

boüillon de pigeons quand il en fera be-  
soin, & peu à peu, de peur que le pota-  
gene se noye en y mettant beaucoup à  
la fois, & lors que le pain sera renflé &  
pris, s'il est attaché au fond du plat, il y  
faut remettre du mesme boüillon, ou  
plûtost du boüillon de veau, ou du  
boüillon de champignons meslé ensem-  
ble, puis il faut garnir le potage.

Pour faire la bisque, mettez-y pre-  
mierement des pigeonneaux, ou d'au-  
tres oyseaux boüillis ou dans le pot ou  
separement en compote, les pigeon-  
neaux estant placez sur le pain, adjou-  
rés-y par dessus des fagouës ou ris de  
veau, des crestes, ou d'autres beatilles  
que vous pourrez auoir, y entremeslant  
des champignons, au deffaut d'autre  
chose on y met des culs d'artichaux, &  
le reste de l'assaisonnement de la com-  
pote.

Quand la bisque est garnie, il faut la  
tenir chaudement sur des cendres chau-  
des iusqu'à ce qu'il faille la seruir, pre-  
nant garde que le bouillon ne se con-  
somme, y en remettant autant qu'il en  
est besoin.