

Bon broet de brou de carn

Si vols fer lo dit broet ab polla o polls ja valrà més. Pren los polls e fes los coure en olla ab bon moltó e bona carn salada; e asaboriràs la olla si és bona de sal; e après pren lo millor brou dela olla e passal per stamenya; e après metlo en una olla que sie neta e leixal ben refredar e met hi de totes salses fines e cassarà que sie molt; e après pren un parell de ous per cada escudella, los rouells solament, e destemprels ab brou fret e agresta perquè nos prenguen e après passa los per estamenya que sia ben clara e quant sien passats met los enla olla del brou; e met hi aximateix gingebre assaborint la olla si és bona de sal, de agror, abans que la metes al foch; e après met ho al foch a bullir e mena tostempys ab una menadora de fust fins que sia cuyt; e si vols metre let per la meytat del brou emperò que sia de ametles ja serà millor lo broet; e quant sia cuyt de tot lo broet met hi los p olls dins, emperò sien tallats axicom sils hauias a donar a ton senyor; e après quant hauran un poch bullit tranlos de la olla e metlos en un plat; e abans que fasses escudelles met un poch de joliuert tallat en la olla; e après fes escudelles. **¶** bet aci ac abat.

(f. XXIV.)



Rupert de Nola. *Llibre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art de coch, ço es de qualseuol manera de potages y salses.* Barcelona: Carles Amoros, 1520. Receptari de cuina catalana del mestre Robert, cuiner de la cort de Nàpols al segle XV, arribat a la Biblioteca de Catalunya el 1908 dins de la col·lecció del bibliòfil Marià Aguiló.

Us desitgem
unes bones festes
i
un 2018
ple d'esperança

Biblioteca
de Catalunya