

fale, lo darai al tuo signore, & questo basterà in quanto al trinciar delli granchi duri di acqua dolce.

Come si trincia il Riccio di Mare. Cap. LXV.

L Riccio di mare à punto come sono quelli, doue nascono dentro le castagne, ma sono rossi, & si mangiano così crudi; A questo tu piglierai la forcina mezzana & il coltello mezzano, & lo imbroccherai giusto nel mezzo della bocca, laquale farà come la parte del gambo doue stà attaccato il riccio del castagno, & dipoi li leuerai in alto piegandolo verso la tua mano dritta, & con la costa del coltello darai al trauerso di quello girando la forcina intorno tanto che tu l'habbi rotto di netto come se tu volessi rompere vn'ouo al trauerso, laqual crosta, ò cocchia per essere tenera si rompe come vna noce, che habbia la cocchia sottile, dipoi con la punta del coltello ne leuerai la parte di verso la punta, & il buono che vi sarà dentro farà rosso, ilquale deue restare attaccato alla medesima cocchia, & così rotto in due parti si pongono sopra il tondo; & quella parte di buono si suole mangiare cruda col pepe, & sugo di melangole; & alcuna volta si foggiono così spaccati in due parti ponere sopra la brace, & alcuna volta anchora si cuociono ne l'acqua come li gambari integri, ma nel volerli rompere, non v'è il miglior modo di questo che imbrogcarlo nella bocca, & romperlo con la costa del coltello, questa sorte di pesci si mangia di rado, pur questo sarà il modo di trinciarlo.

Come si trincia il gambaro di fontana. Cap. LXVI.

L I Gambari di acqua dolce sono tanto generali che ogn'vno li conosce, ma ve ne sono de grossi, che quando sono mangiati freschi, sono per eccellenza buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti farà bisogno di adoperarui la forcina, che per la picciolezza sua non li potresti imbrogcare, adunque tu piglierai solo il coltello picciolo nella mano dritta; & vn capo della saluietta ponerai sopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & così con gratia tu piglierai il gambaro cō la mano che tu haurai il coltello, & lo porrai nella manca così con la saluietta, & volterai la coda di sopra & li piedi da basso, facendo che il dito grosso della mano manca stia disteso dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del coltello amaccarai tutta la cocchia della coda, & dipoi che quella sarà acciachata la leuerai con le medesime due dita, tenendo ben fermo il gambaro, laqual scorza butterai nel piatto; hora ti resterà il gambaro, con la coda netta dalla sua scorza; poi con il dito lungo della mano dritta alzerai, ò spiccherai vn poco la cocchia dalla testa, voltandola verso te, vi caccierai con prestezza dentro la punta del coltello, ilquale deui sempre tenere nella mano, ne leuerai il gambaro, & con esso lo porrai con gratia nel tondo; & questo sarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro modo sarà, netto che tu haurai la coda del gambaro, per
che