

Methodique.

9

Estant prest à servir, on versera sur vne bisque de six pigeonneaux, vne verree ou demy septier de jus de viande rorie: on peut y répandre en mesme temps vne poignée de pistaches, puis le jus d'un citron sur toute la bisque, & encore garnir le bord du bassin de tranches de citron, & la servir en mesme temps.

Potages aux pois verts.

Mettez au pot vn morceau de bœuf, de veau, puis deux poulets & du sel à discretion, & quand la viande est cuite à moitié, c'est à dire deux heures avant que l'on dresse, ajoutez y vn litron de petits pois verts, & vn quart d'heure apres ou environ, mettez y deux ou trois laitues-pommes coupées par quartiers, avec de l'ozeille, du pourpier, vne ciboule, & de la sariette.

Potage aux pois secs.

Prenez par exemple vn litron de pois secs, & les mettez tremper dans de l'eau tiede toute la nuit, puis les faites cuire y ajoutant de l'eau chaude, si vous y mettés vne poignée de feueroles ils cuiront plûtoſt, & quand ils auront esté vne heure au feu, ajoutés y vn mor-