

queſta diuiderai in due tondi agiongēdoui qualche altra parte della polpa di quella che confina col collo, finirai li dui tondi buttandoui il ſuo ſale. Andrai dipoi voltando la teſta intorno leuandone le parti piu tenere & le migliori ne farai dui altri tondi, che in tute faranno ſei parte. Et queſto farà à baſtanza, in quanto alla teſta dello ſtorione. Eſſendo poſto in tauola vn pezzo di ſtorione groſſo di cinque, ouero ſei libre, & che quello ſia ben cotto cioè che ſtia duro & ſodo, che molto bene lo conoſcerai nel toccarlo con la punta del coltello; tu lo imbroccherai nella forcina per il traueſo, ma di forte che tu conoſca quello non ti debbia caſcare; imbrocato che tu l'haurai, prima che tu lo leui in alto, tu li leuerai tutta la ſcaglia della ſchena & delli fianchi con la parte triſta del bilico; & con molta deſtrezza con il coltello che taglia come raſore, ne taglierai di quella polpa, fette ſotti i ouero minute come le carne di vaccina, agiongendoui vna parte del bilico, laquale è la migliore per eſſere più graſſa, & l'una & l'altra farai cadere nel tondo che tu haurai ſotto la mano; & quando che tu ne haurai tagliato a baſtanza, vi buttarai il ſale dandole doue à te piacerà; & dipoi andrai ſeguitando di diuidere quello fino che tu vedi che'l reſmanente ti voglia cadere della forcina; all'hora tu lo laſſarai poſare nel piatto diuidendolo in fette ſottili, ò grandi come 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 moſtrato il modo che ſi deue tenere in trinciare lo ſtorione groſſo; Ma ſe ti fuſſe poſto innanzi in tauola vna porcelleta, che coſi ſi chiama vn peſce ſimile al ſtorione, ma ſono aſſai più picciole di tre fino in quattro libre, à queſta tu leuerai la ſcaglia di ſopra la ſchena, & quella dalle due bande, aprendola poi per la ſchena dal capo alla coda, li leuerai la ſpina di mezo, & coſi netta, & aperta la darai nel medefimo piatto al tuo Signore.

*Come ſi trincia vna Lampreda. Cap. X L I X.*

**L**A Lampreda è peſce di gran prezzo, & è molto ſtimata fra golofi; ma ve ne ſono di due ſorti, delle groſſe di quattro, ouero cinque libre l'vna, & 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 farà buono, tu t'accorderai 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 ne taglierai vn pezzo per il traueſo, come farebbe vn pezzo di anguilla, la porrai ſopra vn tondo dandoli dui, o tre tagli al traueſo, coſi per ſbiaſcio, buttandoui con vn cucchiaro d'argento ſopra vn poco del ſuo intingolo, & vi butterai il ſuo ſale, la darai al tuo Signore, & coſi anderai ſeguitando di mano in mano, & ne farai quante parte ti farà di biſogno, buttandoui ſempre per ogni tondo vn poco del ſuo ſapore; L'altra ſorte ſono delle picciole, & queſte ſi cuocono ſopra la graticola,