

Potage Lithuanien (*Potage russe*). — Apprêter un litre trois quarts de Parmentier très clair, soit 2 décilitres et demi de purée brute délayée avec un litre et demi de Consommé blanc.

Ajouter 150 grammes de cœur de céleri détaillé en grosse julienne, presque cuite par étuvage au beurre. Faire prendre l'ébullition; finir de cuire la julienne tout doucement, pendant 35 à 40 minutes, tout en dépouillant le potage.

Compléter au dernier moment avec 2 cuillerées d'oseille fondue au beurre, et un décilitre et demi de crème aigre.

Garniture : Petits rectangles de lard maigre fumé et cuit; saucisses chipolatas pochées; petits œufs frits dont on aura supprimé les deux tiers du blanc.

Potage Livonien aux Kloskis. — Faire fondre dans 50 grammes de beurre : un oignon moyen haché et 50 grammes d'oseille ciselée.

Ajouter 500 grammes d'épinards blanchis et pressés; passer le tout ensemble au beurre pendant quelques minutes; puis, additionner ces herbes de 4 décilitres de sauce Béchamel et cuire doucement pendant un quart d'heure.

Passer à l'étamine; délayer la purée avec un litre de Consommé blanc, et faire dépouiller pendant 20 minutes.

Finir le potage au moment, avec un décilitre de crème et 60 grammes de beurre.

Garniture : 20 kloskis, et une pincée de pluches de cerfeuil.

Appareil des kloskis : Mélanger à 200 grammes de pâte à chou commune, sans sucre : 2 échalotes finement hachées, blanchies et pressées; 25 grammes de jambon cuit, bien maigre, et haché; 25 grammes de tout petits croûtons en dés, frits au beurre.

Diviser l'appareil en parties du poids de 12 grammes, en les moulant du doigt en forme de petites billes. Les jeter au fur et à mesure dans un sautoir d'eau bouillante salée, et leur donner 20 minutes de pochage.

Ces kloskis doivent, naturellement, être mis à pocher en temps utile pour être prêts juste au moment de servir.

Potage Mille-fanti (*Préparation italienne*). — Réunir dans une terrine : 100 grammes de mie de pain fraîche passée au tamis fin; 50 grammes de Parmesan râpé; 3 œufs battus en omelette, ajoutés petit à petit.

Assaisonner d'un soupçon de poivre et d'une pointe de muscade.

Tenir en ébullition un litre trois quarts de Consommé blanc.

Verser cette composition dans le Consommé bouillant, petit à petit, et en remuant avec le fouet.

Laisser cuire tout doucement, et à couvert, sur le côté du feu, pendant 7 à 8 minutes.

Au moment de servir, donner un coup de fouet dans la soupe.

Potage Mille-fanti clair. — Préparer une composition comme ci-dessus, avec 50 grammes de mie de pain, 25 grammes de Parmesan râpé et un œuf et demi battu en omelette. Assaisonner de même.

La verser, petit à petit, dans un litre trois quarts de Consommé blanc bouillant, et en remuant avec le fouet.

Laisser pocher à couvert pendant 10 minutes, et fouetter légèrement au moment de servir.