

la tua mano manca, ponendo la costa del coltello al trauerso del corpo del granchio per tenerlo meglio fermo, & imbroccherai quello giusto nel mezzo della coda spingendolo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia bene fermo nella forcina, voltando la cocchia di sopra alzandolo vn poco in alto, spingendolo innanzi porrai la punta del coltello dal canto di dretto sotto la cocchia voltando il granchio con i piedi di sopra senza mouere il coltello, calcando poi quello dabbasso alzando la forcina in alto la cocchia facilmente si spiccherà, laquale farai restare sopra il tondo, che tu deui hauere sotto le mani. Hora ti resterà tutta la parte del corpo nella forcina con li piedi attaccati, all' hora tu con la punta del coltello ne leuerai tutta la parte buona del granchio, parte bianca & parte gialla, & quel sono le sue oua, facendo l'uno & laltro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbroccando dipoi il rimanente, dipoi tenendo cò le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio, & con la punta del coltello ne spiccherai tutta quella parte di buono, che sarà attaccato, & con gratia mescolerai ogni cosa insieme buttandoui con la punta del coltello di sopra il sale, & pepe, & con vn poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le brase; ma il piu delle volte queste si sogliono far acconciar dal cuoco, ouero dal credenziero, & le sue zampe grosse si sogliono rompere, & quello di dentro lo battono con il coltello, & mescollano insieme con l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, & accoci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non ho voluto restare di ragionare di questo, accioche se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo signore, tu sappi come tu deui fare per volerlo trinciare.

Come si trincia il granchio d'Acqua dolce.

Cap. L X I I I I.

Volendo trinciar il granchio d'acqua dolce, ouero di fontana delli duri, & non delli teneri, a questo tu piglierai la forcina & il coltello picciolo, & volterai il granchio con li piedi di sopra, & poserai la costa del coltello sopra esso, & lo imbroccherai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio stia fermo; dipoi tu lo leuerai in alto, spingendolo vn poco innanzi, & con la costa del coltello verso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, saluole due zape grosse, lequali lasserai attaccate al granchio, accio se piacesse al tuo signore, dipoi tu volterai la forcina con il granchio, verso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, & con il taglio del coltello aiutandoti con il dito grosso, tu taglierai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu vedi che quella sia tutta spiccata di netto, tenendo poi ferma la forcina, & con la punta del coltello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmente si leuerà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti resterà netto, & tutta la parte del buono scoperta, & quello poi con la punta del coltello leuerai della forcina, ponendolo sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendo tre o quattro per tondo, e buttandoui il
sale,