

**Potage Rossolnick** (*Potage russe*). — Apprêter 2 litres de Velouté de volaille léger ; l'additionner d'un décilitre de jus de concombres.

Préparer 10 morceaux de racines de persil et autant de morceaux de racines de céleri ; tourner ces morceaux en forme de petites carottes nouvelles, et les fendre en croix, à la base.

Apprêter également 2 cuillerées de concombres salés taillés en losanges ; blanchir fortement tous ces légumes et les ajouter dans le Velouté ; tenir celui-ci en ébullition lente et réglée pendant 40 minutes, afin d'opérer le dépouillement en même temps que la cuisson.

Finir le potage au moment, avec : 2 cuillerées de jus de concombres ; une liaison de 2 jaunes d'œufs délayée avec un décilitre de crème.

*Garniture complémentaire du potage* : 20 petites quenelles en farce de volaille, pochées au moment.

**Potage Sélianka** (*Potage russe*). — Tenir prêt un litre trois quarts de Consommé à l'essence de jambon.

L'additionner, au moment de servir, d'une garniture de 200 grammes de choucroute braisée, et d'une cuillerée de feuilles de persil, blanchies.

**Potage Stschy** (*Potage russe*). — Faire blondir au beurre deux gros oignons hachés ; saupoudrer d'une cuillerée à soupe de farine, cuire celle-ci un instant ; mouiller ensuite avec 2 litres et demi de Consommé léger et faire prendre l'ébullition.

Ajouter : 250 grammes de poitrine de bœuf coupée en dés, blanchie pendant 10 minutes et rafraîchie ; 250 grammes de choucroute blanchie, rafraîchie et grossièrement hachée ; un bouquet de persil. Cuire doucement pendant 2 heures et demie à 3 heures.

Au moment de servir, régler l'assaisonnement ; compléter avec un décilitre de crème aigre et une demi-cuillerée de persil haché et blanchi.

**Potage aux Terrapines, clair ou lié** (*Cuisine américaine*). — Ces deux potages de grand luxe ont pour base, généralement, le fonds de tortue, clair ou lié, suivant le cas, auquel on ajoute les terrapines, cuites selon la formule indiquée (Voir *Chapitre des poissons*, Série des Crustacés et Tortues), entièrement désossées et dont la chair est coupée en dés moyens.

On sert en même temps, et séparément : des tranches épaisses de citron, parées à vif ; des œufs durs ; du persil haché et blanchi.

**Potage à la Tortue clair** (*Turtle-Soup*).

NOTA. — A part quelques exceptions, et des circonstances particulières, il est rare que le potage Tortue soit préparé en cuisine. On préfère généralement l'acheter tout prêt, soit frais ou conservé, dans les maisons qui en ont la spécialité, et qui le livrent en d'exceptionnelles conditions de qualité.

Parmi les maisons de Londres qui se sont acquises une juste renommée dans cette préparation, nous devons citer tout particulièrement la maison Péciaux, dont les produits sont véritablement parfaits.

A moins que l'on n'ait l'emploi de grandes quantités de potage Tortue, il y a avantage incontestable à l'acheter tout prêt ; néanmoins, pour le cas où l'on se trouverait dans l'obligation de le préparer soi-même, nous en donnons la formule la plus simple et la plus pratique.

### Détails de l'Opération.

**Abatage de la Tortue.** — Les Tortues destinées à faire du Potage pèsent ordinairement de 60 à 80 kilos ; elles doivent être choisies grasses et bien vivantes.