

girofle ou de poiure, vne feüille de laurier qui soit seiche, & du sel s'il en est besoin: vous pouuez y adiouter de la viande rotie à demy ou plus cuite, comme le col d'une volaille d'Inde, vne perdrix ou vn quartier d'oye, ou de quelque autre volaille salée de deux ou trois iours: faites cuire le tout parfaitement, puis tirez la viande, & auant que vous dressiez le potage on peut écraser les choux avec le dos d'une culiere.

*Autre potage aux choux.*

Prenez par exemple vne pomme de choux & des oignons, & les faites bouillir vn peu dans de l'eau, puis les achez bien menu, faites-les cuire ensuite dans de l'eau avec du lard, de la moëlle ou de la graisse, & y mettez de l'espice, du sel, & vne feüille de laurier qui soit seche, ou vn peu de sariete seche.

*Potage aux Ris.*

Prenez par exemple vn quarteron de ris, & le faites cuire avec de bon bouillon de viande qui soit sans herbes, & sur la fin adioutez y du sel & vn peu de safran, ou quelques iaunes d'œufs delayez avec du bouillon afin de iaunir le ris, remuez