

darai dui piccioli tagli l'vno per banda alla punta della cocchia della testa, entrando dentro tanto che tu senti che quella sia quasi staccata, ponẽdo poi la punta del coltello sotto la cocchia, tu calcherai bene il coltello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia della testa ti resterà nel tondo che tu haurai sotto la mano, dipoi con la punta del coltello li leuerai li piedi tutti insieme attaccati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti resterà sopra la forcina: Credo che tu sappia che la coda della logusta, & del gambaro hanno vna scorza spezzata à somiglianza delle lame di vno scarfellone di vn corfaletto, ouero di vna anima di ferro, lequali vanno vno sopra l'altro, che volendole leuare farà bisogno che tu incominci da quella che sta à canto alla testa della logusta, che se bene tu volesti incominciare da quella parte della coda, tu non potresti leuarle come tu stesso conoscerai, tu spingerai adunque la forcina innanzi, voltando la parte più dura di sopra tenendo ben ferma la forcina, & con la punta del coltello andrai leuando tutte le parti della scorza ad vna ad vna, & così andrai seguitando fino alla punta della coda, vn'altro modo di nettare la coda che sarà più presto, tu poserai la coda così nella forcina sopra il tondo con la cocchia di sopra, & con la punta del coltello tu le darai il taglio per il lungo della cocchia di sopra cominciando alla punta della coda tra li dui branchi andando infino in cima, dato che tu li haurai quello taglio, & tagliato la cocchia, tu riuolterai l'altra parte della coda di sopra, & darai l'altro taglio per il lungo della coda dall'a parte di dentro, ma non mandare la punta del coltello molto abasso, che basterà solo che tu tagli quella parte tenera sotto la coda, alzando in alto poi con la punta del coltello la cocchia della coda, ne leuerai in due bande, restandoti tutta la po'pa della coda sopra la forcina, laquale con gratia ponerai nella cocchia della testa sopra il medesimo tondo: & non la volendo dare così integra, tu la potrai tagliare così nel tondo in molte parti per il trauerso, buttandoui il suo sale lo darai al tuo signore, & con esso aceto forte, & pepe e sale, & questo basterà in quanto alla Logusta.

*Come si trincia il Luccio grosso, e picciolo.*

*Cap. LX*

**I**L Luccio è pesce d'acqua dolce, & è molto buono cotto in diuersi modi, ancora che se ne tenga poco conto: à questo la forcina & il coltello mezano ti seruirà benissimo: Se il luccio adunque sarà grosso, tu li leuerai prima la testa con vn dito della sua carne attaccato, & cõ gratia tu la netterai di sopra via da ogni bruttura che vi fusse, & senza romperla, la darai sopra vn tondo al tuo signore: l'altra parte del luccio la pãcia è la migliore; quella adunque diuiderai in quante parti a te piacerà; Ma se il luccio sarà picciolo, lo aprirai per fianco, leuandoli la spina integra, & così lo darai, ouero tu lo lasserai stare, ponendolo solo così integro sopra il tondo buttandoui il suo sale, & questo ti basterà in quanto al luccio grosso, o picciolo.