

MAESTRO MARTINO DA COMO

CAPITOLO II: PER FAR OGNI MANERA DE VIVANDE

Per far un brodo consumato de capponi, o de fasiani, o starne, o caprioli, o pipioni, o columbi salvatichi.

Piglia de queste cose et nettale molto bene. Et se vorrai consumare un cappone et farne doi menestre, toglì una pignatta che tenga quattro bocchali d'acqua, et mittivi dentro questo dicto cappone, lo quale vole havere rotte tutte le ossa, et ponilo al focho, dapoi mettevi una oncia de carne salata magra et trenta o quaranta granelli di pepe rotto, et un pocha di canella rotta, et tre o quattro garofoli et cinque o sei foglie di salvia rotta in tre pezzi et doi de làvoro, et lassa bollire questa pignatta per spatio de sette hore in modo che gli resti solamente doe menestre de brodo, o mancho, se voi che scia bono; et guardati de mettergli sale. Et se questo brodo si farrà per infirmo non gli mettere carne salata, et mettigli pochissime spetie; et in questo modo serà bono, per sani et per infirmi.