s'il y en a, il faut acher bien menu la chair auec autant ou à peu prés de graisse ou moëfle de bœuf : on peut y mettre vn petit de lard gras sans leueures : assaisonnez ce achis auec du sel & quelques cloux de girofle rompus grossierement par morceaux, on peut se seruir du blanc d'vne volaille d'Inde, ou de la chair d'vn ceruelas pour faire cette soupe. Quand le achis est prest, il faut mettre dans vn plat vn lict de grandes soupes de pain sechée au feu, puis vn lict de tranches minces de fromage vn peu affiné, puis y adioutez du hachis l'espaisseur d'vne piece d'vn escu ou vn peu plus.

Ces trois licts estant faits, vous en ferez encore trois autres de la mesme façon, mettant au dernier lict vn peu plus de hachis qu'à la premiere fois, épandez par dessus ce dernier lict de achis vn peu de persil achè grossierement.

Cette soupe estant aprestée de la sorte; il faut adiouster de bon bouillon de viande où il n'y ait point d'herbes, & lors que l'on n'a point de bouillon on se peut seruir d'eau : Couurez le potage