

faisonnemens. Ceux qui aiment beaucoup les douceurs peuvent farcir le ventre d'une volaille de raisins de Corinthe, ou d'autres bons raisins, ou des pruneaux, adioustez y vn peu de sucre & de canelle, il faut coudre le ventre de la volaille avant que de la mettre dans le pot.

*Potage entre deux croutes de pain en forme de pasté.*

Prenez vn pain mollet, ou de Gouffette, ou vn autre pain de deux ou trois sols, ou de telle grandeur qu'il vous plaira, chapellez le dessus & dessous, puis il faut le creuser, & oster la mie sans rompre les bords, afin que cela represente la forme d'un pasté.

Quand le pain est appresté de cette façon, il faut le mettre dans vne tourtiere, ou dans escuelle, & le garnir premierement de l'épaisseur d'un trauers de doigt de chair de volaille cuite, ou d'autre viande hachée bien menu, avec autant de graisse ou mouëlle de bœuf, le tout assaisonné de sel. Metés sur ce hachis des ris de veau, ou d'autres beatilles, quelques pigeonneaux cuits à la compote, & applatis sur le ventre, adioustez y en-