

PORRIAUX BLANCS

Pour faire faire les porriaux
blancs se face cil qui en haura la
charge qui hait des porriaux
et se les trenche menuz, et les
laves tres bien et mette bouillir

(Chiquart, Du fait de cuysine, ms. Sion, bibliothèque cantonale du Valais
S 103, fol. 37 r^o-v^o.)

Pour faire faire les porriaux / blancs, si face cil qui en haura la charge qu'il hait des porriaux, et si les trenche menuz, et les laves tres bien, et mette bouillir. Et si prenne ung bon tropt d'eschine de porc salé, et si le nectoie tres bien, et mette bouillir avecques; et quant ils seront bien boullis, si les tires hors sur tables belles et nectes, et que ilz gardent bien le boullon en quoy ilz hauront bouillir. Et que il y a une bonne morterie de amendres blanches, et puis prenes du boullon en quoy ont boullir lesditz porriaux, et y traysent ses amendres; et si n'a asses dudit boullon, si prenne du boullon du beuf ou du moustou — et se garde qui ne soit tropt salé. Et puis appres mettes vostre broet boullir en oulle belle et necte. Et puis prenes deux couteaux beaus et nectz et chapplés vostres pourreaux; et puis les prennés et broyés au mortier; et estre broyés, si les mettes en vostre boullon d'amendres que eaue mi bulli. Et, elles estre bullies, quant viendra au drecier, si mettes vostre grein en beaux plateaux et puis dudit boullon desdiz pourreaux mettes par dessus.