

& le faites bouillir vn quart. d'heure ou enuiron , y remettant du bouillon tant qu'il en sera besoin. Prenez garde que le pain ne s'attache au fond du plat.

Quand cette soupe a bouilly, & s'est renflée suffisamment, il en faut gouter, & lors qu'on la trouue bien assaisonnée, on peut y raper vn petit de muscade, puis oster le plat hors du feu, & garnir le bord avec du persil aché. Auant que de tirer cette soupe hors du feu, on peut y adiouster du ius d'vne éclāche ou d'autre viande rotie, ou vne faulce blanche faites de iaunes d'œufs delayez avec du verjus, ou quelqueautre liqueur aigre. On y met quelquefois du sucre, du vin, & vn peu de canelle, & l'on fait bouillir tout cela ensemble.

*Canards aux nauets.*

Prenez vn canard à demy roti, lardé & non lardé, mettez le dans vn pot de terre avec de bon bouillon de viande sans herbes, faites le cuire doucement, mettez aussi separement dans de l'eau bouillante de nauets bien ratissez & les y faites cuire à demy, puis les ayant tirez à sec, farinez les bien & les faites