

che in ogni modo que'la prima si netta, tu ne leuerai la cocchia della testa, restando la coda attaccata al busto insieme con li piedi, & dipoi con la punta del coltello lo leuerai della mano manca, & lo porrai nel tondo; & questo farà il secondo modo di mondar il gambaro; Il terzo & vltimo modo sarà; netto che tu haurai la coda del gambaro come dissi di prima; tu porrai il dito longo della mano del coltello sopra la cima della coda, piegando la punta del dito innanzi, stringendo con esso la coda & la cocchia della testa insieme, tirando quella verso di te; & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo & li piedi insieme, doue la coda cacciata nella cocchia della testa, ne leuerai con molta facilità, la quale con la medesima mano porrai nel tondo; & questi saranno li tre modi che tu deui tenere per mondare li gambari; doue starà poi in tua elettione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti à te piacerà sopra il tondo del tuo signore, facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & questo è la sua triaca & questo basterà in quanto a l'hauerti mostrato, come si mondano li gambari d'acqua dolce, ouero di fontana. Vi sono di molte altre sorte di pesci freschi, & salati, de quali io nõ ho voluto ragionare, per non venir a fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cuocono, & s'acconciano all'e credenze da credenzieri; de'le altre sorte poi de'quali io non ho fatto, memoria credero che fara a bastanza di quello che ho detto perche nel trinciare de' pesci non vi vuole molto sapere, perche malamente in quelli si puole offeruare regola alcuna. Adunque io farò fine, parendomi d'hauer ditto à bastanza de' pesci.

*Come si trincia, e si acconcia l'ouo da beuere.*

**V**olendo acconciar l'ouo da beuere al tuo signore, piglia la forcina à triangolo molle, del'quale te ho fatto fare qui il modello à posta per tal effetto, & lo imbroccherai con essa, spingendo in su l'anello che a detta forcina in mezo, leuerai l'ouo in alto, & con il coltello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del coltello ne leuerai quella cimetta che è sopra alla rottura; piegando vn poco la forcina verso il tondo che ti starà sotto la mano dritta, tenendo il coltello à trauerso l'ouo, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del coltello vi butterai il suo sale, ouero zucchero o cannella conforme al gusto del tuo signore, e poi la porrai nell'ouarolo, se vi sarà, & se non vi fuisse, lo porrai subito sopra la saliera, qual porgerai innanzi al tuo Signore, ò a chi farà di bisogno, e così farai di mano in mano à tutte l'oua da bere.

*Hauendo io ragionato assai a bastanza come si trincia tutte le sorte de' pesci piu nenecessarij; hora ragionaremo del modo che si deue tenere nel imbroccare & trinciare tutte le sorte de' frutti, & prima diremo del Mellone, per essere quello il Re de' frutti.*

*Come*