

ceau de salé, ou vn quartier d'Oye salée, ou de l'andouille fumée, ou vn trumeau de bœuf sans oster la moëlle, faites-les bouillir iusqu'à ce que l'eau soit presque consommée, & vne heure ou deux auant que l'on dresse, remplissez le pot avec de bon bouillon d'autre viande, & en mesme temps il faut couper en petits morceaux vn quarteron ou demi-quarteron de lard sans leueure, & le mettez fondre dans vn poëlon & oster les cretons, puis fricasser dans le lard fondu de l'oignon coupé bien menu & le verser dans les pois, & en mesme temps y ajouter vne feuille seche de laurier, & vn petit bouquet de sauge, & acheuez de faire cuire le tout ensemble, puis on les dresse dessus des soupes de pain.

On se contente quelquefois de faire cuire les pois dans de l'eau chaude, y ajoutant vn peu d'herbes: on fait bouillir aussi du salé ou d'autre viande, & lors qu'elle est presque cuite on la met avec les pois, lors qu'ils sont presque cuits & écachez, on y ajoute autant qu'il est besoin du bouillon qui a serui à cuire le salé. On les fait bouillir ensemble iuf-