

de celle des autres. De là, une regrettable confusion, à laquelle nous avons remédié dans cet ouvrage, et non sans difficulté, en caractérisant nettement chaque genre, et en classant rationnellement les diverses formules.

Nous sommes partis de cette observation : que les termes relativement récents de *Veloutés* et de *Crèmes*, appliqués aux Potages, paraissent avoir été adoptés surtout pour remplacer ceux de *Bisque* et de *Coulis*, un peu désuets ; et celui, trop vulgaire, et surtout impropre de *Purée*.

Il était donc absolument nécessaire de bien préciser chaque genre, et de combler ainsi une lacune de la technologie culinaire.

Le résumé suivant, de la caractéristique de chaque genre, montrera la portée de la réforme que nous avons voulu accomplir.

---

## CLASSIFICATION DES POTAGES

---

Au point de vue des Services, les Potages se divisent en deux grandes classes :

LES POTAGES CLAIRS ET LES POTAGES LIÉS.

Un grand menu comporte toujours un potage au moins de chaque classe, pour les menus ordinaires ; les deux classes alternent généralement si ces menus ne comportent qu'un seul Potage, lequel est adopté selon l'ordonnance générale du menu.

### LES POTAGES CLAIRS

Les Potages clairs, quel que soit l'élément de base dont ils dérivent, soit : viande de boucherie, volaille, gibier, poisson, crustacés, tortue, etc., ne comportent qu'un seul genre : Ce sont des consommés clairs, ou, parfois, très légèrement liés au tapioca et ne comportant qu'une sobre garniture, mise en rapport avec leur nature.

### LES POTAGES LIÉS

Les Potages liés comprennent cinq genres bien distincts qui sont :

1° Les Purées, Coulis, ou Bisques ;

2° Les Crèmes ;

3° Les Veloutés ;

4° Les Consommés liés ;

5° Les Potages spéciaux composés, dont la formule est invariable, et participe de plusieurs genres.

Pour simplifier notre classification, nous avons placé les Consommés liés, tels que le Germiny, dans les Potages spéciaux, pour la raison expliquée en tête de leur série.

Les Potages des trois premiers genres ont une purée quelconque pour base, et ne diffèrent entre eux que par le principe initial de liaison.