

Potage Clams Chowder (*Cuisine américaine*). — Les clams sont des coquillages de la même famille que les clovisses, bucardes ou praïres de la Méditerranée.

Ouvrir les clams en en recueillant soigneusement le jus. — Pour un litre de ces bivalves (jus compris), hacher 190 grammes de pain de porc ; la faire fondre dans une casserole épaisse en y ajoutant 100 grammes d'oignon grossièrement haché et 25 grammes de persil concassé. — Faire revenir oignon et persil dans le saindoux sans les laisser colorer ; ajouter : 300 grammes de tomates pelées et concassées ; les clams ; 300 grammes de pommes de terre coupées en dés moyens ; un demi-litre d'eau ; peu de sel (l'eau des clams étant salée) ; poivre.

Porter à l'ébullition et cuire 20 minutes. — Ajouter alors au potage une petite cuillerée de feuilles de thym, et une quantité suffisante de biscotte, de crackers, ou de *soup's sippets* broyés, pour le lier légèrement. — Cuire le potage cinq minutes encore et servir tel quel.

NOTA. — Quelquefois, au lieu de laisser les clams entières, on les hache avant de les ajouter au potage ; mais le reste de la préparation demeure le même.

Potage Cocky-Leeky. — Cuire un poulet bien en chair avec quelques aromates et un litre trois quarts de fonds de veau, léger et limpide.

Préparer une fine julienne avec les blancs de 5 poireaux ; l'étuver au beurre, et finir de la cuire avec la quantité nécessaire de bouillon de poulet.

Pour servir : Tirer à clair le bouillon de cuisson ; y ajouter les chairs de poulet, escalopées, et la julienne de poireaux.

NOTA. — On peut, mais c'est chose facultative, servir en même temps une compote de pruneaux.

Potage aux Foies de volaille à l'anglaise. — Lier un litre trois quarts de fonds brun avec 70 grammes de roux blond ; faire prendre l'ébullition. Ajouter 250 grammes de foies de volaille escalopés et raidis au beurre ; laisser cuire pendant un quart d'heure ; puis retirer les foies, les piler vivement et mélanger la purée dans le fonds de potage.

Passer à l'étamine ; relever assez fortement en poivre et finir, au dernier moment, avec un décilitre de bon Madère.

Garniture : 125 grammes de foies de volaille blonds, finement escalopés, et sautés au beurre juste au moment de servir.

Potage aux boulettes de Foie (*Leberknodeln*). — *Appareil des boulettes ou quenelles* : Couper en petits dés 150 grammes de foie de veau ; assaisonner de sel et poivre et le sauter vivement avec beurre et huile. Piler, passer au tamis et travailler la purée dans une terrine pour bien la lisser. Y ajouter : 60 grammes de beurre ramolli en pommade ; 60 grammes d'oignon haché et fondu au beurre ; une demi-cuillerée de persil haché ; un œuf et demi battu en omelette ; 40 grammes de mie de pain fine, très fraîche ; une pincée de sel fin ; une prise de poivre ; une petite pincée de Paprika et bien mélanger le tout.

Former les quenelles à la cuiller à entremets ; les pocher au Consommé blanc, 15 à 20 minutes avant de servir.

Les égoutter au moment ; les mettre dans la soupière et ajouter un litre trois quarts d'excellent Consommé de bœuf.

Potage à la purée de Foie (*Leber-suppe*). — Faire revenir au beurre une Mirepoix composée de 50 grammes de carotte ; 50 grammes