

vn peu le tout ensemble dans le pot & le dressez : on peut y mettre vne volaille qu'il faudra couvrir du mesme ris ; quelques-vns font ce potage iaune, en y adjoûtant vn peu de safran dissout avec du bouillon, mais le potage sera meilleur pour la santé, s'il n'y a point de safran.

*Bisque.*

Mettez au pot vn trumeau ou vne queuë de bœuf, ou de cimier, ou quelque aloyau coupé par morceaux, & vne heure apres y ajouter du mouton, du veau, & vne volaille pour faire le bouillon meilleur, du sel, & vn ou deux cloux de girofle ou vn oignon picqué de cloux de girofle, & quand le bouillon sera fait il s'en faut seruir pour faire cuire des pigeonneaux dans vn pot à part, lesquels estant cuits, il faut passer le bouillon dans vne estamine, ou passoire, sans presser la viande, & y mettre quelques cuillerées de bouillon dans vn bassin ou dans vn plat garny de croutons ou pain seché au feu, faites-les mittonner sur de la braize, ayant couuert le plat regardez y de fois d'autre, & remettez du