

Come si trincia vn pastello di pesci. Cap. L X I.

OGni forte di pastelli, che ti verrà posto in tauola, volendolo trinciare, la forcina & il coltello mezano farà buono; se il pastello sarà picciolo tu li leuerai solo la coperta di sopra dandoue vno per tondo; ma se il pastello farà grande, tu lo aprirai prima, & la crosta di sopra la manderai via, & se il pesce, che vi farà dentro, farà spezzato, tu ne darai con gratia vn pezzo per tondo, pigliando poi vn cucchiaro d'argento, con quello butterai per ogni tondo vn poco del suo sapore, & così anderai facendo fino che tu haurai finito di diuiderlo tutto. Ma se il pesce farà integro, tu lo aprirai per fianco dalla testa alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che à te parerà la migliore, auertèdo sempre di rompere manco che farà possibile quella parte, che tu leuerai del pastello, ponendola nel tondo, che tu haurai sotto la mano, buttandoui per ogni tondo il sale, se il pesce non fusse salato; questo sarà à bastanza in quanto alli pastelli de pesci grandi è piccioli.

Come si trinciano le Ostreghe. Cap. L X I I.

LE ostreghe sono di molta stima, nascono nel mare tra li sassi, & hono rano ogni gran conuito; à questa non fa dibisogno adoperare forcine, ma solo tu haurai vno coltello picciolo, ma grosso dalla costa, accioche nello aprire che farai l'ostrega, quello non si rompa. Tu piglierai adunque il piatto dell'ostreghe a canto di te stando sempre con la persona disposto al tuo luogo, tu piglierai prima vna saluietta piegata in dui doppi sopra la mano manca, e pigliando il coltello picciolo nella mano diritta, tu piglierai con le due dita l'ostrega, e la porrai nella mano manca sopra la saluietta per non la toccare, & per non imbrattarti la mano, alzando tutte due le mani alte dal piatto, & cò la punta del coltello tu aprirai l'ostrega, serbandoti nelle mani quella parte doue farà il buono dell'ostrega, & l'altra parte porrai in vno piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'ostrega nelle mani così alta dal piatto, tu li spiccherai con il taglio del coltello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del coltello con due dita la porrai con gratia sopra vn tondo; & di questo modo andrai seguitando fino che haurai finito, ponendone quattro, o cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo Signore, & questo basterà in quanto alle ostreghe, le quali solo vanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il Granchio di Mare. Cap. L X I I I.

IL Granchio grosso di mare prima si cuoce aleffo, & volendolo trinciare tu piglierai la forcina, & il coltello mezano, & con l'vna & l'altra punta tu volterai il granchio con li piedi di sopra voltando il capo verso
la tua