

brusle, & lors que le bouillon fera diminué de la moitié ou environ, adiouitez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées dans un mortier avec deux ou trois cuillerées d'eau rose ou d'eau commune froide, ou du lait, ou du bouillon que l'on y mettra peu à peu en les pilant, laissez encore sur le feu le blanc manger près d'une heure, ou iusqu'à ce qu'il soit espais moderement, remuez le de fois à d'autre avec vne cuilliere, vous pouuez le passer par un linge ou par vne estamine pressant le linge, & mettre dans un poillon ou dans vne escuelle d'argent ce qui sera coulé, adjoutant un quarteron plus ou moins de sucre rompu par morceaux, & un brain de canelle, on y peut mettre aussi du musc, ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleur d'orange, & du ius de citron ou d'orange, & faire bouillir le tout ensemble un bouillon ou deux.

*Gelée de viande.*

Pour faire vne gelée entiere, prenez un chapon ou vne autre poule bien charnuë toute preste à mettre au pot, prenez aussi un jaret de veau, ou plütoft deux livres ou deux liures & demie d'une rouët.