

clous de girofle, vn peu de canelle, & du sel à discretion. Quand on n'a point d'amendes pour en faire du lait, on peut se seruir de quelques cuillerées de bon lait de vache, ou de chevre; le bouillon doit estre degraissé & chaud. Et quand il est meslé avec des amandes, il le faut verser dans vne estamine, ou gros linge, & y adiouster deux onces, ou enuiron du blanc d'vn chapon, ou d'vne autre volaille rostie ou bouillie, qui soit hachée & pilée exactement dans vn mortier, apres en auoir osté la peau, les nerfs, & les os. Au lieu de volaille on peut se seruir de veau, ou de quelque autre viande plus grossiere, mais le blanc manger fera moins delicat. On peut y adiouster gros comme vn œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc manger plus espais, mais il n'y en faut point si on desire le faire bien delicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la volaille par l'estamine, se contentant de le bien piler, & le dissoudre dans le bouillon quand il est en lait d'amendes; mais quand la viande est broyée on la met avec les amandes & le bouillon dans l'estamine qu'il faut tordre pour en