

chir avec des beatilles, comme de fraize de veau, jus de mouton, &c.

Potage à la Chicorée.

Mettez au pot de bonne viande, comme de boenf, du veau, du mouton & vne volaille, & quand la viande est cuite plus qu'à demy, c'est à dire, vne heure & demie ou deux avant que l'on dresse, il faut mettre dans le pot de la chicorée blanche en quantité, vn demy quarteron de grosses capes vn peu concassée sans les lauer, vn demy quarteron de raisin de corinthe bien laués, vn oignon picqué de quatre ou cinq cloux de girofle, & vn petit bouquet fait de trois ou quatre brains de thin & de marjolaine, & vn peu de manthe ou baume pour le faire tres fin, ledit bouquet bien lié, afin de le retirer tout entier quand on dressera le potage: On peut aussi adjouster quelques champignons pour releuer le goust, & vne petite cuillerée de vinaigre pour donner vne pointe au potage, lequel sera encore plus excellent si on y adjouste du sucre gros comme vne grosse noix, ou comme vn petit œuf, ce qu'il faut faire en mettant les autres as

B