

**Potage Fanchette.** — Mélanger un demi-litre de purée d'asperges blanches dans un litre et demi de Velouté de volaille, lié et beurré.

*Garniture* : Feuilles de laitue très légèrement blanchies, épongées, masquées de farce de volaille aux fines herbes, roulées en boudins, pochées et détaillées en rondelles d'un centimètre d'épaisseur ; petits pois fins, cuits l'anglaise.

**Potage Faubonne.** — Mélanger à un litre de purée de haricots blancs (Soissonnaise), un litre de julienne ordinaire au Consommé blanc. — Compléter avec pluches de cerfeuil.

**Potage Fémina.** — A un litre trois quarts de Consommé de volaille printanier, ajouter une liaison de 8 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème. Compléter avec 2 cuillerées de truffe fraîche râpée.

**Potage Fontanges.** — Ajouter un demi-litre de Consommé blanc à un litre et demi de purée de pois frais ; compléter avec 2 cuillerées de chiffonnade d'oseille et pluches de cerfeuil.

**Potage Gentilhomme.** — Préparer un litre et demi de Purée de perdreau aux lentilles, selon la formule indiquée aux Purées.

Compléter avec : 2 cuillerées de cognac flambé ; 4 décilitres d'excellent fonds de perdreau et un filet de jus de citron.

*Garniture* : Petites quenelles en farce de perdreau, couchées en perles ; perles de truffe.

**Potage Germiny.** — Faire fondre au beurre 250 grammes de feuilles d'oseille ciselées ; les passer au tamis fin et mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc.

Au moment de servir, ajouter une liaison de 10 jaunes d'œufs délayée avec 2 décilitres et demi de crème ; prendre sur le feu comme une crème anglaise et, quand la liaison est assurée, compléter le potage, hors du feu, avec 150 grammes de beurre et pluches de cerfeuil.

**Potage Girondins.** — Préparer un litre trois quarts de purée de haricots rouges à la Condé. La compléter au moment avec 2 décilitres et demi de crème fraîche.

*Garniture* : Macédoine de légumes cuite au Consommé blanc et beurre.

**Invalid-Soup.** — Piler finement 250 grammes de blanc d'un poulet cuit au bouillon. Relâcher la purée avec 2 décilitres et demi de lait bouilli et passer à l'étamine. Ajouter 4 décilitres de lait bouillant. Compléter avec une liaison de 5 jaunes d'œufs et un décilitre de vieux Marsala.

**Potage Jack.** — A un litre trois quarts de Julienne ordinaire, ajouter, au dernier moment, une liaison de 8 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème.

**Potage Josselin.** — A un litre trois quarts de bouillon de poisson, ajouter 2 décilitres et demi de cuisson de moules bien aromatisée et décantée.

Passer à la serviette ; mettre le liquide en ébullition et y ajouter 100 grammes de beurre et 125 grammes de vermicelle fin. — Compléter en dernier lieu avec une liaison de 8 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème.

**Potage Jubilee.** — Est le Potage Balvet, auquel on a, en Angleterre, attribué la dénomination de « Jubilee », sans en modifier en rien la préparation.