

la parte trista, tagliandoli poi il gambo al trauerfo di netto per poter o meglio imbrocchare nella forcina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello piccolo voltando il cardo che il gambo guardi verso la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il coltello, la saluietta, la quale spiegata vn poco, tu piglierai il cardo al trauerfo, fermandolo nel medesimo piatto per non lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbroccherai il cardo nel mezo del vltima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu senta con la mano che quello stia ben fermo, ritornando ti la saluietta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuerai il cardo in alto, facendo che la punta delle foglie resti di fuora, laquale volterai vn poco verso la tua mano dritta, & con il coltello darai vn piccolo taglio a ciascheduna foglia, girando come farà dibisogno la forcina intorno; & con la punta del coltello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassandoui solo quelle foglie più piccole, le quali deuono restare attaccate al gambo; leuato che tu haurai tutte le foglie tu spingerai il cardo con la punta delle foglie innanzi, & con il taglio del coltello verso te, tu netterai il pedicone del cardo, andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & bianca del gambo, dipoi tu volterai il taglio del coltello in fuora, & con destrezza sottilmente manderai intorno intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del coltello innanzi, cimandoti poi nel fine la cima delle foglie; netto che tu haurai il cardo sopra la forcina, tu andrai con il taglio del coltello alla punta delle foglie, entrando iu esse col taglio verso te, lo spaccherai in due, o tre parte, tagliando quelle al trauerfo a canto alla punta della forcina, facendole cadere nel mezo del tondo che tu haurai sotto la mano, & buttandoui il suo sale & pepe lo darai al tuo signore; & di questo modo farai quando vorrai trinciare il cardo: Volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima, tu ti ponerai la saluietta così piegata sopra la man manca senza la forcina; & con la punta del coltello imbroccherai la foglia del cardo nel mezo ponendola nella mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del coltello verso te, intaccando nella foglia sottilmente, quelle superficie tirando verso te ne leuerai per fino a canto alla mano; mondato che tu haurai la foglia: tu porrai la punta del coltello nel mezo di essa, la riuolterai capo piedi, ripigliandola pur nel mezo della saluietta, voltando la punta della foglia di sopra, nettando la parte di dentro con la punta del coltello, ouero con vno capo della saluietta, voltando la punta della foglia vn poco innanzi, & darai vn taglio del coltello al trauerfo di quella senza tagliarla di netto, a canto la mano, ponendo la punta del coltello in quella parte di sopra tagliata, calcando dabasso quella ne leuerai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluietta, la quale imbroccherai con la punta del coltello con gratia, & la porrai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo fino che tu haurai finito di trinciare tutte le foglie: Et questo sarà il modo che si deue tenere nel volere trinciare il cardo sopra la forcina.

Come