

*Come si trincia il Carcioffolo. Cap. LXXI.*

**I**L Carcioffolo è vn frutto noto ad ogni vno; & sono molto buoni quãdo sono gioueni, & freschi, & si possono mangiare in diuersi modi. Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina piccola & il coltello piccolo dalle frutte; & prima tu imbroccherai quello disopra nel mezo delle foglie apunto, & manderai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torso del carcioffolo, leuandolo poi in a'to, ponendoti con la persona al tuo segno; & con bella gratia li taglierai il gambo di netto sino à canto il torso vn mezo dito in trauerfo, & dipoi volterai la punta della forcina verso te; & con il taglio, & con il dito grosso ne leuerai quelle foglie disopra tanto che tu scopri quelle foglie buone & tenere, nettando ben tutto il torso di ogni bruttura; netto che tu haurai il carcioffolo sopra la forcina; tu ponerai la punta del coltello per fianco nel mezo del carcioffolo, & quello leuerai della forcina: riuoltando il gambo di sotto & quello imbroccherai a punto nel mezo, ma per fermarlo meglio tu poserai il carcioffolo cõ la punta delle foglie sopra il tondo, & di nuouo vo'terai la punta della forcina in alto, & con il coltello & con il dito grosso ne leuerai tutte le foglie tenere, ponendo'e intorno il tondo con gratia; & la parte vltima che saranno le foglie piccine, quelle cimerai via di netto, ponendole con la punta del coltello nel mezo del tondo, il torso poi netterai da quelli peli di mezo, & ogni altra tristitia che li fusse restata, tagliando in due parti, ouer così integro con la punta del coltello leuerai della forcina, ponendolo nel mezo del tondo, e buttando sale & pepe, lo darai al tuo signore. Ma se il carcioffolo sarà cotto, non lo potresti leuare in alto, ma solo lo imbroccherai nella forcina pur ne la cima delle foglie triste disopra, ponendo'o poi con il pedicone nel mezo del tondo senza leuarne la forcina; & le foglie andrai allargando d'intorno, & quella parte delle foglie con vn piccolo taglio, quelle leuerai con la forcina ponendole sopra l'orlo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte trista del mezo del torso lo lascerai stare così fermo, doue il carcioffolo parerà vna rosa aperta: e d'intorno buttandoui il sale e pepe lo darai al tuo signore, & di questo modo farai volendo trinciare il carcioffolo cotto & crudo sopra la forcina: Lasciamo andare che ancora vi sono molti altri modi per trinciarlo, quali io li ho tralassati per non essere troppo longo, perche quel'o che io ho detto farà à bastanza.

*Come si trincia il Persico. Cap. LXXII.*

**I**L Persico è vn frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte: Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina piccola & il coltello delle frutte, & con la saluietta & con la mano tu aprirai la forcina di sopra allargando l'vno branco dall'altro; & questo sifa per potere meglio imbrocchare il persico, come intenderai; pigliato che tu haurai la forcina,  
& il