

IL TRINCIANTE

DI

MATTIO MOLINARI.



In P A D O V A , Per Liurio Pasquati .

Con Licenza de Superiori .

CORTESE LETTORE.



Hi s'affadiga di giouare altrui, e sempre lodeuole: tutti gl' Autori han questo oggetto, pochi conseguiscano la perfezione che brama il mondo, e i genij del compositore, e del Lettore sono per ordenario in qualche parte diuersi; ti mostro con ogni candidezza quel poco che sò, e però se tu non vi troui dentro quell' esquisitezze che tu brami, consolati con la mia debolezza, e ti sia libero il censurarmi, si come è stata tutta mia colpa il dispiacerti.

All' Illustrifs. e Excellentifs. Sig. il Signor

GIO: BERNARDO CONTE E NOBILE,
SIGNORE DI LIPPA.

Illustrifs. e Excellentifs. Sig. Signor Colendis.



A venerazione che porto all'infiniti meriti di V.E. m'hà indotto à consecrare al nome suo queste mie benche deboli fadighe. Sè l'arte hauesse imitata la deuozione non farei senza lode, mà se hà vacillato l'ingegno hà meritato l'elezione creando l'autorità di V. E. quelle qualità, nell'opera che non gl'hà saputo imprimere la mia penna. e reuerente à V. E. m'inchino. Padoua il Primo di Aprile 1636.

Di Vostra Eccell.^{za}

Vmilifs. Ser.
Mattio Molinari.

Dell'Inuentori del Trinciare •

C A P . I .



V ando gl'huomini più credeuano alla Natura meno corrotta nell'elezione de cibi ; non era per ancora il gusto nostro diuentato così esquisito . crebbe la potenza ; mancò la moderazione ; e dall'Abbondanza , e dall'ozio ne nacque la superbia de conuiti . gl'Asiatici come più molli e effeminati furono fra l'altre Nazioni singolarissimi nel frequentargli non solo nè di loro più solenni in pubblico mà ancora nelle proprie magioni con i priuati. Le Donne nobili , che v'interueniuano douen-

B

do

do esser servite di vivande alla Tavola. v'introdussero per decoro del grado loro il Trinciante, officio primieramente esercitato dall'istesi conuitati, mà poi fatto proprio di persona nobile, o di simili se non di sangue almeno d'aspetto, e di maniere; se ne passò il lusso delle cene dall'Asia nell'Europa, è celebrati nella Grecia i nomi di Agi, Lamprio, e d'altri ministri delle mense. hebbe anco Roma i suoi Mistilli, e suoi Taratalli, i quali irritando con la maestria delle vivande gl'appetiti sopraffatti, son serviti d'istrumento ad assottigliare l'ingegno del Trinciante, senza il quale sarebbero i banchetti de grandi priui di quella magnificenza, e di quello splendore, che li rende riguardevoli; e li distingue da priuati.

Delle parti del Trinciante.

CAP. II.



L Trinciare è un arte che hà per soggetto tutte le vivande che si possono dividere col coltello. L'Artefice, è il Trinciante, il quale deve operare con tanta politezza, e leggiadria, quanto ogni leggiero mancamento fatto in presenza di persone di qualità diventa sempre maggiore, sfuggirà ogni sinistro incontro con la prudenza, è questa suppone la cognizione di quelle parti che sono il fondamento dell'arte.

Si presenterà dunque primieramente alla Tavola con sembiante lieto sfuggendo di storcere il viso ò di stralunare l'occhi perche l'uno hà del rozo, l'altro dell'insipido, è quindi hauerà con buono ordine disposti i coltelli, è qualunque cosa che al suo mestiere si richiede.

Sarà il suo luogo dirimpetto al suo Signore, ò nella testa della Tavola doue accomodato si butterà sopra la spalla il saluietto, che sarà per coprire i suoi arnesi, riverirà i conuitanti è doppo con i coltelli proporzionati à piatti da trinciare comincerà a scoprirli offeruando di non far gesto che habbia dello sconuenevole, è del
poco

poco pratico, essendò questo di biasmo.e al suo Signore ,e a se medesimo.

Spartirà le viuande con giudizìo e facendone piatti secondo il numero, saranno seruiti secondo l'ordine con il quale precedono.

Terrà le braccia distese ; non però come se fossero interezite ò senza giunture, imbroggerà con fermezza, nel tagliare sarà risoluto; sfuggirà di cincistiare i membri da diuidersi, si terrà nõ molto lontano dal piatto acciò possi operare con maggior sicurezza, non s'appoggerà molto alla Tavola, e s'asterrà d'aprir la bocca ò rimenare la testa, come se a loro, e non alle mani appartenesse
l'offizìo

*l'offizio del Trinciare perche egli se ne sta in prospettiva è tutti
gl'occhi de riguardanti sono in tale operazione i suoi censori; e que-
sti reputo i generali auvertimenti di quest' arte, la quale consiste nel
Trinciare quadrupedi, volatili, paste, pesci, e frutti, si come,
di ciascheduno d'essi distintamente dichiararemo.*

De Quadrupedi.

CAP. III

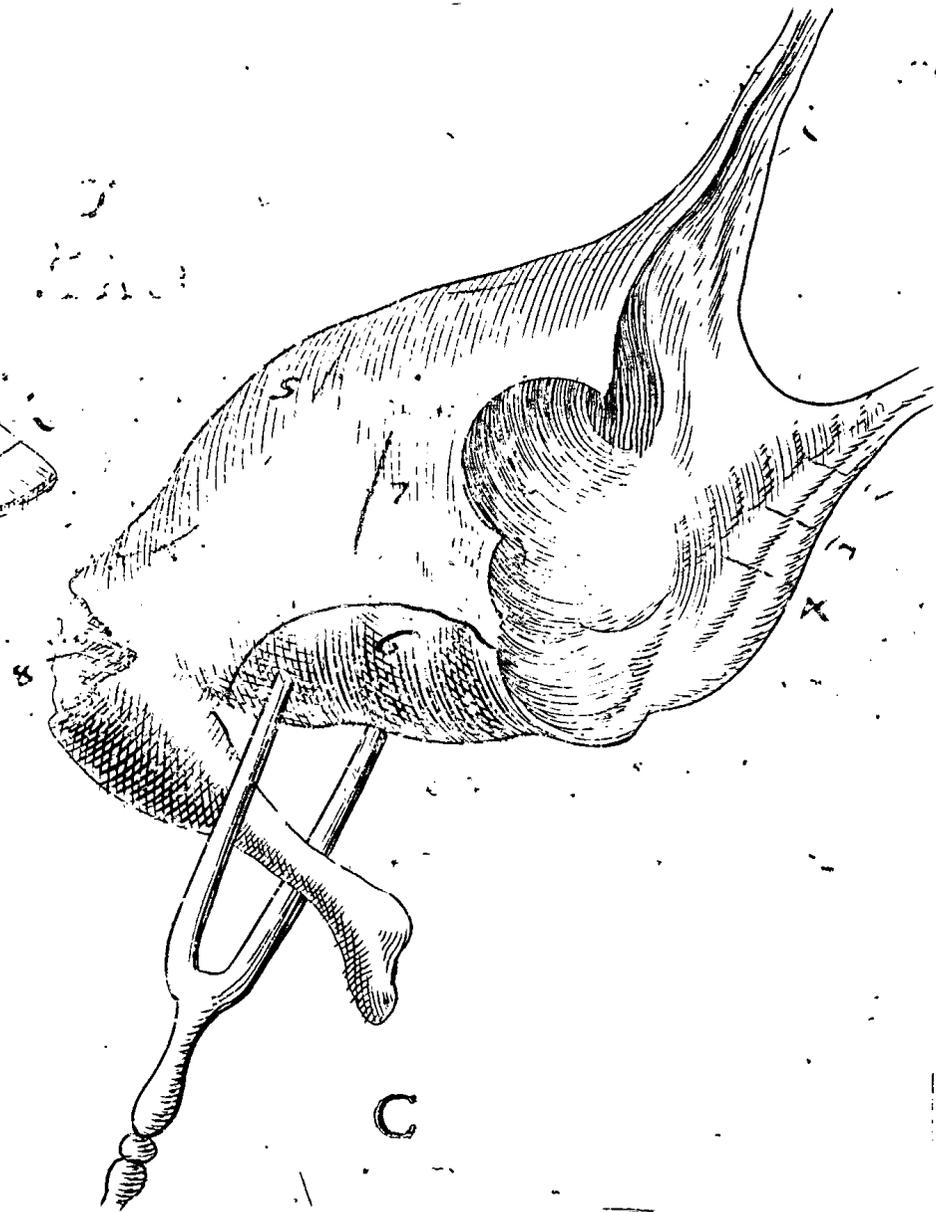
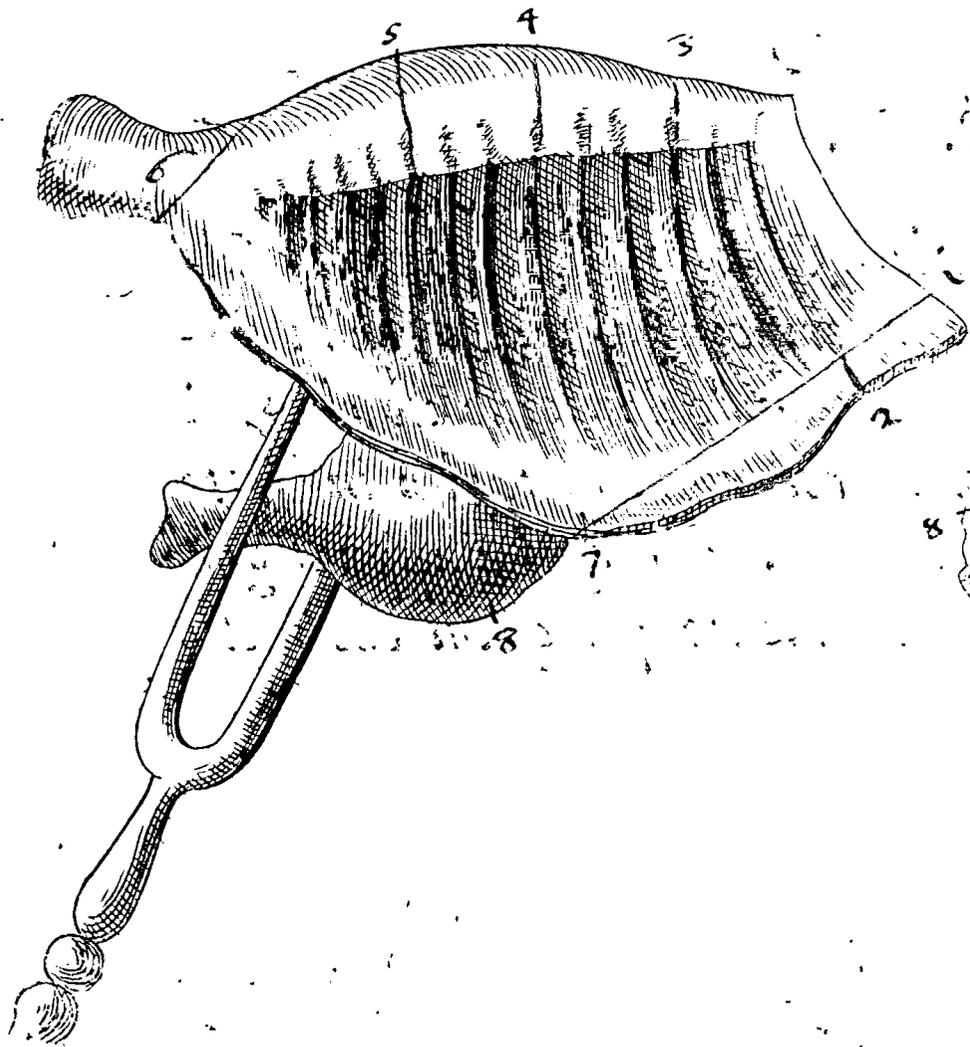
Quadrupedi ò si Trinciano intieri, ò veramente qualche membro d'essi; è per ageuole tagliare una spalla, ò altra parte che l'animale tutto; è perche si deue cominciare dalle loro più facili per far passaggio allo più difficili, proporremo prima le parti che per ordinario si costumano nelle Tauele mostrando la figura contraposta per maggior chiarezza. la pratica di ciò che si deue sapere è che supponiamo d'insegnare con ordine, è con breuità.

Della Spalla ò del quarto del Capretto.

CAP. IIII.



L Capretto di latte è delicato e di ottimo nutrimento è però e tiglioso, e richiede il coltello con ottimo filo per potersi tagliare delicatamente; s'imbocca nella maniera che si vede, e si serue conforme al numero delle persone che sono alla Tavola.

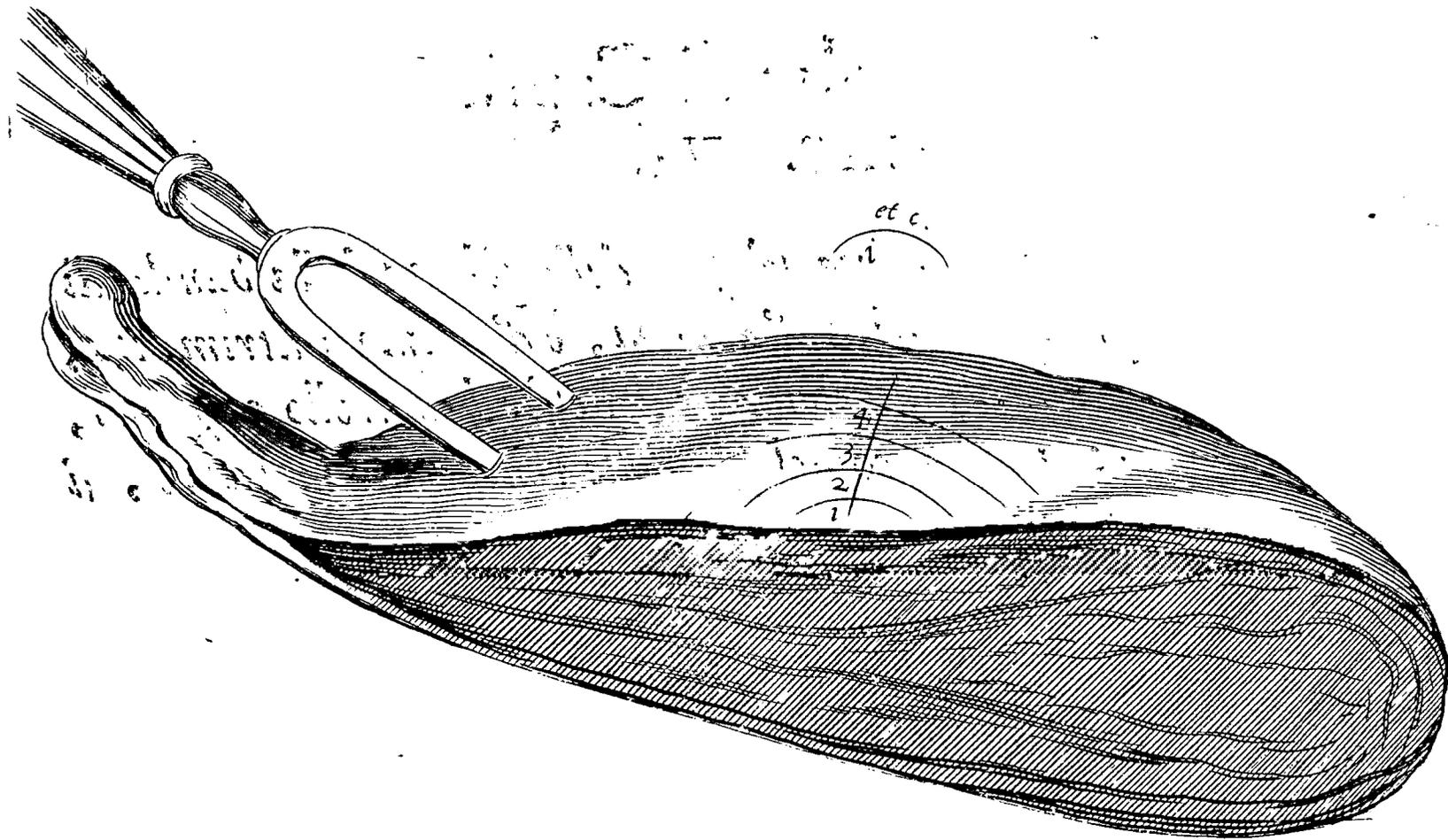


Del Presciutto.

CAP. V.



Er Presciutto s'intende il Cigotto di Porco tanto saluatico, che domestico. Si trincia nel piatto con la forcina e coltello grande, e leuando d'intorno ciò che puol hauer del rancio con la codenna. Si taglia in fette sottili. e in tal modo si serue. Vuol esser d'animal giouane e maschio, ed' e di buon nutrimento per quelli che molto fadigano.



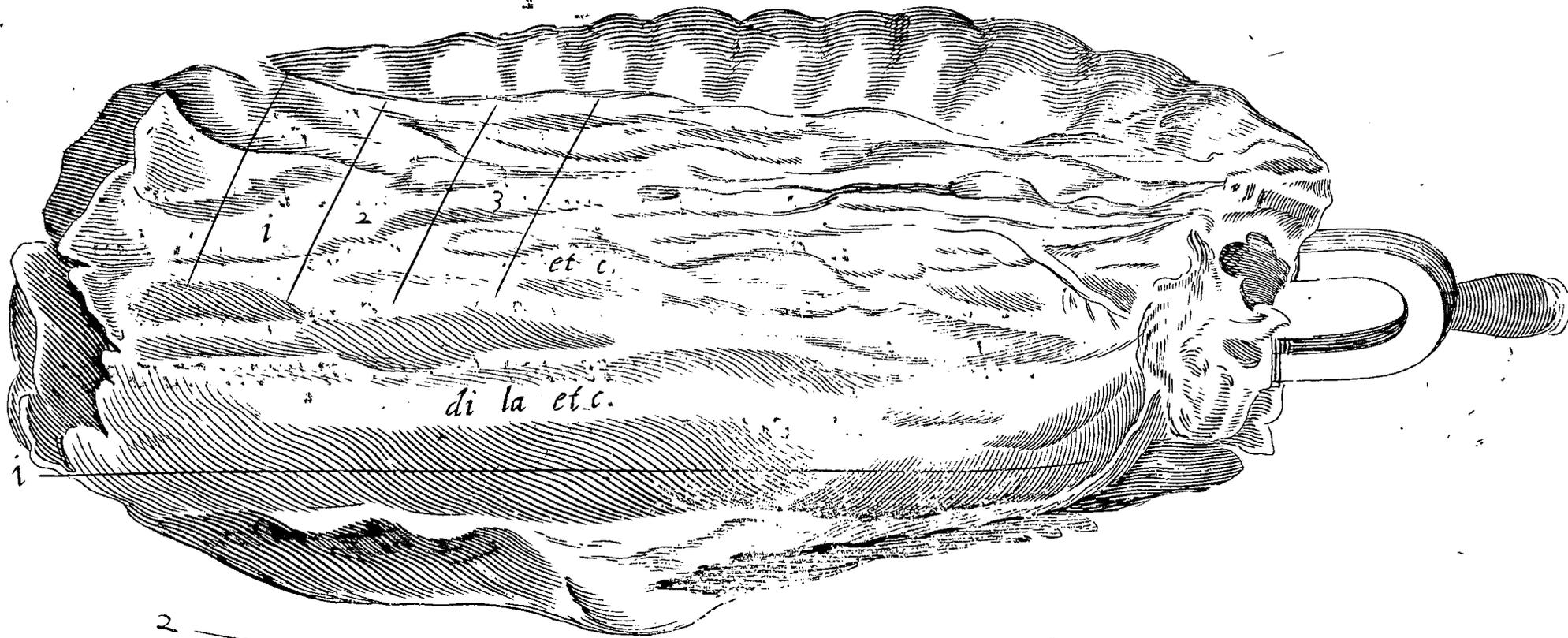
C 2

Del Lombo di Caprio.

CAP. VI.



L Lombo è una parte del filo della schena dalla banda di dietro, che contiene l'arnioni, è d'ottimo nutrimento, più che altra saluaticina. Vuol esser ben frolo e grasso, s'imbocca nel buco del filo delle reni come la Lepre, si taglia e si serue in fette.

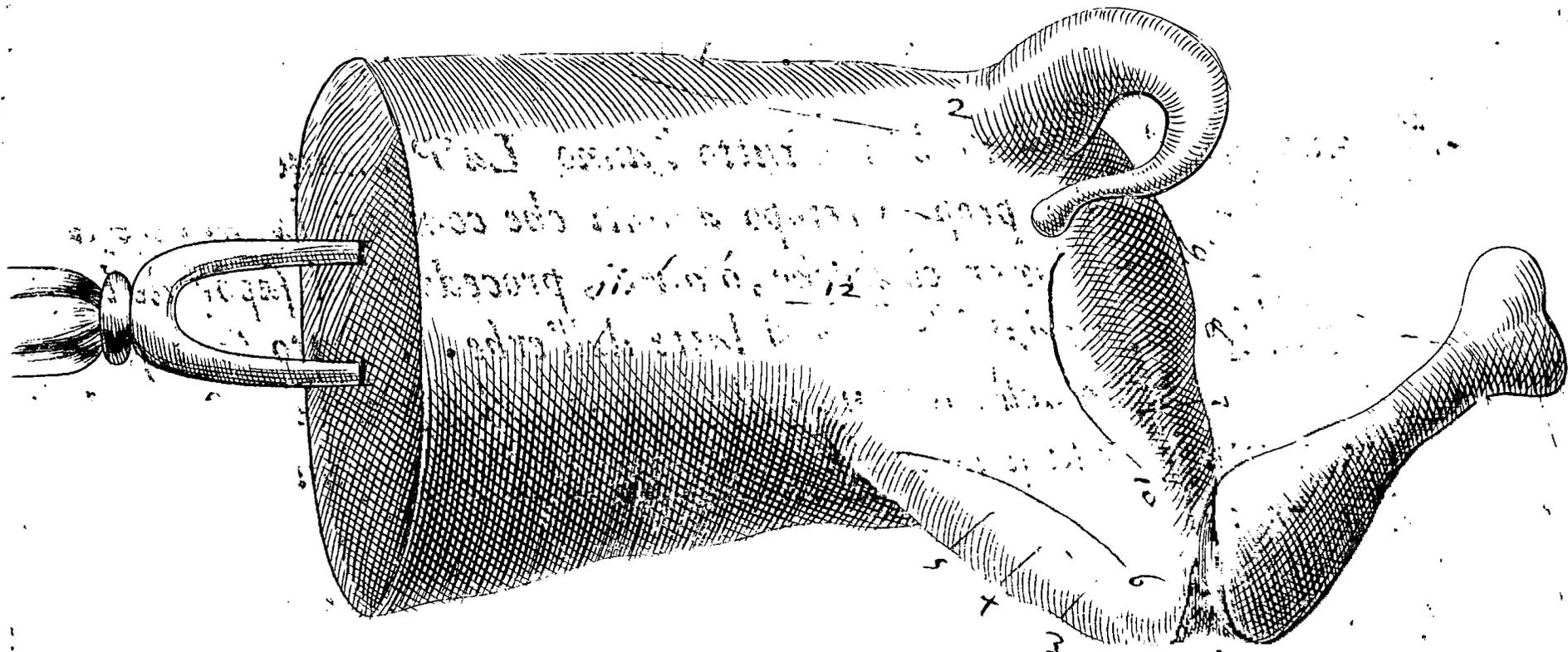


Del Cigotto di Caprio.

CAP. VII.



*L*A stagion del Caprio è l'Inuernata. Quelli che sono di latte sono migliori, e riescon meglio pelati, che scorticati. Tratanto il quarto di dietro, ò Cigotto, essendo ben lardato e ben battuto; sarà imbroccato, come si mostra, offeruando di tagliar le parti in vn tempo solo e con prestezza, per non tener a disagio le Persone del conuito.

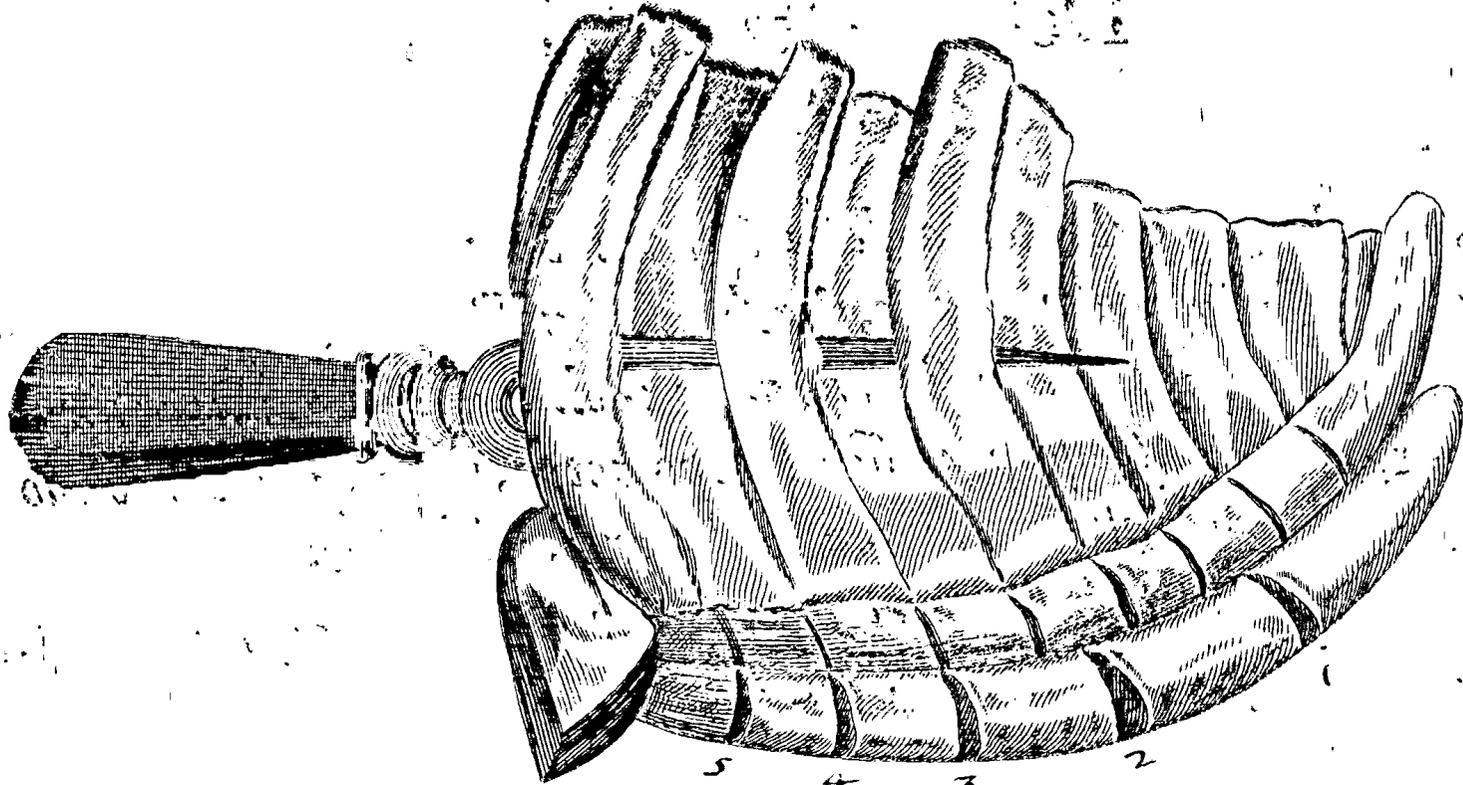


Del Petto di Vitella.

CAP. VIII.



A Vitella è buona tutto l'anno. La Primavera però è il suo proprio tempo auanti che cominci la madre a pascolar erbeò secche, ò dure, procedendo il sapor della carne dal latte, e il latte dall'erbe. Il petto sarà fermato nella forcina nella maniera che si vede, trouando le giointure della schena con garbatura, e sarà tagliato secondo i numeri.



5 4 3 2 1

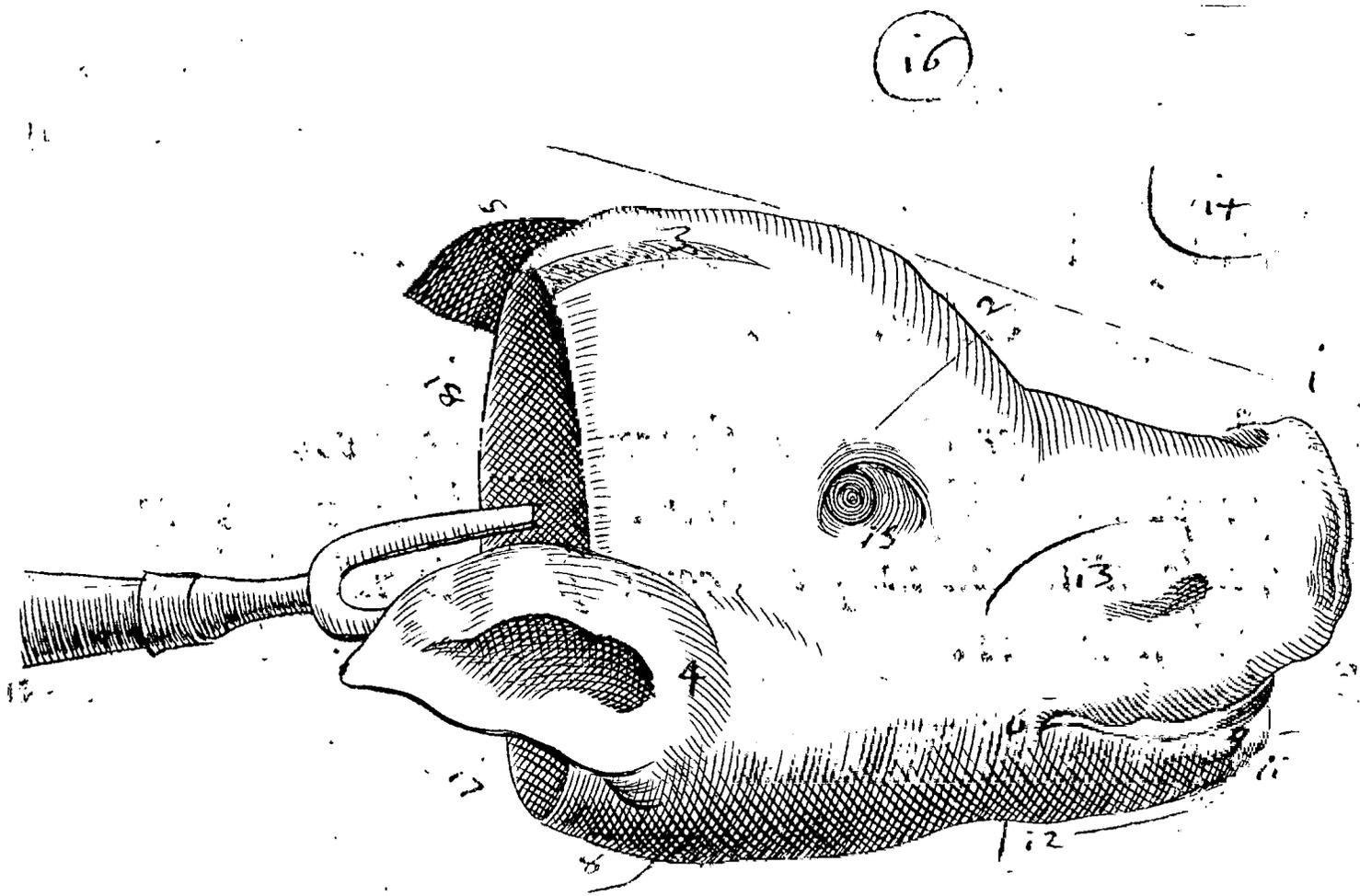
D

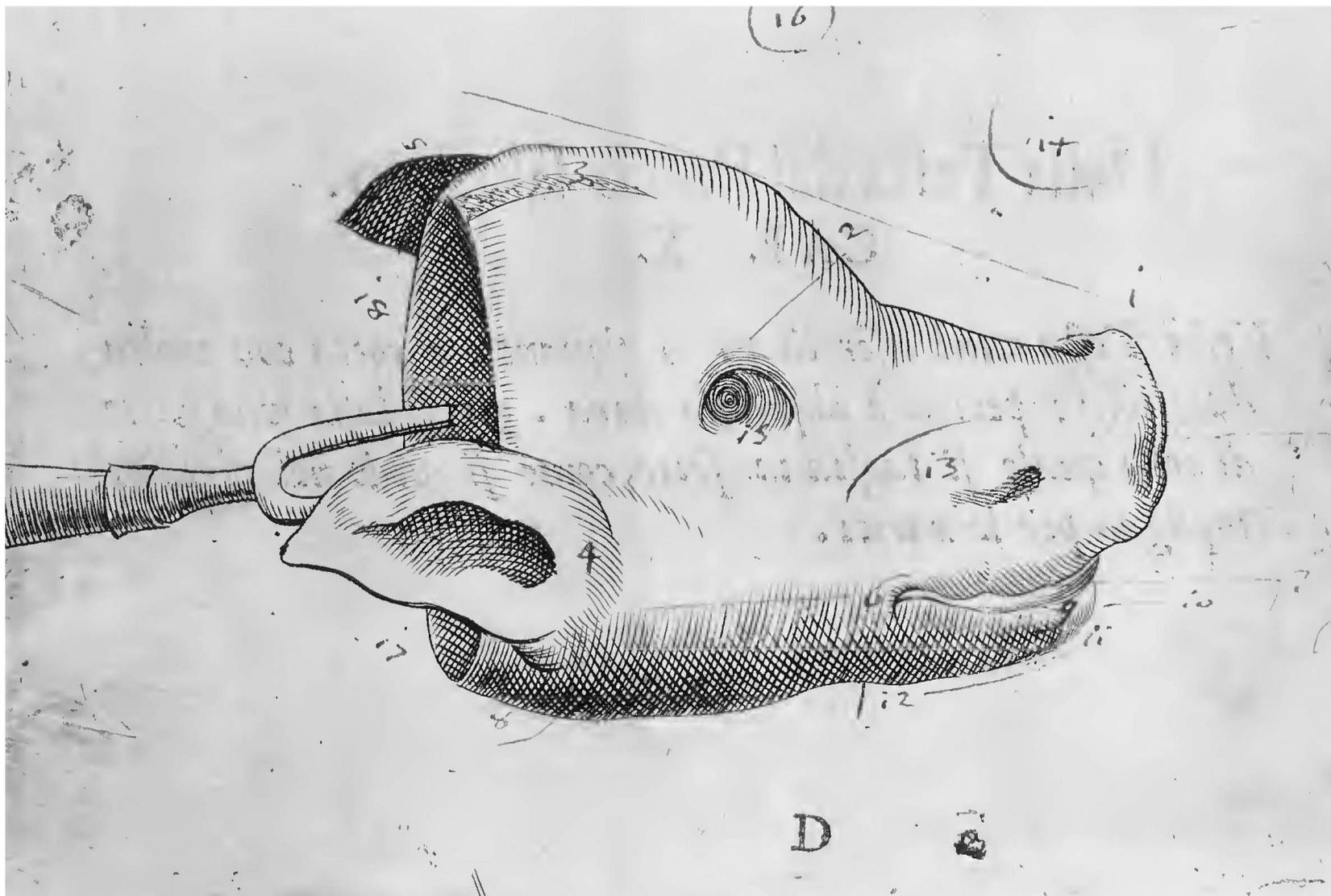
Della Testa di Vitella.

C A P. IX.



A Testa della Vitella di latte , è molto usata nelle tauole, s'imbocca nell' attaccatura del collo nel che si deue usar molta diligenza , perche benè spesso per esser troppo cotta, l'ossa si distaccano , e alle volte per la durezza, la forcina non può far presa auuertendo di far dette operazioni senza imbrattare i piatti e con destrezza .





Delia Testa del Porco saluatico

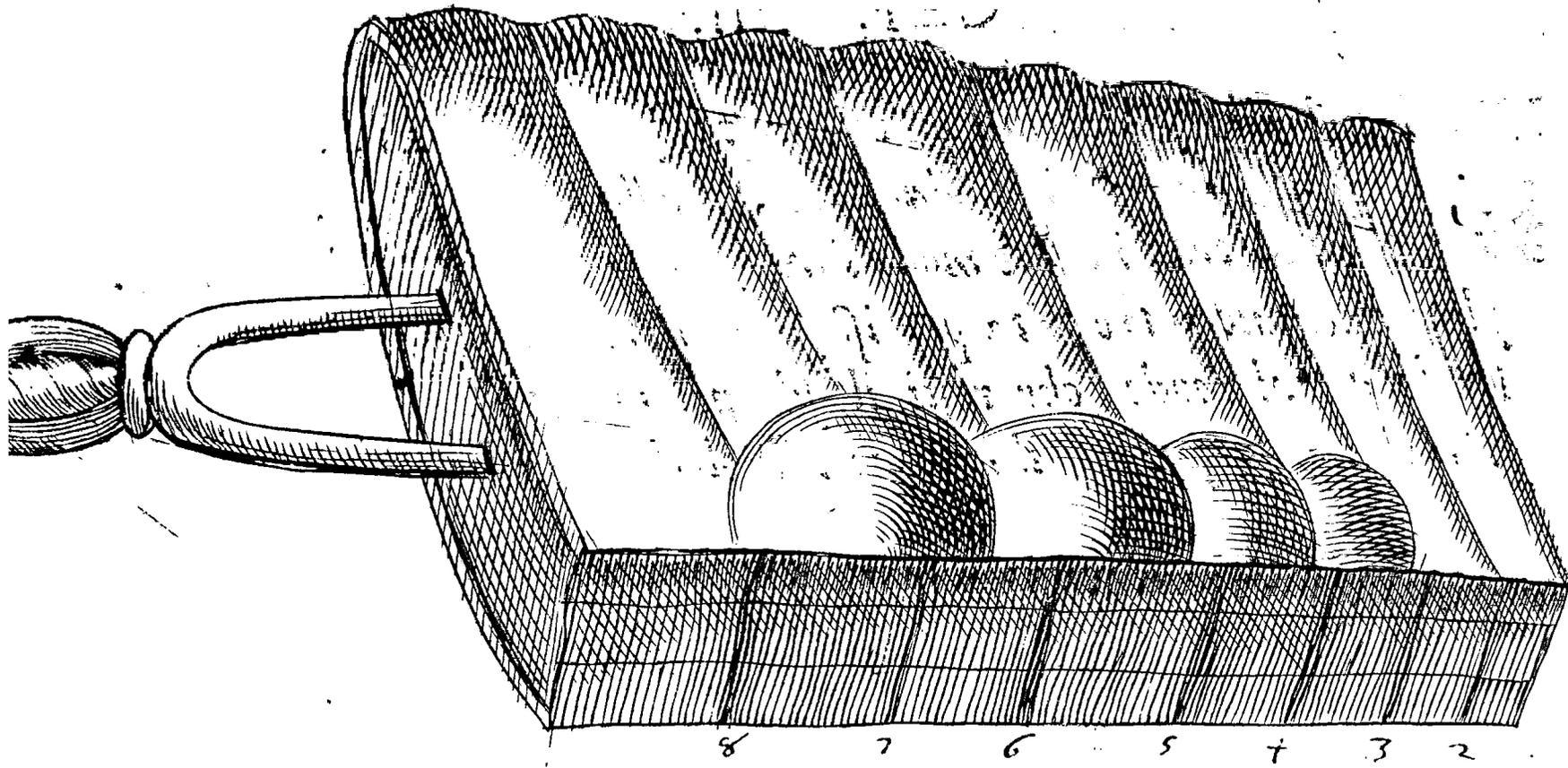
CAP. X.

Questa Testa vuol esser di porco giovane, e cotta con molta diligenza; perche è alquanto dura. gli si lascia una parte di collo quale si taglia in fette, come si vede nell'figura, e s'impugna per le narici.

Della Lonza di Vitello:

CAP. XI.

V A la Lonza presa nelle polpe della schena, e fermataui la forcina si tagliano le coste nelle sue giunture, le quali si schiodano, e secondo i numeri notati si tagliano.

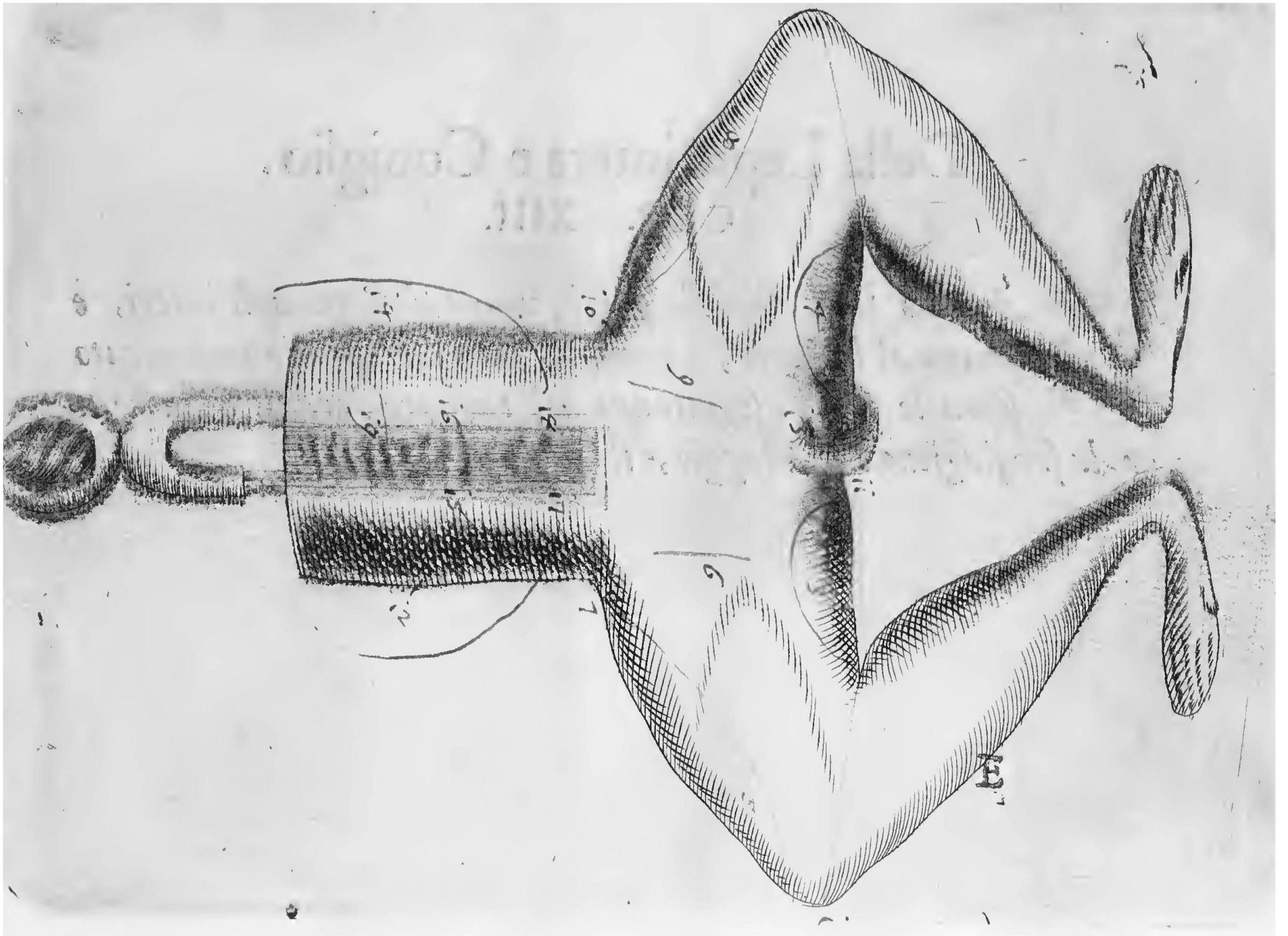


Della Lepre e Coniglio.

CAP. XII.



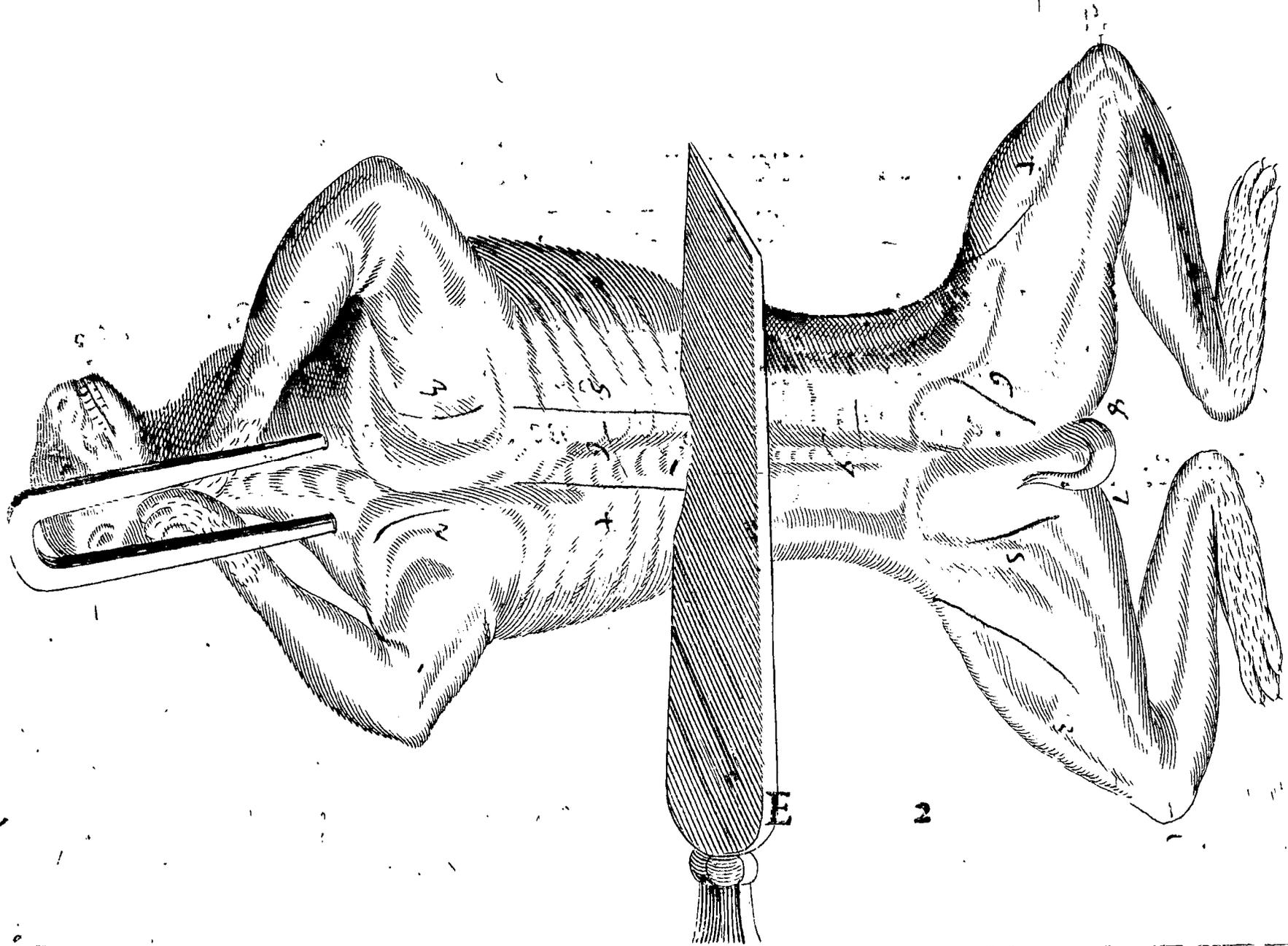
A Lepre vecchia hà la sua stagione nel verno, i Lepratti sono migliori nella state, e nella primavera, i quarti di dietro, in due modi s'impugnano, ò nel fil delle reni tagliandone due ò trè dita per iscoprire il midollo, ò nelle polpe de lombi di tal modo, che resti il filo nel mezzo delle ponte, nel trinciarli si seguita il disegno del coltello.



Della Lepre intera e Coniglio.

CAP. XIII.

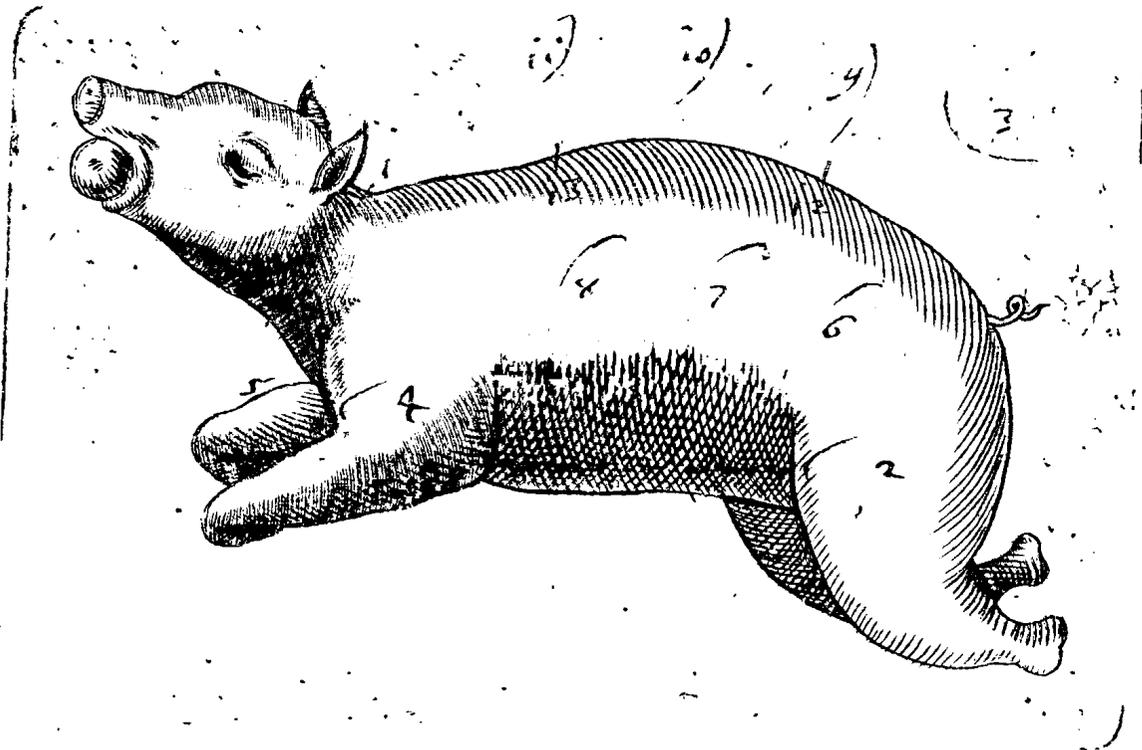
*Auendo trattatò delle parti, vengo a' gl' animali interi, è
H prima al lepratto, ò coniglio. sarà arrostito, e imbroccato
sopra le spalle, seguitando nel tagliare l'ordine della figura.
la sua stagione è il Maggio, e il Giugno.*

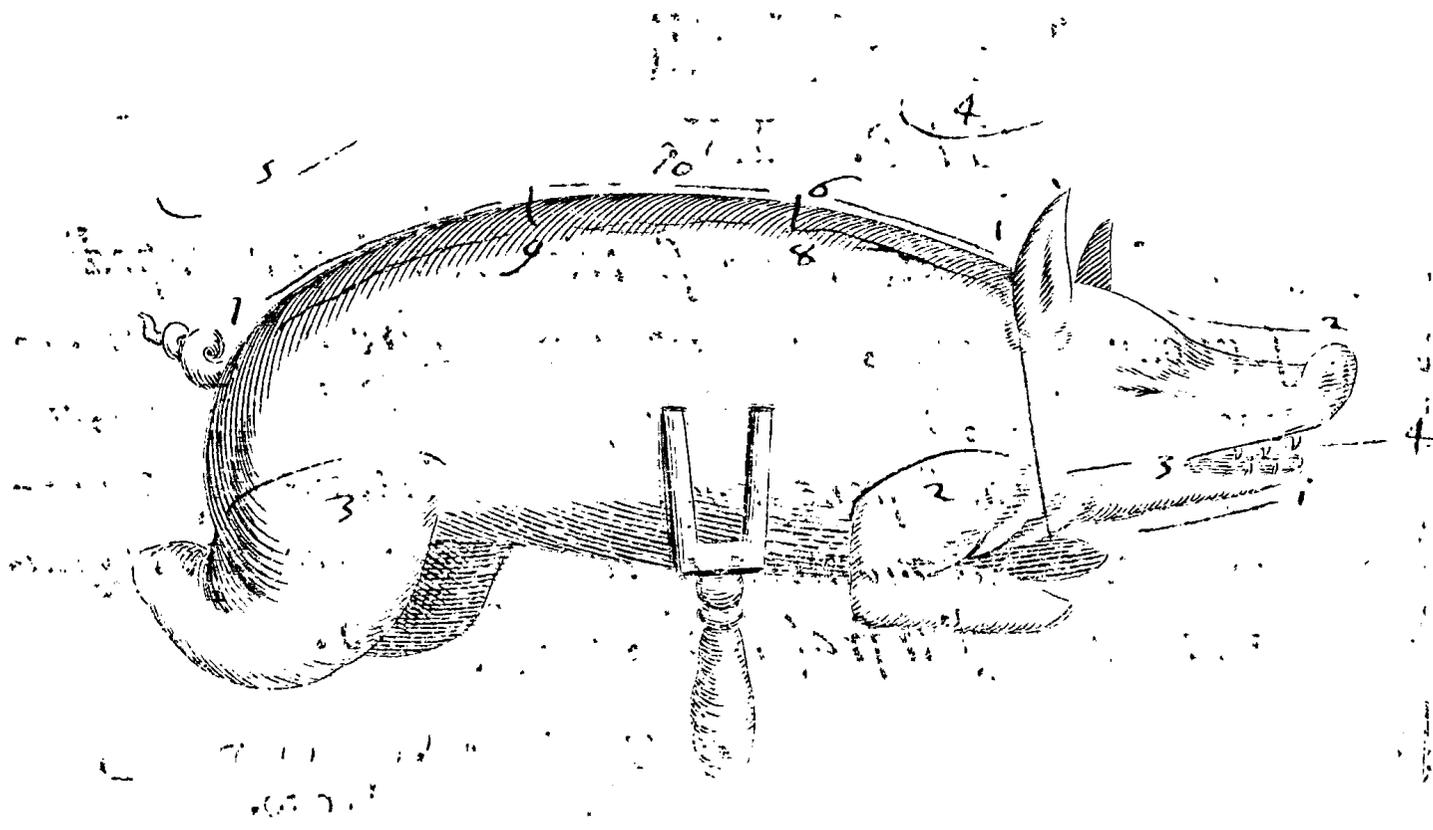


Del Porcchetto di Latte.

CAP. XIII.

*Porchetti di latte son buoni d'Agosto, e di settembre,
I s'imbrociano ò per la bocca, ò per le coste, e due sono le
maniere di Trinciarli, si come due sono le figure che lo
dimostrano.*





De Volatili.

CAP. XV.



Auendo mostrato come si trinciano i quadrupedi, seguono i volatili, ma prima di venire ad alcuna dimostrazione, è necessario sapere i nomi de membri, accio senza confusione si possieda perfettamente e agevolmente ogni maniera di tagliare, e trouare le giunture, e detti nomi sono gl'infra scritti, che seguono.

- 1 Il Collo.
- 2 La punta dell'ala.
- 3 La sopra coscia.
- 4 La coscia.
- 5 Il codarozzo, ò groppone.

- 6 L'ala intera .
- 7 La forcilla del pctto.
- 8 Le due palctte.
- 9 Il carcasso del petto.
- 10 Il carcasso delle reni.

Del Piccione in due pezzi.

CAP. XVI.



Ominciando a tagliare i volatili, si deve prim^o sapere che altri sono saluaticchi, altri domestici; i primi sono piu difficili, come piu nervosi, e di giunture piu forti e piu corte, e pero cominceremo da domestici, e primieramente dal piccione, la stagione sua è la State si leua in aria nelle reni, e si diuide in due parti, come si vede nel disegno.



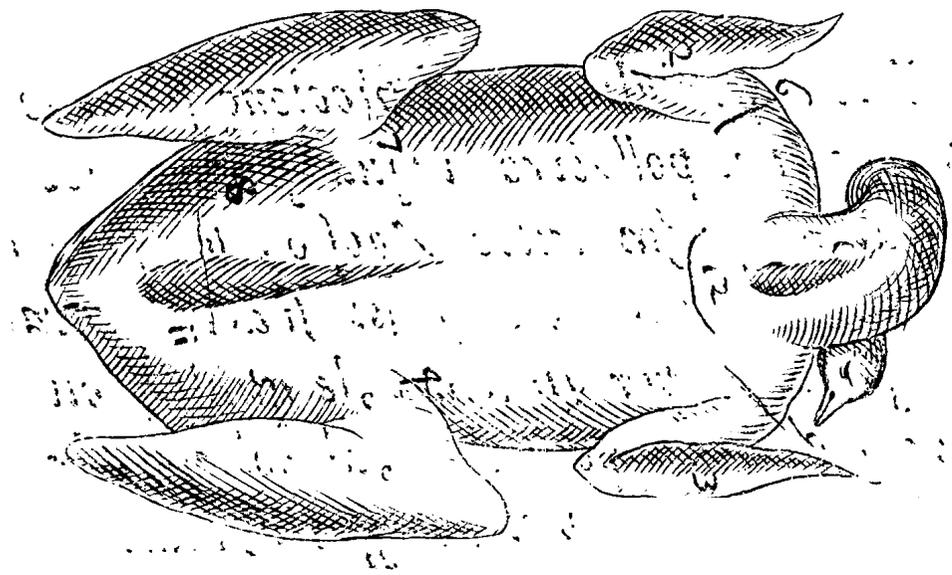
F

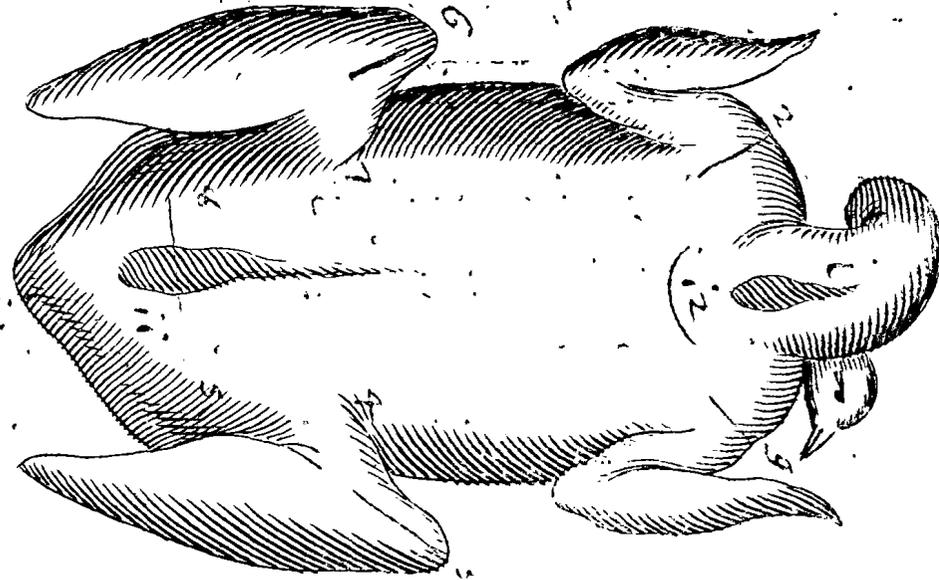
Del Piccione intero

C A P. XVII



Costume ancora trouar le giunture , e tagliarle, mà che non cadino, come si mostra nel presente disegno, e ciò s'osserua ne piccoli volatili , per far miglior veduta nel piatto essendo interi, che diuisi, potendosi ciò fare agcuolmente per la loro tenerezza.



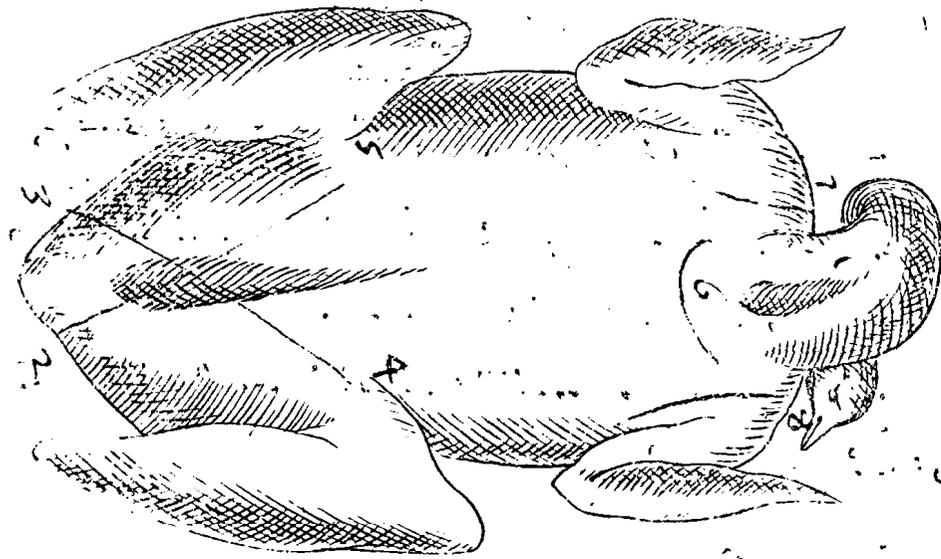


Del Pollastro in pezzi.

CAP. XIX.



NON haurà molto periglio il Trinciante volendo tagliare il pollastro in parti, talmente che si dividino, perche procurando che per la morbidezza non giri nella forcina, seguirà l'ordine de numeri, che mostra la figura.



Del Cappone.

CAP. XX.



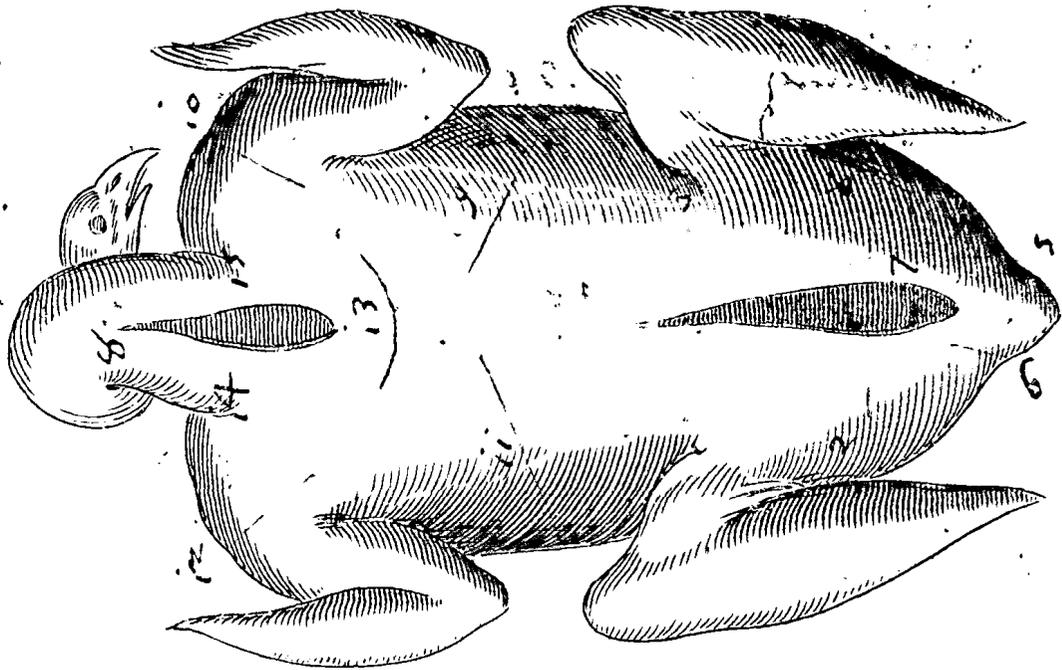
Egue il Cappone ordinaria delizia delle mense se è vecchio. la sua stagione è il verno, se è giouane la state, è pero buono in tutti tempi quale imbroccato su la schena doue arriua la gointura dell'ala, si taglia nel modo, che si vede

Della Gallinã lessa .

CAP. XXI



A Gallina è buona il verno, quando si pone in tauola coperta, si taglia il petto, senza leuarla del piatto. mà quando sia asciutta, tanto fredda, quanto calda si leua in aria, e si serue come si vede .

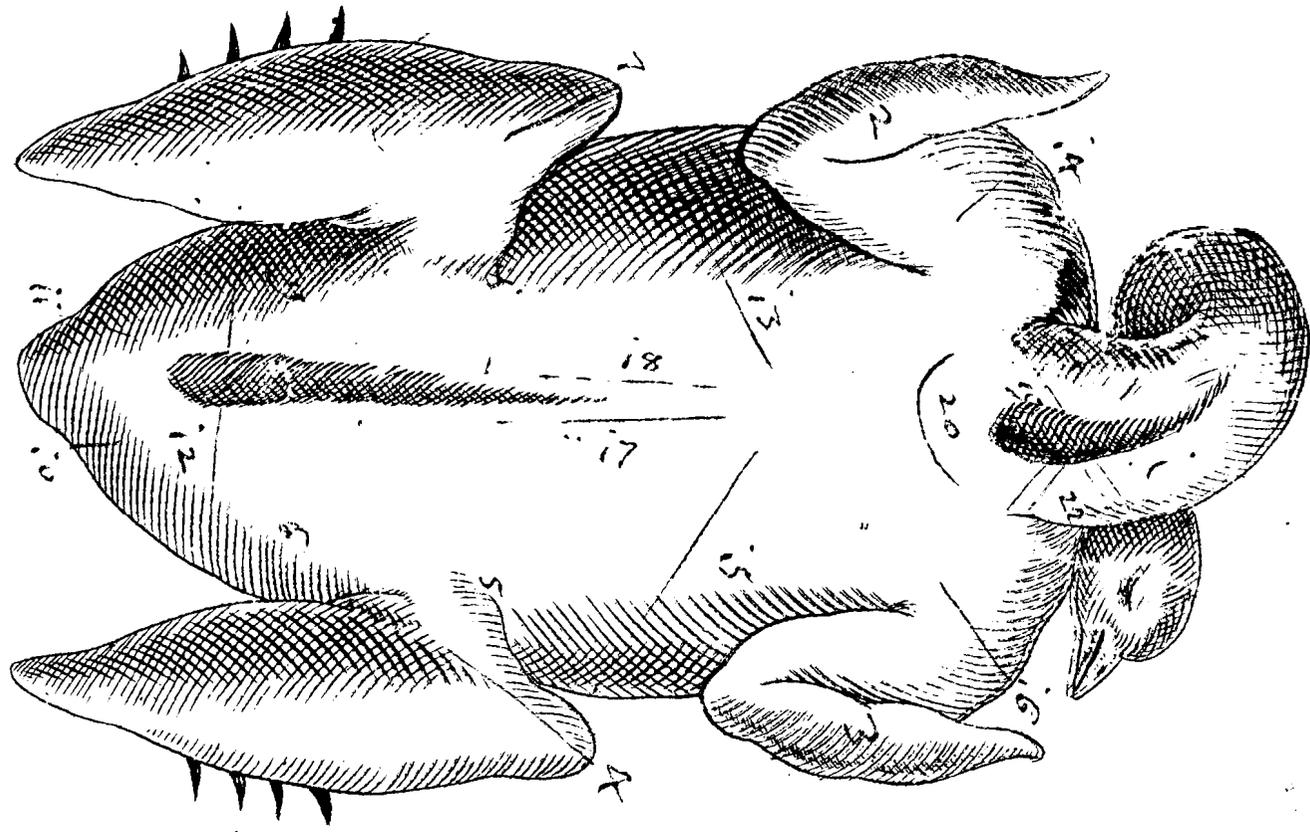


Del Gallo d'India.

CAP. XXII.



L Gallo d'India è proprio del uerno, i giovani che altrimenti si mangiano nel mese di Maggio sin all'Autunno sono i migliori. si deve trinciare, e alleggerire secondo il costume; si taglierà nelle parti che si dimostrano.



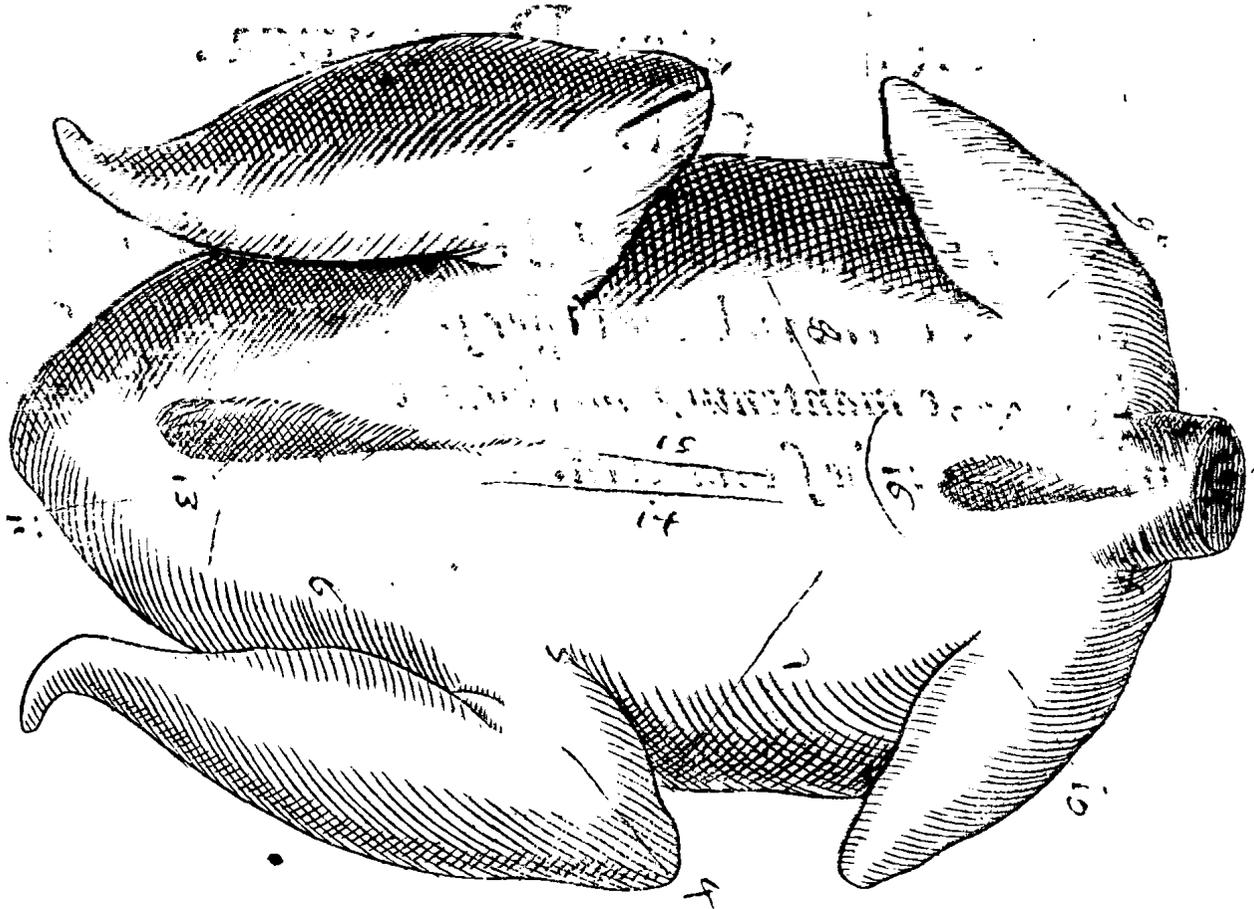
Dell'Oca Domestica .

CAP. XXIII.



*L'Oca vecchia comincia ad esser di stagione al principio d'Ot-
tobre, e dura tutto il freddo. i Papari che sono. gioueni, e te-
neri cominciano al principio di Luglio. son di graue nu-
trimento, e si trinciano come distintamente si vede nella fi-*

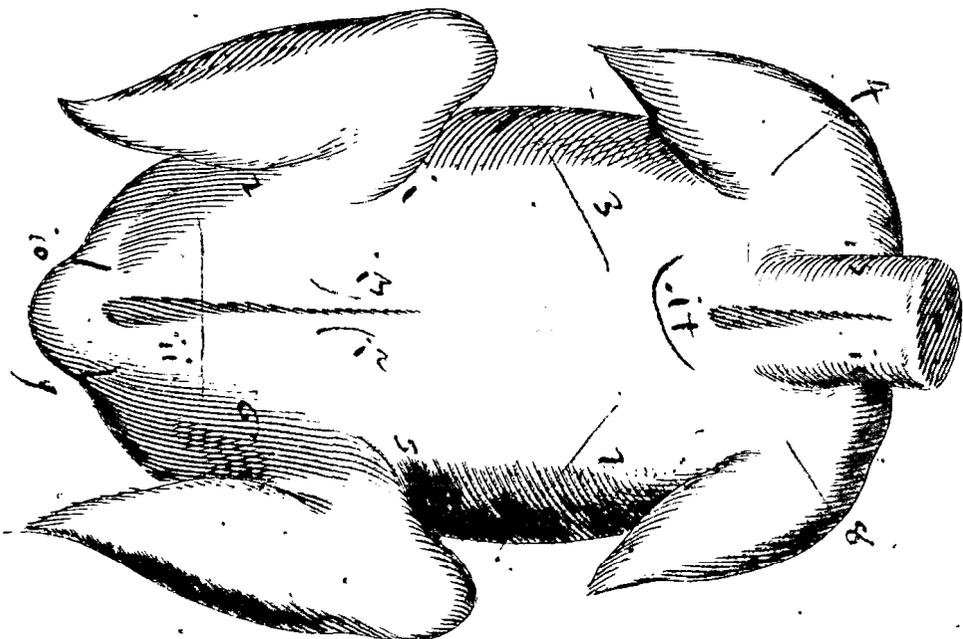
gura



Dell'Anatra Domestica.

CAP. XXIII.

L'Anatra segue il tempo dell'Oca. è più difficil ad esser trinciata, la carne richiede l'esser frolla, e deve esser cotta con diligenza, e mantenuta morbida, per hauer dell'arido. si segue nel partirla l'ordine che si dimostra.

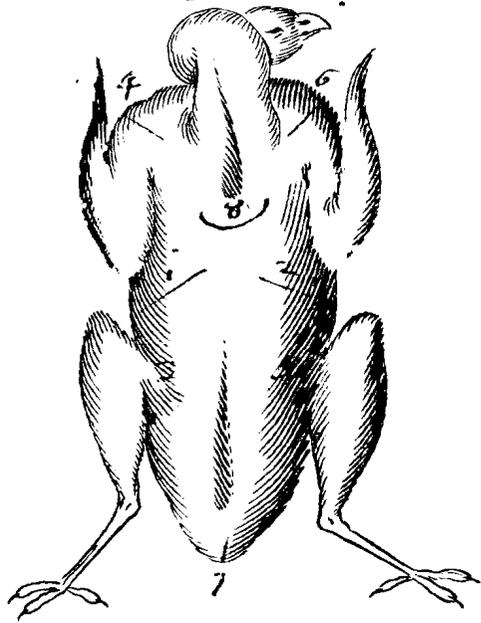


De Volatili saluatichi e prima della
Quaglia, e Anatrello.
CAP. XXV.

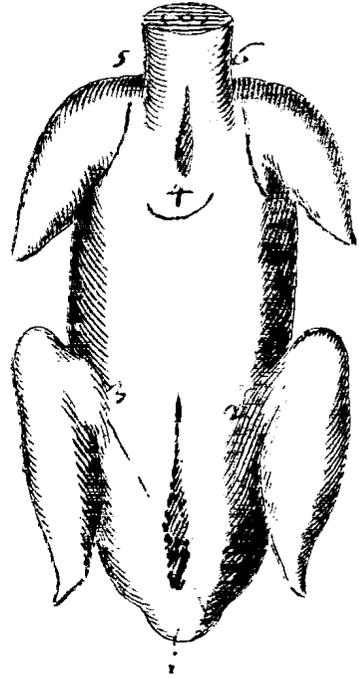


*Volatili Domestichi, seguono i Saluatichi, delizie delle
tauole, e tenuti in maggiore stima, come di manco nu-
mero, e non comuni à ciascheduno, la Quaglia, e
Anatrello, si serueno interi, ò distaccati, e tagliati
in pezzi, e con ogni facilità si hauera l'intento, rego-
landosi con quell'ordine, che si vede nelle figure.*

qualgia intera etc.



Anetra picolla etc.

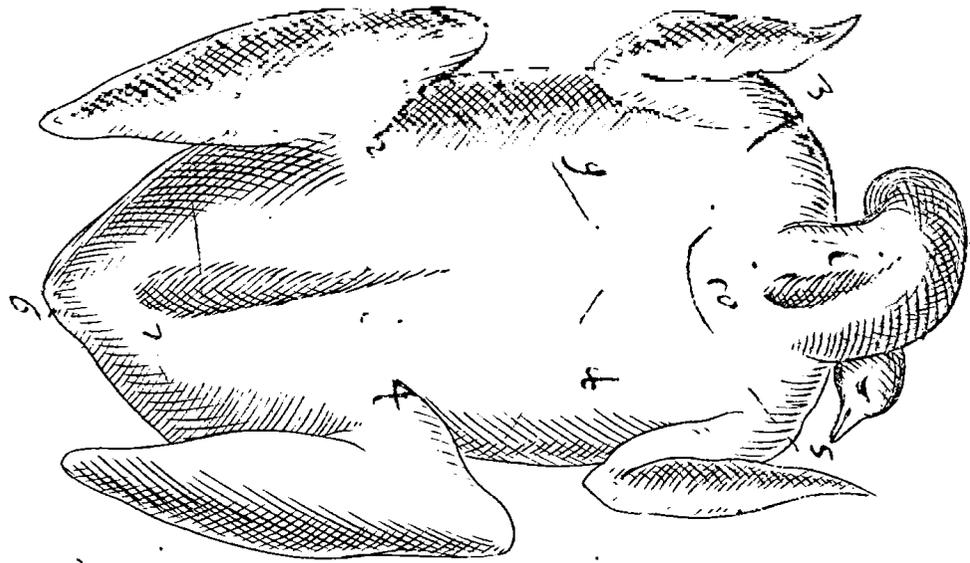


Della Beccaccia .

C A P. XXVI.



A Beccaccia comincia di Novembre dura fin alla Primavera, è di buon sapore, e non è in tutto volgare, ha le giunture gentili, e però si trincia con facilità. si serue intera, o in pezzi con i tagli che si vedono.



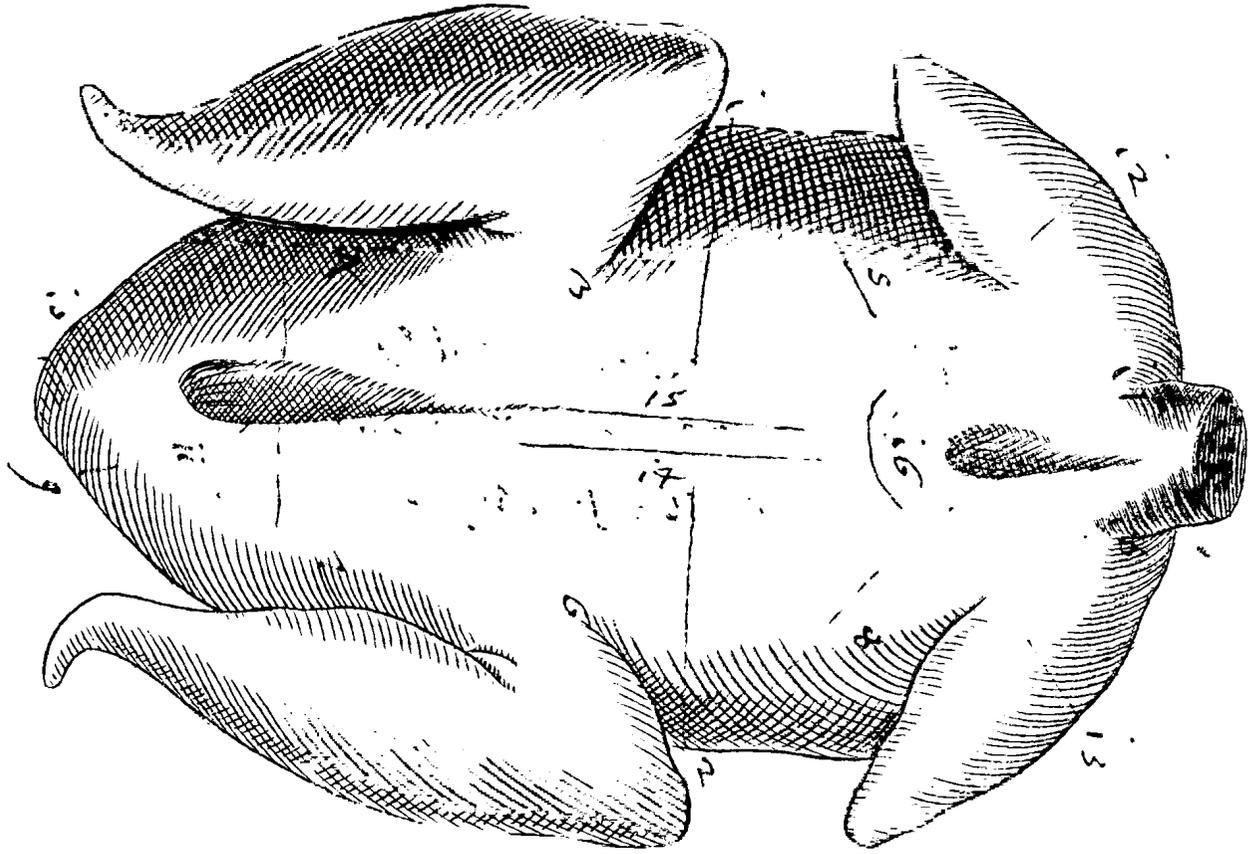
Dell'Oca saluaticà :

C A P. X X V I I .



presa .

A sua stagione ,e il Freddo, è al quanto dura, con le giunture corte, e forti, ricerca diligenza, e giudizio inuestigandosi gentilmente il luogo, per tagliar netto ; si deue osservare d'imbroccarla forte, con batter con garbatura sopra la man della forcina perche faccia miglior

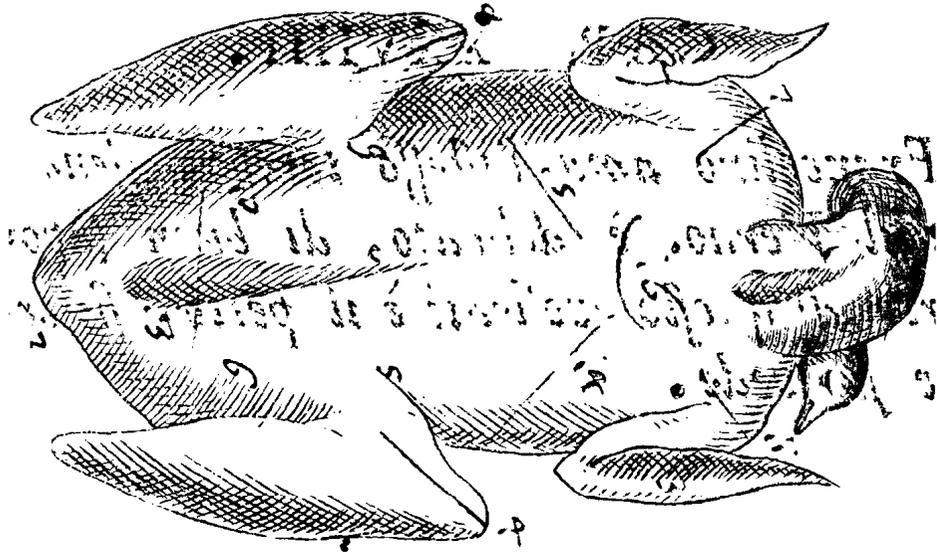


Della Pernice.

CAP. XXVIII.



A stagione della Pernice comincia d'Ottobre, e arriva à tutta quaresima, se è giovane, è ancora buona d'Agosto e, all'ora, si domanda Pernicotto, si taglia come nella figura.

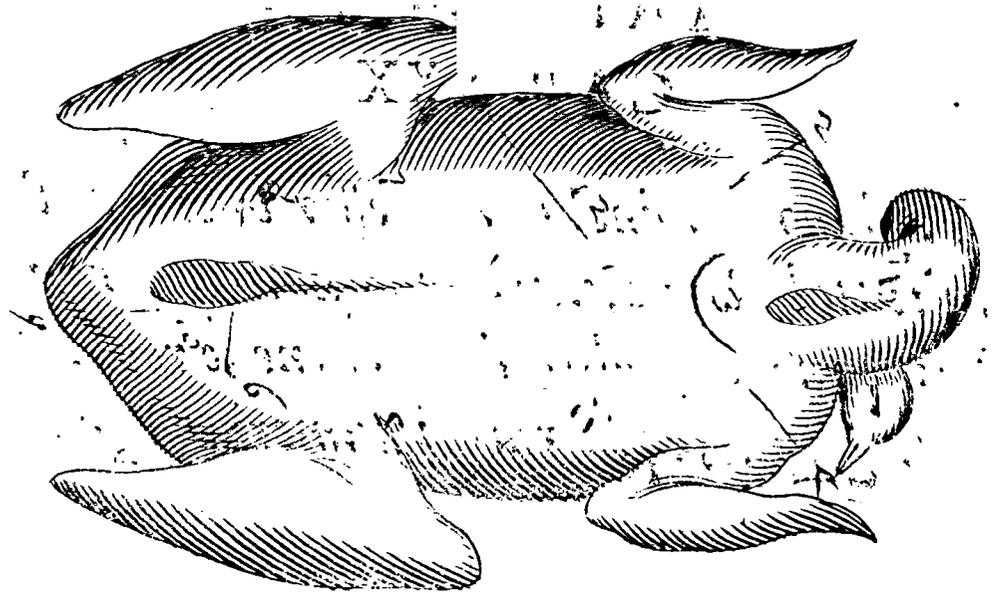


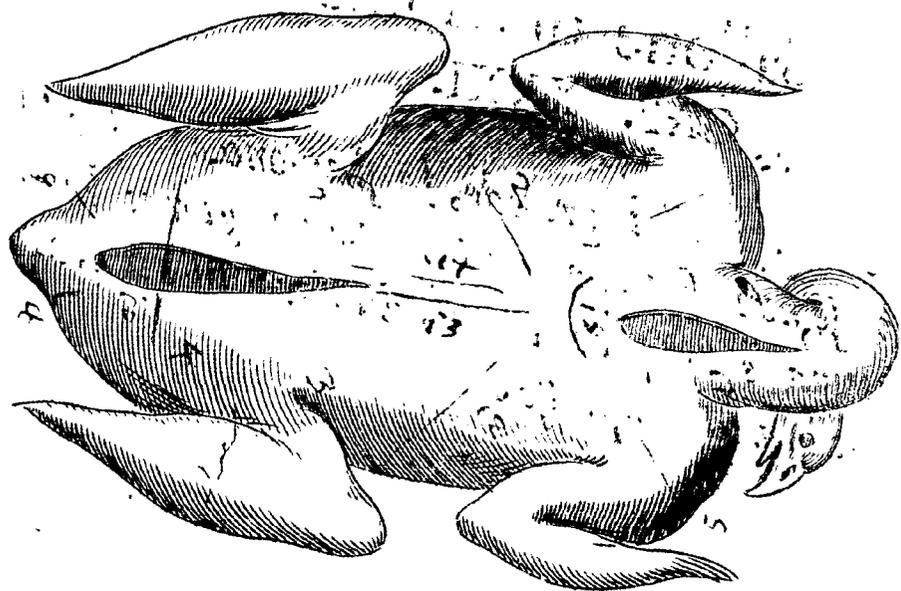
Del Francolino

CAP. XXVIII



L Francolino ama l'istesso tempo, essendo là sua stagione il Verno. è delicato, di buon sapore, e la miglior parte di questo uolleati è il petto. si trincia nel modo che si vede.

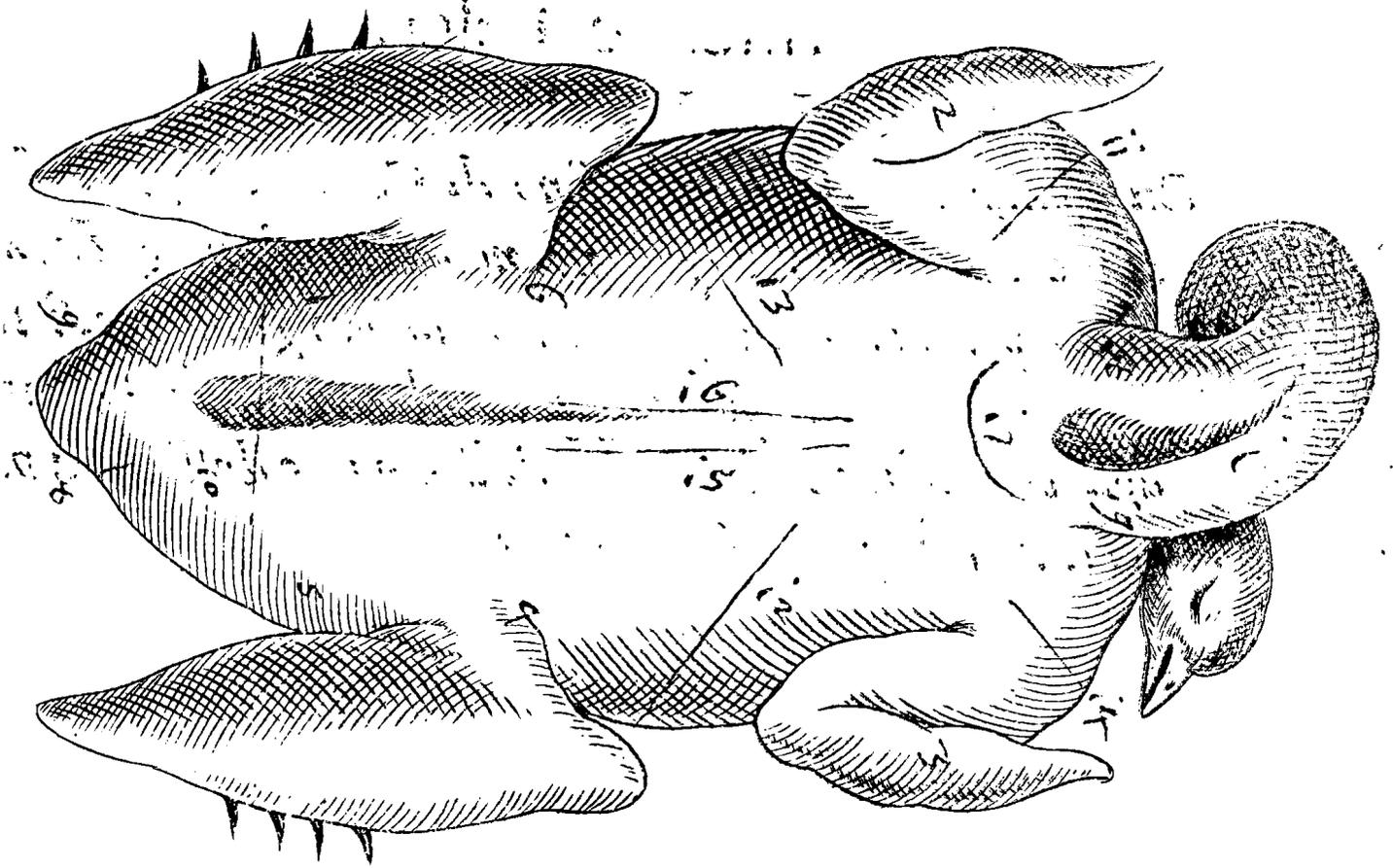




Del Gallone di Montagna :

CAP. XXXI.

*Q*uesto uccello è assai grande, la stagione è il Freddo. non si mangia se non si tiene morto alcuni giorni la carne, che per natura è un poco dura, diventa in tal modo esquisita. Et se trincia come lo vede impresso.

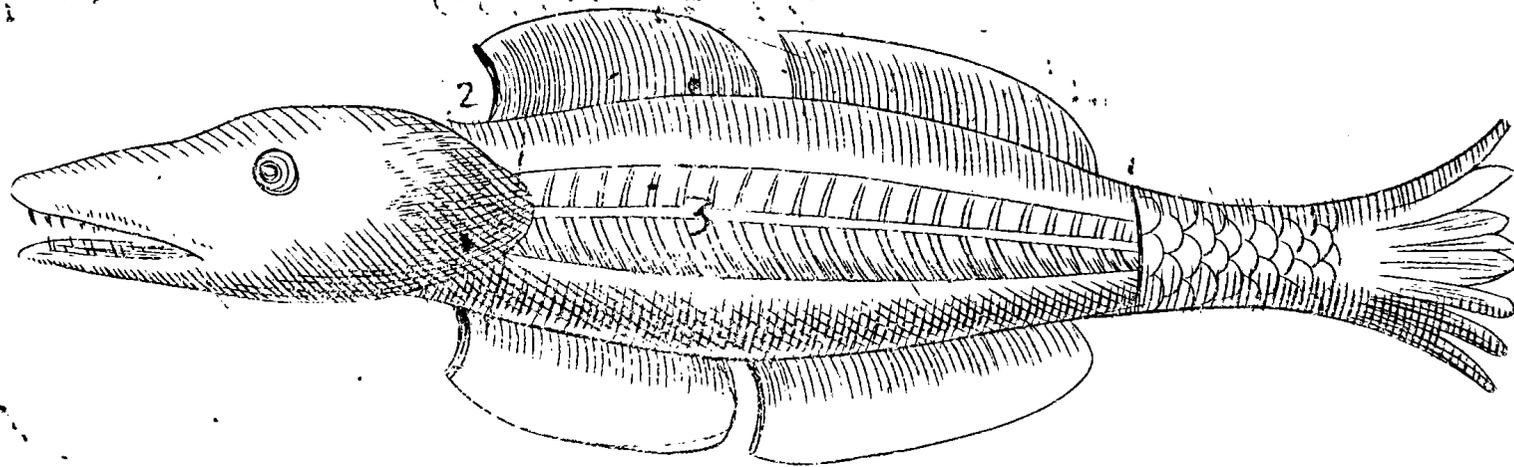
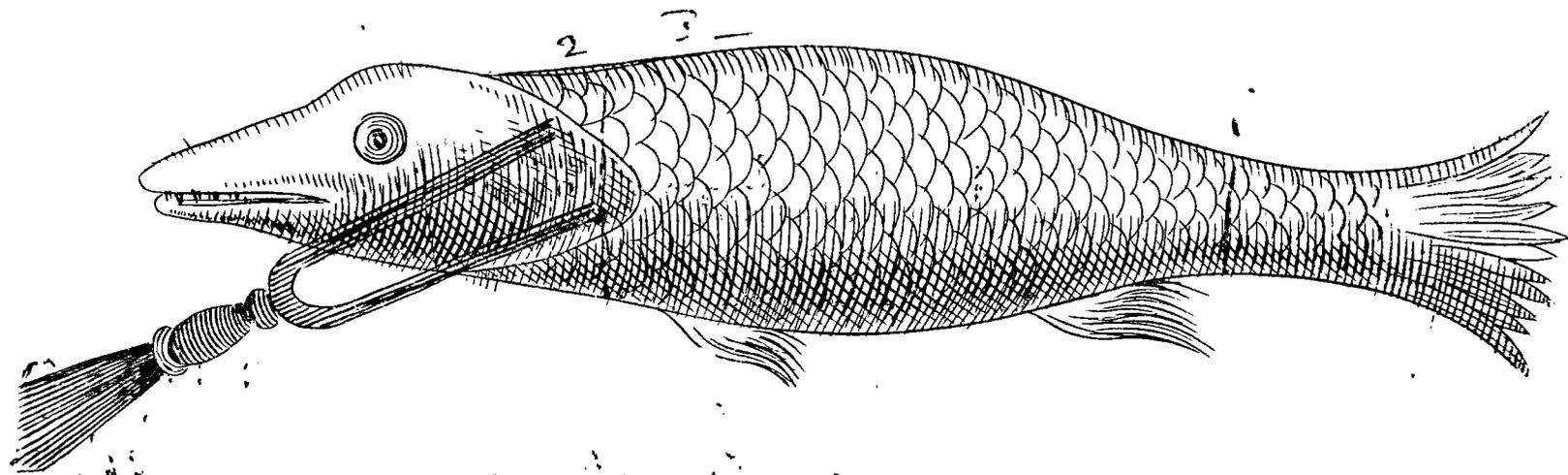


Del Trinciare Pesci.

CAP. XXXII.



Non sempre i Banchetti sono di Carne . i pesci si trinciano ancor loro, e se bene non richiedano gran maestria per non douersi ritrouare in loro giunture, si tagliano tutta via con politezza, imbroccandoli, Et aprendoli con voltare le falde dall'una, e dall'altra parte. il che è noto apertamente per la sua figura.



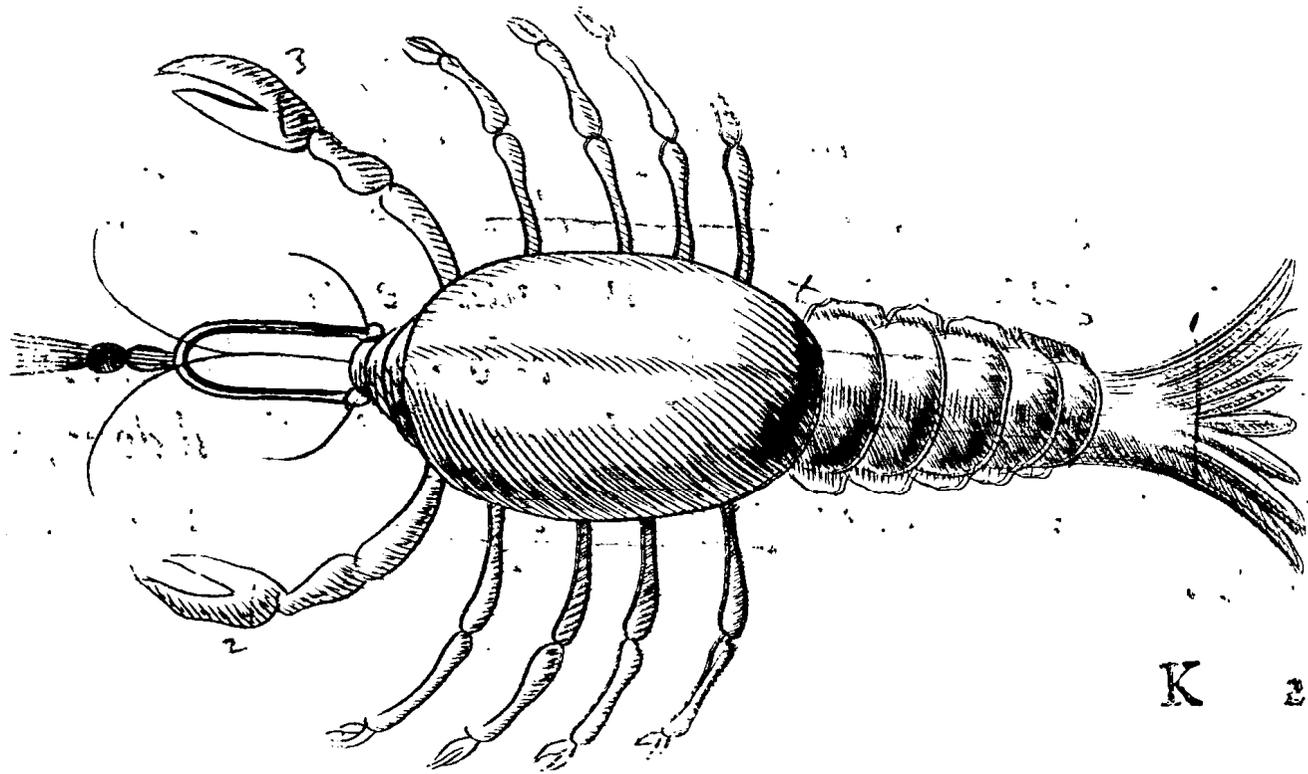
K

Del Gambaro.

CAP. XXXIII.



*O uoluto metter il Gambaro (per tentare i belli ingegni)
l'imbroccatura, è ingegnosa, e chi la vorra immitare l'ap-
prenderà nella sua figura.*



K 2

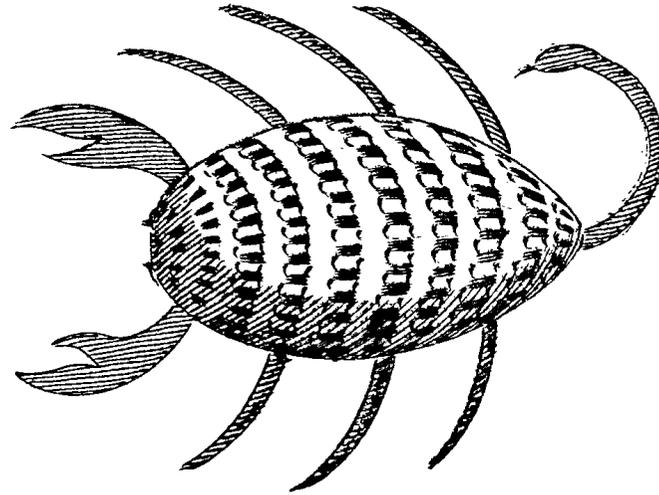
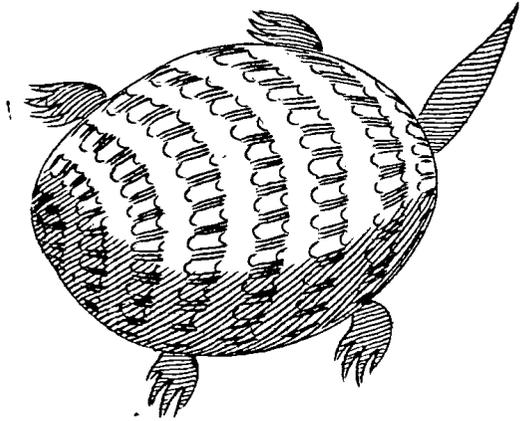
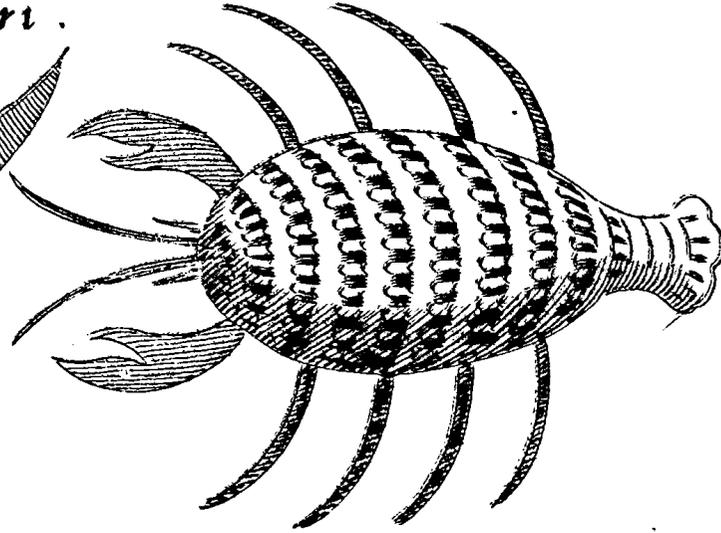
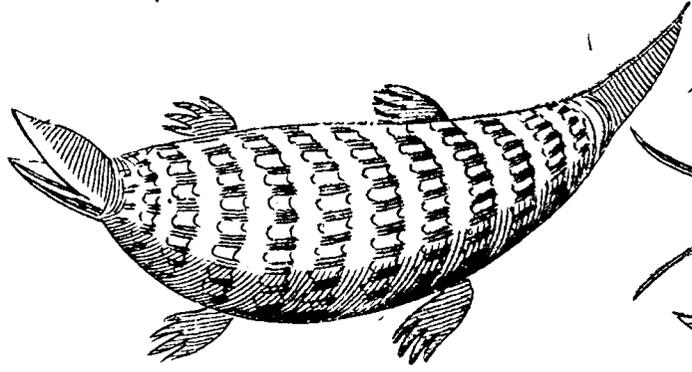
De Frutti.

CAP. XXXIIII.

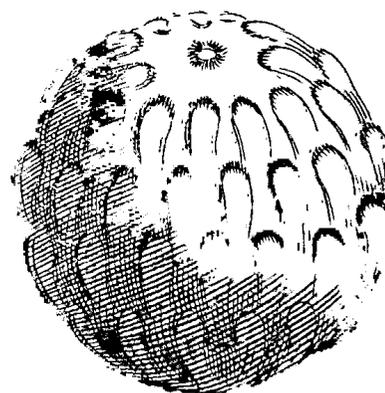
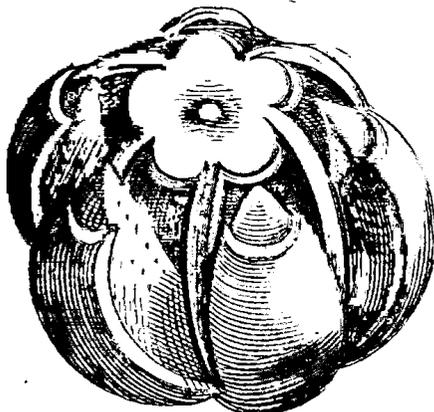
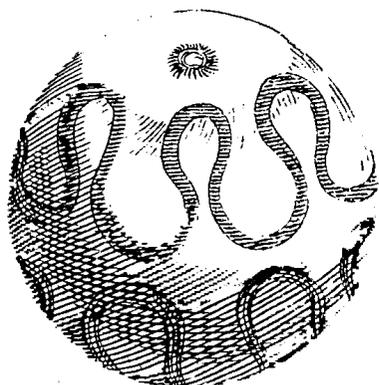
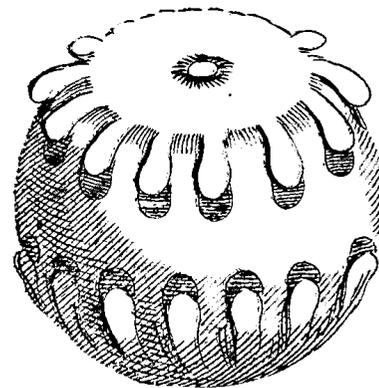
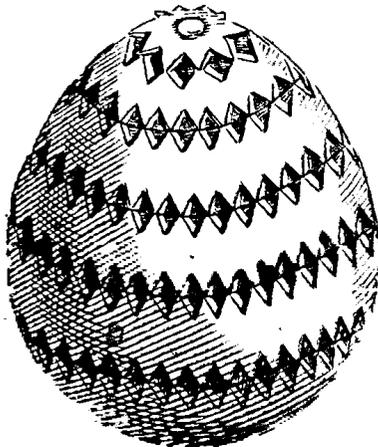
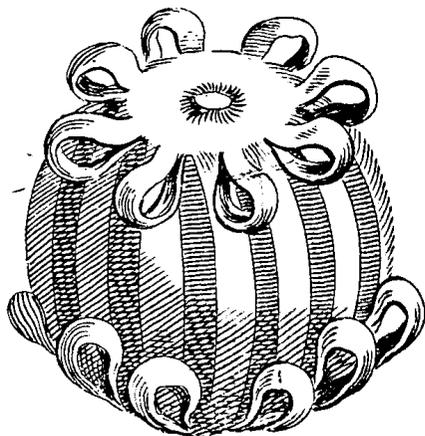


A Quarta parte della nostra arte comprende anco i frutti, e in questi si puo mostrare sottigliezza, e leggiadria. e procurando, che il frutto non isfugga il ferro, o che non cada, e tagliandolo con ogni prestezza senza tenerlo molto nelle mani, dove si deue sempre hauer dauanti gl'occhi, il douuto decoro sfuggendo i tiri, che hanno piu tosto del giocatore di mano, che del Trinciante.

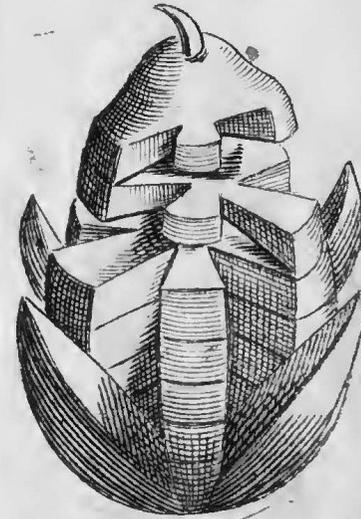
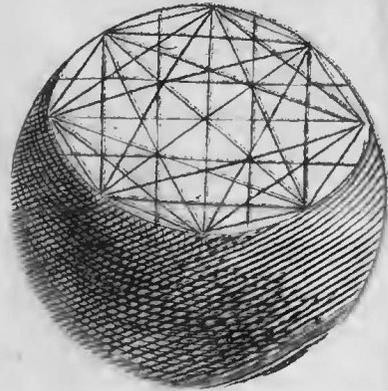
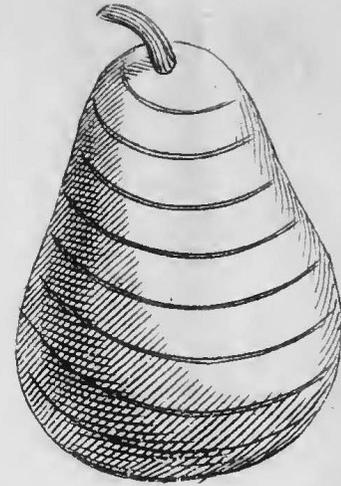
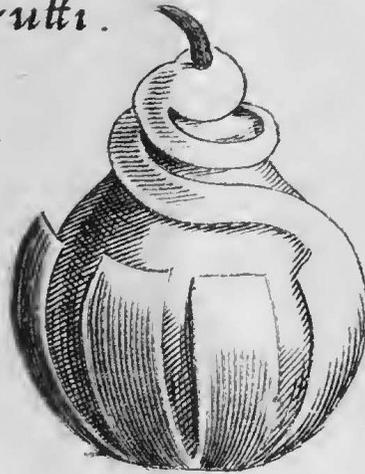
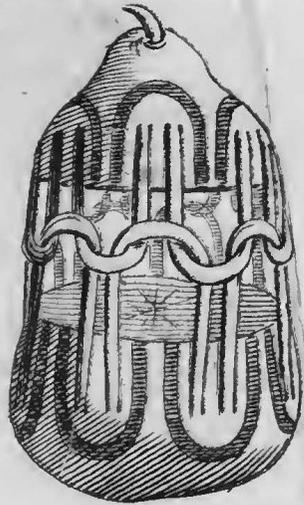
Cedri.



Melorange.



Frutti.



Delle Paste.

CAP. XXXV.



L'ultima parte è de pasticci così ordinata per amor delle figure, s'aprano, e levato il coperchio, e postolo in un piatto, la robba che è dentro, se è intera, e sono volatili, si trincia come ne loro capitoli, il che parimente si farà dell'altre sorti di carne. Cauandole del vaso di pasta con imbroccarle, e tagliarle come s'è detto.

Delle Crostrate .

CAP XXXVI.



E Sfogliate e' Torte, come anco i Marzapani, e cose simili si tagliano secondo il numero de conuitati, e se sono pochi e le robbe da trinciare assai grandi, se ne da à ciascheduno una parte à giudizio del Trinciante.

Dello spartire le Viuande .

CAP. XXXVIII.

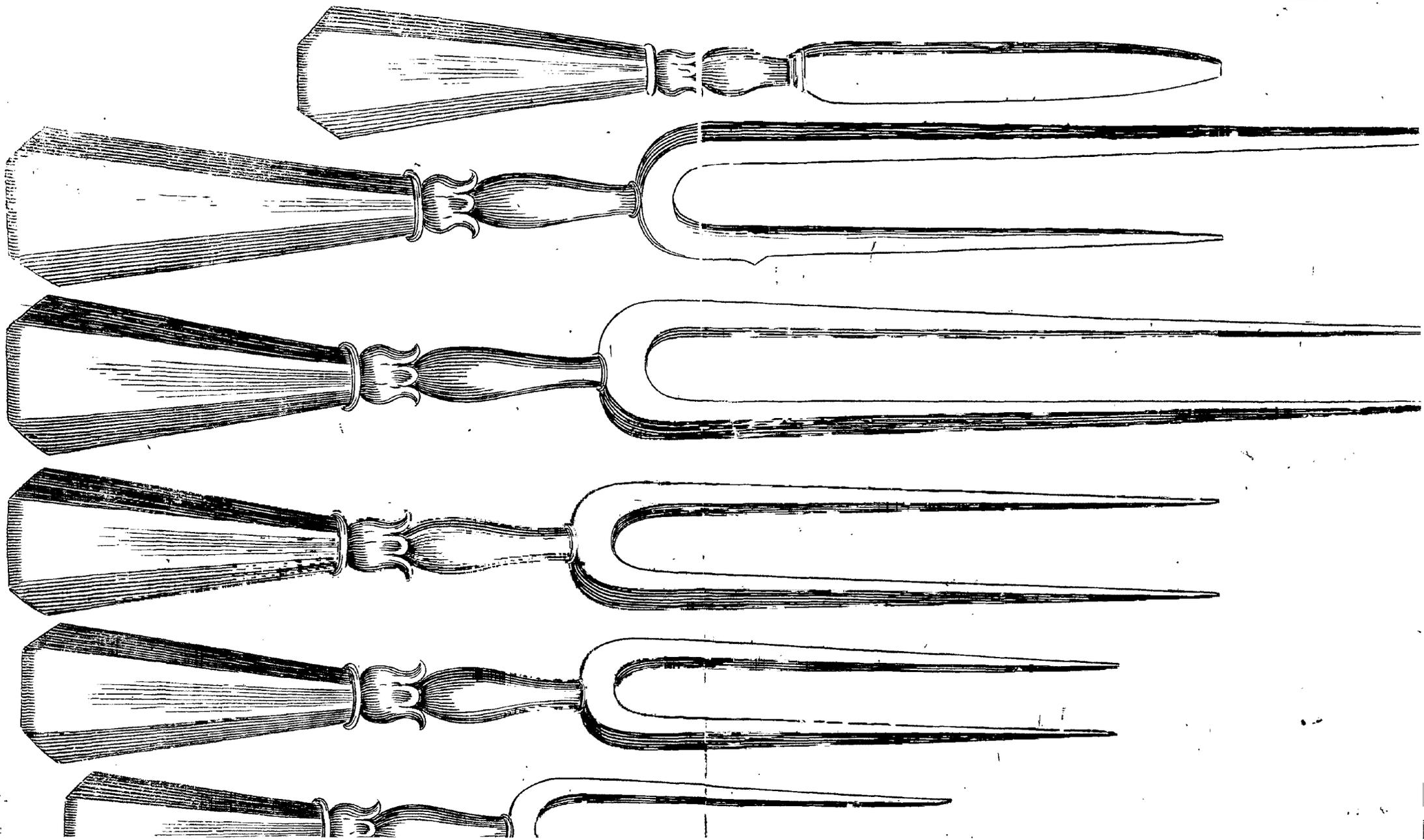


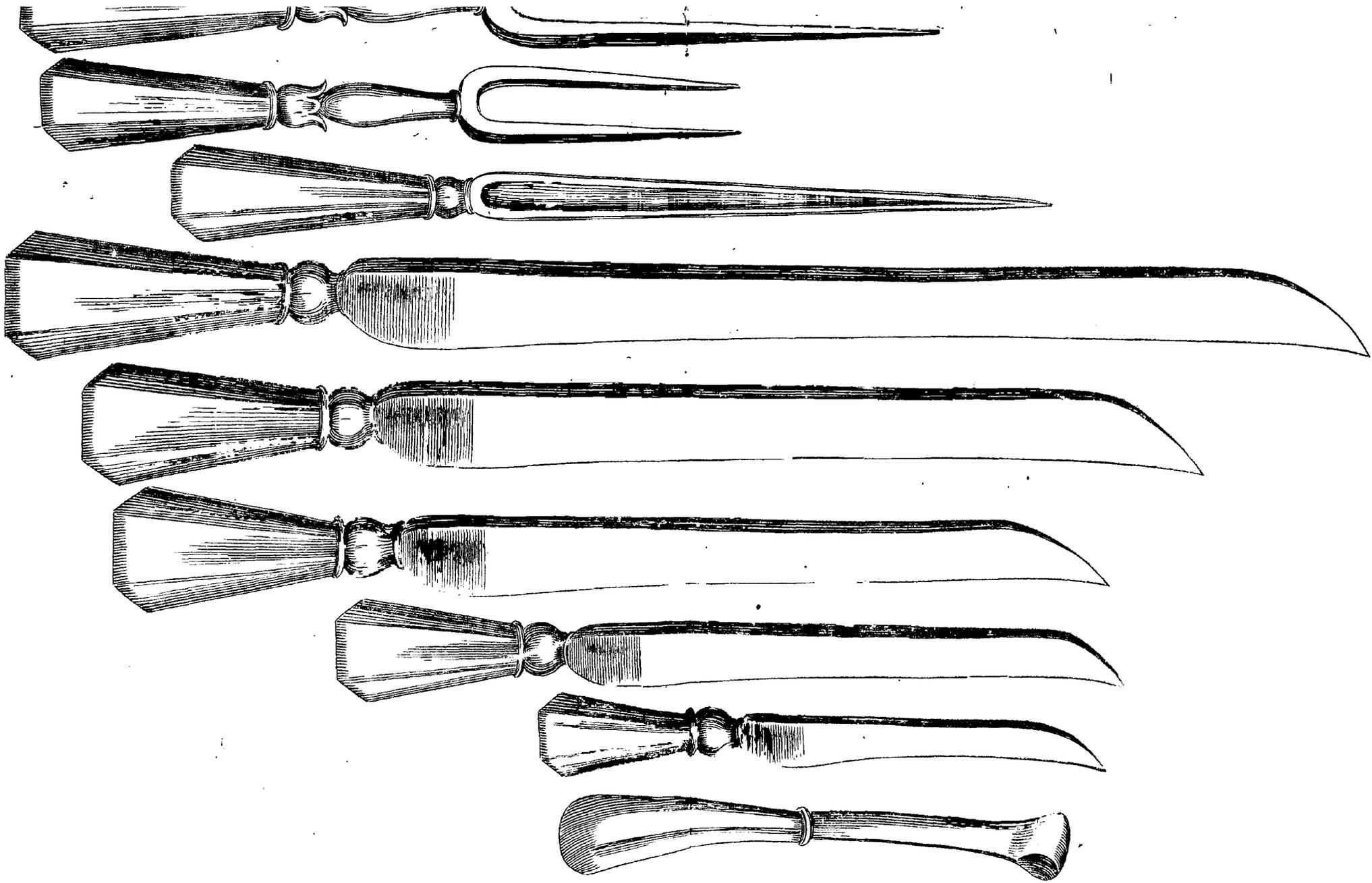
NON mi pare fuora di proposito il ricordare l'auuertenza, che si deue hauere nello spartire le viuande. Il mio fine è stata la breuità, e più tosto mostrare, che discorrere. Il Trinciante hauuta, che egli hauerà la viuanda, deue della parte migliore seruire i conuitati di tal sorte, che del buono ne tocchi à tutti, il che deue esser regolato dalla sua prudenza, alla quale ciò che à questo proposito appartiene io rimetto, douendosi il petto de volatili, in quelli, che è la parte migliore divideri à tutti, e mostrare, che con la douuta diuisione anco i Conuiti hanno la sua giustitia.

Delle Forcine e Coltelli .

CAP. XXXVII.

 *U*'so delle Forcine , e de Coltelli è facile , s'adoprano secondo la quantità, e qualità delle robbe, essendo propri de piccioni, e de frutti i piccoli , si come del Porchetto di latte, e de Polli d'India i maggiori, e così potran sopra di ciò veder le figure, questi, che seguono sono tutti l'istromenti dell'arte .





Dell'Oca Domestica. Cap. 23
Dell'Anatra Domestica. Cap. 24
De Volatili Saluaticchi. Cap. 25
Della Beccaccia. Cap. 26
Dell'Oca Saluatica. Cap. 27
Della Pernice. Cap. 28
Del Francolino. Cap. 29
Del Fagiano. Cap. 30

Del Gallone di Montagna. Cap. 31
Del Trinciar Paste. Cap. 32
Del Gambaro. Cap. 33
De Frutti. Cap. 34
Delle Paste. Cap. 35
Delle Crostate. Cap. 36
Delle Forcine e Corzelli. Cap. 37
Dello spartire le Viuande. Cap. 38

Tauola de Capitoli Contenuti nell'Opera .

<i>Dell' Inuentori del Trinciare.</i>	Cap. 1
<i>Delle parti del Trinciante.</i>	Cap. 2
<i>Dle Quadrupedi.</i>	Cap. 3
<i>Dela Spalla del Capretto.</i>	Cap. 4
<i>Del Persciutto.</i>	Cap. 5
<i>Del Lombo di Caprio.</i>	Cap. 6
<i>Del Cigotto di Caprio.</i>	Cap. 7
<i>Del Petto di Vitella.</i>	Cap. 8
<i>Della Testa di Vitella.</i>	Cap. 9
<i>Della Testa di Porco Salvatico.</i>	Cap. 10
<i>Della Lonza di Vitella.</i>	Cap. 11
	Cap. 12
<i>Della Lepre, e Coniglio.</i>	Cap. 13
<i>Della Lepre entera, e Coniglio.</i>	Cap. 14
<i>Del Porchetto di Latte.</i>	Cap. 15
<i>De Volatili</i>	Cap. 16
<i>Del Piccione in due pezzi.</i>	Cap. 17
<i>Del Piccione Intero.</i>	Cap. 18
<i>Del Pollastro Intero.</i>	Cap. 19
<i>Del Pollastro in pezzi.</i>	Cap. 20
<i>Del Cappone.</i>	Cap. 21
<i>Della Gallina lessa.</i>	Cap. 22
<i>Del Gallo d'India</i>	

Dell'