

*Methodique.*

II

qu'à ce que le tout soit bien cuit : On peut passer les pois par vne passoire avant que d'y ajouter la viande, dressez ce potage sur des soupes de pain.

*Potage à l'oignon.*

Mettez de bonne viande au pot, par exemple du bœuf, du veau & vn chapon, pendant qu'elle commence à cuire, il faut prendre vingt ou trente oignons blancs, & en ayant osté la premiere peau, faites-les bouillir dans de l'eau, iusqu'à ce qu'ils soient vn peu cuits, & les ayant tirez à sec mettez les dans le pot avec la viande, trois heures avant qu'il faille dresser, y ajoutant en mesme temps vn petit bouquet de thim & de marjolaine, des cloux de girofle & des racines de persil.

*Potage aux Carottes.*

Mettez au pot vn trumeau ou queuë de bœuf, ou d'autre viande, & quand vous aurez osté l'escume ajoutez - y vne poignée ou deux de pois secs, ostant les écales à mesure qu'elles parroissent, & deux ou trois heures avant qu'il faille dresser, vous mettez au pot du sel à discretion, deux poignées de carottes,