TAVOLA
DEL SECONDO LIBRO.

PER accommodare la testa di bue in diuersi modi. Cap. 1
Per cuocere la lingua del boue, & della vaccina in diuersi modi. cap. 2
Per alessare ogn'agio, cioè parte delli sopradetti animali, cominciando dal petto. cap. 3
Per misaltare, & alessare ogni lato de sudetti animali. cap. 4
Per cucinare la punta del petto, cioè il callo del boue, ouero vaccina in diuersi modi. cap. 5
Per arrostire nello spedo la schiena di boue, ò vaccina. cap. 6
Per far brisauoli di schiena di boue, ò di vaccina alla Venetiana cotti su la graticola. cap. 7
Per arrostire nello spedo, & stufare il lombo di boue, ò di vaccina. cap. 8
Per arrostire il sopradetto lombo ad vn' altro modo. cap. 9
Per arrostire, & stufare il lõbo della vaccina, ò del boue in altro modo. cap. 10
Per stufare in forno e sottestare il lombo del boue, ò della vaccina. cap. 11
Per stufare il lombo di boue alla Tedescha. cap. 12
Per far polpettoni alla Romanescha di lombo di boue, ò di vaccina. cap. 13
Per far brisauoli, & polpetti di lombo di boue, ò di vaccina ripieni. cap. 14
Per cucinare la carne magra di vacca, ò di boue in diuersi modi. cap. 15
Per cucinare i piedi di boue, ò di vaccina in diuersi modi. cap. 16
Per cucinare la zinna della vaccina in più modi. cap. 17
Per soffriggere, & fare diuerse fricassee di zinna di vaccina. cap. 18
Per cucinare il fegato di boue, ò di vaccina in diuersi modi. cap. 19
Per fare fricassea del polmone, del sangue, del rognone, & del fegato della vaccina. cap. 20
Per cucinare la milza di boue, ò di vaccina in più modi. cap. 21
Per cucinare le trippe di boue, ò di vaccina in diuersi modi. cap. 22
Per alessare la testa di vitella con acqua, & sale. cap. 23
Per cucinare la testa della vitella di latte senz'osso in più modi. cap. 24
Per arrostire nello spedo la testa di vitella di latte cõ pelle, & sẽza pelle. cap. 25
Per allessare, ò stufare la testa della vitella mongana ripiena. cap. 26
Per sottestare in forno la testa di vitella mongana. cap. 27
Per cuocere la testa della vitella mongana dorata, & su la graticola. cap. 28
Per arrostire nello spedo, la lingua della vitella mongana. cap. 29
Per arrostire nello spedo, & accommodare in più modi la lingua della vitella mongana ripiena. cap. 30
Per arrostir su la graticola adorata, & farsi fricassea della lingua della vitella mongana. cap. 31
Per cuocere la detta lingua in diuerse fricassee. cap. 32
Per alessare il petto della uitella. cap. 33
Per stufare, & sottestare il petto della uitella mongana. cap. 34
Per soffrigere, & far fricassea del petto della uitella mongana. cap. 35
Per arrostire nello spedo, & su la graticola il petto della detta vitella ripieno. cap. 36
Per accommodare la spala della vitella mongana in più modi. Cap. 37
Per arrostire nello spedo la schiena, cioè mon-

lonza della vitella mongana in più modi. cap. 38
per arrostir nello spedo la scannatura della vitella mongana. cap. 39
per cuocere nello spedo, & in altri modi il lombo della vitella mongana. cap. 40
per arrostir nello spedo il rognone della vitella mongana. cap. 41
per cuocere nello spedo, & in diuersi altri modi la coscia della vitella mongana. cap. 42
per fare polpette, & polpettoni della carne magra della sopradetta coscia di vitella mongana. cap. 43
per fare polpettoni alla Romanesca, della detta carne magra. cap. 44
per fare brisauoli di carne magra di vitella fritti, & cotti su la graticola. ca. 45
per fare ceruellati di carne magra di vitella. & del suo fegato con la sua rete. cap. 46
per fare ballotte di carne magra, & fegato di vitella mongana in forma di pero. cap. 47
per accommodare i piedi di vitella in diuersi modi. cap. 48
per arrostir l'animelle di vitella nello spedo, & su la graticola. cap. 49
per soffriggere, & accommodare in diuersi modi l'animelle di vitella mongana. cap. 50
per far potaggio delle sopradette animelle in diuersi modi. cap. 51
per cuocere la ceruella di vitella in diuersi modi. cap. 52
per accommodare gl'occhi della vitella in più modi. cap. 53
per cuocere testicoli di vitello, d'agnello di toro, di bufaletto, di cignale, di ceruo & d'altri animali quadrupedi, vsati in più modi. cap. 54
per cuocere il fegato della vitella mongana in più modi, cominciando dall'arrostirlo nello spedo. cap. 55
per cuocere la coratella, cioè il polmone della vitella mongana in diuersi modi. cap. 56
per cuocere trippe di uitella mongana in diuersi modi. cap. 57
per riempire trippe di vitella mongana. cap. 58
per cuocere il sangue della sopradetta uitella in più modi. cap. 59
per cuocere la testa di castrato in diuersi modi. cap. 60
per cuocere il petto di castrato in più modi. cap. 61
per fare potaggio di petto di castrato. cap. 62
per far potaggio di petto di castrato in un'altro modo. cap. 63
per arrostire nello spedo, & su la graticola la spalla di castrato. cap. 64
per sottestar, & arrostir su la graticola, & nello spedo, spalle di castrato inuolte in la rete contrafatta. cap. 65
per cuocere la schiena di castrato in diuersi modi. cap. 66
per cuocere il groppone, & coda di castrato su la graticola in diuersi modi. cap. 67
per alessare il zigotto di castrato intiero. cap. 68
per sottestar il zigotto di castrato intiero ripieno. cap. 69
per arrostire nello spedo il zigotto di castrato intiero. cap. 70
per accommodare in diuersi modi la carne magra di zigotto di castrato. cap. 71
per fare potaggio di carne magra di zigotto di castrato. cap. 72
per fare potaggio di carne magra di zigotto di castrato con latte d'amandole. cap. 73
per far potaggio di piedi di castrato. ca. 74
per cuocere ogni sorte d'interiori di castrato in diuersi modi. cap. 75
per cucinare ogn'agio, cioè ogni parte di capra, & di camozza. cap. 76
per arrostir nello spedo, & sottestare capretti intieri. cap. 77
per alessare, & arrostire, e fare molte uiuande d'ogni aglio, cioè parte del capretto eccettuando la testa. cap. 78

Per cuocere la testa di capretto in diuersi modi. cap.79
per cuocere gl' interiori de sopradetti capretti in diuersi modi. cap.80
per cuocere le trippe, & polmone di capretto in vn' altro modo. cap.81
per cucinare in diuersi modi capriolettì, ceruetti, & daini di latte. cap.82
per arrostir il porchetto domestico, & seluaggio. cap.83
per arrostir il zigotto, spalla, & lombo di ceruietto di capriolo, & di daine. cap.84
per far brodo lardiero del petto, & delle coste delli sopradetti animali. cap.85
per cuocere il fegato di detti animali in più modi, che non hanno fiele. cap.86
per cuocere la carne di ceruo in diuersi modi. cap.87
per cucinare la carne d' orso in diuersi modi. cap.88
per cuocere in diuersi modi la carne di porco spinoso. cap.89
per cuocere il porchetto riccio in diuersi modi. cap.90
per cuocere ogni sorte di carne pecorina seluaggia. cap.91
per cuocere la testa del porco cignale, con vino, acqua, aceto, e spetie. cap.92
per cuocere ogni sorte di lepre, & conigli in diuersi modi. cap.93
per soffriggere, & far diuerse fricassee di lepri. cap.94
per cucinar il coniglio d' India, & il ghiro. cap.95
per cuocere la testa del porco domestico in diuersi modi. cap.96
per cucinare in diuersi modi il collo, & scannatura del porco domestico. cap.97
per cuocere il petto di porco domestico in diuersi modi. cap.98
per cucinare la schiena del porco domestico in diuersi modi. cap.99
per fare il lomboletto di porco domestico in più modi. cap.100
per cucinare la pancia di porco in diuersi modi, & somate fresche. cap.101
per cucinare il zigotto, cioè coscietto di porco domestico in più modi. cap. 102
per fare mortatelle di carne magra di zigotto di porco domestico inuolto nella rete. cap.103
per cuocere le bocche del porco domestico saporite. cap.104
per cuocere in diuersi modi la coratella del porco domestico. cap. 105
per arrostir in diuersi modi il fegato del porco domestico. cap.106
per far tommaselle di fegato di porco cap. 107
per far tommaselle di fegato di porco in vn' altro modo. cap.108
per fare tommaselle di fegato, & lomboletti di porco domestico. cap.109
per fare sanguinacci di sangue di porco domestico. cap 110
per fare struto di songia di porco domestico. cap.111
per fare strutto di grasso d'oca, d'anatra, & di gallina nostrale. cap.112
per cuocere ogni sorte di carni salate, & salami. cap.113
per cuocere ogni sorte di salami di carne di porco. cap.114
per fare diuerse compositioni delle quali si potrà empire ogni sorte d' animali vsati, si quadrupedi, come volatili, che si vorãno arrostire nello spedo. cap. 115
per far varie compositioni, delle quali si potranno empire diuersi membri di animali quadrupedi, & molti animali volatili, li quali si haueranno da allessare con acqua, & sale. cap.116
per allessare ogni sorte di capponi, & galline nostrali. cap.117
per cuocere li sopradetti volatili, capponi, galline, e polanchi in vn' altro modo cõ acqua, e sale, inuolti in rete, acciò rimangano bianchi. cap.118
per stufare ogni sorte di capponi, e galline nostrali. cap.119
per stufare ogni sorte di capponi in vn' altro modo. cap.120
Per allessare ogni sorte di capponi, & seruirli cõ diuerse cõpositioni sopra. ca. 121

per

per alessare il cappone senz'osso. cap.122
per alessare, & accommodare il cappone sopramentato. cap.123
per arrostire il cappone nello spedo in diuersi modi. cap. 124
per arrostire nello spedo il cappone, che prima sia stato mezo alessato. cap. 125
per soffriggere il cappone in diuersi modi. cap.126
per alessare, & arrostire galline, & pollanche nostrali, & pollanche d'india. cap. 127
per cuocere nello spedo, & in altri modi il polletto, cioè il pollastrello picciolino. cap. 128
per cuocere nello spedo piccioni domestici, ò di torre. cap.129
per cuocere i sopradetti piccioni, alessi, ò in altro modo. cap.130
per arrostire nello spedo piccioni di ghianda, palombelle, felicette beccacci, & garganelli. cap.131
Per cuocere i detti volatili in brodo lardiero. cap.132
per arrostire, & accommodare tortore, & quaglie in più modi. cap.133
per cuocere nello spedo, & in altri modi, tordi, merli, & lodole. cap. 134
per arrostire nello spedo, & accommodare in più modi, passeri, petti rossi, et altri vccelletti. cap.135
per arrostire beccafichi, ortolani, & rondini. cap.136
per arrostire nello spedo, & acommodare in più modi, ogni sorte di fagiani, & fagiane vecchie. cap. 137
per cuocere allo spedo, & in altri modi cotorne, starne vecchie, & frangolini. cap.138
per arrostire nello spedo starnotti, faggianotti, & pernicioni. cap.139
per arrostire nello spedo il pauone nostrale. cap. 140
per arrostire il gallo, & la gallina d'India, li quali in alcuni loehi d'Italia si domandano pauoni d'India. cap. 141
per arrostire nello spedo, & cuocere in più modi le grue. cap.142
per arrostire nello spedo, & cuocere in più modi oche saluatiche. cap.145
per arrostire nello spedo, & cuocere in altri più modi, anatre seluaggie. cap. 144
per alessare, & accommodare in diuerse uiuande, oche, & anatre domestiche. cap. 145
per arrostire allo spedo, & cuocere in diuersi modi, paperi, & anatre picciole domestiche. cap.146
per cuocere in più modi ogni sorte di colli, ale, & piedi delli sudetti uolatili. cap.147
per arrostire allo spedo, & fare diuerse fricassee, di magoni, di paperi, d'oche, di grue, di pauoni nostrali, & galline d'India. cap.148
per accommodare in diuersi modi le lingue d'anatre, & oche domestiche, saluatiche. cap,149
per cuocere in più modi i fegati d'oche, di paperi, d'anatre, di pauoni, di galli d'India, di capponi, di galline, & d'ogn'altra sorte di uolatili. cap.150
per cuocere oue non nate, & trippe, & sangue in più modi. cap.151
per fare una uiuanda di diuerse materie detta in lingua Spagnola oglia potrida. cap.152
per fare una uiuanda di semolella con diuerse altre materie alla moresca chiamata succussu. cap.153
per fare una minestra di riso alla damaschina con diuerse carni. cap. 154
per far farina di riso, della quale si potranno fare diuerse minestre calde. cap. 155
per fare una uiuanda di riso alla Lombarda sottestata con polpe di ceruellate, & rossi d'oua. cap.156
per far capirotata bastarda. cap.157
per fare un'altra capirotata, con la quale si potranno coprire diuersi arrosti. cap.158

Per fare vna compositione volgarmente detta capirotata commune. cap.159
per far ginestrata, la quale potrà seruire per minestra, & per coprire diuerse carni. cap.160
per far vna nocchiata. cap.161
per far minestra di bianco magnare. cap.162
per fare vna ginestrata, ouero zambaglione con rossi d'oue fresche. cap.163
per fare vna minestra di bianco magnare, con farina di amido, & pignoli ammogliati. cap 164
per far minestra di bianco magnare, mollica di pane, & mandole ambrosine. cap.165
per far minestra di amido con brodo di carne. cap.166
per far minestra di bianco magnare all' improuista. cap.167
per far minestra bianca di ricotta. cap.168
per fare minestra di latte uolgarmente chiamatà ongaresca. cap.169
per fare minestra di semolella, con late di capra, ò di uacca. cap.170
per fare una minestra di fiore di farina, & pan grattato, uolgarmente detta millefanti. cap.171
per fare mille santi di fior di farina per conseruarlo. cap.172
per far minestra di tagliatelli. cap.173
per far minestra di maccaroni alla Romanesca. cap.174
per far minestra di maccaroni à ferro. cap.175
per far minestra di maccaroni detti gnocchi. cap.176
per fare tortelletti con polpa di cappone. cap.177
per far tortelletti con pancia di porco, & altre materie, dal vulgo chiamate annolini. cap.178
per far minestra di tortelletti d'herbe alla Lombarda. cap.179
per far tortelletti di piselli, ouero fagioli freschi. cap,180
per far minestra di rauioli senza spoglia. cap.181
per far minestra detta cianciarelle. cap.182
per far minestra di viuarolle. cap.183
per far minestra di riso, & farro con brodo di carne. cap.184
per far minestra di formentone, & orzo mondo. cap.185
per far minestra di miglio, & panico infranto. cap.186
per fare minestra di farina di castagne. cap.187
per fare minestra di piselli, & faue fresche con brodo di carne. cap.188
per soffriggere piselli freschi con la scorza, & senza. cap.189
per stusare piselli con la scorza. cap.190
per far minestra di piselli secchi. cap.191
per far minestra di ceci infranti, con brodo di carne, & altre materie. cap.192
per fare vna cominata alla Romanesca. cap.193
per fare minestra di caulo torzuto con brodo di carne, & altre materie, & cuocerlo in diuersi modi. cap.194
per far minestra di cauoli fiori con brodo di carne. cap.195
per far minestra di cauoli di capucci. cap.196
per fare minestra di cauoli capucci stati in sale. cap.197
per fare minestra di cauoli Milanesi, & Bolognesi con brodo di carne. cap.198
per empire foglie di cauli, d'vna compositione detta nosetti. cap.199
per far minestra di caulo struccato alla Romanesca. cap.200
per far minestra di cauolo, & fagioli, & altre materie con brodo di carne. cap.201
per far minestra di lattuga con brodo di carne in diuersi modi. cap.202
per far minestra con diuerse herbette, con brodo di carne, & altre materie. ca.203
per fare minestra di spinaci, con brodo di carne. cap.204

per

per far minestra di foglie di rape.cap.205
per far minestra di petrosemolo, & altre herbette dimandata nelle Corti di Roma brodo apostolorum. cap.206
per far minestra di germogli di finocchio di cãpagna cõ brodo di carne.cap.207
per far minestra di radiche di petrosemolo. cap. 208
per far minestra di porri, & cipolle grosse con brodo di carne. cap.209
per far minestra d'aglio con brodo di carne, & altre materie. cap. 210
per far minestra di rape, & nauoni con brodo di carne in diuersi modi.cap.211
per far minestra di rape alla Venetiana con brodo di carne. cap 212
per far minestra di cardi, & carciofani con brodo di carne, & altre materie. cap.213
per far minestra di tartufalli con cipollette, & altre materie. cap.214
per far minestra di prugnoli, & d'altri fonghi. cap.215
per far minestra di cicorea con brodo di carne. cap.216
per far minestra di sparagi con brodo di carne. cap.217
per far minestra di zucche nostrali, con brodo di carne in diuersi modi.cap.218
per far minestra di zucche, e cipolle in diuersi modi,dal vulgo detta carabozzata. cap. 219
per far diuerse minestre di Zucche Turchesche. cap.220
per alessare, & cuocere in forno le sopradette zucche intere, ripiene di diuerse compositioni. cap. 221
per fare minestra di melloni con brodo di carne. cap. 222
per far minestra di cotogne con brodo di carne. cap.223
per far minestra di melanzane in diuersi modi con brodo di carne. cap.224
per far vna suppa alla lombarda con brodo di carne. cap.225
per far vna suppa alla lombarda con brodo di carne, tramezzata con polpe, & pelle di capponi, & altre materie. cap.226
per far suppa di capirottata con brodo grasso di carne. cap.227
per far suppa con mandole torate, & altre materie. cap. 228
per far crostate, cioè pan ghiotto con rognone di vitella arrostito nello spedo. cap.229
per far crostata, cioè pan ghiotto con barbaglia di porco, ò presciutto. cap.230
per fare le dette crostate, ò pan ghiotto con ceruelle, & animelle di vitella cap.231
per fare pane indorato, & fritto con butiro, e strutto. cap. 232
per fare crostata con cascio grasso, e butiro, dal vulgo detta butirata. cap.233
per fare frittate in giorno grasso con diuerse materie. cap. 234
per fare frittata doppia. cap. 235
per fare frittata doppia con animelle di vitella, ò di capretto, & altre materie. cap. 236
per fare frittata di sangue di porco, ò di capretto. cap.237
per fare frittata d'oua in vn'altro modo. cap.238
per fare gelo con piedi di castrato, & di vitella. cap. 239
per far gelo con piedi, & teste di capretto, & piedi, schiena, ale, & coscie di cappone. cap. 240
per far gelo con piedi di castrato, & di vitella, del quale si potranno coprire diuerse forme, & scorze d'oua.cap.241
per fare gelo di grugni, orecchi, & piedi, di porco. cap.242
per far gelo di piedi, grugni, & orecchi di porco tramezato con fette di salame finto, fatta la decottione nel modo sopradetto. cap. 243
per fare con breuità vn gelo di piedi di castrato, & di vitella in ogni tempo, ma più nel verno. cap.244
per far gelo con piedi di castrato. cap.245
per fare gelo chiarificato di pesce maritimo,

timo, ò d'acqua dolce. cap.246
per fare gelo di cotogni. cap. 247
per fare mirans, che potrà seruire p sapore, & p coprire diuersi volatili, & quadrupedi arrostiti nello spedo. cap.248
per fare ciuiero, il quale potrà seruire come il sopradetto. cap. 249
per fare sapore dal vulgo detto galantina, che potrà seruire per sapore, & per coprire volatili, & quadrupedi arrostiti nello spedo. cap. 250
per fare vna peuerata, la quale potrà seruire come il sopradetto. cap.251
per fare il bronegro, il quale potrà seruire come il sudetto sapore. cap.252
per fare sapore con mandole ambrosine brustolite dimandato salsa di pauo. cap.253
per fare sapore d'vua passa, & altre materie. cap. 254
per fare sapore di colore di ginestra con mandole monde. cap. 255
per fare sapore di mele appie, & cipolle. cap. 256
per fare agliata con noci fresche, & mandole. cap.257
per far vn sapor dimandato noselle. cap. 258
per far sapore di cerase fresche, & d'altre frutte. cap. 259
per far sapore di carotte. cap.260
per fare sapore d'vua passa. cap.261
per far sapore d'vua passa, & prugne secche. cap. 262
per fare sapore d'amandole ambrosine. cap. 263
per fare sapore di mele granate. cap.264
per fare salsa di rebis. cap.265
per fare sapore con il corpo del soprascritto rebis. cap. 266
per fare salsa Reale. cap. 267
per fare salsa di cotogne. cap.268
per fare salsa di sugo di mele appie. c.269
per fare salsa di sugo di melangole, & limoncelli. cap. 270
per fare sapore d'agresto nouo. cap. 271
per fare salsa verde. cap. 272
per fare vua agrestata. cap. 273
per fare sapore d'vua negra. cap. 274
per fare sapore della medesima vua con corpo. cap.275
per fare mostarda amabile. cap. 276
per fare salsa di visciole. cap. 277
per fare salsa di visciole cō corpo. cap.278
per fare sapore di cotogne con sugo di melangole. cap.279
per accōmodar marasche in gelo. cap.280
per cuocere mele appie cō zuccaro. cap. 281

Il fine della Tauola del Secondo Libro.

LIBRO