattolica . del Re Don Philippo .



*Non mi fatighero di raccontare l'intrata che Sua Maestà faceua in tutte le Città, Terre, & Ville di Spagna, perche non potrei scriuere la metà de tutte le cavallerie, & fanterie, che gli andauano incontro, senza poi li Signori Cavalieri ricchissimamente addobati caualcando alla giannetta con sontuosissimi caualli, coperti quasi tutti d'oro, argento, & gioie, che in vero era cosa stupendissima in vedere tanta galanteria & ricchezze che erano in quei Signori Cavalieri, & non bastaua che di giorno caualcauano in accompagnare sua Maestà, ma di notte vestiti alla Moresca faceuano incamisciate con torcie, cosa marauigliosa da vedere; In altri luoghi poi i Cavalieri faceuano giochi de Canna, che in lingua Italiana se dicono li Carofelli, ma con tanta uelocità & prestezza, che li destrieri pareuano caualli alati, & io particolarmente uiddi più d'uno di quei cauallieri à tutta carriera ricogliere un dardo da terra, & a chi non l'hauerà uisto gli parera cosa impossibile. In altri luoghi si faceuano caccie di Thoro con bellissimo spettacolo di Dame, le quale buttauano dalle fenestre, dalle logge, & da Palchi grandissimo numero de dardi di uarij colori, da lanciare al Toro, Et quiui si uedeuano li Cavalieri à gara l'uno con l'altro, a chi meglio lanciua il suo dardo nel Toro, & quel che faceua meglio colpo, era tenuto più ualoroso, & sopra di cio le Dame, & li Cavalieri istessi faceuano tra di loro scommesse di molta stima; Si uiddo poi apparire un Cavaliero, che non me ricordo il nome, sopra un grã Palafreno con la cappa à torno & una zagaglia in mano, come se non fusse suo fatto & pianamente aspetto il Toro, che con uelocità gli ueniua incontro, quale con la zagaglia che haueua in mano lo percosse si fatta mente nella spalla sinistra, che passo il ferro per mezzo del petto, & atterò à suo grado il Toro, Cosa che dette non poca ammiratione à tutto il populo, & tutti li fanciulli, gridauano Viva il Cavalier Forzuto che abbatte il Thoro, Et lui mai intonado & con muccia grauedad, e sofrego passeggiua la piazza.*

In Madrid poi oltre l'altre feste & liuree richissime ordinò il Serenissimo Signor Don Giouanni d' Austria che innanzi al Palazzo reale per mezzo della piazza si tirasse una nizza da giostrare all'incontro, si come molti Signori Cavalieri giostrarono, & il maggior premio fu dato al Signor Don Giouanni d' Austria dalli Signori Giudici della giostra per la sua molta forza & destrezza che mostrò in quel giorno, si come ha mostrato sempre molto valore.

Capitorno in quel tempo in Madrid una muta di virtuosi Napoletani, che si obligarno far sentire a S. Maestà ogni giorno madrigali, & vilanelle noue non più udite per vno mese di lungo, & così fecero, con varij & diuersi instrumenti, che correua tutto il populo per udirli, tanto era allegrissima, & dolcissima la loro musica, & li furono fatti de molti ricchi doni da S. Maestà Catholica, & si partirno lieti & contenti.

Oltre la tauola Reale, quale staua in alto da quattro gradi col suo baldachino sopra oue magnaua il Re, la Regina, il Principe, & la Prencipeffa di Spagna, quali furono seruiti come conueniua a tanta Altezza, & a tanta Maestà.

Vi era in vna gran sala vna tauola de signore principalissime, la quale non era seruita se non dalli loro Coppieri, & da alcuni raggi quali seruiuano a dar loro alcun tondo netto dauanti, & non vi erano ne scalci, ne Trincianti, ne scudieri, ne altra persona che facesse confusione conforme a queste che si fanno nelli conuitti di Roma, che con molta fatica se possono seruire per la gran folla & confusione che ue se fa.

Hora per tornare à proposito dico, che l'Eccellentissime Signore magnauano a questa tauola, & come era tēpo che il scalcho tornasse cō il secōdo seruitio dalla cocina, questa tauola si partiuu, & era tirata da doi leoni, quali erano attaccati alli trespidi di detta Tauola; & se ne intrauano in vna porta che iui vicino era fatta a posta, & nel cominciare che faceua la tauola a partirsi, se uedeua dall'altra banda comparire vn'altra tauola tirata da doi leopardi, quale era piena & colma del secondo seruitio, & erano trinciate tutte quelle cose, che erano necessarie che fussero trinciate, & quando fu tempo che venissero li frutti, si vidde apparire vn'altra tauola tirata da satiri, quali cantauano & nominauano li frutti che portauano, & all'apparire di questa tauola si partì l'altra tauola tirata dalli leopardi, & subito che furono finiti li frutti, & che era tempo venissero le confettioni, si partirno li satiri cantando, & ritornorno via la loro tauola delli frutti, & subito si vidde apparire vna fila di nimfe con vn bacile di Zucchero in testa per vno, & altre di esse con cornucopie pieni di mazzi di fiori & stecchi, quali bacili erano pieni di diuerse confettioni, & cantando se posero in ginocchion in luogo della Tauola, & iui stettero ferme sino che furono scaricate dalle Dame, & dalli cavalieri che iui erano concorsi per vede-

*vedere li giochi & salti che s'haueuano à fare al partire delle Nimphe si come si fece, & all'hora si aprino le porte, accio che li Signori potessero intrare per vedere li stupendi salti & giochi che faceuano su la corda che a questo effetto staua tirata per mezzo della gran sala in alto da un capo all'altre, ma prima li coppieri haueuano dato l'acqua odorifera alle mani con li bacili in mani.*

*Le Tauole erano di abbetto ligierissime, & erano inchiodate sopra tre trepiedi, li quali stauano posti sopra le carrucule in cambio delli loro piedi, & per rispetto di queste girelle le tauole camminauano facilmente, per essere bene acconcie & bene vnte, & ben tirate.*

*La lista delle viuande non le metterò per ordine per rispetto che si potranno fare secondo il tempo, la stagione & luogo.*

## BANCHETTO BELLISSIMO

fatto di quadragesima nel mese di Marzo dal Signor Ambasciador di Portugallo, quando per la Maestà Cattholica rese l'obedientia del Regno di Portugallo a Papa Gregorio XII Santa me: doue mangiorno venti Cardinali, Tre Ambasciadori, cioè quello dell'Imperatore

Del Re Philppo & de Venetia. In Roma nel Palazzo de Campranica, seruito a cinque piatti con cinque Scalchi & quattro Trincianti.



*V* posta la tauola principale nella seconda sala del Palazzo con un bellissimo apparecchio di saluiette piegate in diuersi modi, con un castello in mezzo della Tauola fatto di saluiette con un stendardo mezzo del Castello con l'arme del Re del Spagna, incorporataci quella del regno di Portugallo, & uno sù la porta del Castello, che porgeua le chiauì ad un gran Capitano, che era à cavallo, con molte altre fantasie bellissime.

*Era piena la tauola di un refreddo vaghissimo da vedere, & vi concorse la maggior parte delle Signore & gentildonne di Roma per vedere si fatto apparecchio, & ogni volta che si beueua, si daua una saluietta bianca profumata d'acqua odorifera.*

## Primo seruitio di Credenza .

*Capi di latte finti del naturale di latte d'amandole, e pignoli.*

*Gioncate del naturale finte come di sopra*

*Ricotte in canestrine cauate quattro per piatto finte*

*Ricotte passate con Zucchero & acqua rosa finte del naturale*

*Mozzarelle, oue di bufale, butiro passato per la siringa che ogni cosa era tenuto per latticini naturalissimi.*

*Oui duri mondi che pareuano di gallina.*

*Oui duri come di sopra tagliati in quarti per insalata con sale, pepe, petrosello & aceto sopra.*

*Salciccioni grossi tagliati in fette finti .*

*Salciccioni intieri freddi finti.*

*Presciutto tagliato in fette fritto, & seruito con pan onto sotto e sopra con aceto rosato fatto di schinale secco, che l'odore & il sapore era di presciutto uero*

*Cielo à foggia di ventrescha naturale & a guglie, alte doi palmi, pingnoccati, pezzi di marzappani, Mostaccioli.*

*Insalate polite lauorate, adornate di cipollette & fiori di boragine.*

*Insalate de sparagi & piseletti teneri, con la guscio.*

*Bottarghe acconcie, salmone acconcio, arenghe, Alice, Tarantello, Cauiale, Uua, Pergolese, Oliue di Spagna, Cedro tagliato, Pasticcio grossi di Trotte freddi, Tartaresche contrafatte indorate, di ricotta fatta di latte d'amando la ambrosine & pignolati.*

*Grani di granati con Zucchero sopra, e melangoli con Zucchero sopra*

*Brugne di genoua confette, & Mostaccioli Napoletani, pistaccati Pignoccati Marzapanetti picciolini alla portughese, Quadretti imperiali cosa eletta,*

## Primo seruitio di Cocina .

*Macharoni fatti di mollica di pan papalino cō fette di prouocature finte & cacio finto, di noci, mādole nocchi, pistacchi torrati cioè abbiuscolati o torrefatti.*

*Pezzi di tonno arrostito allo spiedo, illardato di tarantello grasso, che pareua lonza di uitella arrostita*

*Teste di storione & di umbrina allesate con fiori di boragine sopra, sapor bianco con agresto & Zucchero sopra*

*Lamprede grosse intiegre sottestate con suo sapore negro sopra, Zucchero et Cānella & succo d'agresto sopra seruite calde.*

*Pezzi grossi di storione arrostito allo spiedo lardati di lampredozzi.*

*Crostate di latte di spigola, & d'Ombrina e fegato con Zucchero & pignoli & acqua muschiata sopra, seruite calde.*

*Polpe di triglie, et di anguille formate à modo di testicoli di capretto .*

*Lacie di Teuere allesate con petrosello sopra.*

## DEL CAVALIER REALE

Pasticci caldi di pezzi di storione con Pignoli, capperini, Tartufi & due di tarughe dentro.

Dentali grossi coperti di ghielo di color d'ambra, con fioretti di pignoli ammollati sopra.

Pasta fatta con la seringa con zucchero Mele & granati sopra

Priso con latte de amandole con zucchero & cannella sopra

Spigole grosse allestate coperte di broccoli mondi.

Brugnoli asciutti cotti su la tortiera intieri con oglio, sale, herbettes & fette di pane abbruscato onte d'oglio d' Amandole dolci.

Granci teneri fritti seruiti con melangoli, Aceto rosato, è petrosemolo fritto sopra

Pasticcietti d'ostreche fresche, vn per persona.

## Secondo Seruitio di Cocina.

Polpe di pesce fatte in forma di Stufatati del naturale

Spalle di castrato contrafatte con polpa di pesce cotte su la graticola seruite con sugo de melangoli sopra.

Lenguattole grosse fritte con limoncelli sopra

Calameretti fritti coperti di cime di sparaci fritti sopra

Torte di spinaci & polpe d'anguilla grossa, che prima sia stata arstita.

Orate fritte coperte di lupoli fritti, & fettoline monde di Cedro sopra.

Frittate d'oue di storione di quattro libre l'una

Zuppa de Brugnoli, Bianco magnare di pesce cappone

Fraulini fritti con viole sopra.

Rōbo in portaguio alla Venetiana, con pignoli Capperini, & suo fegato sopra.

Ginestrata seruita con zucchero & cannella sopra.

Gelatina di schiauonia fredda.

Trotte grosse marinate monde dalla pelle.

Pasticci di corui seruiti caldi.

Corone regale piene di amido & zucchero.

Trotte grosse allestate seruite in saluette, e sapor bianco.

Triglie grosse su la carta in gratirole con suo intingolo sopra

Pasticetti di brugnoli vn per persona caldi.

Locuste allestate, cauatone la polpa, & battutola con diuerse materie, & ripieno le locuste & cotte sopra la graticola

Trittelle di pasta Reale seruite in più forme

Paste ripiene fatte ad arme di Sua Maestà cattolica.

Rose fatte con l'imbottatore de la pasta de seringa in padella piccola con mele de spagna zucchero & granati sopra.

## Secondo Seruitio di Credenza di robbe di Cocina.

*Ostreghe bollite & poi cauate & acconcie quattro per guscia cotte su la graticola col suo intingolo & pepe sopra seruite calde & melangoli attorno.*

*Polpe di code di leoni di mare seruite caldi*

*Zuppe di telline cauate dalla guscia*

*Gongole su la pala con sugo de melangoli & pepe sopra*

*Ricci de mare aperti seruiti crudi nell'istesso guscio del Riccio.*

*Gambari di Piedelueo con aceto, pepe, & sale.*

*Granci di Valle o di fossati cotti su la braschia, ò con acqua.*

*Sparagi cotti, in piatti d'argento con olio, zucchero, sale, pepe, e zenzaro sopra, seruiti caldi.*

*Oliue di Bologna & d'Ascoli.*

*Pastatelle fatte di latte di pignoli, mandole, & zucchero.*

*Zeppole fatte da moniche con zucchero & cannella sopra fredde*

*Gielo con polpe di salmone salato che pare veramente presciutto.*

*Crostate di prugnoli seruite calde.*

*Lumache di Brescia su la graticola con herbette battute sale pepe agresto & sugo de melangoli cotte su la carta con oglio assai, che prima siano state cauate dalla guscia, & poi rimessi doi per guscia poste in carta fatte à lucerna.*

*Paste fatte con ferro tondo, leggiere con zucchero sopra.*

*Data l'acqua odorifera alle mani, si leuò la prima touaglia col suo Corame.*

## Terzo Seruitio di Credenza.

*Se portorono le posate con mezza cacchiatella per persona, battuta & tagliata, col suo cortello dorato, cochiaro forcina, & steccho con sua saluietta profumata coperta, & sue saliere.*

*Pere carauelle calde cotogni in pasticci vn per persona.*

*Pere fiorentine, Mele rose, Mele appie carcioffani cotti, & crudi, Tartufi acconcie Tartufi mondi seruiti in saluiette.*

*Castagne alle brasce in saluiette, Palmette napolitane, con sale & pepe.*

*Piselli con la guscia teneri alleffati con acqua & sale seruiti caldi.*

*Scafi teneri, Mandoline fresche, finocchio fresco dolce.*

*Crostata de mele ruggini. Torta aggiacciata marzapanata.*

*Doi lauori di paste fritte piene & uote.*

*Pasticcietti di pere lialdoncini, Ciambellette fatte di mollica di pane papalino*

zucchero & acqua rosa muschiata.  
 Pistacchi ammollati mondi, & Pignoli freschi con zucchero sopra  
 Noci bianche in vin rosso con sale attorno.

## Quarto & Vltimo Seruitio di Credenza.

saluette bianche profumate furno date à ciascheduno.

Vintitre tazze d'Argento dorate, & in ciascheduna vi era vn bellissimo & grosso cardo, fatto di zucchero, quale staua dritto nella tazza, con un gioiello di color di terra, che pareua nato in quella tazza: & tutti li Cardinali se pigliorno una tazza per vno col suo Cardo, & io ne pigliai una per la gloriosa memoria del Signor Cardinal Farnese, quale fu posta più & più volte in tauola sua, tanto gli delectaua la vista & il sapor del Cardo, che in vero fu cosa rara non più vista, fabricati da vn vecchio Portugnese inuettore di molt'altre bellissime confettioni & cōditi asciutti, & agghiacciati di zucchero fatto al costume di Portogallo.

Cinque statue ignude di pasta di marzapane dorate, alte doi palmi & mezzo & per abbreviare dirò solo così.

Tutte sorte de frutti, conditi asciutti, gelati di zucchero all'uso di Portogallo.

Tutte sorte di scorze & radiche scyroppate.

Tutte le sorti di Confettioni, incominciando dalli coriandoli lisci muschiati grossi come balle di balestra mezzane, & seguitando di mano in mano sino alli cannelloni di Bergamo di gran numero.

Tutte sorte di Cotognate, Persicate, Ramagli, Mermelata, vasetti di vetro di Roma, di Portogallo, di Napoli, di Genoua, di Bologna in gran quantità.

Data l'acqua odorifera alle mani, mazzi di fiori bellissimi & stecchi di cannella, con doi cori di musica dolcissima; poi comparse vn saltatore, che fece salti inauditi.

L'Ordine da leuar la Confusione Da ogni  
 gran Conuito.

**R**esta hora, che ve dica l'ordine che si tēne p leuar la cōfusione della moltitudine della gēte che iui era cōcorsa à vedere il mirabile bāchetto. Dui sig. d' Authorità andauano p le sale & cō destrezza cauauano fuori li seruitori & al.

Et altra gente bassa; li sguizzari poi stauano alle porte, acciò non intrasse altra gente. Hora posti li cardinali a tauola era tãta la moltitudine delli Cortegiani, Et de Spagnoli, togati che faceuano si fatta confusione, che non si posseua sentir poco ne assai. Corpasero quattro delli gentilhuomini principali con le saluette in Spalla a guisa de scalchi, Et con belle parole andauano conducendo li gentilhuomini, che non seruiuano a magnare, in doi gran stantie, doue vi erano quattro tauole l'oge Et ben prouiste di quanto ui era necessario, cõ sua credenza Et bottiglieria, Scalchi Et gente da seruire. In queste doi stantie vi era vna scala che uscua in vn gran cortile, acciò vi andassero quelli che haueuano magnato poi che nõ posseuano piũ tornare nelle doi sale, oue li Cardinali magnauano, si che in questo modo si leuo la confusione, Et si seruì commodissimamente, sino che furono poste le confettioni intauola, perche in quell' hora si aprirno le porte, oue le genti magnauano, Et si apri la porta del cortile, acciò quelli gentilhuomini potessero tornare a vedere la tauola delli cardinali, quale era ueramẽte cosa degna d' essere uista, si come dinãzi ui raccõtai.

Furmo messe vn'altra volta in ordine le tauole longe delle due stantie Et politamente apparecchiate, Et ben prouiste di viuande, Et ben seruite, alle quali magnorno li Scalchi, li Coppieri, li Trincianti, li Scudieri, Et altri gentilhuomini, che haueuano seruito la Tauola de Cardinali.

In vn'altra stantia vi erano doi longe tauole parimente in ordine per li bottiglieri Et palafernieri, quali furono benissimo seruiti, Et regolati da lor posta commodamente Et bene.

Da haßo poi vi erano doi longe tauole piene Et colme di robba, vna per li sguizzari, Et l'altra per li seruitori delli gentilhuomini, Et tutti ben seruiti, poiche questi sono quelli che cicalano il male Et il bene; Et mi par ben fatto che il Scalco insieme col Mastro di casa auertissheno in dar ordine, che a costo non manchi nulla, poi che concerne l'honore Et reputatione per dir così, del loro padrone di tanta spesa fatta.

Trattarei anco delli sontuosissimi banchetti, honori Et Trionfi, si in Mare come anco in terra, che la Serenissima Republica di Venetia fece al Re christianissimo quando andò in Venetia l'anno M D L X X I I I I.

Ma perche è stato scritto da persone di bello Et solleuato ingegno, non mi stenderò in ciò piũ oltre.

Hauerei anco trattato delle sollenissime Et sontuosissime feste Et gran conuiti fatti nelle felicissime nozze del serenissimo Don Ferdinando de Medici grã Ducha di Toschana, Et della Serenissima Madama Christiana di Lorena sua consorte, ma temendo di non saper raccontar la metà de i gran Trionfi, che iui furono fatti, Et perche m'è parso intendere, che è stato puntalmente descritto ogni cosa con bellissimo ordine, Et in particolare della bellissima commedia, che iui fũ recitata, intitolata la pellegrina, resto di parlarne piũ oltre.

Cercherò solamente dunque d'offeruare quanto hò promesso nel principio del mio ragionamento, che sarà il modo che si deue tenere in sapere ben mondare, vn Cardo vn Carcioffo, vn pero, vn Melo, & anco il modo di sapere ben mondare vn gambaro di lago o di fontana con le figure, che già dianzi ui promessi, & prima ti dirò come se monda, & si trincia il Cardo.

Come si trincia il Cardo.

**P**erche nel primo libro dissi del Cardo quasi à bastanza, hora per la longa esperienza me è parso volerne ragionare anco vn poco teco, per mostrarte il modo che à me pare più bello & più polito. Voglio dunque, che quãdo tu vorrai trinciare vn Cardo al tuo padrone, che sia prima accomodato dal Credentiero, si come dissi, qual tu al modo solito imbroccherai con la forcina delli frutti tenendolo ben con la saluietta, sino che sia beñ fermo su la forcina, & allhora poi che l'hauerai imbrocato, ti metterai così la saluietta piegata sopra il braccio manco vicino alla mano, & se ben nel primo ti dissi, che te la metessi sopra la spalla sinistra; ma perche trouo che per più politia si deue mettere sopra al braccio sinistro, perche mentre vai nettando il Cardo spesso spesso fa debifogno nettare il cortello con prestezza sopra la saluietta, che hauerai nel braccio vicino al Cardo, che si fa accio che il cortello brutto non imbratti il Cardo bianco & netto, co me faceui prima mentre teneui la saluietta sopra la spalla, & leuato che tu hauerai il cardo in alto, darai con il coltello vn taglio leggiemente alla prima foglia all'insù, & vno all'ingiù con prestezza: tutti doi gli tagli alla medesima foglia, laquale di netto caderà nel piatto o tazza che hauerai sotto le mani, & così farai con gratia & prestezza a tutte le foglie grandi, pesion garbo netterai il coltello sopra la saluietta, & leggiemente verso ditto ettarai il torso del Cardo, sino che tu scoprirai il tenero & il bianco te coi il taglio in fora netterai la superficie della cima del cardo decimando, & ngratia con un sol colpo, auertendo à tener sempre netto il coltello; & poi co prai il cardo in quattro parti eguali, se sarà grosso, se non in doi, o tre, buparno poi con bel modo il sale, & il pepe nell'orlo del piatto, coprendolo lo pottati al scalcho. o lo metterai innanzi al tuo Padrone.

Vn altro modo da buttare giù le foglie con più prestezza, sarà che tenendo il coltello secondo te dissi in mano, col taglio in sù, doppo che hauerai imbrocato il cardo, appogherai il cardo su'l taglio del cortello, & con la forcina grande il cardo tutte le foglie ad vn tempo caderanno nel piatto, auertendo di fare che vi resti in le foglie piciole attaccate al cardo, mondandolo

al solito presto & polito senza mouere punto della persona; Et questo ti basterà inquanto al trinciare del cardo.

### Come se trincia il Carcioffo .

**I**L Carcioffo ua trinciato in più modi, cioè . Il più duretto à vn modo, & il tenerino à vn altro: Et per leuare li peli che sono nel mezzo; Però uolendo trinciare il Carcioffo tenerino, l'imbroccherai nel gambone, & se non starà ben fermo, ti aiuterai con la saluietta, tenendo con essa la forcina & il gambone, & con il coltello piccolo, & con il deto grosso ne leuarai le foglie triste sino che scopri le alquanto giallette, & quelle leuarai ad una, ad una con la punta del coltello senza toccarle col deto grosso, cioè ficcando la punta del coltello nel mezzo della foglia del Carcioffo, & uoltando uerso di te, ne spiccherai la foglia buona, & te resterà sù la punta del Coltello & col Carcioffo l'aiuterai à mettere su l'orlo del piatto, & così farai a tutte le foglie maggiori, facendone nel piatto à modo di ghirlanda; Cimarai poià trauerso la metà del tenero che hauerai su la forcina, ponendolo all'ingiuù dritto nel mezzo del piatto, & auanti che caui la forcina affatto, gli darai un piccol taglio nel mezzo, auertendo à non lo tagliare tutto, accio resti così intiero; & per uariare l'altro lo partirai in quattro parte eguali nel mezzo del piatto, buttandoli con gratia il sale & il pepe.

Essendo, poi duro farai come dissi nel primo libro, che è quanto occorre sopra al Carcioffo; Auertendo di tenere sempre la saluietta sopra del braccio ò in mano, per nettare spesso il coltello, che altrimenti nel tagliare il Carcioffo farebbe negro, il che fa brutto uedere ne si magna uolontieri.

### Come si trincia il Pero .

**V**N nouo modo ho ritrouato di mondare il Pero con maggior facilità di quel che dissi nel primo libro . Volendolo tu dunque trinciare, piglierai il coltello & la forcina delli frutti al solito detto: & con la punta del coltello imbroccherai il pero lontano vn deto grosso dal fiore; & con gratia & prestezza lo tirerai giusto su la forcina, che il fiore uenghi a stare nel mezzo delli branchi della forcina; & con la punta del coltello uolta all'in sù, comincerai ad intrar giusto nel mezzo del pero, girando il coltello uerso il pero, & il Pero accomodarlo al coltello, & sottilmente farai attorno al pero, spingendo sempre il coltello sino che arriui al piccollo, & ne leuarai un capelletto tondo a modo di campanello, quale con la punta del coltello lo butterai nel piatto, trinciando poi all'in giù il restante che stà attaccato al pero senza far cascar le gu-

scie, tagliando poi il pero su la forcina a triangoli con la punta del coltello, lo metterai sul piatto, remettendoli il suo capelletto sopra con gratia senza toccarlo con la mano, & lo darai al tuo signore.

Per uariare poi oltre l'altri modi detti; Imbroccarai il Pero con la forcina nel piatto per mezzo del piccollo, & lo leuarai in alto con gratia aiutandoti col coltello, & lo cimarai dalla banda del fiore, mandandolo all'ingiù, sino al piccollo, auertendo non fare cascare nissuna scorza; Finito che hauerai di mondarlo, l'imbroccherai nel mezzo del coltello, & ne leuarai la forcina, quale metterai da basso, doue era il fiore, & taglierai uia tutta la scorza intiera, & la metterai cosi dritta nel piatto & il pero mondo lo metterai vicino alla sua scorca tagliandolo in triangolo nel piatto, ponendoli la scorza del fiore che ne leuasti, & cosi lo porgerai al tuo signore & pareranno doi peri. Il simile io uso di fare nel meloappio, & nelle mele rose, & sempre ne trincio doi per piatto, & li cauo fuori della guscia, di modo che in un piatto pareno quattro mele, & quattro pere.

Came si Trincia la mela rosa.

**V**olendo mondare la mela rosa, voglio, che tu l'imbrocchi come meglio ti parerà, che poco importa imbroccarla dal fiore, o dal piccollo, ma che tu la cominci a mondare doue, l'hauerai imbroccata, girando sempre attorno sino che arriui col coltello in cima senza leuar la scorza, la metterai sul piatto per coltello, & gli darai tre o quattro tagli, & lo aiuterai con la punta del coltello a leuarla dritta nel piatto con la guscia a torno, di modo che sarà tagliata a rose che si dice all'orsina, & cosi si potrà fare alla pera bergamotta, & alla pera francese, per essere quasi piatte. Et questo te bastera per sapere, che le mele, pere piatte vanno tagliate all'orsina, cioè a modo di rose, si come più uolti hai uisto fare a me.

Il modo che si deue tenere in trinciare vn pero o melo senza targli la scorza.

**S**E ben questo modo di trinciare vn pero o un melo, non e cosa che il trinciante habbia da farlo in tauola de Signori, ne ad altre tauole; ma per burlare con una sposa o gentildonna, con la quale il Trinciante, o altro gentilhomo habbia domestichezza, lo potrà cosi intiero presentare, pregandola a uolere mondare quel pomo senza tagliarlo per mezzo, accioche mentrela monda, gli caschi bello & trinciato in più parti sul tondo senza hauerlo lei tagliato, del che ne restara marauigliosa per hauerlo uisto & tenuto intiero nelle mani, & poi trouarlo tagliato in piu pezzi, la mouerà a riso & a

marauiglia.

Volendo tu dunque tagliarlo senza tagliarli la guscia, piglierai una aguchia longa infilata con un filo sottile & forte, & intrarai con l'aco dalla parte del fiore del pero ò melo, tra la guscia & il pomo, & cauarai l'aco facendo rimanere un palmo di filo da piedi del mello, & rimetterai l'aco per l'istesso buco che lo cauasti, & così farai sino che sarai in cima del pomo, & poi dall'altra banda calarai giù sino che tu ritorni con l'aco, doue cominciaste & piglierai con la man sinistra il pomo, & con la destra li detti capi del filo, tirando in giù fina che il filo doppio eschi fuori del pomo, & resti tagliato per mezzo senza tagliarli la guscia, & così farai anco dall'altra banda, uolandolo in quattro parti, & in questo modo potrai accomodarne tre ò quattro, & metterli in cima della tazza doue saranno l'altri peri ò meli, che hauerai da trinciare alla tauola delle dame, & con la punta del coltello ne potrai presentare uno alla uolta à chi à te parerà, ma far che quella persona se lo mondi da sua posta, accio resti marauigliata di ritrouarlo tagliato in quattro parti, & questo ti basterà per saper tagliare un pomo senza tagliarli la guscia.

### Come si monda il Gambaro.

**D**ella bontà & Stagione del gambero se n'è parlato à bastanza nel primo libro, però mi resta solo che ti mostri un nuouo modo di mondare il gambaro, & le doi gambe grosse dinanzi, ritrouato hora da me nouamente.

Volendo tu dunque mondare il gambaro, piglierai la saluietta spiegata in la man manca, & con la punta del coltello picciolo piglierai il gambaro che sarà nel piatto, & con gratia lo porrai sopra la mano manca & con la mano dritta piglierai un capo della saluietta, che penderà da basso, & con essa acciaccarai un poco la coda del gambero, tenendo il dito grosso dentro la coda del gambero, & il coltello piccolo che tenerai nella mano dritta ne leuarai tutta la scorza della coda, aiutandoti con il detto grosso della man dritta, & leuato che tu l'hauerai metterai la punta del cortello tra la coda & la panza del Gambaro, spingendo bene a dentro, mettendo il deto grosso sopra la pāza, Tirarai uerso di te il cottello stringendo bene col dito ti uerà sopra il dito con il coltello tutta la pāza con le sue gābe sottili, quali butterai nel piatto delle guscie, & ti resterà nella mano mācha tutta la guscia grāde della schiena con la coda mō data attaccata, quale metterai nel tōdo sino à tre ò quattro di questa sorte; & doi in un'altro modo mōdati, che sarà. Dapoi che hai mōdata la coda cō la saluietta, sicome già te dissi, metterai la punta del coltello sopra della coda tra essa & la guscia grāde della schiena, alzādo un poco il coltello, tātō che la guscia si  
inalzi

*mazzi un poco, & cō destrezza spiccarai la guscia sino alla testa del gābaro, slargāgo un poco il cortello, che la guscia uēghi a fare un paro d' Ale, & così lo poserai con la punta del coltello sopra il piatto buttādoui cō gratia sale, pepe, aceto, & coprendolo con un' altio tondo lo porgerai al tuo signore, Auertendo non toccare mai il gambaro mōdo con le mani, che oltre che faria brutto uedere, si schifieria forse il signore da magnarlo.*

## AVERTIMENTI DIVERSI Vtili & necessarij al Trinciante.

**S**OPRA Tutto come hauerrai finito di trinciare, retirati doi palmi di lōi stano della tauola, accio non te uenisse uoglia di fare come fanno certi scalchi, che hoggidi io uedo, che mentre seruono il suo signore, stanno continuamente con le mani appoggiate alla tauola a guisa d'hoste facendo il fratello, che in uero è tenuta mala creanza, & poco rispetto alli loro signori: si che auertisci bene di non farlo, ne anco tenere le mani nascoste, ne in luogo sospettoso, ne si deue chi serue grattarsi il capo, ne la barba, ne stuzzicarsi il naso ne orecchie ne fare cosa simile, perche tutte sono cose stomacheuole, & dispiace grandemente al Principe a ueder tale cose.

Parimente ogni uolta che uorai trinciare ouero dare una sietta al tuo signore, prima darà una nettata alla sietta o tōdo cō la saluietta, che perciò hauerrai in mano, auertendo li paggi o scudieri che portano li piatti dalla credenza alla tauola per trinciarui sopra, che uengano coperti, et di più con una saluietta piegata a trauerso, accioche non li tocchino con le mani, poiche ordinariamēte li portano scoperti, & con le mani assai ben lorde, che in uero è mal fatto alla tauola d'un priuato gentil'huomo, non che d'un Priucipe o Cardinale.

Ti forzarai all' hora del seruitio comparire inanzi al tuo signore in ordine, al meglio che sia possibile, sopra tutto di camise bianche, & le mano & l'ugne nette & polite, & quantunque tu l'habbi nette, & polite, deui subito che uedi lo scalcho uenir dalla Cocina col piatto, accostarti alla bottiglieria, ò alla credenza, & subito lauarti le mani, che è la prima cosa che deue fare lo Scalcho, Coppiero & Trinciante, per essere li tre principali officij della bocca. Ricordandoti di stare mentre taglierai con la persona dritta & disposto senza fare comē molti et la maggior parte fanno, dico gesti bruttissimi da uedere, hor con la fronte crespa, hor con gl'occhi, hor con la bocca, con la testa, cō le gambe, che par che faccino la chiaranza; però attendi a quelli uarij auertimenti, che te ho detto, perche la destrezza artificiale è testimonio del giuditio rationale.

Le qualità de diuersi animali quadrupedi &  
Volatici Intercetti.

**P** Erche, dice il prouerbio, tante teste, tante fantasie; & tante fantasie, tante delectationi: però ho pensato che sarà men noiosa questa mia operetta, à quelli che li miei incongrui errori leggendo, trouerranno: peroche la diuersità delle cose le fa manco mal parere di quelle che sono. Hauerui parimente trattato più esattamente di diuerse carne & uccelli di pesci & varij frutti; ma per non voler parer di fare l'altrui mestiero, dirò solo di otto o dieci sorte di carni quadrupedi & volateli, che per la lunga esperientia, & per hauer più volte offeruato l'oppinione di diuersi medici eccellentissimi, quali continuamente discorruano alla Tauola dell'Illustrissimo Signor Car. Farnese di gloriosa memoria, sicome hoggidi discorreno molti alla tauola dell'Illustrissimo Sign. Cardi. Mont Alto mio unico signore, & in particolare l'Eccellentissimo Caunlier Sig. Ant. Rigo però breuemente & rusticamente dirò, & prima.

Delle Vitelle Mongane.

*V*iscose già non son, ma salutifere,  
Temprate son le vitelline carni,  
E son tra l'altre assai le più odorifere  
Del Castrato.

*P*iù forza da il Castrato, ch'il capretto,  
Et più superfluità anco più grossa,  
Et quello che è d'un ann'è il più perfetto.  
Del Capretto.

*L*a carne del capretto è temperata;  
E fa bon sangue in se senza malitia,  
E a chi fatigha non douria esser data.  
Della carne grassa

*S*uperfluità de aëro e mal talento.  
Humido il sangue fa la carne grassa  
Ma il raro e puoco, fa bon nutrimento.  
Della carne magra.

*P*oca superfluità de in ciascun la ssa  
La carne magra, ancc fa il sangue secco  
Et meglio assai notrica, che la grassa.  
Del Pauone & Gallo d'India.

*D*ura da diggerir, ma da conforto

D E L C A V A L I E R R E A L

*La carne del Pauon, Gallo, e nutrisce  
Giouane, & stanno quel' pur assai morte*

Del Porco saluatito.

*E meglio ch'l domestico, & notrica  
Il saluatico porco fresco & secco  
E usar troppo non dee, chi non fatiga*

Del Caprio .

*La carne del capriol è assai migliore  
Ch'ogni altra carne di saluaticina  
Fa pocho humor, leggiero & sano il Core*

Del Lepre.

*La leporina carn' e operatiua  
Quanto ch'ogn' altra carne, è facondiosa  
Ma di malenconia non è mai priua.*

Del Fagiano & Cappone.

*Faggiàna è di natura di Cappone  
Ma da più nutrimento & più se assetta  
E al gusto suol dar dilettaione.*

Delle Perdice de Picco rosso.

*Nutrica più assai, ch'ogn' altro Augello  
Perdice, e fa più grosso nutrimento  
Restringe il corpo, e più leggier fa quello.*

Delle Coturnice

*Coturnice in bontade è la seconda  
Superfluità fa poca, & ordinata  
E la natura vien lieta e gioconda.*

Delle Starne.

*La Starna è vn Augel di carne buono  
E calda temperata, è ancor leggiera,  
Del meglio nutrimento il miglior dona.*

Delli Tordi.

*De natura di pollo, e son securi  
Li tordi, e merli, & altri augei si fatti  
Ma pur son al padir' assai più duri.*

Delle Quaglie.

*Fredda e secca, e poi grassa, humida, & calda  
La quaglia e quando prima di qua passa  
Fastidio induce, & ben nutrisce & scalda.*

Natura delle Carni.

*Carne nutrica più ch'ogn' altra cosa*

*Ingrossa ogn'un; e fa forte e robusto.*

*Da forza più ardità, anco amorosa.*

*Natura della carne saluatica grassa.*

*Fa superfluità, e assai humori*

*La carne seluagina, è malenconica.*

*E dar solo si deue a lauratori.*

*Della Carne rossa.*

*Carne ch'è rossa magra, e senza grasso,*

*Più che la grassa assai fa nutrimento*

*Riscalda più; ma qual sostanza? lasso.*

*Natura del Fegato.*

*E duro a diggerir, è caldo & humido*

*Graue, e poco sicur è mutil cibo,*

*Arosto, allesto; E piu quando egli è tumido.*

*Natura della Zinna.*

*Nutrica assai, ma tardi è digerita.*

*L'Vbbera e fredda e grossa in sua natura,*

*Al stomacho affogato molto aita.*

*Natura della Lingua.*

*Continuamente da buon nutrimento,*

*Et è temprata; Ma di sua natura*

*Offende molti; Io n'ho esperimento*

*Carne arrostita al spedo*

*Notrica ben, ma a diggerir è dura*

*La carne che sia cotta nello spedo,*

*Restingue il corpo a chi ha debil natura*

*Natura delli piccioni.*

*Il sangue fa il Piccion molto focoso,*

*Et hen nutrisce; & han la carne calda.*

*Chi l'usa spesso, sarà febricoso.*

*Natura della Tortora.*

*Restingue il corpo, & molto ben lo stitica.*

*La tortora, che dura calda, & humida.*

*Tempera il flusso, & molto lo retifica.*

*Delle Cose dolci.*

*Collera rossa, è sangue, è flusso greue*

*Ogni dolce produce, & è temprato,*

*Alegra il petto, ma oppila in breue.*

*Del Cedro.*

*L'odor dei Cedro è grato, accetto, e ameno*

## D E L C A V A L I E R R E A L E

*Humido, caldo, Seccho, & digerire.*

*Fa; beuuto fuggir l'aspro ueleno.*

*Delle Brugne.*

*La Brugna è fredda, alquanto il uentre moue.*

*Collera rossa temprata, extingue sete,*

*Presto si diggerisce; appar per proue*

*Delle More.*

*Calde temprate son le dolci more,*

*Fastidio alquanto fanno nello stomacho,*

*L'acerbe astringon poi a tutte l'hore.*

*Delle Fraole.*

*Si come more son in sua natura*

*Le fraole son calde temperate*

*L'effetto han delle more, anco figura.*

*Tirarei inanzi anco la qualità de tutte le sorte de Carni, & Pesci, ma perche come ho detto per non fare l'altrui mestiero, resterò di dirle in rima, ma non posso, ne deuo transla sciare, al quanto. Però breuemente dirò le lor stagioni, con le lor qualità si delle carni, come anco de Pesci, & prima dirò del Capretto.*

*Capretto.*

*Il Capretto è buono ad ogni tempo, & è caldo & secco in secondo grado, conferisce alli flemmatici, & noce alli Colerici.*

*Castrato.*

*La stagione del Castrato si è un tempo freddo, perche si frolla bene, & non rende cattiuo tufo, è caldo & humido temperatamente, genera buon sangue, & da buon nutrimento, & presto si diggerisce, & è buon o per li sani, & per li infermi, per ogni età, & CompleSSIONe.*

*Lepre.*

*La stagione della lepre è da Dicembre per tutto carneuale, & de leprotti da mezzo Luglio per tutto Settembre, è caldo & secco in secondo grado, & tardi si diggerisce & ingenera humor malencolico, & fa smagrire, è buon per li giovani, & è cattiuo per li Vecchi.*

*porchette.*

*Le porchette che si sogliono magnare in tauola de Principi, sono di cattiuo diggitione, ne si deueriano mai magnare, se non una o doi uolte l'anno alli suoi gliati, perche al fin son pessime.*

*Porco Cignale.*

*La stagione del porco cignale, è da Dicembre per tutto Febraro, e caldo & humido, e di dura digestione, e chi ne magna faccia esercizio, son molto meglio quelli d'un anno solo, che si chiamano ruffulatti.*

*Vaccina.*

## Vaccina.

La sua Stagione è di settembre per tutto il carneuale, e freddo & secca di gran nutrimento, & genera assai sangue & grosso, vole esercizio.

Vitella, uongana.

La sua stagione è sempre che se ne troua buona, e temprata & conferisce a ogni persona & à ogni età, è perfettissima.

pauone & Gallo d'India.

La loro stagione vole il freddo per essere ben frolli, son caldi & humidi nel secondo grado: dan bonissimo nutrimento & ingenerano molto sangue, conferiscono ad ogni complessione.

Cappone & Galline.

Se suol dire per prouerbio, che il Cappone non perde mai stagione: però è perfettissimo ad ogni tempo, & per ogni età tanto il Cappone quanto la gallina.

Fasano & Fasanotto.

Son temperati & danno ottimo nutrimento, ingenerano buon sangue, ristorano li conualescenti, e però è pasto da Principi.

Starna & perdici.

Sonno simili al fasiano, & al fasianotto perfettissime.

Piccioni.

Li Piccioni son buoni ad ogni tempo, son caldi & humidi, infiammano il sangue, non son buoni per l'infermi, ma ottimi per li ueechi & flemmatici.

Tortore, Tordi, Quaglie, Beccafichi, Ortolani, Lodoli, Pettirossi, & simili uccelletti son bonissimi. Et però non ne tratterò più oltre, poiche à tutti è noto, che quando son grassi & freschi son perfettissimi per li sani, & per l'infermi, & però tratterò d'alcuna sorte de Pesci più pretiosi & prima del Storione.

## Trattato De Pesci.

Storione & Ombrina.

Il storione è pesce stimatissimo, & partecipa de acqua salsa, & dolce, la sua stagione è di Marzo per tutto Agosto, nutrisce assai & rinfresca il sangue, & è ottimo cotto in ogni maniera.

Il simile dico dell'Ombrina.

Del Rombo & altri pesci.

Il Rombo è simile, ma di più dura digestione, ma più nutrisce.

Il Fauolino vol essere fresco fritto, furato, e bonissimo per li amalati, non che per li sani, & è di buona & facile digestione, & il simile dico della Triglia.

DEL CAVALLIER REALE

*Dentale, orata, Corbo, Pesce san pretro van tutti insieme son buoni mà duri à diggerire.*

*Sparnocchi, calamaretti, lampredozze, languatole e granci teneri, son d'una medesima bontà, & eccellentia.*

*Dirci di molti altri pesci si di mare; come di fiume, lagho, de Fuscine, de Morta, di perugia, di Garda, che ve si trouano Carpe, Carpioni & Trotte di smi surata grandezza; & perchemi par superfluo il trattarne tanto a lungo, tacerò per non essere à noia a chi legge.*

BANCHETTO PREPARATO

per le nozze dell' Illust. & Reuerendiss. Sig. Marcantonio Colonna Duca di Paliano & Tagliacozzi, & gran contestabile di Napoli quando si menò moglie la Illustriss. & Eccellentiss.

Sig. Principeffa, la Signora Orsina Peretti Nipote di N. S.

Papa Sisto V. & forella dell' Illustriss. & Reuerendiss.

Signor Cardinal Mont Alto mio Signore & patrone del mese di Nouembre 1589. In Roma.



NON voglio gia lasciar di dire il preparamento d'vn bellissimo & vago banchetto, che io haueuo messo in consideratione, & fattone lista conforme si dirà: quale si haueua a fare nelle nozze dell' Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Marcantonio Colonna Duca di Paliano & Tagliacozze, & Gran Contestabile di Napoli mio signore haueuasi a seruire a sei piatti con sei scalchi & sei Trincianti con le sue bande di taffeta di diuersi colori, cioè di vna canna l'una alli scalchi & di mezza canna l'una alli Trincianti & di doi palmi l'una alli scudieri, & raggi.

Sarà dunque posto la tauola con doi touaglie lauorate, & sottilmente piegate, con li righe & altre diuersè stampe alla moderna oltre poi alle posate ordinarie con le panattiere d'argenta indorate, & saluiette piane profumate.

Per

Per il mezzo della tauola poi vi hà da essere piegature alte per trionfi fatti à monti, a stelle, à leoni, a guglie; & altre cosette secondo l'occasione. Nel mezzo di detta tauola vi sarà vna Colonna di sei palmi lunga, & grossa a propotione, fatta de Zucchero, cioè de opponiti con la sua corona & serena in cima, con vn Stendardo a propotione grande con le loro arme in ambedua le parti, & siano dorati li capitelli, & la corona, & la serena conforme sia necessario con dui schiaui iucatenati alti doi palmi, che stiano in ginocchioni con vn candelieri per vno in mano, vestiti di drappo alla Turchesca.

In cima di ciascheduna posata dell' Illustrissimi Signori Cardinali vi sarà vn arco fatto di saluette a spinapesce alto tre palmi, che posi sopra dui mezzi cedri lauorati, vno di quà & l'altro di là dalla posata; & in cima à ciaschedun arco vi sarà vn pupazzo fatto di pasta di marzapane o d'altra materia, che tenghi in mano ogn'un di loro pupazzo l'arme del suo Cardinale, auertendo lo scalco nel metter l'arme, metterle conforme la loro precedentia, acciò senz'altra cerimonia ogni Cardinale anderà al suo luogo, doue vederà la sua arme. Parimente a ciascheduna altra posata deue essere vn' arco de festoncini di v. aghi & varij fiori adornati di coralli & perle finte alti doi palmi & che posino sopra doi limoni lauorati & d'orati, & in cima di ciaschedun arco vi sia vn pupazzo a modo di Angeletto, ò de Dio d'Amore che tenghi in mano o vn motto moroso scritto a lettere d'oro o rosse, & à propotione fatto, ouero tenghi in mano vn mazzo de fiori, o vn fior di seta, o bandirole, o vn dono, & ciò che più piacerà: Et acciò che la tauola sia di maggior vaghezza, a chi la vede, si metterà in essa subito che sia fornita d'apparecchiare, tutte le cose che saranno le sequente per ordine scritte. Per la Cena.

## Primo seruitio di Credenza.

Insalate lauorate grande, & indorate con diuerse materie.  
 Insalate cotte de radiche, & Capperini & di piedi di Capretti.  
 Insalate di Cedro adornate di fiori con Zucchero & acqua rosa.  
 Teste di porco saluatico cotte in vino inargentato il grugno con foco arteficialto in bocca, adornate di verdura & fiori,  
 Sommata in fette tocche d'oro, & salame in fette con limoni  
 Presciutto sfilato con anisi confetti sopra & vna passerina di Corintho.  
 Lingue di bufale salate cotte in vino, monde, & spaccate  
 Polanche arrostate & poi imborracciate con pasta frita  
 Fasani maschi reuestiti in piedi che paiano viui. con profume nel becco.  
 Pasticcini de lepri intieri coperti a modo di leoni, & dorati  
 Tortiglioni ripieni alla milanese tocchi d'oro con Zucchero sopra  
 Bianco magnare de mezzo rilieuo toccho con oro & Zucchero sopra

## DE L'CAVALIER REALE

Gielo color d'ambra & con lancette de fasano arosti sotto.

Pauoni arostiti & salpimentati con granati & limoni sopra d'orati il becco & li piedi, & habbia la sua coda posticcia & il suo collo.

Torte di persichi secchi con Zucchero sopra fredde.

Oliue di spagna, vna bianca, & Pergolese.

Statue alte doi palmi con vna canestrina inargentata in ambedui le mani con dentro cinque mostaccioli per vno, ben lauorati & dorati.

Bandirole di tassetano con l'arme, zucchata ne i pasticci & per l'insalate grandi.

Pizze grandi, sfogliate vna per piatto con presciutto sfilato dentro & Zucchero sopra.

Foccacine fatte con butiro Zucchero & acqua rosa, quattro per piatto

Vn lauoro de pasta a groppi fatta con la siringa & con Zucchero sopra & granati di granati tocchate d'argento.

## Primo seruitio di Cocina.

Ortolani arostiti con sua crostata sopra, & melangoli.

Pasticcetti di polpettine de mongana caldi

Animelle di capretto, & fegatelli di pollo riuolti nella rete, arostiti nelli stecchi longi vn palmo, seruiti caldi, quattro stecchi per piatto cosi intieri, con melangoli sopra.

Lodole grosse tramesate di salciccia lucchese & fette di pane d'orato con oui, con Zucchero & cannella sopra.

Piccioncini piccioli spacchati & marinati con aceto rosato.

Crostate di groppone di piccioni senz'osso ceruellati & salame grattato

Pirrorata de fasani arostiti con Zucchero & cannella sopra.

Tordi arostiti con sua crostata & fette di pan onto sotto & melangoli.

Pasticci all'Inglese de petto di mongana con tartusi capperini & oliue dentro.

Beccaccie arostate con vna Zuppa sotto & limoni attorno.

Vna sommata intiera coperta di salsa reale & sapor di Viscioli armata de lardoni fatti di pan' onto & stecchi di cannella, con Zucchero, & cannella sopra.

Galli d'India ripieni d'uccelletti & ceruellati, & tartusi arostiti con capperini sopra & melangoli.

Leprotti arostiti coperti di ciuiero, & pignoli ammollati sopra

Vn lauoro di pasta fritta con Zucchero sopra.

Pasticci d'anatrotti, fatti di pasta frolli, han esser caldi.

Offelle alla millanese con zucchero sopra.

## Secondo Seruitio di Cocina.

Polanche d'india allestite coperte de cardi, ceruellati e formaggio  
Lingue de Vitella ripiene & riuolte nella rete arostite allo spiedo  
Quaglie stufate a modo di brodo lardiero

Pasticci pudriti de Piccioni, Animelle, Uccelletti, Testicciolle senz'osso,  
Ceruellati, Cardi, Tartufi, Capperini, Oliue, Pignoli; & fette di sommata con  
Salame Bolognese grattato, & sia di pasta frolla.

Fasani arostiti allo spiedo seruiti con salsa Reale

Capponi allestati coperti di Ballotte bianche alla bolognese fatte di proua-  
ture, formaggi, rossi d'oue, vna passa de corintho, & spetie, coperti di formaggio  
parmiggiano grattato & canella sopra.

Grostate di mell' Appie . con vn' altro lauoro di pasta di serin-  
ga. Teste di vitelle senz'osso coperte di salsa verde & granati sopra.  
Perdici del becco rosso arostite incartate con melangoli sopra.

Salami grossi bolognesi spaccati caldi.

Lombi di caprio arostiti, con suo sapore, & Capperini sopra.

Bianco magnare con Zucchero sopra; Gelatina de bel colore.

Starne arostite poi stufate alla cathalana sbruffate d'acqua rosa.

Pasticci grossi sfogliati, pieni di Mongana battuta & rossi d'oui duri.  
Mezzi capretti arostiti con limoni sopra

Testicciolle & piedi, & lingue dorate con rossi d'oui seruiti con melangoli  
zucchero & canella sopra. Oliui d'Ascoli,

Torte aggiacciate fatte de cedro confetto grattato.

Paste fatte a arme del signore & aella signora

Bocche de dame fatte da moniche.

Capponi grossi arostiti, con pere guaste & fulignati sopra.

## Tertio Seruitio di Cucina.

Fasani ripieni di tartuffi, d'oliue senz'osso, & finocchio fresco arostiti, seruiti  
con melangoli & zucchero sopra.

Grostati di Zinne di vaccha, che prima sia stata allestata con fette di somata  
di salata. Porchette ripiene arostite.

Polpettoni di mongana d'una libra l'uno, arostiti allo spiedo con suo intingolo  
& limoni sopra.

Pasticci alla Francese de pollo battuto, detti Gobelletti.

Panoni nostrani, lardati de lampredozze ripieni di tartufi.

Brodo lardiero de Rusolatto & Piccioni d'India.

Gigotti di Caprio arostiti coperti di Ciuiero.

## DEL CAVALIER REALE

Lombi Stufati alla Venetiana, con suo sapor sopra  
Lonza di mongana arostita con limoni, & oliue senz'osso sopra  
Pasticci tondi di garganelli de i piedi rossi con cotogni dentro  
Torte verde & bianche con Zucchero & acqua rosa sopra  
Zuppe de tartufogli intieri coperte di corone imperiali  
Granci teneri con sale & aceto rosato, coperti di corone Ducali.  
Gambari mondi coperti di regni Papali.  
Ostreghe in la sua guscia ben acconcie, coperte di quella pasta a modo di cial  
de intagliate, che con vn soffio se scoprono, Oliue, Gielo, & Bianco magna  
re, vna bianca & negra.  
Pasticcetti alla Genouesa di medolla, grossi come vna noce, caldi.  
Bruscatelle fatte di rognoni di Mongana seruite calde con Zucchero sopra.

## Secondo seruitio di Credenza.

Saluiette candide profumate vna per persona.  
Pere garauelle calde, Pere fiorentine, Mele rose, Mel' Apppie  
Cascio parmiggiano in bocconi, Marzolini spaccati, Cascio Perasese, Raccioli se  
nesi, Cardi con sale & pepe.  
Marroni alle brascie, seruiti in saluiette, Carcioffoletti crudi.  
Pasticcati di Cotogni, ouero de Mel' apppie, Pere guaste con fulignati sopra  
Mele rose intiere in Zucchero: con suo gielo sopra  
Torte amarzapanate aggiacciate di Zucchero  
Torte negre grosse fatte da Moniche  
Lattemele con suoi cialdoni a cartoccini.  
Tartufi intieri seruiti in saluietta, & de stufasi al solito confette di pane abru-  
scate sotto con sale pepe & melagali sopra  
Finocchio fresco dolce. Cardi stufati con butiro in piatti d'argento seruiti con fo  
co sotto & melangoli sopra & zenzero attorno.

Lenata la touaglia si darà l'acqua odorifera alle mani, & si mutaran sal-  
uiette biache, & si muteranno in tauola i Coltelli forcine & cucchiari indorati.  
Et poi stufoli, Frappe, Castelli fatti di pasta con bandirole in cima, & fuoco ar  
tificiato attorno con dentro conigli bianchi con sonagliere d'argemo al collo,  
& corralletti alli piedi con la sua musarola di lacetti di seta & oro, & siano pro  
fumati bene. Mermelada di Portugallo. Pezze di Genoua, Cotagnata di Napo  
li. Vasetti di bologna. Persicata & Melangoli Genouesi, Scatoline Romane  
sche, Cannelloni bergamaschi, Confetti Fulignati, Coriandoli grossi, muschiar  
lisci. Quadretti imperiali Portughesi, Pistacchi confetti, Seme di Mellone &  
naransetti, Coriandoli, Ricci, & altre cose conforme al volere del Scalcho.  
Vna Statuetta per persona alta vn palmo con vn bel mazzo di fiori in

mano dorato, & molto ben profumato, con suoi stecchi di cannella lauorati in cima alli Mazzi, & dalli Trincianti siano dispensati à i Commensali.

### Auertimenti allo Scalcho .

**A**uertendo lo scalcho che mentre arriuanò le Dame conuitate, che dui gentilhuomini vecchi di portata gl'habbiano andare incontro sino al Cocchio, che all'arriuò di esse sonino trombetti sino che siano intrate in sala, oue vi saranno doi matrone à riceuerle & condurle in camera della sposa . Et così faranno à tutte le uolte che arriuaranno de mano in mano . Parimente suonino quando si darà l'acqua alle mani per intrar à tauola; & poi ogni uolta che lo scalcho uscirà di cucina con le uiuande sino che sarà comparso alla tauola, et il simile faranno quando li porterà li frutti & le confettioni dalla credenza . Ma che li trombetti siano lontano dalla sala doue si magnarà, accio il suono delle trombe non occupi li ragionamenti delli Signori, ne l'armonia della suauissima Musica che si udirà mentre si magna, la quale sarà ripartita in doi cori, con organi, Cimbali, Lauti, flauti, Cornetti, Tromboni, Arpe, Violini, & altri musici instrumenti, con quelle Eccellentissime Voci, che ui si richiedano .

Lo Scalcho poi ha da essere amabile, cortese & piaceuole con ognuno & in specie con quelli che continuamente ha da trattare, accio lo amino, & riuerschino, & non fare come molti fanno, che hor chiamano questo, & hor gridano à quello, & fan sì fatto strepito, che si pensano che per fare il terribile di esser più stimati, & obediti, ma si gabbano & fanno il lor peggio . Deue lo scalcho uestir politamente, & ornatamente di negro, da homo riposato & graue, conforme l'honorato offitio richiede . Deue poi hauer gran cura alla uita del suo signore, & essergli fedele, anzi l'istessa fede . Deue poi il suo signore ricognoscerlo & amarlo, & prouederlo d'honestà intrata, accio sia reciproco l'amore, sicome hoggi il mio Illustrissimo Signor Cardinal Mont'alto procede non solo con lo scalcho, ma con tutti li suoi seruitori; Ma chi uolesse uedere uno esemplare delli auertimenti dello Scalcho, basta hoggi uedere il molto Illustrissimo Signor Cavalier Bracciolini al presente scalcho del Illustrissimo mio Signore già detto, il quale in tutte le sue attioni è tanto compito, che temendo io raccontandole non le degradare, me ne passarò con silentio; solo dirò, ben si puo chiamar felice l'età nostra, poiche con offeruare tãto grand'huomo, li Scalchi si possono specchiare, & specchiati coregersi delli manchamenti . Li gentilhomini di casa non si deneno sdegnare di esser solleciti d'andare alla Cucina à portar le uiuande del loro signore, anzi far à gara l'un l'altro per seruitio & honore del padrone poiche è un de maggior seruitij che se gli possa fare, & oltre ch' il seruitore fa il debito suo, son però quei tali sempre ben uisti con buono occhio dal loro signore .

Deueno poi, poste che siano le uiuande in tauola, guardar si, senz'ordine dello Scalcho,

Scalcho, di non por mai le mani in tauola ne à leuar ne porre piatto inanzi al Signore, poiche per ciò vi è lo Scalcho Coppiero, & Trinciante, che sonno li tre, principali officij della bocca, che à loro spetta il leuare & porre i piatti, & alzar il lume auanti al padrone & non ad altri; se bene alle volte certi gentil'huomini giouinetti che non hanno mai seruito ne visto seruir principi, si mettono addosso al principe vicino al Coppiero, che vorriano in quel punto fare il Coppiero, il Scalco, & il trinciante a effetto di esser visto dal Signore che serue di qualche cosa, ne si accorge che muoue à risa li corteggiani pratici: però ogn'uno faccio l'offitio suo ne voglia far l'altrui mestiero, poiche non gli conuiene, ne aspetti che il Padrone gli dichi una volta, lasciate fare a chi ha da fare, con cera brusca, si come io più volte l'ho udito, & visto arossire quel tale, & corregerse bene.

### Del Maiordomo .

**L** Maiordomo è la seconda persona doppò il suo Principe, & perciò deue esser persona di qualità. & di molta authorità. & sopra tutto amabile, & così sarà amato, riuerito, & obedito da tutti, quasi al pari del Signore, poi che il nome istesso lo dimostra che si nomina il maggior della Casa. A questo da il Principe non solo rimette il carico della Casa, ma tutte le sue entrate tante le temporali, quanto le spirituali, Affitta, loca, Cōpra, Vende, & fa ogni sorte d'instrumenti in persona del suo Principe, & in somma in lui cola tutto il denaro del suo Signore, & ne dispone secondo la volontà di esso; & à questo effetto vi è poi il Computista per tenere il rincontro de tutti i conti. Vi è poi il mastro di Casa per fare le prouisioni a suoi tempi, & gli appalti con l'intervento perro del Maiordomo, il qual tiene questo mastro di casa per alleuiamento suo, & per riuedere più minutamente le cose di casa & di fuori per possèr riferire à pieno ogni cosa al maiordomo.

Ne mi voglio stender più oltre in parlar sopra questi officiali di casa, perche l'intento mio non era di parlare se non dello scalcho, il quale ha d'harue authorità in dispensa, In Cantina, in Cucina, per far pigliar tutto quello sia necessario, per seruitio di condire le viuande del suo Signore; & perciò lui haue-ria de sottoscriuere la poliza del dispensiero prima che vada alle mani del maiordomo ò del mastro di casa, accio si veda, che quello che è ito in Cucina è stato per suo ordine, parimente lo Scalcho ha da comandare allo spenditore, Cocco, & credenzero, Caneuaro, & dispensiero; & tutti l'hanno da obedire per seruitio del Principe, che così facendo sarà sincero, che nelli banchetti Straordinarij non ci nascerà mai confusione, ne vergogna della Casa, ma honore & reputatione grande, & se alcuna cosa vi manchasse, sarà vergogna & mancanza dello Scalcho, & non d'altra persona.

Sogliono alle volte i principi seruirsi per Scalcho Principale da vn gentil huomo ò Cauallier lor fauorito seruitore, quantunq; non sia esperto non pratico in tale offitio, ma per gratificarlo, & per la confidentia che mostra in lui, lo fauorisce di farlo suo scalcho; ma ha da haüer bella presentia, gicuiale, Cortese, & Riccho. Ha da hauer poi vn sottoscalcho praticissimo che sia di buona scola, più presto attempato, che gionane accio sia di buona esperientia & persona di ricapito in ogni occorenza; & occasione che possa nascere, & quando in casa vi sia vno offitiale simile, si può dar l'offitio dello scalcho à qual si voglia Cortegiano etiam che sia nuouo in corte, poiche non ha da seruire se non per prospectiua.

Et questo basterà d'hauer succintamente detto del Maiordomo, Maestro di casa, Computista, Scalcho & sottoscalcho.

### Forma & Garbo delli Cortelli & forcine da Trinciare.

**S**E bene nel primo libro vi furono impressi i cortelli & forcine che all' hora si adoprauano à trinciare col manico di ferro, hora per commune opinione de tutti li Trincianti di Roma si usano questi col manico di osso negro ottangolato & corto, ouero li manichi di Auolio, ouero de denti di Cauallo, tinti rosso & bianco, se ben di questi non se ne sonno sin' hora visti à nessun Trinciante saluo che la mia Cortelliera, ehe hora me ne seruo, della quale io ne fui inuentore, & certo che gli è cosa bellissima da vedere, & degna di esser posta in tauola d'ogni gran principe. Le lame poi hanno da essere difinissimo acciaio lo sottili, & dalla banda del taglio dritti, ma dalla costa, che siano volti al quanto. Et la tempera sia più tosto dolce che dura; perche piglia più presto il filo, & taglia assai meglio.

Le forcine vogliono essere di ferro & di tempra dolcissima, accio si possino stregnere & slargare secondo farà dibisogno; & anco si farà accio percotendola col coltello, si sgrani, ma vole hauer vn dito d'acciaio nella punta nell' imbroccare vn pollo; ò qual si voglia altra cosa, perche volendola poi cauar fuori malamente si potrebbe ribaüere, per essersi quella fatta à modo di Vncino, si che essendo d'Acciaio più tosto si sgranarà la punta che piegar si, & queste modo di forcine io uso, poiche per esperientia prouo, che rendono utile & honore al Trinciante & mandar fuori delle tauola vn pollo d'India con la forcina dentro per non hauerla posuta ribaüere per essersi fatta à modo d'Vncino. Et questo ti basterà in quanto alli Coltelli & alle forcine & perche nel primo libro nel Capitolo VTI si è detto à bastanza il modo di dare il filo alli coltelli, & di tenergli netti, non mi stenderò sopra di ciò più oltre.

# REGISTRO.

A B C D E F G H I K L.

*Omnes sunt quaterniones preter I, K, L, Duerniones.*



---

I N V E N E T I A,

Appresso gli Heredi di Giouanni Varisco.

M D X C I I I.

