

*Hauendo io ragionato à bastanza de tutte le sorte de carni; hora ragiona-
remo come si trincia tutte le sorte de pesci di Mare, & pri-
ma diremo come si trincia & come se diuide il
Storione. Cap. XLVIII.*

LO Storione secondo il mio giudicio, fra tutte le sorte de pesci grossi è il migliore, ma vole essere mangiato frolle, al contrario di molte altre sorte di pesci, liquali se non sono freschi non vagliono nulla; & ha vn'altra parte di buono, che s'aconcia in qual modo si voglia sempre egli è bonissimo: tanto caldo quanto freddo. Et anchora si possa cuocere in molti modi, come dissi disopra pur il più delle volte si suole cuocere alessò, ma diuiso in pezzi grandi, o piccioli secondo la grandezza dello storione. Ma sia quello grande, ò picciolo ordinariamente la testa si cuoce alessò; Adunque ragioneremo prima del capo come parte più honorata, & ancora la migliore; volendola adunque trinciare è diuidere: piglierai la forcina mezzana & il coltello mezzano. Ma perche tu non la potresti imboccare ne trinciar sopra la forcina, tu la lascerai stare così posata nel medesimo piatto; voltando il mostazzo verso la tua mano manca; Ma nota che la testa dello Storione se bene ella è alcuna volta grande, che in essa vi è poca roba, & perciò poche parti ne potrai fare; perche il capo dello Storione è quasi tutto vn'osso integro tanto neruoso, che à gran fatica vi 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 volterai la punta della forcina da basso, & imboccherai la testa nel mostazzo dal mezzo innanzi, nella parte più tenerella per tenerla più ferma: Dipoi con la punta del coltello volta verso la tua mano manca la caccierai 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 leuerai tutta quella scaglia in due parti, laqual per essere dura la manderai via; tra il collo & la testa vi suole essere di molta polpa, questa per essere la parte migliore, la leuerai con la punta del coltello, e la farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano; ponendo poi la punta della forcina nel occhio dritto, con la punta del coltello lo spiccherai d'intorno, lo leuerai di netto ponendolo nel medesimo tondo, e buttandouì il sale tu lo darai al tuo Signore: Tu volterai dipoi la testa dalla banda manca verso te, ne leuerai l'occhio manco, ponendolo sopra vn tondo; vn poco più da basso sotto l'occhio, vi ha vna parte di grasso bianco, che pare latte, di quello ne leuerai vna parte ponendola nel medesimo tondo, girata poi la testa intorno, leuerai vno delli duoi ossi che sotto la mascella, ne leuerai vno di quelli ponendolo nel tondo, vi butterai il suo sale, lo darai doue farà bisogno, te ne leuerai poi l'altra parte dell'osso dell'altra mascella ponendolo nel tondo, & acciò che tu sappi sotto le due orecchie, ò baife che noi le vogliamo chiamare, tu vi trouerai da ogni banda vn pezzo di polpa, la quale non è molto bianca, ne manco molto buona, per essere tutta magra, questa