

**Potage Bortsch Koop** (*Potage russe*). — Préparer une julienne composée de : 2 carottes ; 3 poireaux ; un oignon moyen et 2 branches de céleri.

Etuver au beurre et mouiller comme le Bortsch polonais ; ajouter un bouquet de fenouil et de marjolaine ; 650 grammes de poitrine de bœuf crue, découpée en dés ; 4 coussous de volaille tronçonnés.

Ce Bortsch ne comporte pas de canard.

La cuisson étant à point, passer le bouillon à la serviette. (La julienne ne se sert pas.) Dans le bouillon, passé, mettre 50 grammes de betterave bien rouge, finement émincée.

Faire ébullitionner doucement pendant un quart d'heure et passer à nouveau.

*Garniture à part* : Petits pâtés chauds garnis de farce gratin ; petites galettes de Kache.

**Potage Bortsch Polonais** (*Potage russe*). — Apprêter une julienne composée de : 300 grammes de betterave ; 2 poireaux ; un oignon moyen ; 200 grammes de chou pommé ; une racine de persil et une branche de céleri.

Etuver doucement au beurre ; mouiller d'un litre trois quarts de Consommé blanc, et 3 cuillerées de jus de betterave râpée. Ajouter un petit bouquet de fenouil et de marjolaine ; 750 grammes de poitrine de bœuf blanchie et un tout petit canard à moitié rôti. Cuire doucement.

*Pour servir* : Détaillez le bœuf en dés, et la poitrine du canard en escalopes.

Finir le potage avec une cuillerée d'essence de gribouis ; 2 cuillerées de jus de betterave râpée ; une demi-cuillerée de fenouil et de persil, hachés et blanchis. Remettre dés de bœuf et escalopes de canard dans le potage avec 10 saucisses chipolatas, grillées et dépouillées.

Servir à part une saucière de crème aigre.

**NOTA.** — On peut remplacer les chipolatas par de tout petits pâtés à la farce de canard, qui sont dressés sur serviette, et envoyés en même temps que le potage.

**Potage Camaro à la Brésilienne.** — Mettre en petite marmite : une poule du poids d'un kilo 250, étant vidée ; 2 litres un quart d'eau ; 15 grammes de sel. — Faire partir en ébullition ; écumer et ajouter, 20 minutes après, un bouquet de persil et de cerfeuil ; un petit oignon et 60 grammes de riz.

Cuire doucement pendant 3 heures et demie, et servir tel quel.

**Soupe aux Cerises.** — Dénoyauter 750 grammes de petites cerises charnues, et en réserver 75 grammes pour la garniture.

Mettre le reste dans un poêlon d'office avec trois quarts de litre d'eau chaude ; un demi-zeste de citron et un petit fragment de cannelle. Donner 8 minutes d'ébullition vive.

D'autre part, faire bouillir dans un poêlon une demi-bouteille de vin de Bordeaux ou de Porto ; y faire infuser la moitié des noyaux broyés au mortier. Passer les cerises cuites au tamis fin ; diluer la purée avec le jus, et faire la liaison avec 15 grammes de féculle délayée à l'eau froide.

Ajouter une cuillerée à soupe de sucre en poudre, les cerises réservées pour garniture, et faire donner 4 minutes d'ébullition.

Finir avec l'infusion de noyaux passée à la mousseline ; verser dans la soupière, et compléter avec quelques biscuits rompus en petits morceaux.

**NOTA.** — On peut remplacer les biscuits par des biscuits à la cuiller.