

On y peut adiouster vn petit morceau de petit lard , principalement en hyuer , & s'il faut remplir le pot , que ce soit en mesme temps ou peu apres , & non plus tard , & que l'eau soit chaude ; vne heure ou demie - heure auant que dresser vous mettrez des herbes , avec vn peu de concombres ou de racines selon la saison , & du verius en grain : La citrouille ou la courge est bonne aussi au lieu d'herbes , ayant dressé le potage sur des croutons , ou du pain seché au feu , faites-le mittonner sur de la braize , & mettez du bouillon à mesure qu'il sera consommé.

On peut adiouter au potage deux ou trois iaunes d'œufs delayez , avec demy verre de verius ou vn peu de vinaigre , les ayant fait vn peu blanchir auparavant sur le feu.

*Potage aisè de trois façons.*

Mettez vn pigeonneau ou vn morceau de veau , ou vn poulet dans le pot , & le faites cuire , y adioutant vn ou deux cloux de girofle & vn morceau de beurre , & des herbes quand il en sera temps.