

TAVOLA

DEL TERZO LIBRO

QUADRAGESIMALE.

- D**ella statura, & stagione dello storione. cap. 10
- Per aleffare il storione con acqua, & sale, onero con vino, acqua, & sale. cap. 1
- Per stufare pezzi di storione con vino bianco, agresto, aceto, & acqua. cap. 2
- Per far potaggio di storione in diuersi modi, con diuerse materie. cap. 3
- Per far potaggio di pezzi di storione in altro modo. cap. 4
- Per far minestra di polpa di storione. c. 5
- per far minestra di polpa di storione in altro modo. cap. 6
- per far vn'altra minestra della detta compositione. cap. 7
- per cuocere pezzi di storione sottestati. c. 8
- per sottestar pezzi di storione in vn' altro modo. cap. 9
- per sottestar pezzi di storione che sia stati in adobbo. cap. 10
- per cuocere i pezzi di storione su la graticola. cap. 11
- per far tommasella di polpa di storione. cap. 12
- per far pere di polpe di storione cotte sottestare. cap. 13
- per far ceruellate di polpa di storione. cap. 14
- per far polpette di polpe di storione ripiene cotte allo spedo, & stufate, & in diuersi modi. cap. 15
- per far brisauoli di storione corti, & sottestati. cap. 16
- per friggere brisauoli di storione. cap. 17
- per cuocere pezzi di storione allo spedo. cap. 18
- per cuocere pezzi di storione in vn' altro modo. cap. 19
- per cuocere pezzi di storione allo spedo in vn' altro modo. cap. 20
- per friggere polpa di storione, che paia che siano lampredozze. cap. 21
- per cuocere i budelli di storione in piu modi. cap. 22
- per cuocere il latte, e fegato di storione in piu modi. cap. 23
- per fare cauale di oua di storione, che subito fatto si può magnare, & anco conseruare molti giorni. cap. 24
- per far frittata con voua di storione, & voua di polli. cap. 25
- per far frittata d'oua di storione fatte in cauale. cap. 26
- per cuocere porcelletti in diuersi modi. cap. 27
- Della statura, & stagione dell' ombrina. cap. 28
- per cuocere la testa dell' ombrina. cap. 29
- per cuocere pezzi d' ombrina in salda. cap. 30
- per far potaggio di pezzi d' ombrina alla Venetiana. cap. 31
- Della statura, e stagione del pesce salmone. cap. 32
- della statura, & stagione della laccina. cap. 33
- della statura, e stagione del tonno. cap. 34
- per cuocere la testa del tonno. cap. 35
- per cuocere pezzi di tonno sottestati, e su la graticola. cap. 36
- per sottestar pezzi di tonno in altro modo. cap. 37
- per far polpettoni di polpa di tonno pieni e cotti nello spedo. cap. 38
- della statura, e stagione del pesce palamido. cap. 39
- Della statura, & stagione della spigola. cap. 40

Della

- Della statura, e stagione dell'ombrina
piccola. cap. 41
- Della statura, e stagione del pesce corbo.
cap. 42
- Della statura, e stagione dell'orata. c. 43
per cuocere orata su la graticola. cap. 44
per cuocere orata in potaggio. cap. 45
per accarpionare, & marinare, & con-
servare in aceto orata. cap. 46
- Della statura, & stagione del detale. c. 47
- Della statura, & stagione del fragolino.
cap. 48
per cuocere fragolini in diuersi modi.
cap. 49
- Della statura, & stagione delle lacci.
cap. 50
per arrostitire lacci su la graticola, & nel-
lo spedo. cap. 51
per accarpionare, & marinare le laccie.
cap. 52
- Della statura, e stagione del cefalo. c. 53
per cuocere cefali grossi, cioè migliaccine
su la graticola. cap. 54
per arrostitire cefali grossi nello spedo. c. 55
per far potaggio di cefali grossi. cap. 56
per cuocere cefali mezzani, & picciolini
su la graticola, & in più modi. cap. 57
per friggere interiori di cefalo, e farne
potaggio. cap. 58
per cuocere l'ona di cefali in più modi.
cap. 59
- Della statura, & stagione della triglia.
cap. 60
per cuocere triglie su la graticola, & in
altro modo. cap. 61
- Della statura, e stagione del pesce gho.
cap. 62
- Della statura, e stagione del pesce cap-
pone. cap. 63
per cuocere il pesce cappone in bianco.
cap. 64
- Della statura, e stagione del pesce sgom-
bro. cap. 65
per cuocere lo sgombro in diuersi modi.
cap. 66
- Della statura, & stagione del pesce suero.
cap. 67
- per cuocere il suero in più modi. cap. 68
- Della statura, e stagione della salpa.
cap. 69
- Della statura, e stagione del pesce buca.
cap. 70
- Della statura, & stagione delle sarde
maritime, & di lago. cap. 71
per cuocere sarde su la graticola, & sot-
testate. cap. 72
per friggere, accarpionare, & marinare
sarde. cap. 73
per far ballotte, & altre viuande di pol-
pa di sarde. cap. 74
- Del laterino di mare, & di lago, & sua
stagione. cap. 75
- Della statura, & stagione dell'alic.
cap. 76
- Della statura, e stagione del pesce ignudo.
cap. 77
- Della statura, e stagione del rombo. c. 78
per cuocere il rombo in potaggio. cap. 79
per cuocere il rombo su la graticola. c. 80
per friggere il rombo. cap. 81
per accommodare il rombo in gelo. cap. 82
- Della statura, & stagione del pesce passe-
ra, e sfoglia, cioè linguatola. cap. 83
- Della statura, e stagione del pesce san-
Pietro. cap. 84
- Della statura, e stagione del pesce ragia,
& quadro. cap. 85
per cuocere ragie in diuersi modi. cap. 86
- Della statura, e stagione del pesce augu-
sella. cap. 87
per cuocere l'augusella su la graticola,
nello spedo sottestata, & fritta. cap. 88
per far potaggio d'auguselle in più modi.
cap. 89
- Della statura, & stagione della lampreda.
cap. 90
per cuocere le lamprede grosse nello spe-
do. cap. 91
per sottestar lamprede grosse. cap. 92
per cuocere lampredozze su la graticola.
cap. 93
per sottestar lampredozze di fiumi. c. 94
per marinare, & accarpionare lampre-
dozze. cap. 95
- Del-

- Della statura, & stagione della morena. cap. 96
 per sottestare morene. cap. 97
 della statura, e stagione del pesce gongoro. cap. 98
 per arrostitire nello spedo il pesce gongoro. cap. 99
 della statura, e stagione del pesce calamaro. cap. 100
 per friggere, & far potaggio di calamari. cap. 101
 per far potaggio di calamari. cap. 102
 per far potaggio di calamari ripieni. cap. 103
 Della statura, e stagione del pesce seppa. cap. 104
 per cuocere la seppa in potaggio. cap. 105
 Della statura, e stagione del pesce polpo. cap. 106
 per cuocere il pesce polpo in più modi. cap. 107
 Della statura, e stagione del pesce palombo. cap. 108
 per cuocere il pesce palombo in diuersi modi. cap. 109
 Della statura, e stagione del pesce merlucchia. cap. 110
 per cuocere merlucchie secche in diuersi modi. cap. 111
 per cuocere merlucchie secche in più modi. cap. 112
 Della statura, & stagione del pesce scorfen. cap. 113
 Della statura, e stagione del pesce papagallo. cap. 114
 Della statura, & stagione della trutta. cap. 115
 per cuocere trutte in acqua, & sale, & in vino, aceto, & spetierie. cap. 116
 per friggere, & accarpionar trutte. cap. 117
 per cuocere trutte che siano state in adobbo su la graticola, & in altri modi. cap. 118
 per cuocere trutte alla Tedesca. cap. 119
 per cuocere gl'interiori delle trutte in più modi. cap. 120
- Della statura, e stagione del pesce carpione. cap. 121
 per accarpionar il carpione. cap. 122
 Della statura, & stagione del pesce temere. cap. 123
 Della statura, e stagione del pesce agona. cap. 124
 Della statura, & stagione del pesce persico. cap. 125
 per cuocere il pesce persico su la graticola, & in altri modi. cap. 126
 Della statura, & stagione del pesce caudine. cap. 127
 Della statura, & stagione del pesce barbo. cap. 128
 Della statura, & stagione della botta trigia. cap. 129
 Della statura, & stagione del pesce carpina, cioè reina. cap. 130
 per cuocere in bianco, e in potaggio il pesce carpina, cioè reina. cap. 131
 per cuocere il pesce carpina, con vino acqua, aceto, e spetierie. cap. 132
 per cuocere il pesce carpina in altro modo. cap. 133
 per cuocere il pesce carpina su la graticola, sottestarlo, & friggerlo. cap. 134
 per cuocere il latte, & ona del pesce carpina sudetto. cap. 135
 per cuocere la lingua del sudetto pesce. cap. 136
 Della statura, & stagione del Rouiglio. cap. 137
 Della statura, & stagione della tinca. cap. 138
 per cuocere la tinca su la graticola. cap. 139
 per cuocere la tinca su la graticola in due altri modi. cap. 140
 per sottestare tinche. cap. 141
 per cuocere tinche in potaggio, & in diuersi modi. cap. 142
 per friggere, marinare, & accarpionare tinche. cap. 143
 per accomodare tinche in gelo. cap. 144
 per cuocere gl'interiori della tinca. cap. 145
 Della statura, & stagione del luccio. cap. 146
 Per

- per cuocere il luccio in bianco, & in altri modi. cap. 147
- per cuocere il luccio in potaggio alla Fracese. cap. 148
- per cuocere il luccio grosso nello spedo, & su la graticola. cap. 149
- per friggere il luccio. cap. 150
- per fare brisanoli, & polpette di polpe di luccio, cotte in più modi. cap. 151
- per cuocere la pancia del luccio misaltata in più modi. cap. 152
- per fare salciccioni di polpa di luccio. cap. 153
- per cuocere gl'interiori del luccio. cap. 154
- Della statura, & stagione dell'anguilla. cap. 155
- per arrostitire anguille nello spedo. cap. 156
- per sottostare anguille, & cuocerle su la graticola. cap. 157
- per cuocere anguille grosse rouerse con vino. cap. 158
- per friggere, accarpionare, & mettere in agrestata, & marinare anguille grosse, mezzane, & piccole. cap. 159
- per fare anguille finte ripiene cotte in più modi. cap. 160
- per friggere pescheria. cap. 161
- della statura, & stagione della rana. cap. 162
- per friggere, & accommodare in agresta le rane. cap. 163
- per far minestra di rane senz'osso. cap. 164
- Della statura, e stagione della tartaruga maritima. cap. 165
- per cuocere la tartaruga in più modi. cap. 166
- Della statura, & stagione della tartaruga di terra, & d'acqua dolce. cap. 167
- per cuocere tartarughe in diuersi modi. cap. 168
- delli pesci che hanno sangue. cap. 169
- per cuocere i sopradetti gambari in più modi. cap. 170
- per cuocere i sopradetti gambari in vn'altro modo. cap. 171
- per far minestra di polpe delli sudetti gambari. cap. 172
- per far tommaselle, ballotte, & peri delli sudetti gambari, cioè della polpa. cap. 173
- per friggere le polpe delli sudetti gambari. cap. 174
- per cuocere locuste ripiene. cap. 175
- Della statura, & stagione del gambaro d'acqua dolce. cap. 176
- per cuocere gambari d'acqua dolce in più modi. cap. 177
- Della statura, & stagione della spannocchia. cap. 178
- Della statura, e stagione delle squille, & gambaretti di mare. cap. 179
- Della statura, e stagione del granchio porro. cap. 180
- per sottostare granchij porri. cap. 181
- Della statura, & stagione di varie sorte di granchij. cap. 182
- Della statura, & stagione dell'ostreghe. cap. 183
- per cuocere ostreghe, su la graticola, al forno, & in altri modi. cap. 184
- per cuocere ostreghe in vn'altro modo. cap. 185
- per sottostare ostreghe. cap. 186
- per cuocere ostreghe con la carta su la graticola. cap. 187
- per cuocere ostreghe in adobbo. cap. 188
- per friggere ostreghe. cap. 189
- Della statura, & stagione di diuerse cappe, & gongole. cap. 190
- Della statura, & stagione delle cappe lunghe. cap. 191
- per cuocere cappe lunghe in più modi. cap. 192
- Della statura, & stagione delle patelle, penerazze, telline, & arcelle. cap. 193
- per cuocere telline con la scorza, & senza. cap. 194
- Della statura, & stagione del riccio maritimo. cap. 195
- Della statura, & stagione delle lumache, cioè ciocchiole. cap. 196
- per purgare, & conseruare lumache. cap. 197

per

- Per cuocere le lumache in diuersi modi. cap. 198
 per friggere lumache, & accommodarle in diuersi modi. cap. 199
 per far potaggio di lumache piccioline bianche. cap. 200
 Modo di seruir diuersi pesci salati, & di cocinarli. cap. 201
 per far potaggio di tarantello, & sorra. cap. 202
 per cuocere il pesce salmone in più modi. cap. 203
 per cuocere arenghe bianche salate, & secche affumate, cap. 204
 per cuocere, & seruire agoni, & sardoni salati. cap. 205
 per cuocere, & seruire muggini salati. cap. 206
 per cuocere, & seruire l'anguille salate. cap. 207
 per far potaggio d'anguille grosse salate. cap. 208
 per cuocere il luccio grosso salato, che sia stato nel fumo. cap. 209
 per fare boitarghe d'oua di spigolo. c. 210
 per cuocere tinche sotto oglio. cap. 211
 per far bianco magnare con polpe di pesce. cap. 212
 per far ricotta, & butiro d'amandole finte. cap. 213
 per fare minestra d'amido con latte di mandole. cap. 214
 per fare minestra di riso con latte di mandole, o cen oglio. cap. 215
 per cuocere il farro con latte d'amandole, o con oglio. cap. 216
 per fare ginestrata. cap. 217
 per fare cipollata. cap. 218
 per fare minestra di zucche nostrali in giorno di quaresima. cap. 219
 per empire zucche nostrali in giorno quaresimale. cap. 220
 per friggere zucche nostrali. cap. 221
 per cuocere scorze di zucche, dal vulgo dette *zazare*. cap. 222
 per sottestare molignane cioè pomi sdegnosi. cap. 223
 per cuocere molignane ripiene in giorno quadragesimale. cap. 224
 per friggere molignane in giorno quadragesimale. cap. 225
 per far minestra di molignane in giorno quadragesimale. cap. 226
 per sottestare cipolle intiere in giorno quadragesimale. cap. 227
 per fare minestra di cipolle, & porri mescolati insieme per giorni quadragesimali. cap. 228
 per fare minestra di songhi salati. c. 229
 per friggere songhi salati. cap. 230
 per cuocere broccoli asciutti. cap. 231
 per cuocere cauoli con olio, acqua, & sale. cap. 232
 per cuocere cauoli fiori. cap. 233
 per cuocere cauoli Milanesi ripieni. cap. 234
 per cuocere la rapa di cauoli torzuti ripieni. cap. 235
 per cuocere la rapa di cauolo torzuto in vn'altro modo. cap. 236
 per fare minestra di finocchi saluaticchi. cap. 237
 per friggere spinacci, & cuocerli in altri modi. cap. 238
 per fare minestra di biette, & borragine, & buglossa. cap. 239
 per fare minestra di cicorea. cap. 240
 per fare minestra di sparagi saluaticchi, & domestici, & di lupoli. cap. 241
 per friggere lupoli. cap. 242
 per fare minestra di piselli, & faue fresche. cap. 243
 per far minestra di ceci rossi. cap. 244
 per fare minestra di ceci franti. cap. 245
 per cuocere faue grosse secche, & cicerchie secche. cap. 246
 per fare minestra di fagioli secchi. cap. 247
 per fare minestra di lenti secche. cap. 248
 per fare cuocere maccaroni in più modi per giorno quadragesimale. cap. 249
 per fare, & friggere maccaroni in oglio, li quali dal vulgo sono chiamati *serlingotti*. cap. 250
 Per

- Per fare suppa di diuersi frutti secchi .
cap. 251
- Per fare suppa d'vna passa. cap. 252
- Per fare suppa di pere moscarole , & di-
uerse altre pere , & di melle appie , &
cotogni. cap. 253
- Per fare suppa di diuersi frutti freschi .
cap. 254
- Per fare suppa di diuersi legumi , secchi ,
& verdi. cap. 255
- Per fare suppa di prugnoli , & altri fun-
ghi asciutti. cap. 256
- Per fare suppa di funghi freschi grossi ca-
stagnoli. cap. 257
- Per fare suppa di tartufali. cap. 258
- Per fare crostate di caniale cotte , & cru-
de con fette di pane brustolite. cap. 259
- Per fare suppa dorata , detta dal vulgo
capirotata in giorno di quaresima .
cap. 260
- Per cuocere vone da bere. cap. 261
- Per cuocere vono sparso in acqua sempli-
ce. cap. 262
- Per sottostare oua integami , o in piatti
alla Francese. cap. 263
- Per cuocere oua affrittellate nella padel-
la con butiro. cap. 264
- Per friggere oua , con rosmarino per den-
tro. cap. 265
- Per cuocere oue dure , con butiro , ouero
con oglio. cap. 266
- Per cuocere oue ripiene. cap. 267
- Per fare cannoncini d'oue ripiene .
cap. 268
- Per fare cannoncini in vn'altro modo sof-
fritto. cap. 269
- Per fare frittate doppie. cap. 270
- Per fare frittate con herbicine battute ,
& altre materie. cap. 271
- Per fare frittate communi. cap. 272
- Per fare frittata in acqua , dal vulgo det-
ta torta in acqua. cap. 273
- Per cuocere rossi d'oua sparse in zucche-
ro . cap. 274
- Per cuocere oue affrittellate in piatti , o in
teamenti di argento , senza butiro , &
senza oglio. cap. 275
- Per cuocere oua sparse in su la pala .
cap. 276
- Per cuocere oue tenere , cioè barbagliate .
cap. 277
- Per fare saluiata. cap. 278
- Per far minestra d'oua , volgarmente det-
ta viuarole. cap. 279
- Per far minestra d'oua ad vn'altro mo-
do con latte. cap. 280

Il fine della Tauola del Terzo Libro .