

Pour les *Purées*, les *Coulis*, et les *Bisques*, ce principe de liaison est, selon la nature des éléments en traitement : le riz, le pain frit, ou un légume féculent, comme pomme de terre, haricots, lentilles, etc., dont les proportions sont strictement déterminées par celles de l'élément principal, ainsi que nous l'établissons dans la Notice précédant le Chapitre des Potages liés.

Pour les *Crèmes* et les *Veloutés*, la liaison est à base de roux blanc ; ces deux genres de Potages liés ne diffèrent entre eux que par le facteur de liaison, et la mise à point finale.

Cette mise à point finale comporte invariablement une liaison avec jaunes d'œufs et beurre pour les *Veloutés* ; tandis que les *Crèmes* n'admettent pas de liaison, et que le beurre y est remplacé par une addition relative d'excellente crème.

C'est, avec le principe de liaison de base, ce qui établit la différence bien tranchée entre les deux genres.

Il importe de bien observer que les termes de *Purée*, de *Coulis*, et de *Bisque*, bien que désignant des Potages dont le mode de préparation est sensiblement identique, ne sont pas synonymes, et ont, au contraire, une signification bien distincte.

L'usage s'est établi d'appliquer le mot de « *Purée* » aux seuls potages à base de légumes, et encore, la vulgarité du terme fait que la tendance à l'abandonner s'accentue de plus en plus.

Le terme « *Coulis* » s'applique plus justement aux purées de volaille, de gibier et de poissons ; voire à celles de Crustacés.

Cependant, en ce qui concerne ces dernières, le terme « *Bisque* » prévaut et caractérise à lui seul le genre de préparation : bien qu'à son origine, et jusqu'à la fin du dix-huitième siècle, on appelât couramment « *Bisque* » des potages à base de volaille et de pigeonneaux.

Beaucoup de Potages liés ayant le même élément de base peuvent, par une simple transposition d'apprêts, qui sera expliquée plus loin, être servis sous forme de *Purées*, de *Crèmes* ou de *Veloutés*.

Dans notre première Édition, nous avions divisé ces Potages en trois séries, comprenant :

1<sup>o</sup> Ceux pouvant se servir indifféremment sous forme de *Purées*, *Veloutés* ou *Crèmes* ;

2<sup>o</sup> Ceux ne pouvant être servis que comme *Purées* ou *Crèmes* ;

3<sup>o</sup> Ceux étant susceptibles d'être servis sous forme de *Veloutés* ou de *Crèmes*.

Pour logique qu'ait été la division, nous avons compris qu'une classification plus simple, facilitant les recherches, s'imposait. Nous avons donc réuni les Potages de ces trois séries en une seule ; en les classant alphabétiquement, et en indiquant, à la suite de chacun d'eux, les divers modes d'apprêt qu'il est susceptible de recevoir.

Notre nouvelle classification des recettes par séries a, en conséquence, été établie ainsi :

*Première Série* : Consommés clairs garnis.

*Deuxième Série* : Potages pouvant être servis sous les trois formes de *Purée*, *Velouté* ou *Crème* ; ou seulement sous les deux formes de *Purée* ou de *Crème* ; ou ne pouvant être servis que comme *Veloutés* ou *Crèmes*.

*Troisième Série* : Potages spéciaux, c'est-à-dire dont la préparation est invariable, et Consommés liés.