

# TAVOLA

## DI TUTTE LE COSE,

CHE SI CONTENGONO NEL PRESENTE  
Libro de' Conualescenti. Et prima.

Per fare diuerse acque cotte con più materie.

- P**ER fare acqua cotta semplice. cap. 1  
 per fare acqua ferrata. cap. 2  
 per fare acqua cotta con anici, zucchero,  
 & cannella. cap. 3  
 per acqua cotta con cannella. cap. 4  
 per fare acqua pettorale. cap. 5  
 per fare acqua cotta con mastici. cap. 6  
 per cuocere acqua con orzo mondo. cap. 7  
 per cuocere acqua con orzo non mondo.  
 cap. 8  
 per cuocere acqua con cicorea. cap. 9  
 per cuocere acqua con sparagi, & lupoli.  
 cap. 10
- Per far brodi consumati di più forti, &  
 altri suffidi.
- per far brodo consumato con cappone.  
 cap. 11  
 per far brodo consumato in vn' altro mo-  
 do. & più breue. cap. 12  
 per far brodo consumato saporito. cap. 13  
 per far brodo consumato di pollo con altre  
 materie. cap. 14  
 per far brodo consumato di vn' capone al-  
 l'impronista. cap. 15  
 per far brodo consumato in vn' altro mo-  
 do. cap. 16  
 per far brodo di pollo detto sussidio. cap. 17  
 per far brodo similmente detto sussidio in  
 vn' altro modo. cap. 18  
 per far brodo ridotto in gelo. cap. 19  
 per far brodo consumato in gelo con latte di  
 mandole. cap. 20
- per far consumato à lambicco detto à ba-  
 gno maria. cap. 21  
 per far vn' consumato à lambicco in vn'  
 altro modo. cap. 22  
 per far vn' consumato di polpe di cappone.  
 cap. 23  
 per far vn' consumato di carne di vitel-  
 la. cap. 24  
 per far consumato di carne di vitella in  
 vn' altro modo. cap. 25  
 per far vn' brodo di giunture di vitella  
 ridotto in gelo. cap. 26  
 per far brodo cōsumato di carne di vitel-  
 la. cap. 27  
 per far brodo di castrato detto sussidio.  
 cap. 28  
 per far il sopraddetto sussidio con più bre-  
 uità. cap. 29
- Per far pesti di più forti.
- per far pisto di polpe di cappone alestate.  
 cap. 30  
 per far pisto di polpe di cappone arrostito  
 allo spedo. cap. 31  
 per far pisto di polli cotti in pasticc.  
 cap. 32  
 per far pisto di carne di vitella alestata.  
 cap. 33  
 per far pisto di carne di vitella arrostita.  
 cap. 34  
 per far pisto di più sorte di pesce. cap. 35

Per

Per far diuerse minestre, e stufati di carne.

- per far minestra di polpe di cappon alef-  
fate. cap. 36  
per far minestra di polpe di cappon in  
vn' altro modo. cap. 37  
per far minestra d'animelle di capretto,  
o di vitella, & polpe di cappon. cap. 38  
per stufare vn pollastrino. cap. 39  
per stufare sturne, & faggioli. cap. 40  
per stufare teste di capretti. cap. 41  
per far ballotte sottestate di petto di cap-  
pone. cap. 42  
per far ballotte d'altra compositione. cap. 43  
per far tommacelle di fegato, & polpe di  
pollo. cap. 44  
per far migliaccio di fegato di pollo. cap. 45  
per far brisauole sottestate di carne di vi-  
tella. cap. 46  
per far polpette di carne di vitella stu-  
fate. cap. 47  
per far vn pottagetto di testicoli di pollo. cap. 48  
per far vn pottagetto di piedi di capretto  
o di vitella. cap. 49  
per far vn pottagetto di testicoli di vi-  
tella o d'agnello. cap. 50  
per far pottagetto di testicoli d'agnello,  
& di vitella di latte. cap. 51

Per arrostitire diuerse volaterie, &  
carni.

- per arrostitir pollastri. cap. 52  
per arrostitir volatili, che non hanno da  
esser priui dell'interiori. cap. 53  
per arrostitir polpette di capretto o di vi-  
tella nello spedo. cap. 54  
per acconciar vna testicciniola di capret-  
to senza ossa ripiena. cap. 55  
per accommodar pollastri ripieni sen-  
z'ossa. cap. 56

- per far orzata d'orzo mondo. cap. 57  
per far orzata d'orzo commune. cap. 58  
per far orzata liquida. cap. 59  
per far orzata da portar per viaggio. cap. 60

Per far brodetti diuerfi.

- per far brodetto con brodo di pollo, &  
rossi d'oua fresche. cap. 61  
per far brodetto d'oua fresche. cap. 62  
per far brodetto con herbicine battute. cap. 63  
per far brodetto bianco con latte di man-  
dole. cap. 64  
per far brodetto detto zambaglione. cap. 65  
per far minestre volgarmente chiamata  
viuarole. cap. 66  
per far minestra di viuarole in vn' altro  
modo. cap. 67  
per far vn zambaglione con latte di ma-  
dole. cap. 68  
per far siero di latte di capra. cap. 69  
per far minestra di panata in giorno  
grasso, & magro. cap. 70  
per far panata con latte di mandole. cap. 71  
per far panata con latte di seme di mel-  
lone. cap. 72  
per far minestra di panata semplice. cap. 73  
per far pan grattato. cap. 74  
per far pan grattato con latte di mando-  
le. cap. 75  
per far pane passato per la stamigna, o  
setaccio. cap. 76  
per far minestra bianca di mollica di  
pane. cap. 77  
per far magnar bianco con latte di ca-  
pra. cap. 78  
per far magnar bianco con latte di man-  
dole. cap. 79  
per far minestra d'amido con latte di  
mandole. cap. 80  
per far minestra di riso con brodo di pol-  
lo. cap. 81  
per 3

- per far minestra di riso con latte di mandole. cap. 82
- per far minestra di farro con brodo di cappone. cap. 83
- per far minestra di farro stufato, & pasfato. cap. 84
- per far minestra di farro con latte di mandole. cap. 85
- per far minestra di latte di capra, rossi d'oua, &c. cap. 86
- per empire vn pangrosso. cap. 87
- per far minestra di borragine con brodo di pollo. cap. 88
- per far minestra di borragine con latte di mandole. cap. 89
- per far minestra di biete, borragine, & brodo di pollo. cap. 90
- per far minestra di spinaci. cap. 91
- per far minestra di lattuca con brodo di pollo. cap. 92
- per far minestra di coste di lattuche in ogni tempo. cap. 93
- per far minestra di cicorea. cap. 94
- per far vn' altra minestra di cicorea. cap. 95
- per far minestra di cicorea in vn' altro modo. cap. 96
- per far minestra di radiche di cicorea. cap. 97
- per far minestra di borragine. cap. 98
- per far minestra di malua. cap. 99
- per far minestra d'hortica. cap. 100
- per far minestra di cauli fiori. cap. 101
- per far minestra di radiche di rampogini. cap. 102
- per far minestra di radiche petrosimolo. cap. 103
- per far minestra di sparagi saluaticchi, & domestici. cap. 104
- per far minestra di lupoli. cap. 105
- per far minestra di zucche nostrali. cap. 106
- per far minestra di zucche con latte di mandole. cap. 107
- per far minestra di zucche ripiena. cap. 108
- per far minestra di lattuca ripiena. cap. 109
- per far minestra di piselli freschi. cap. 110
- per far minestra di ceci rossi secchi. cap. 111
- per far minestra di ceci franti. cap. 112
- Per far pasticci di diuerse forti.
- per far pasticci d'occelletti. cap. 113
- per far pasticci di vitella battuta. cap. 114
- per far pasticci di polpe di pesce. cap. 115
- per far pasticci di cotogne. cap. 116
- Per far torta di diuerse forti.
- per far torta reale di polpe di fagiano. cap. 117
- per far torta di zanche di locuste. cap. 118
- per far torta di magnar bianco senza cascio. cap. 119
- per far torta di capi di latte. cap. 120
- per far torta marzapanata. cap. 121
- per far torta di zucche nostrali senza cascio. cap. 122
- per far torta di mellone senza cascio. cap. 123
- per far torta di cotogni senza cascio. cap. 124
- per far torta di cotogni, & pere caramelle. cap. 125
- per far torta di mele appie, & pere Fiorentine. cap. 126
- per far torta di mele appie senza oua. cap. 127
- per far torta di persiche. cap. 128
- per far torta di visciote senza cascio. cap. 129
- per far crostata di fragole senza cascio. cap. 130
- Per far diuerse zuppe.
- per far zuppa di pere moscarole. cap. 131

Per

per far zuppa di prugne fresche intiere,  
e spaccate. cap. 132

per far zuppa di prugne secche. cap. 133

per far zuppa di datteri secchi. cap. 134

per far zuppa d'agresto nuono intiero.  
cap. 135

per far zuppa di visciole, & di mara-  
sche. cap. 136

per far prugne secche scioppate.  
cap. 137

per far zuppa d'vna passa di Corinto.  
cap. 138

per far perlingo & z. cap. 139

per far zuccarini à foggia di ciambelle.  
cap. 140

per far ciambellette con oua. cap. 141

per far cialdoni con mollica di pane, &  
zuccaro. cap. 142

per far morselletti, cioè mostaccioli alla  
Milanese. cap. 143

per far morselletti, cioè mostaccioli in  
vn' altro modo. cap. 144

Per far lauorieri di latte, & d'altre  
materie.

per far vermicelli di butiro. cap. 145

per far capi di latte. cap. 146

per far ricotta con latte di mandole, &  
sеме di mellone. cap. 147

Per cuocere oua in diuerse modi.

per cuocere oua fresche per beuere.  
cap. 148

per cuocere oua sparse in acqua.  
cap. 149

per cuocere oua sparse in vn' altro modo.  
cap. 150

per cuocere oua sparse nel latte di capra.  
cap. 151

per cuocere oua sperdute nel vin bianco.  
cap. 152

per cuocere rossi d'oua sparse con zucca-  
ro. cap. 153

per cuocere oua ripiene. cap. 154

per cuocere oua fritellate. cap. 155

per far cannoncini d'oua fresche. cap. 156

per far frittata verde. cap. 157

per far frittata con mandole. cap. 158

per far frittata con diuerse herbucci.  
cap. 159

per far frittata con l'acqua. cap. 160

per far zuppa di latte di capra. cap. 161

per far zuppa con butiro fresco, la qual si  
chiama dal vulgo butirata. cap. 162

Per far diuersi pottaggetti.

per far pottaggetto di latte di spigole.  
cap. 163

per far pottaggetto d'oua di trutte.  
cap. 164

per far pottaggetto di gongole, ò di tel-  
line. cap. 165

per far pottaggetto d'ostreghe. cap. 166

per far pottaggetto di lumache. cap. 167

per far pottaggetto di rame senza ossa.  
cap. 168

per far pottaggetto di tartarughe di ter-  
ra. cap. 169

per far pottaggetto di prugnoli. cap. 170

per far stufato di lampredozze del Te-  
uere. cap. 171

per far pottaggetto di sarde fresche.  
cap. 172

per far pottaggetto di sarde fresche in vn  
altro modo. cap. 173

per far polpette di polpe di sarde sorte sta-  
te. cap. 174

per far pottaggio di polpe di frauolini.  
cap. 175

per far polpette di spigole ripiene cotte  
nello spedo. cap. 176

per far pottaggio di pesce persico con latte  
di mandole. cap. 177

per far pottaggio di code, & Zanche di  
gambari. cap. 178

per far pottaggi di Zanche, & code di lo-  
custe. cap. 179

per accommodar granchi teneri in piu  
modi. cap. 180

per cuocere lucetti su la graticola. cap. 181

Per

