



*La façon pour faire cent potages ,
de trois demy chopines de boüil-
lon chacun , & de huit onces
de pain : ce qu'on pratique dans
les Hôpitaux Generaux & ail-
leurs.*

1. **P**renez huitante - cinq pintes
d'eau , mettez-les dans un chau-
deron luté sur un fourneau, comme font
les faiseurs de Biere. Il faudra les deux
tiers moins de feu.

2. Mettez un gros robinet au bas de
ce chauderon , pour en tirer le potage
aisément & promptement.

3. Jettez-y une livre & demy de sel,
quand l'eau sera tiède.

4. Jettez-y aussi quatre livres de fa-
rine , celle d'avoine est la meilleure ,
bien rôtie au four , avant d'être mou-
luë, ou bien quatre livres de gruau, où
il y en a , cela épaisit la soupe , & luy
donne bon goût.

Divers Potages. 445

5. Le plus qu'on y mettra d'herbes fera le mieux, on les fera cuire en la façon qui suit. 1. Prenés deux livres & demy de beurre salé, ou de graisse.

2. Faites-les fondre dans une marmite à part, de la grandeur que les herbes la remplissent toute. Elles en sont de meilleur goût, cuisent mieux & plus vite.

6. Faites bien roussir vôtre beurre, *il en faut moins, & est de meilleur goût.*

7. Les jours gras, faites fondre vôtre graisse & la bien cuire.

8. Jetez dans cette graisse, ou ce beurre, vos herbes peu à peu, remuez & concassez, que le tout soit bien cuit.

9. Si les herbes ne rendent pas assez de jus pour pouvoir être cuites, avec si peu de beurre, ou de graisse, mettez-y de l'eau tiède du grand chaudron, la quantité qu'il faudra.

10. Vous ferez cuire les oignons, de la même maniere. Pour les choux, les navaux, les porreaux, les pois & les fèves, vous les ferez cuire aussi à part, & y mettrez d'abord de l'eau tiède.

la quantité qu'il faudra pour les tenir toûjours un peu couverts seulement.

11. Quand vous voudrez mettre des pois ou des fèves dans vos cent potages, prenez-en huit pintes, s'ils ne sont pas tendres, faites-les moudre, après les avoir fait bien secher au four: ils cuiront en un quart d'heure, & c'est le mieux de les faire moudre, car autrement huit pintes *départies en cent portions*, il y en a, où il ne s'en trouve pas. Le ris même moulu ou battu, cuit en un quart d'heure, comme de la bouillie, au lieu qu'il luy faut bien du temps & du mystere, quand il est entier, mais cette viande n'est pas pour les pauvres.

12. Vous couperez aussi par petits morceaux, les choux, porreaux, navets, oignons & autres legumes, afin que cela se puisse separer plus également en cent portions.

13. Il y a des oignons doux & aigres, comme des pommes; les aigres donnent meilleur goût à la soupe, & il en faut moins.

14. Quand les herbes ou legumes

font cuites, on les jette dans l'eau bouillante du grand chauderon, & on fait bouillir le tout un quart d'heure, plus ou moins, que le potage ne soit bien assaisonné.

15. Quand on est prest de tremper, on y jette deux petites cueillerées de poivre, qui coûte à Paris un sol.

16. On tire ce bouillon en diverses marmites, & on y jette promptement cinquante livres de pain, coupé par petits morceaux, gros comme la moitié du pouce, & non pas par petites soutes.

17. Si le pain s'émiette, ou se réduit en bouillie, il est bon de ne le pas mettre qu'à proportion qu'on trempe le potage, pourveu qu'il soit bouillant.

18. Neanmoins plus le pain est trempé, & plus la soupe est chaude, quand on la mange, plus elle fortifie, rassasie & desaltere. C'est pourquoy il seroit bon, si cela se peut faire commodement, de faire bouillir le pain avec la soupe, *un Miserere. Donnez un verre d'eau tie-de à un febricitant, au commencement de l'accès, cela empêche l'alteration*

guerir la fièvre, si on continué deux ou trois accéz.

Distribution du Potage.

1. Il est bon d'avoir une cuillère d'une demy chopine, & en donner quatre cuillerées à dîner, & quatre à souper, à chaque pauvre, au dessus de quinze ans. Cela ne reviendra guere, comme il a été dit, qu'à deux sols par jour. Beaucoup de mandians se contenteroient de moins.

2. Dans un temps de misère, pendant les dernières guerres de Paris, on a vu par expérience, qu'un homme vivoit sainement d'un seul de ces potages par jour. Dans les Villes assiegées, les riches qui voyent leurs maisons foudroyées par le Canon, & embrazées par les Bombes & pots à feu, ne se croiroient-ils pas heureux d'avoir un de nos potages par jour, dans un lieu de seureté, ou le pouvoir manger en repos, & à l'ombre du figuier?

3. Dans les Hôpitaux, il est bon que chaque pauvre ait un pot de terre ou d'étain couvert, pour tenir sa soupe.

chaude, parce que comme il a été dit, plus le pain est trempé, & le potage chaud, plus il fortifie, rassasie & desaltère; mangez du pain sec, vous ferez alteré, & il chargera l'estomac.

BEURRE, GRAISSE, HUILE.

La façon de l'assaisonner, qu'il sera meilleur, qu'il en faudra moins, & donnera au potage le goût de telles herbes que l'on voudra, sans y en mettre, comme l'hiver on en manque souvent, dans les petites Villes.

1. **A**U mois de May ou de Septembre, qu'on fasse la provision du beurre; qu'on le sale bien fort, qu'on préne du thym, de la marjoulaine, des fiboules ou de l'oignon, coupez le tout le plus menu qu'on pourra, qu'on les petrisse bien avec le beurre en le salant. Et le beurre donnera le goût de ces herbes au potage. Voilà pour les pauvres.

2. Pour les delicats, faites à la mode de Lorrainé. Faites fondre le beurre ; étant frais fondu, faites-y cuire les herbes dont il est parlé cy-dessus, salez le bien fort quand il sera à demy froid ; & le mettez en des pots de terre, ou vaisseaux de bois blanc. Ce beurre apres être cuit, ne devient point fort : il est bon pour les potages, & pour les fritures.

3. Prenez de la graisse de porceau fraîchement tué, faites la fondre & bien cuire avec les herbes cy-dessus, salez-la, & la conservez comme le beurre, elle sert aussi pour les fritures qu'on fait à la graisse.

4. Si on ne veut pas que les herbes y restent, mais seulement le goût, qu'on y mette les herbes dans un noüet de toile, & quand elles seront bien cuites, qu'on les tire, qu'on en exprime le jus, qu'on fera bouillir encore dans le beurre ou la graisse, jusques à parfaite coction.

5. Pour l'huile, dans le lieu où il est bon, & à bon marché, on en fait du potage, qu'on assaisonne comme celuy du beurre, dont est parlé cy-dessus.

Divers Potages. 451

6. Pour empêcher l'huile de devenir fort, quand il est nouveau, on le fait bouïllir, & pour le rendre plus doux, on le fait bouïllir avec un quart ou un tiers de beurre ou de graisse, & on sale le tout, & on l'épice, comme est dit cy-dessus pour la graisse.

*Autre moyen pour donner au potage
le goût d'herbe, sans y en
mettre.*

1. Prenez l'Esté des herbes cy-dessus separément, même de la fange, du romarin, du laurier, des porreaux & autres herbes fortes; coupez les porreaux, les oignons & siboulés bien menu; faites secher le tout au four, reduisez-les en poudre, mettez-en en forme de poivre dans votre pot, dès qu'il commencera à bouïllir. L'expérience vous apprendra la quantité qu'il en faudra mettre à raison de votre bouïllon. Consultez aussi le goût de ceux que vous aurez à nourrir. Tous n'aiment pas le goût des herbes fortes.

2. Les Turcs font secher au four du bœuf trempé un mois dans du sel &

du vinaigre, & le reduisent en poudre; ils en font du potage dans les armées & dans les Hopitaux.

3. Ils font la même chose à divers poissons, anguilles, moruës, &c. Et s'en servent comme dessus.

4. En France, on le fait aussi à l'égard du poisson, en quelques endroits proche de la mer.

Les Religieux de l'Abbaye de la Trappe, à l'exemple de *saint Bernard* leur Fondateur, font leurs potages sans beurre, huile, ni graisse; ils l'assaisonnent avec les poudres dont est parlé cy-dessus.

Fin des Potages.

