

sée sur soi, présentant ainsi toutes les parties à plumes, qui sont : le cou depuis sa partie inférieure jusqu'à la tête, le plastron et l'abdomen jusqu'au croupion en remontant un peu vers les reins. On laisse intacte la queue, les reins, le dos et les ailes, de même que les nageoires, ainsi que les longues plumes, plus raides que le duvet, qui vont horizontalement du plastron à l'abdomen, entre les aisselles des ailes et le genou; ce sont ces plumes qui supportent les ailes. — On enlève d'abord le duvet de la couverture, puis le duvet fin ou velours qui se trouve caché sous le premier, de façon à laisser paraître la peau aussi nette que si l'animal devait être mis à la broche.

Cette opération se fait deux fois par an lorsque la plume est mûre, ce qui se reconnaît à ce qu'il n'y a plus de sang dans les tuyaux; pour s'en assurer, presser un peu le tuyau avec l'ongle; s'il ne sort plus de sang, le duvet est bon à récolter et l'opération se fera sans écorcher la peau.

Une oie bien nourrie peut donner quatre récoltes par an; mais il est plus sage de s'en tenir à deux.

Il y a un moyen infailible de reconnaître l'âge d'une oie, si elle n'est pas plumée.

Il faut ouvrir entièrement l'aile. Tout près de la plus grande plume, se trouvent deux petites plumes, très pointues, très dures et se pliant difficilement.

C'est à la plus grande de ces plumes que l'on peut reconnaître l'âge de l'animal.

Dans la première année, il y a à la pointe extrême, une entaille aussi nette que si elle avait été faite avec une lime triangulaire. A la seconde, puis à la troisième année, cette plume acquiert une entaille de plus; elle constitue l'acte de naissance du volatile.

En Angleterre, où l'on tient à manger des oies dans la fleur de leur âge, les ménagères choisissent celles qui n'ont encore qu'un seul chevron.

Mais, quelques marchands, aussi malins que peu scrupuleux, font disparaître ces plumes; il ne reste plus alors qu'à se baser sur la tendreté de la partie inférieure du bec que l'on doit pouvoir casser facilement.

On peut également se rendre compte de l'âge de l'oie en examinant l'os de la poitrine, qui doit être peu développé et moins dur aux deux extrémités, si l'oie est jeune.

La chair de l'oie engraisnée, et dont on a retiré le foie gras, est dure; aussi elles sont généralement découpées et vendues au détail. Il faut donc se méfier de celles qui se trouvent ainsi mises en vente.

Il nous reste à faire connaître les différentes manières d'utiliser l'oie en cuisine.

Chaque pays a une manière différente de préparer l'oie.

En France, on la farcit généralement de marrons. En Allemagne, lorsque l'oie n'est pas très jeune, on la cuit avec de la choucroute; en Flandre, on la bouffe — cette méthode est très ancienne — d'une compote de pommes non passée au tamis, et à laquelle on ajoute des raisins de Corinthe; en Angleterre, on fait rôtir l'oie après l'avoir farcie avec des oignons hachés, revenus au beurre, mélangés avec de la mie de pain et aromatisés avec de la sauge; dans le Nord de la Russie on fume l'oie et on la mange crue ou cuite. Ce produit est considéré par les Russes supérieur à la plupart des saucissons, des jambons et autres produits de la charcuterie.

La chair de l'oie a besoin d'être mortifiée et convenablement assaisonnée, surtout si elle provient d'un animal pas très jeune. Elle constitue un aliment chaud et sain, mais de digestion difficile. Aussi ne convient-il qu'aux estomacs robustes et aux personnes qui font de l'exercice.

La meilleure façon d'apprêter l'oie jeune consiste à la faire rôtir à la broche; mais lorsqu'elle n'est plus très tendre, on doit la faire rôtir au four plutôt qu'à la broche, ou on l'accorde en daube. On peut en faire des rillons ou des rillettes.

On peut faire cuire dans sa graisse l'oie découpée en morceaux et la conserver ainsi sous forme de confit, base du fameux cassoulet toulousain. La ville de Toulouse, si vénérée des amateurs de cassoulet au confit d'oie, absorbe, paraît-il, plus de cent cinquante mille oies chaque année.

On la conserve aussi salée, elle peut alors remplacer avantageusement le lard de poitrine.

La graisse de l'oie surpasse comme délicatesse toutes les autres graisses que l'on emploie habituellement dans les préparations culinaires. Au seizième siècle, cette graisse onctueuse, fondante et de saveur douce, tenait lieu d'huile dans presque toute la France excepté dans les régions où l'on rencontre l'olivier. Les Romains vantaient beaucoup la graisse d'oie qu'on préparait à Commagène, en Syrie, et qu'ils appelaient *Commagenum*.

N'oublions pas que nous sommes redevables à l'oie du plus onctueux et savoureux joyau de la cuisine, le foie gras. Cela peut et doit suffire à rendre fier ce malheureux mais précieux palmipède.

F. Barthélemy.

(Le Cordon-Bleu).

L'INDUSTRIE DU RIZ AUX ETATS-UNIS

Les Etats-Unis figurent maintenant au rang des pays producteurs et exportateurs de riz. Les renseignements recueillis par le bureau des statistiques du département du Commerce et du Travail montrent que les exportations de riz à Cuba, dans l'année fiscale 1905, se sont élevées à 34,976,414 livres contre 698,983 livres l'année précédente. La valeur de ce riz était de \$993,819.00 en 1905, et de \$19,985.00 en 1904. La valeur totale du riz de production domestique, exporté dans les autres pays pendant l'année fiscale 1905, a été de \$5,361,641.00 contre \$667,387.00 en 1900, et \$616,454.00 en 1905. Les importations de riz sont tombées d'environ \$4,000,000.00 qu'elles étaient en 1899 à \$2,000,000.00 en 1905 et, pour la première fois dans l'histoire du commerce des Etats-Unis, les exportations de riz ont surpassé en valeur les importations. Avant 1899, les importations de riz variaient de trois à quatre millions de dollars par an, et les exportations n'avaient jamais atteint une valeur de \$100,000.00. En 1900, comme on vient de le dire, les exportations s'élevèrent à plus d'un demi-million de dollars; en 1901, elles étaient d'environ un million et demi; en 1902, elles surpassaient deux millions; en 1903, elles étaient de deux millions et demi; en 1904, deux millions et trois quarts et en 1905 \$5,361,641.00.

Ce changement remarquable dans les importations et les exportations de riz est dû en partie à la grande augmentation de production qui a eu lieu en Louisiane et au Texas, et en partie aux nouvelles relations établies entre les Etats-Unis et certains pays consommateurs de riz, particulièrement Porto-Rico, Haïti et Cuba. Autrefois, le riz n'était cultivé en Amérique que dans les comtés de la Côte des Carolines et de la Georgie et dans le Delta du Mississippi; et, il y a quelques années on découvrit, grâce à des expériences faites par le département de l'agriculture, que certains terrains des prairies situées au sud de la Louisiane et du Texas et qu'on avait considérés jusqu'alors comme ne pouvant servir qu'au pâturage, convenaient particulièrement à la culture du riz. Ces prairies sont relativement d'un niveau plat avec une légère inclinaison vers le golfe, et sont sillonnées d'un certain nombre de rivières navigables, de lacs nombreux et de petits cours d'eau au moyen desquels on peut développer l'irrigation si nécessaire à la culture du riz, à des frais relativement faibles. Les prairies sont à 20 ou 70 pieds au-dessus du niveau des cours d'eau; elles sont traversées par de nombreuses crêtes légèrement