

On la sert en tasses, soit chaude, soit froide, après l'avoir passée.

Faire revenir dans 60 grammes de beurre, un oignon moyen, haché, sans le laisser colorer ; ajouter 125 grammes de lard maigre frais, ou de jambon maigre cru, coupé en dés moyens.

Laisser revenir encore le tout pendant quelques minutes ; ajouter 500 grammes de chair de poulet coupée en dés et la faire bien raidir en remuant souvent.

Mouiller de 2 litres de Consommé blanc de volaille ; faire prendre l'ébullition ; laisser cuire doucement pendant 25 minutes sans couvrir la casserole.

Compléter alors, avec 200 grammes de Gombos émincés en « paysanne » ; 3 tomates moyennes pelées, épépinées et concassées ; continuer la cuisson pendant 25 minutes encore.

Dégraisser la Soupe, vérifier l'assaisonnement et le relever, selon les goûts, de quelques gouttes de Worcestershire-Sauce.

Verser dans la soupière et ajouter 2 ou 3 cuillerées de riz, cuit à l'Indienne.

**Potage Olla-Podrida** (*Potage Espagnol*). — Préparation analogue au Hoche-pot flamand, en ajoutant en plus :

375 grammes de jambon cru ; une petite perdrix ; un demi petit poulet.

Comme addition caractéristique et note locale : 375 grammes de pois chiches ou *garbanzos* ; 2 petits saucissons dits *Chorizos* et une belle laitue.

Augmenter le mouillement d'un litre, et donner 6 heures de cuisson lente et bien réglée.

*Pour servir* : Dresser les viandes sur un plat ; les légumes sur un autre plat ; le bouillon en soupière, et envoyer le tout en même temps.

**Potage d'Orge au céleri** (*Cuisine américaine*). — Laver à fond 250 grammes d'orge perlé ; bien l'égoutter, puis le mettre dans une casserole contenant 100 grammes de beurre très chaud. — Remuer l'orge en plein feu pendant quelques minutes ; mouiller avec un litre de Consommé blanc et un litre d'eau ; assaisonner d'un peu de sel et de poivre, porter à l'ébullition et cuire doucement pendant 3 heures.

Ajouter alors au potage les branches blanches et le cœur de deux céleris, taillés en gros dés et blanchis ; continuer la cuisson pendant une demi-heure encore.

Au moment de servir, lier le potage avec 6 jaunes d'œufs, un décilitre de crème et 100 grammes de beurre frais.

**Potage Ouka.** — Préparer un bouillon de poisson avec : un kilo d'esturgeon, ou l'équivalent en tanches et perches ; 750 grammes de parures et arêtes de poisson ; 2 litres un quart d'eau ; 2 décilitres et demi de vin blanc ; une racine de persil ; une branche de céleri ; un peu de fenouil ; 25 grammes d'épluchures de champignons et 20 grammes de sel. — Laisser cuire doucement pendant une heure.

D'autre part, apprêter : 1° 10 petites paupiettes de sigui ou lavaret ; 2° 350 grammes de julienne composée de : blanc de céleri, blanc de poireau, et racines de persil en quantité égale.

Étuver cette julienne au beurre et finir de la cuire avec quelques cuillerées de bouillon de poisson.

Passer le bouillon de poisson ; le clarifier avec 125 grammes de caviar