

foyes de volailles, qui soient cuits, & des chataignes, broyez tout cela dans vn mortier avec du persil ou de l'ozeille & de la poirée, ajoutez-y du bouillon, ou de l'eau, du sel, de la canelle en poudre & d'autres espices, puis les faites cuire suffisamment & en faites vn potage.

*Potage jaune.*

Broyez des jaunes d'œufs, des foyes & des chataignes, adioustez-y du bouillon, du sel, de la canelle, ou d'autres espices & du safran.

*Potage au fromage.*

Prenez du bouillon de consommé qui soit quasi froid, cassez-y des œufs frais, rapez-y du fromage de Milan, battez cela ensemble & les faites bouillir dans vn petit pot, y adioutant vn peu de canelle en poudre avec du sucre: Il faut tousiours remuer ce potage iusqu'à ce qu'il soit cuit, puis le dressez sur des croutons ou soupes de pain.

*Soupe Iacobine.*

Prenez par exemple du blanc de chapon, ou d'une autre volaille, ou d'autre viande rotie, ostez les os & les nerfs