

do ti verrà l'occasione: Et questo ti basterà in quanto al trinciare del Car-
pione.

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

Cap. LI.

L'OMBRINA è pesce bonissimo, & puossi cuocere in varii modi, che sempre è buono, è l'Ombrina, la Spigola, il coruo, & il cefalo sono quasi d'vna medesima grandezza, sa'uo la Ombrina, la quale è assai maggiore d'ogni vno di essi; questi si cuocono in diuersi modi; & à volerli trinciare, ogni forcina, & ogni coltello ti seruirà; tutte queste sorte di pesci si possono cuocere in molti modi; come dissi di sopra, ma generalmente si sogliono cuocere a lessi. Se adunque il pesce sarà cotto integro, o vero in pezzi, tu lo vedrai con li occhi tuoi; & se quello sarà integro, tu li leuerai prima la testa, lassandoui attaccato vno, ò due dita della sua carne, & quella per essere la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra vn tondo, nettandola di sopra se vi sarà cosa alcuna di trillo; Ma se la testa fusse grande di sorte che bifognasse aprirla per il mezzo; tu porrai la punta della forcina nel mostaccio dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina a dètro che tu senti che quella stia ben ferma; e volterai la testa così nella forcina con le baife di sopra, lequali baife le leuerai via, perche non vagliono nulla, & in questo modo li occhi resteranno scoperti: di poi tu volterai 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 ceruelle vi resteranno scoperte, lequali sono bonissime. Auertèdo bene, che nella testa dell'Ombrina tu vi trouerai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adosso, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu haurai la testa nel modo detto di sopra; sopra il medesimo tondo tu vi butterai il suo sale, & lo darai al tuo Signore, l'altra parte poi che vi resterà del pesce, tu lo aprirai per il fianco, leuandone la spina di mezzo; & con la punta del a forcina, & del coltello ne leuerai poco ò assai secondo la grandezza del pesce, ponendola sopra li tondi, buttandoui per ciascuno tondo il sale con la punta del coltello, & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli, come molte volte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante vi durerà poca fatica, perche di quello ne potrai porre vno, o dui pezzi per tondo, ponendoui con esso vn poco del suo sapore; & di questo modo tu andrai seguitando fin che tu haurai finito di diuidere tutto, o parte del pesce che tu haurai innanzi; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia, & si diuide l'Ombrina; la Spigola; & altri pesci simili.

Come