

*Come si trincia il Fraolino, la Triglia, l'Orate, & altri simili pesci.*

*Cap. LVII.*

**L** Fraolino, la Triglia, l'Orata, & altri pesci simili non vengono molto grossi, & sono buoni cotti in diuersi modi; & à voler trinciare quelli, vi si dura poca fatica; & ogni sorte di forcina & di coltello sarà buono; ma se'l pesce sarà grosso, che il maggiore di questi potrebbe pesare quattro libbre; à questo dunque li darai vn taglio dalla testa fino alla coda per fianco, & l'aprirai mandandole con la costa del coltello da due bande, & poi con la punta del coltello & della forcina tu li leuerai la spina maestra integra mandandola via, & sopra l'orlo del tondo butterai il sale, dandolo al tuo signore, & così farai d'ogni sorte di pesci di questa grandezza; Ma se saranno piccioli, tu li diuiderai tre ò quattro per tondo, ponendoli con esso melangole spaccate in due parti; Et questo sarà à bastanza in saper come si trincia, & come si diuide simili forti di pesci mezani, & piccioli.

*Come si trincia la Tinca, & la Carpana,*

*Cap. LVIII.*

**L**A Tinca & la Carpana sono pesci di Acqua dolce, & sono quasi d'vna medesima qualità, & d'vna medesima grandezza, saluo che la Carpana ha la scaglia grande quãto vno quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, & per essere questi dui pesci tanto vniuersali, non sono tenuti in molto conto; à questi ogni forcina & ogni coltello sarà buono, & generalmente si sogliono cuocere alleffo; adunque li leuerai prima la lingua, nettandola bene con il coltello, la porrai sopra vn tondo; la testa & il petto, ouero la pancia sono le mig iore parti che siano in essi; & questo darai al tuo signore, insieme con la lingua, & dipoi il remanente potrai diuidere come à te piacerà, & questo ti basterà inquanto alla Tinca, e alla Carpana.

*Come si trincia la Loguſta, ò il gambaro di Mare.*

*Cap. LIX.*

**L**A Loguſta è Gambaro grosso di Mare, sono molto buoni, quando sono freschi, & che sono cotti aleſsi, vengono a rimanere rossi, come li gambari d'acqua dolce. Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il coltello mezano ti seruirà benissimo: Adunque tu piglierai la Loguſta, & la volterai con la pancia di sopra, voltando la coda verso la tua man manca, ponendo la costa del coltello al trauerſo della loguſta per tenerla più ferma nel piatto, ponendo la punta della forcina sotto la punta della coda, ſpingendola ben dentro, tanto che tu ſenti che quella ſia ben ferma ne la forcina, e ponendoti con la persona al tuo loco, tu leuerai la loguſta in alto, voltando la pancia di sopra, & con la punta del coltello  
darai