

Come si trincia il Tonno. Cap. L I I I.

L pesce Tonno è pesce di Mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è pfù presto magra che grassa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farsene pasticci, & quando sarà vn pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura & soda, che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu porrai con gratia la costa del coltello sopra il pezzo del pesce per tenerlo piu fermo con la forcina; lo imbroccherai per il trauerso, ma con tanta destrezza, che tu non lo rompi, spingendo tanto la forcina addentro, che tu senti che quello stia ben fermo, & poi lo leuerai in alto con gratia, leuando prima quella scorza negra di sopra tanto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del coltello, ilquale bisogna che quasi rada come rasoro, ne trincerai la carne, o la polpa del Tõno minuta, come dissi che facesti la carne di vaccina, laqual farai cadere nel mezo del tondo, che tu haurai sotto la mano, buttandoui con gratia con la pũta del coltello il sale, lo darai al tuo signore & di questo modo anderai seguitando di farne quante parti ti farà dibisogno; Ma se il pezzo del Tonno sarà picciolo, che tu non lo possa imbrocchare, tu lo lasserai stare cosi nel piatto, facendone di quello le parti, ponendone vn pezzo per tondo, auertendo di dar sempre la parte del bilico al tuo Signore per essere quella la piu grassa, & la migliore; Et questo ti basterà per hauere inteso come si trincia & si diuide il pesce Tonno: del capo suo io non ne ho voluto parlare, perche quello il pescatore lo dà per giunta.

Come si trincia la languata, o vero suola. Cap. L I V.

LA languata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile a vna suola de scarpa, & perciò ancora si chiama suola; volendo adunque trinciare questa, poca fatica vi si dura, perche solo vi si leua la spina di mezo; & ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; tu piglierai adunque il piatto a canto di te, voltando la coda verso la tua mano diritta; & ponerai la punta della forcina nella testa della languata, & con la punta del coltello li darai vn taglio per il lungo della testa fino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del coltello volta da basso anderai nel medesimo taglio aprendo la languata, dandoli poi vn taglio per il trauerso à canto la testa, ne taglierai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano alinsu, & aiutandoti ancora con il coltello, ne spiccherai facilmente la spina di netto tutta fino alla coda, laquale ponerai nel piatto; & sopra l'orlo del tondo doue sarà il pescè senza la spina, vi butterai il suo sale, e lo darai al tuo Signore. Et questo basterà per la languata, al qual pesce si va le