

gli è non rompi le spine maestre; & dipoi volterai la costa del coltello di sotto, e ponendola nel medesimo taglio, con destrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della schena dalla sua banda, & la parte della pancia dell'altra banda; Ma farai con tanta destrezza, che tu non rompi la spina, ne manco le due parti della laccia; aperto che tu haurai la laccia dalla testa infino alla coda, & scoperto tutta la spina, tu volterai la laccia con la testa verso la tua mano diritta; & darai vn taglio per il trauerso alla spina à canto la testa, tagliandola di netto; ponendo poi la punta della forcina nel mezo della spina li a canto alla testa doue la tagliasti, alzando la mano in alto, & con la punta del coltello andrai staccando da canto di sotto la polpa del pesce; la spina ne leuerai tutta di netto fino alla coda con tutte le sue spine maestre attaccate, lequali manderai via; doue la laccia ti verrà a restare aperta da due bande, netta da tutte le spine maestre, la quale potrai dare così acconcia al tuo signore, ouero la potrai diuidere in quattro parti; Ma nota che vi sono li dui lóbi cioè vno da ogni banda, li quali sono senza spine, & sono molto buoni, ma se la laccia farà grassa, la parte della pancia è la migliore; Et questo sarà il primo modo per trinciare la laccia. Il secondo modo sarà di nettare prima come dissi, la laccia da tutte le bande, leuandoli ancora le oua dipoi con la punta del coltello darai vn taglio per il filo della schena alla laccia dalla testa alla coda, entrando bene adentro, & vn'altro taglio darai dalla banda dinanzi pur fino alla coda; Volterai dipoi la laccia, che la coda guardi verso la tua mano diritta; & porrai la punta della forcina nella coda della laccia, pigliando con essa ancora la spina, alzerai la forcina in alto, facendo che la metà della laccia resti da basso sopra il medesimo piatto; & l'altra metà leuerai con la spina, hauendo vn tondo nella mano del coltello lo spingerai sotto la spina fino a canto alla testa; la quale deue esser tagliata prima di netto, alzando il tondo con la spina & la meza laccia con esso, resterà nel tondo pigliando dipoi vn'altro tondo lo porrai sopra quella parte doue sarà la spina, riuoltando quello di sotto, & quello primo leuerai doue la spina resterà di sopra, & con la punta della forcina alla coda ne imbroccherai la spina riuoltando vn poco la mano la spina ne leuerai tutta di netto dalla coda al capo con le spine maestre, doue tu verrai ad hauere la laccia diuisa in due parti, l'vna nel primo piatto, & l'altra nel tondo che tu ponesti sotto la spina; Et questo sarà il secondo modo del trinciare, o di leuar le spine alla laccia. Il terzo modo sarà di nettare prima la laccia da ogni bruttura, che le fosse intorno, & leuandoli ancora le oue, se ve ne faranno, tagliando poi la laccia al trauerso di netto la spina & ogni cosa, facendone quante parti à te piacerà, dando la parte di mezo al tuo Signore per essere quella la migliore; & se vorrà che tu li leui la spina di mezo, quel pezzo aprirai in due bandi, la spina ne leuerai, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il suo sale; Et questo sarà à bastanza per hauerti mostrato li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia; ma in quanto al mio giuditio non v'ho il più bello nè il più netto del primo.