

tra lassare di ragionare de la Pera, per andar quella quasi imbroccata è trinciata in vno medesimo modo; ma per essere la pera vn frutto tanto gentile, & apprezzato molto, non ho voluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti vn'altro modo d'imbroccare, & di trinciarlo ancora; Volendo adunque trinciare la pera, sia di qual sorte si voglia, tu piglierai la forcina picciola, & il coltello picciolo delle frutte, & con la pūta del coltello tu infilzerai la pera: ma nota che in dui luochi potrai porre la punta del coltello; l'uno sarà di sotto à canto il fiore, alzando il pero in alto con il piccolo di sopra; hauendo poi la forcina con li brachi volti di sopra, & con buona gratia tirando la pera da basso la imbroccherai nel mezo del fiore nella forcina; l'altro modo sarà di porre la punta del coltello nel mezo della pera per il fianco, ma che il taglio guardi in fuori voltando la parte pel picolo di sopra, tenendo la punta della forcina volta di sopra alzando vn poco la pera in alto, con gratia la imbroccherai nella punta della forcina giusto nel mezo del fiore, facendo che il piccolo resti di sopra; & ogn'vno di questi dui modi, che tu imbrocchi, starà bene, purché tu lo facci con gratia, dipoi con il taglio del coltello verso te, tenendo sempre nelle mani di sorte che tu possa arriuar col dito alla punta, & con il primo taglio tu cimerai via il piccolo di netto tirandolo poi col taglio verso te, sottilmēte ne monderai la pera girando di mano in mano la forcina, per accomodare la pera al taglio del coltello, auertendo sempre a far di modo, che tu nō spicchi punto della scorza; mōdato che tu haurai la pera sopra la forcina con la parte del piccolo di sopra, tu darai tre, o quattro tagli alla pera del piccolo sino da basso cō il girare la pera intorno, ma darai ogni taglio di sorte, che tu non spicchi niente; dopoi cō prestezza caccierai la punta del coltello nella pera à canto la forcina, & con il dito grosso della mano della forcina, tu spingerai vn poco la pera in fuori, e la desimbroccherai, laqual resterà sopra la punta del coltello, & cō gratia spingerai la mano del coltello innanzi, porrai la pera sopra il tondo, & con il dito lungo la spingerai fuori del coltello, e la farai stare nel medesimo tondo, & di questo modo anderai facendo sino che tu haurai finito di trinciare tutte, o parte di quelle che faranno di bisogno. Et questo sarà à bastanza per hauerti mostrato il modo, che si deue tenere nel imbroccare, & trinciare la pera; Vi sono ancora di molti altri modi per trinciare le pera, delli quali non ho voluto parlare parendomi che non vi sia il piu bello di questo, volendola trinciare sopra la forcina.

Come si trincia il cardo. Cap. L X X.

IL cardo è noto à ogn'uno, & sono molto buoni quando sono delli spinosi, & che poi sono bianchi, & ben fatti; & ancora che questo si ponga nel numero de frutti, non è però altro che vna sorte d'herba, che fa le fronde grosse & spinose; lequali sotterandosi poi al suo tempo diuengono bianche, & si mangiano dopo pasto in cambio de frutti; volendoli mangiare, prima se li leuano le fronde triste d'intorno lassandole solo quelle piu bianche nettandole poi il suo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta
la par-