

cola, ouero si friggono nella padella, con agresto, o sugo di melangole sopra, di queste se ne mette due, o tre per tondo, dandoli dui o tre tagli per trauerso; la parte di mezo 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 difsi, vn pezzo per tondo.

Come si trincia, la Trutta. Cap. L.

LA Trutta è pesce eccellentissimo: Questo si suole cuocere in diuersi modi, ma in qualunque modo si cuoca, sempre saranno bonissime. Volendola adunque trinciare, e diuidere, ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; se la Trutta sarà grande, tu la taglierai per il trauerso, cominciando dalla testa, li lascierai attaccato con essa vn dito di polpa, & con gratia la porrai sopra vn tondo, è buttandoui il suo sa'e, la darai al tuo Signore, per essere quella la miglior parte. Et dipoi andrai seguitando di mano in mano, tagliando per il trauerso dui o tre dita per pezzo, ponendo sopra il tondo, aprendolo poi con gratia, li leuerai la spina di mezo, buttandoui il suo sale, & cosi andrai facendo fino che tu haurai finito di tagliarla tutta fino 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 leuerai tutta intiera; buttarai disopra l'orlo del tondo vn poco di sale, daralle al tuo Signore, & se faranno più picciole le lassarai stare senza aprirle, & cosi intiere ne darai due o tre per tondo; Et questo ti basterà in quanto alla Trutta.

Come si trincia il Carpione.

Cap. LI.

IL Carpione è pesce eccellentissimo, & à questi generalmente si suole dare vna mano di sale, & poi friggere, mangiandosi poi freddi; & si cōseruano cosi 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 sēpre si cuocono à quel modo, per potersi conseruare, & mādarli ancora molto lontano quando fa dibisogno; volendolo adunque trinciare; ogni forcina & ogni coltello ti potrà seruire; A questo tu ponerai la punta della forcina nel capo dandoli vn taglio per il largo dalla testa alla coda per il fianco, tanto che solo tu li tagli la pelle disopra, laquale poi facilmente manderà verso la coda; ponerai il Carpione dappoi cosi netto nel tondo, che tu haurai sotto la mano; & se al tuo Signore piacerà che tu li leui la spina di mezo, 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 mōdandola da due bande, li leuerai la spina di mezo, e la darai al tuo Signore facendoli dare con essa vn poco d'Aceto forte, & cosi farai di mano in mano secon

E do ti