

227  
1278  
27011

ASSOCIATION FRANÇAISE DU FROID

9, Avenue Carnot, PARIS (XVII<sup>e</sup>)

.....

# La Cuisine

des

# Aliments frigorifiés

PAR

Joseph BRUNA

Chef de Cuisine

---

Extraits de la revue "Le Froid"

—  
—  
Deuxième mille  
—  
—

.....  
PRIX : 1 Franc  
.....

.....  
Tous droits de reproduction  
- et de traduction réservés -  
- - pour tous pays - -  
.....

Copyright by Association française du froid, Paris 1919.

IRIS - LILLIAD - Université Lille 1

# ASSOCIATION FRANÇAISE DU FROID

9, Avenue Carnot, PARIS (XVII<sup>e</sup>)

Téléphone : Wagram 31 79.

---

L'Association française du Froid a été créée le 28 décembre 1908, sur l'initiative des organisateurs du *1<sup>er</sup> Congrès international du Froid*. Son Conseil groupe les délégués des Ministres de l'Agriculture, des Colonies, du Commerce et de l'Industrie, de la Guerre, de l'Intérieur, des Travaux publics, de la Marine, des sénateurs et députés et les représentants de toutes les Institutions savantes, agricoles, commerciales et industrielles, de notre pays que la question du froid est susceptible d'intéresser à un titre quelconque.

---

## PRÉSIDENTS D'HONNEUR

- M. Emile Loubet**, ancien Président de la République.  
**M. G. de Freycinet**, Membre de l'Institut, Sénateur, ancien Président du Conseil des Ministres.

## PRÉSIDENTS HONORAIRES

- MM. d'Arsonval, Gautier, Tisserand**, Membres de l'Institut.

## PRÉSIDENT

- M. André Lebon**, ancien Ministre du Commerce et des Colonies, Président honoraire de la Compagnie des Messageries maritimes.

## PREMIER VICE-PRÉSIDENT

- M. E. Barbet**, ancien Président de la Société des Ingénieurs civils de France.

## VICE-PRÉSIDENTS

- M. le D<sup>r</sup> Bordas**, Directeur des Laboratoires du Ministère des Finances.  
**M. le D<sup>r</sup> Imbaux**, Ingénieur en chef des Ponts et Chaussées, Correspondant de l'Académie des Sciences.  
**M. L. Marchis**, Professeur à la Faculté des Sciences de Paris.  
**M. de Pellerin de Latouche**, Président de la Compagnie générale transatlantique et Administrateur de la Compagnie P.-L.-M.

## SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

- M. Emile Gouault**, Ingénieur, ancien Officier de Marine.

## TRÉSORIER GÉNÉRAL

- M. Maurice Boucherie**, Président de Section à la Société des Agriculteurs de France.



00228 N 515 38 5090 100828  
ASSOCIATION FRANÇAISE DU FROID

9, Avenue Carnot, PARIS (X<sup>e</sup>)



# *La Cuisine*

*des*

# *Aliments frigorifiés*

PAR

Joseph BRUNA

Chef de Cuisine

Extraits de la revue " Le Froid "



.....  
PRIX : 1 Franc  
.....

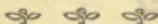
8

286



LA

# Cuisine des aliments frigorifiés



## INTRODUCTION

En enrayant l'œuvre destructive du Temps,  
le Froid accroît la puissance et les res-  
sources de l'homme.

La conservation frigorifique des denrées périssables permet de résoudre le grand problème social de la vie large et à bon marché pour tous.

C'est un Français, Charles Tellier, qui a montré le premier que le simple fait de soumettre à une très basse température les denrées périssables permettait d'arrêter l'action des microbes infiniment petits qui les détruisent peu à peu aux températures ordinaires. C'est lui qui, le premier, en a réalisé la première application pratique en allant, en 1873, chercher en Argentine des bœufs qui, conservés dans des chambres froides à bord d'un navire transporteur, sont arrivés deux mois plus tard à Rouen en parfait état de fraîcheur.

Nos alliés les Anglais ont compris la valeur de ces expériences depuis longtemps, et, depuis 30 ans, des quantités chaque année grandissantes de denrées frigorifiées assurent la subsistance d'une partie du peuple anglais. Avant la guerre, 40 % de la population anglaise étaient ainsi nourris économiquement d'une viande excellente, vendue au détail au prix, qui nous paraît fabuleux aujourd'hui, de 0 fr. 80 le kilogramme.

La viande de boucherie parvenait ainsi en Angleterre

réfrigérée ou congelée d'Australie, de la Nouvelle-Zélande, de la République Argentine, de l'Uruguay. L'Australie, l'Afrique du Sud, les Antilles, l'Amérique centrale, lui envoyaient leurs fruits frais ; le Canada, la Russie, lui expédiaient du beurre, des œufs, de la volaille, du gibier.

Je dirai ici que le travail de M. Bruna a la consécration d'une pratique culinaire de 25 ans dans un grand restaurant parisien. C'est dire que certaines de ces denrées nous étaient retournées par le marché anglais et étaient parfaitement appréciées en France, même des gourmets, mais sans que la masse du public en eût connaissance et pût en faire son profit.

Aujourd'hui, épuisé par les réquisitions, le cheptel français ne peut assurer notre consommation de viande, et la France va se trouver obligée, pendant plusieurs années au moins, de faire venir annuellement du dehors 150 ou 200.000 tonnes de viande frigorifiée. Les pays étrangers d'abord, nos colonies ensuite, au fur et à mesure que nous saurons en favoriser le développement économique, vont ainsi nous pourvoir d'une alimentation saine, et à bon marché relativement.

Il importe que tous les consommateurs en profitent. Il faut qu'ils sachent utiliser la ressource précieuse qui leur est offerte, et dans l'ignorance de laquelle ils ont été trop longtemps tenus.

Des peuples, tous les jours plus nombreux, tirent profit d'une invention essentiellement française ; il ne tient qu'à nous, Français, dont la santé et le bien-être sont les conditions premières de la prospérité publique, qu'il en soit de même en France, en dépit de la cohorte nombreuse d'intermédiaires de tous genres peu désireux de voir réaliser un progrès qui rapproche le consommateur du producteur.

Une réforme des mœurs, même imposée par les circonstances, comme c'est le cas à l'heure actuelle, s'effectue lentement lorsqu'elle a à vaincre des préjugés et une ignorance trop longtemps entretenus. Il y a des évolutions qu'il faut savoir précipiter, dans l'intérêt public, et c'est dans cette pensée que l'Association française du Froid a voulu populariser les résultats de la longue pratique culinaire de M. Bruna, certaine de faire ainsi, dans ce cadre modeste, œuvre utile pour le pays.

Emile GOUAULT,  
Secrétaire général de l'A. F. F.

BAIC63

## PRINCIPES GÉNÉRAUX

Quand on veut obtenir un bon résultat dans la préparation des aliments frigorifiés, certaines précautions sont à prendre avant, pendant et après la frigorification, car le *frigo*<sup>1</sup> est une conserve, dans toute la définition du terme.

J'exposerai, pour chaque aliment en particulier, quelles doivent être ces précautions ; mais avant d'entrer dans le détail, je vais énumérer celles qui sont communes à tous les cas :

- 1° Observer une propreté rigoureuse ;
- 2° Eviter les manipulations prolongées ;
- 3° Choisir des denrées de première fraîcheur ;
- 4° Suivre ponctuellement les règles scientifiques et pratiques pour obtenir la congélation ;
- 5° Consommer sans retard l'aliment décongelé ;
- 6° S'abstenir de frigorifier à nouveau tout aliment sorti des chambres froides et mis au contact de l'air chaud

La stricte application des règles précédentes permet d'obtenir un bon *frigo*, c'est à-dire la meilleure des conserves, celle qui donne le plus de satisfaction au consommateur comme au praticien, tant au point de vue du goût qu'à celui de la dépense.

On sait, en effet, que les aliments conservés en boîtes soudées ou en bouteilles s'altèrent rapidement, en toutes saisons, dès que le contenant est ouvert. Les légumes, il est vrai, s'ils ont été préalablement salés, résistent un peu plus longtemps à la fermentation, mais les poissons, la volaille et les viandes se détériorent très vite.

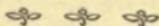
Cela, du reste, n'a pas grande importance pour la consommation familiale, où le rôle de la conserve est précisément de suppléer d'urgence à l'insuffisance d'un menu. Mais il faut savoir que les grands consommateurs de conserves sont les restaurateurs et les hôteliers, les tenanciers de coo-

1. Sous le terme général *frigo*, l'auteur désigne toute denrée alimentaire qui a été conservée au moyen du froid artificiel.

pératives et, d'une façon générale, tous ceux qui ont à servir de nombreux convives, et c'était pour eux surtout que ces notes avaient été écrites.

Or, le *frigo* décongelé se maintient plus longtemps que toute autre conserve, et c'est là sa première supériorité ; la seconde, c'est qu'il est cru et qu'il remplace réellement l'aliment frais.

Les observations et les conseils qui vont suivre sont le résultat de plusieurs années d'expériences pratiques, car j'ai parcouru en cuisine toute la gamme des denrées frigorifiées : volailles, viandes, poissons, gibiers. J'ai acquis sur ce sujet des précisions pour ainsi dire mathématiques : ce sont celles que je vais porter à la connaissance du lecteur.





## CHAPITRE I. — VOLAILLES

### Poulet.

Les poulets frigorifiés, qui se vendent couramment à Paris, sont presque tous d'origine russe ; c'est pourquoi on les désigne généralement sous le terme de « russes », comme on dit volailles de Bresse ou du Mans, poulets nantais.

Ce sont des poulets grassouillets, bien en chair et de taille presque uniforme. L'écart extrême d'un sujet à l'autre n'excède pas 250 grammes ; leur poids normal est d'environ 1 kg. 250. Leur prix, variable, est toujours moins élevé que celui des poulets frais. Ils ont la peau légèrement teintée de jaune, ainsi que les pattes. ce qui est dû en partie à la frigorification, mais surtout au maïs qui est la base de leur nourriture. Ils sont emballés dans des caisses par douzaine, tous de même taille ; les caisses sont numérotées en série, et chaque numéro indique la grosseur des poulets. Ceux-ci sont plumés, la tête et le cou bien enveloppés de papier imperméable, surtout vers le point de la saignée. Ils ne sont pas vidés<sup>1</sup>, car il est prouvé que les volailles de toutes sortes non vidées se conservent toujours mieux et plus longtemps, à égalité de poids et de température, que celles qui l'ont été ; il en est de même pour le gibier.

### Emploi culinaire du poulet frigorifié.

Quelle est la meilleure manière d'utiliser le « russe » et comment doit-on procéder dans son emploi ?

Faut-il le faire dégeler lentement ou vite ?

Faut-il le vider gelé ou dégelé ?

1. En terme de cuisine, *non vidé* signifie : contient encore le cœur, les poumons, le foie et le gésier, mais dont l'intestin a été extirpé sans ouverture ni incision de la « bague ».

Je me suis livré, pour résoudre ces questions, à plusieurs essais comparatifs. En voici les conclusions :

Pour obtenir un excellent résultat culinaire (et je me place à ce seul point de vue), il est nécessaire que le poulet frigorifié dégèle vite.

Il faut l'abattre congelé, le flamber et l'essuyer convenablement. J'ajoute même que l'essuyage ne sera jamais trop bien fait, tant au point de vue de l'hygiène alimentaire qu'au point de vue gastronomique. Ces trois opérations terminées, on vide le poulet. Le travail est rendu pénible par la dureté des chairs, d'une part, et de l'autre par le froid qui gèle l'extrémité des doigts ; mais avec un peu d'habitude, on s'accoutume vite à ces légers inconvénients.

Si le poulet doit être employé « sauté », c'est-à-dire en sauce, il convient de le détailler en morceaux, comme s'il était frais, et l'on procède pour la cuisson selon ses habitudes professionnelles. Je conseille un feu extrêmement vif, ardent, un ustensile épais, très chauffé, et un corps gras (beurre ou graisse) abondant, afin d'éviter qu'en « revenant <sup>1</sup> » les morceaux ne rendent de l'eau.

Si le poulet frigorifié est destiné à être rôti, il faut le barder : la barde, en cuisant, lui communique un goût de « fraîcheur » ; c'est le seul condiment capable de tromper un palais délicat.

Avant de mettre le poulet à rôtir, il est nécessaire de le placer debout, sur un ustensile creux, afin que l'eau mélangée de sang, expulsée par le dégelé, sorte de l'intérieur. Si cette précaution n'était pas prise, en rôissant, le sang mêlé à cette eau se coagulerait et communiquerait à la chair une teinte noirâtre, qui ne donnerait d'ailleurs rien de désagréable au goût. Si vous voulez obtenir un rôti « blanc », laissez-le égoutter pendant une heure. L'eau qui s'écoule peut être employée au moment du déglacage du plat à rôtir en remplacement d'un autre liquide à jus.

Les entrailles de ce poulet n'offrent aucune ressource, si la frigorification est antérieure à un an. Le foie est mou, sans consistance, et ne sert qu'à faire une purée. Les abatis proprement dits, ailerons et cou, sont secs, malodorants et ne sont pas utilisés dans les bonnes cuisines.

*Remarques.* — Les poulets frigorifiés, ainsi que l'ensemble

1. *Revenir* veut dire : faire roussir dans la graisse en remuant.

des autres volailles traitées par le froid, n'offrent un avantage réel qu'au printemps. En effet, de février à fin juin, les poulets sont rares sur les marchés. En toute autre saison, je conseille le poulet frais.

J'ai remarqué qu'à poids égal et à même température de four, le poulet frigorifié exige un plus long temps de cuisson que le frais. Je ne m'explique ce fait qu'en admettant la cause suivante : la peau et la chair du poulet frigorifié sont resserrées et, par suite, la pénétration de la chaleur est plus lente. Il résulte, en tout cas, de multiples expériences que j'ai faites, et qui ont porté sur des milliers de sujets, que pour un poulet frigorifié il faut compter dix minutes de cuisson supplémentaire par kilo de viande.

Il faut éviter soigneusement que le poulet frigorifié ne soit cuit longtemps à l'avance, parce que : 1° il dessèche rapidement, étant exsangue avant la cuisson : 2° cette attente à température douce lui communique un goût vraiment désagréable.

On reconnaît qu'un poulet ou un animal quelconque est frigorifié depuis longtemps à la disparition du globe oculaire. La lymphe disparaît également des pattes, qui se dessèchent et deviennent cassantes, la peau est tachetée de moisissures.

### Dinde. — Dindon.

Ces volailles se conservent bien pourvu qu'elles ne soient pas trop grasses et qu'elles n'aient pas été engraisées avec des glands, car le gland jaunit la graisse et donne un léger goût de vieux poisson.

Il s'en frigorifie peu, car en dehors de la grande période de consommation, qui va de novembre à fin février, les gourmets en sont peu friands (et je me garde de les désapprouver), et puis c'est une bête volumineuse, encombrante à conserver. Seuls quelques industriels du froid en entretiennent en réserve pour leurs clients habituels ; encore le nombre de ces pièces se réduit-il à quelques centaines.

Les avantages et les inconvénients que j'ai signalés pour les poulets existent pour les dindes frigorifiées, qui doivent être traitées culinairement de la même manière.

**Canetons rouennais.**

Ces canards ne sont pas frigorifiables. On a fait des essais, mais les résultats obtenus sont franchement mauvais.

Les rouennais ne sont abondants sur le marché parisien qu'au moment des grandes chaleurs. Ils ont mauvaise réputation. Beaucoup de personnes les proscrivent de leur table. Ont-elles raison ? Ont-elles tort ? Il faudrait sur ce sujet ouvrir une discussion, qui ne serait pas à sa place dans ce modeste travail. Pourtant je dois dire qu'il a été constaté des intoxications occasionnées par ces palmipèdes.

Or, congeler un animal de cette espèce, c'est s'exposer presque sûrement au danger de semblables accidents, car, au sortir des chambres froides, la décomposition ne marcherait pas, comme on dit, elle « court ».

On sert généralement, à tort, selon moi, le rouennais saignant. S'il fallait le faire dégeler, le sang s'égoutterait, et quand on servirait l'animal, même après les dix-huit minutes de cuisson classique, il serait exsangue. De plus, sa carcasse ne se prêtant pas à une combinaison de sauce, il y a perte d'un précieux élément auxiliaire.

**Canetons nantais.**

Le nantais, blanc ou jaunâtre, est toujours un peu gras. Or la conservation frigorifique nuit à la graisse : j'aurai l'occasion de dire pourquoi, quand je parlerai des viandes de boucherie, des ortolans et des cailles.

Lorsque ce canard a plus de trois mois de conservation, il exhale, étant cru ou dégelé, une odeur particulière des plus désagréables, odeur qui ne fait que s'accroître quand on le met à rôti. Alors la vapeur qui, à la cuisson, se dégage toujours de l'intérieur, en pénètre les chairs et, d'autre part, la graisse accumulée sous la peau, qui imbibe ces mêmes chairs, leur communique un goût répugnant. Ceux qui en ont fait cuire une fois ne désirent pas recommencer ; ceux qui en ont mangé n'en redemandent point.

Par contre, un canard ne s'altère pas et ne change pas de goût, s'il a moins de trois mois de garde. Mais alors ce n'est plus une denrée intéressante pour l'industriel, lequel

ne fait du *frigo* que pour en retirer un bénéfice à longue échéance, c'est-à-dire à l'époque où il y aura disette, et par conséquent, hausse des prix.

Au point de vue culinaire, il faut observer les mêmes précautions que pour les poulets.

### Oies.

Les oies présentent, au point de vue qui nous occupe, les mêmes inconvénients que les canetons nantais, et le désavantage peut encore s'accroître par ce fait que les oies ont souvent, soit par leur origine, soit par la composition de leur nourriture accoutumée, un léger goût de vieux poisson. Aussi les industriels du froid devraient-ils les bannir de leurs usines.

Il n'y a qu'une vraie manière de conserver l'oie, c'est le confit : demandez-en la recette à une Toulousaine, et vous m'en direz des nouvelles.

### Poules.

Volaille trop grasse, à chair flasque, qu'il faut proscrire des chambres froides, si elle doit y séjourner plus d'un mois. Consommateurs, abstenez-vous !

### Pintades.

Les pintades sont presque toujours frigorifiées sans être plumées. Ce procédé offre des avantages : il assure une meilleure conservation ; il évite que des manipulations ne viennent souiller la chair ; il donne à la bête une apparence plus volumineuse, qui permet aux vendeurs de retirer un bénéfice de l'effet produit et leur économise les frais de plumage. Il présente, par contre, le sérieux inconvénient de rendre impossible, avant la congélation, le contrôle de la fraîcheur et, à l'acheteur, le contrôle de la grosseur et du temps de conservation.

Il se garde des quantités considérables de ces volailles, insuffisantes à mon avis. C'est une ressource trop méconnue, car non seulement elle sert sous son vrai nom, mais elle remplace encore le faisan dans les salmis, à cause de sa

saveur, de sa taille, de sa couleur et du « grainé » de sa peau.

La pintade non plumée supporte aisément, sans subir d'altération, une conservation d'un an et se prête à toutes les combinaisons culinaires en usage pour les pièces fraîches.

Il vaut mieux la plumer gelée, ce qui est plus facile et permet d'éviter les déchirures de la peau. On procède ensuite à « l'habillage » comme on le fait pour le poulet.

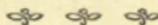
### Pigeons.

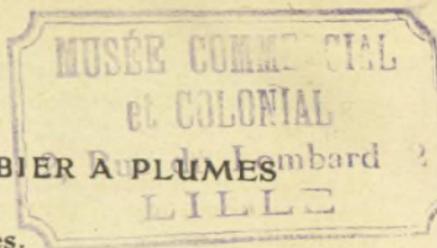
Les pigeons ne sont conservés au froid que pour suppléer à l'élevage avicole, lequel est intense aux environs de Paris.

Lorsque le pigeon a plus de six mois de séjour au frigorigène, il est inutilisable pour la cuisine : il devient noir à la cuisson, se dessèche facilement et son goût ressemble à celui de la chandelle. Toutefois, comme il ne vient sur le marché que pendant un court laps de temps, au moment de la période d'intense nidification, il n'est généralement livré à la vente qu'en bon état de conservation et s'accommode ainsi de toutes les variétés de préparations que l'on préconise pour les pigeons frais ; la barde est nécessaire pour le rôti.

### Poussins.

Le poussin, qui était toujours dénommé « poussin de Hambourg » avant la guerre, est comestible s'il n'est pas congelé depuis plus de deux mois ; au delà, il devient franchement mauvais. Il n'est frigorifié qu'à la demande des clients et consommé peu de temps après.





## CHAPITRE II. — GIBIER A PLUMES

### Cailles.

A tout seigneur, tout honneur. Certains diront que la bécasse a droit au premier rang ; mais, à mon sens, la caille est la « reine » des canapés, par la délicatesse de sa chair et aussi par l'infini des combinaisons culinaires qu'elle autorise.

C'est par millions que les cailles sont mises à congeler.

On dit qu'elles disparaissent de la France ; mais il y en a en Egypte, en Turquie d'Asie, en Perse ; le Maroc et le Nord africain en recèlent beaucoup, et c'est à quoi nous devons d'en trouver en abondance sur le marché parisien. Le prix en est presque invariable dans le cours d'une année.

De toutes les denrées que l'on traite par le froid, la caille est celle qui garde sa bonté naturelle pendant le temps le plus long, si l'on a soin d'observer cette importante condition : *choisir les cailles bien en chair, avec le moins de graisse possible.*

Il se peut que, par suite de cette restriction, la caille frigorifiée ne soit jamais bien appréciée par le véritable chasseur. Si l'on en croit, en effet, les meilleurs disciples de saint Hubert, la caille fraîche doit être une pelotte de graisse (condition qu'elle remplit en septembre dans notre pays), et le véritable gourmet la mange aussitôt qu'elle est tuée. D'aucuns prétendent même qu'il est bon de la plumer alors qu'elle agonise et de la faire cuire avant que sa graisse soit altérée par la chaleur des mains. Pour un peu, l'on mettrait une rôtissoire dans l'attirail portatif du chasseur de cailles. Sans pousser jusqu'à ce point l'exagération gastronomique, il est indéniable que la caille fraîche ne doit pas être bardée, sa graisse suffisant à la « nourrir » pendant la cuisson ; la nature prévoyante nous l'a donnée grasse en septembre, après avoir fait pousser la vigne, afin que celle-ci lui donne un titre <sup>1</sup> et lui fasse une garniture de ses feuilles.

1. On dit toujours *caille de vigne*.

Mais tous les consommateurs ne sont pas chasseurs, et il y a plus de mangeurs que de connaisseurs vrais. Cela est fort heureux, en vérité, car s'il en était autrement, les professions de restaurateur et de cuisinier deviendraient d'un exercice singulièrement difficile.

Quoi qu'il en soit, les cailles, spécialement triées pour la frigorification, sont rangées dans des claies de bois : les petites sont classées au nombre de 40 par caisse, et les grosses, qui sont aussi les plus grasses, au nombre de 12. Ces dernières ne sont conservées que peu de temps.

Comme les poulets, elles sont plumées ; mais on a soin de les envelopper individuellement de papier blanc parcheminé, ce qui est une garantie réelle de propreté et d'hygiène.

On doit les laisser dégeler complètement à une douce température : celle d'une cuisine suffit pour obtenir le dégel en 2 heures au plus. Il appartient au praticien de régler son temps pour que la mise au feu suive immédiatement la préparation. C'est ainsi que l'on obtiendra le meilleur fumet. Mais il est parfois difficile d'observer cette règle ; j'indique alors le moyen que voici : dès que les cailles sont prêtes à cuire, les mettre au frais dans un endroit sec jusqu'au moment où on pourra les utiliser.

Tous les modes de préparation conviennent à ce gibier, et, comme il est petit, le temps de cuisson est le même que pour les pièces fraîches. Pour les rôtir, il est de rigueur de les barder.

### Bécasses.

Fraîche, la bécasse doit être entourée de soins méticuleux dans ses différentes transformations culinaires. En des mains habiles, elle produit toutes les délicatesses de goût que l'on puisse exiger.

Rien de semblable ne peut s'obtenir avec la bécasse frigorifiée, si elle est dans cet état depuis plus de trois mois. Passé ce délai, il devient malaisé de la traiter en cuisine, non pas à cause de son goût, qui ne s'altère nullement aux basses températures, mais par suite de l'action même du froid, qui produit une désagrégation complète des fibres et ligaments des chairs. Mise à rôtir, elle fond, elle se désarticule aussitôt, au point qu'il devient impossible de la sortir entière de

la rôtissoire. Mise en « entrée », elle se dissocie plus encore : les os passent d'un côté de la casserole, tandis que la chair s'effrite comme de la mie de pain, de l'autre côté.

Comme on le voit, ce mets, si recherché des gourmets et des gourmands, supporte péniblement l'action frigorifique.

On n'en conserve que de rares unités, pas même tous les ans, la Turquie étant la seule contrée qui en approvisionne Paris, et cela d'une façon tout à fait insuffisante.

Il faut plumer la bête pendant qu'elle est encore gelée, la vider et la faire cuire aussitôt à feu très vif, après l'avoir bardée si elle est destinée à rôtir. Elle cuit plus rapidement que la bécasse fraîche. Ses intestins ne font pas de bons canapés, comme ceux de cette dernière.

### Faisans.

Le faisán, ce bon poulet mi-domestique, au plumage magnifique, créé pour exercer l'adresse des chasseurs privilégiés de la fortune, tient une place importante dans le *frigo*. On en congèle par milliers ; mais il est loin, malgré son volume, de garder sa bonté et son parfum aussi longtemps que la caille. Cela tient, selon moi, à plusieurs causes : d'abord on ne tue pas spécialement le faisán pour le frigorifier, comme on le fait pour les perdreaux mandchous, les cailles d'Égypte et les lièvres d'Australie, dont il est parlé plus loin ; il en résulte que ce gibier est quelquefois tué depuis plusieurs jours et n'est plus aussi frais lorsqu'on le traite. Ensuite, les plumes sont humides, quand elles ne sont pas tout à fait mouillées, et la plupart des industriels spécialisés n'ont pas les ventilateurs nécessaires pour les sécher ; cela fait que la peau se détériore rapidement. Pour peu qu'en outre l'oiseau soit gras, la graisse ne supportant pas l'action frigorifique sans rapide altération, il n'est plus possible d'obtenir un bon aliment. Or, le faisán, qui est un gibier d'élevage, est toujours plus ou moins gras ; c'est la règle pour la poule faisane ; quant à celui qui vit à l'état d'isolement, c'est un fuyard, hostile par nature à la congélation.

Il serait très utile que les faisans fussent plumés et choisis soigneusement ; il faudrait éliminer ceux qui sont gras, faisandés ou meurtris ; il conviendrait ensuite de les bien sécher et de les envelopper de papier parcheminé, comme on le

fait pour les cailles ; ainsi traités, ils pourraient se maintenir longtemps très bons et figurer avec honneur sur les menus.

Ils nous viennent en grande quantité d'Angleterre et d'Autriche-Hongrie, pays de grandes chasses, vers novembre et décembre. Mis au froid à cette époque, les moins conservables sont encore assez bons en mars ; les meilleurs, si l'on procède comme je l'indique plus haut, pourraient attendre quinze mois.

En ce qui concerne le traitement et l'habillage du faisán, il est nécessaire de laisser dégeler l'animal avant de le plumer, contrairement à ce que j'ai conseillé pour la pintade, car la peau très fine, peu résistante, risquerait d'être arrachée avec les plumes. Je recommande de l'essuyer avec soin, sans appuyer, et de le laisser égoutter, avant de le faire rôtir ou de le mettre en salmis.

Les recettes culinaires indiquées pour le faisán frais s'appliquent au faisán frigorifié.

#### Perdreaux. — Perdrix.

Perdreaux et perdrix se conservent très bien dans les chambres frigorifiques, s'ils y sont mis à l'état de fraîcheur originelle.

Ils peuvent y rester sans dommage jusqu'à dix-huit mois.

Il en est peu qui viennent d'Europe, où la chasse de ce gibier suffit à peine à la consommation courante. Depuis quelques années, les Anglais nous en importent de Mandchourie. Ils sont tués et traités immédiatement pour leur destination commerciale et ils arrivent à Paris congelés : aussi avons-nous là un excellent produit.

Ces perdreaux, à quelques nuances près, sont semblables aux perdreaux gris de nos régions ; ils sont de même taille, d'une saveur délicieuse ; ils peuvent rivaliser avec les meilleurs de nos pays, si l'on considère qu'ils ont près de trois mois de conservation lorsqu'ils sont introduits en France. Comme ils arrivent par centaines de mille, il est aisé d'en constituer dans les restaurants des approvisionnements sérieux, et leur prix est inférieur à celui des perdreaux frais.

Le perdreau frigorifié, qui a conservé son plumage, doit être plumé avant le dégel et avec précaution ; il est vidé,

aussitôt mis à égoutter, et traité ensuite comme un frais. Il ne faut pas le garder plus d'un jour sans le faire cuire.

Toutes les recettes culinaires qui conviennent au perdreau frais sont bonnes pour le perdreau frigorifié.

### Alouettes

Le froid conserve des milliers d'alouettes. Cependant, à cause de leur petit volume et quelquefois de leur graisse, elles ne résistent pas longtemps sans subir d'altérations. On les frigorifie en caisses de six douzaines, plus rarement en nombre moindre. Elles servent d'appoint alimentaire après la fermeture de la chasse, mais pendant un mois ou deux tout au plus. Quand mars est passé, et si elles ont plus de cinq mois de chambre froide, elles deviennent mauvaises : elles exhalent une odeur forte, désagréable, elles sont piquantes au palais et de plus elles se désagrègent.

Il faut éviter de les manipuler longuement et, comme elles sont toujours plumées, leur préparation peut être rapidement exécutée. Il vaut mieux les vider non dégelées, les flamber et les faire cuire aussitôt.

Mêmes applications culinaires que pour les fraîches.

### Grives et merles.

Comme les alouettes, et pour les mêmes raisons, les grives et les merles ne supportent pas la congélation plus de six mois. On les prépare de la même façon. D'ailleurs, il ne s'en frigorifie que très peu, et il y a des années où l'on n'en trouve pas du tout.

### Ortolans.

Voilà un gibier qui fait parler de lui avec avantage, bien que sa réputation soit surfaite, à n'en pas douter. Il passe pour être le plus succulent de tous : j'ai le regret de ne point partager cette opinion.

Sa capture est autorisée dès le mois de juin jusqu'à la fin d'août. Une belle noix de graisse qui devient noisette après cuisson ; tel est l'ortolan. C'est une hérésie de le frigorifier, car le froid, s'attaquant à la graisse, nous donne une petite boule de chandelle rance, au bout de deux mois :

c'est une horreur ! je le sais par expérience, et l'on peut m'en croire. Si j'en parle dans ce chapitre, c'est pour mettre le consommateur en garde contre cet appât détestable. Mangez des ortolans frais, si vous le voulez, mais fuyez de grâce le frigorifié.

J'estime que les industriels doivent renoncer à sa conservation.

**Canards sauvages. — Sauvagines. — Huitriers. — Sarcelles. — Bécassines et autres gibiers d'eau.**

Les gibiers d'eau frigorifiés gardent leurs qualités pendant quelques mois ; pourtant, semblables à leur parent, le canard domestique, et bien qu'ils ne fassent leur apparition qu'en automne, ils ne s'accroissent pas très bien des basses températures : outre qu'ils sont un peu gras, ils ont plus ou moins le goût de « poisson », goût qui se développe sous l'action du gel.

Ils sont frigorifiés en plumes au moment des arrivages, et comme ils ne sont pas spécialement tués dans ce but, il se passe pour eux ce qui se produit pour le faisán : ils sont souvent trop faits quand ils arrivent à l'usine.

On ne les conserve d'ordinaire que pour les servir pendant le carême et la semaine sainte, la sarcelle étant considérée comme plat maigre et demandée le jour du vendredi saint.

Il vaut mieux plumer ces gibiers lorsqu'ils sont complètement dégelés. En les vidant, on trouve généralement beaucoup de sang dans les entrailles ; il faut l'enlever et bien laisser égoutter. Il est préférable de les employer en sauce plutôt qu'en rôti ; dans ce dernier cas, on trouvera avantage à les envelopper d'une large barde de lard.

Je conseille de ne pas les consommer après le 15 avril.



## CHAPITRE III. — GIBIERS A POILS

### Lièvre.

Le lièvre français n'est qu'une rareté dans nos établissements frigorifiques, car on sait qu'il ne pullule pas sur nos marchés. Celui qui compte, par le nombre et par la consommation qu'il s'en fait, nous arrive en droite ligne d'Australie, sur des bateaux anglais. Frais, il est d'une qualité supérieure à celle du lièvre allemand ; sa taille est aussi grande ; son poids moyen est de 4 kilos. Il est emballé et mis dans des caisses à claire-voie ; chaque caisse en contient 12 ou 24 et porte en anglais la mention « Monopole du gouvernement ». Ces lièvres sont tués pour la frigorification, aussi arrivent-ils dans un état de fraîcheur et de bonté incomparables. Comme poil, ils ont tout à fait l'aspect de nos bourguignons. Le premier jour de l'ouverture de la chasse, ils apparaissent aux halles de Paris et viennent faire concurrence aux nôtres, à un prix inférieur, bien entendu.

Il faut, pour obtenir un résultat culinaire parfait, suivre les indications que je vais donner ; on me permettra ici de sortir un peu de mon sujet et de prendre pour un instant le rôle du professeur de cuisine.

Si vous voulez le mettre en civet, dépouillez le lièvre, après l'avoir fait décongeler rapidement ; videz-le en ayant soin de recueillir le sang que vous trouverez toujours dans le thorax. Coupez en morceaux les parties destinées à la cuisine et mettez-les dans un plat ou dans un autre récipient creux au fond duquel vous aurez, au préalable, placé une assiette renversée, le fond en l'air : ce dispositif a pour but de permettre au lièvre de s'égoutter comme il faut et de rendre possible l'utilisation du suc et du sang qui s'en échappent, et que l'on ajoutera à la sauce, au moment où je l'indiquerai plus loin.

Ce travail préliminaire étant fait, voici ma recette : je la destine aux personnes inexpertes, qui veulent toutes seules confectionner un civet.

*Formule pour cinq personnes. — Se procurer :*

1 kilo de lièvre dépouillé et coupé en morceaux ; 125 gr. de lard maigre, fumé de préférence ; 12 petits oignons ; 25 gr. de beurre ou de graisse ; 200 gr. de champignons frais ou un quart de conservés ; un verre de vin rouge du Midi ; un verre de bouillon ou sinon de l'eau ; une cuillerée à soupe de farine ; du sel, du poivre moulu en quantité suffisante ; un bouquet garni (thym, demi-feuille de laurier, persil) ; un clou de girofle ; une pincée de noix de muscade râpée ; un quart de verre de sang de lièvre ou, à défaut, de sang de lapin ou de porc.

*Préparation.* — Vous taillez le lard maigre en dés, c'est-à-dire de la grosseur de deux dés à jouer, et vous épluchez les petits oignons. Cela fait, vous préparez les champignons, en coupant en deux ceux qui sont trop gros, en supprimant le bout de la queue sablonneuse, en les lavant à grande eau ; il faut ensuite les égoutter et les mettre dans un bol où vous aurez préalablement versé le jus d'un demi-citron augmenté d'une quantité égale d'eau. Sautez alors les champignons de façon à les humecter tous, puis jetez le jus qui reste. Cette précaution a pour effet de maintenir les champignons blancs sans les aciduler. Autrement, le champignon de couche noircirait, ce qui se produit dès qu'il séjourne hors de l'eau après y avoir été trempé.

*Exécution.* — Mettez le beurre dans une casserole en cuivre ou, à défaut, dans une cocotte en fonte, ajoutez les lardons et placez à feu vif. Faites roussir, puis ajoutez les petits oignons ; après avoir laissé jaunir légèrement ceux-ci, retirez la casserole du feu. Egouttez à l'aide d'une écumoire les lardons et les oignons en laissant le plus possible de corps gras dans la casserole, et disposez le tout sur une assiette. Au beurre de la casserole, vous devez alors ajouter, en ayant soin de bien mélanger en dehors du feu, d'abord la farine, ensuite le vin et le bouillon. Remettez au feu et remuez pour bien délayer la farine jusqu'à ébullition complète. C'est à ce moment que vous mettez les morceaux de lièvre, tout en prenant soin de remuer et de gratter le fond à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que l'ensemble bouille à nouveau. Il faut couvrir et faire cuire à petit feu

pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, retirez la casserole du feu et sortez un par un les morceaux de lièvre que vous disposerez dans un plat creux et sur lesquels vous passerez la sauce dans une passoire très fine. Cette dernière opération a pour but de retirer les esquilles provenant de la cassure des os, qu'il est désagréable, sinon dangereux, de trouver dans son assiette au repas.

Tout cela ayant été rapidement exécuté, vous remettez le lièvre et la sauce dans la casserole, vous ajoutez les lardons, les oignons, les champignons, le bouquet garni, le clou de girofle et la noix de muscade : faites alors bouillir, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant un quart d'heure ; il convient alors de goûter pour vous rendre compte de la quantité de sel nécessaire, le lard pouvant être plus ou moins salé. Mettez le sel et le poivre et faites cuire à point. On se rend compte que la cuisson est suffisante lorsque les morceaux cèdent sous la pression des doigts.

Quand ce résultat est obtenu, goûtez à nouveau pour apprécier l'assaisonnement, complétez celui-ci s'il est insuffisant et ajoutez le sang, en ayant soin de bien mélanger, sans briser le lièvre. Quand vous aurez fait bouillir pendant deux minutes, votre civet sera terminé ; il ne restera plus qu'à le servir, et il sera d'autant meilleur qu'il sera mangé plus tôt.

Ma formule se distingue de l'ancienne par le fait que je ne fais pas revenir le lièvre, la chair du lièvre frigorifié étant moins juteuse que celle du frais ; même appliqué au lièvre frais, mon procédé donne, à mon avis, un très bon résultat.

Le lièvre frigorifié se conserve d'une année à l'autre. Aussi peut-il arriver que, le jour de l'ouverture de la chasse, les clients de certains restaurants mangent ce gibier vieux de huit à dix mois, sans s'en apercevoir du reste.

Cependant, au delà d'un an, il s'altère ; il maigrit, se racornit et durcit. Il est nécessaire alors d'augmenter les condiments et la garniture du civet, ce qui en élève le prix de revient, et il n'y a plus d'avantage à l'employer.

En principe, les approvisionnements ne sont constitués que pour une saison, ce qui vaut mieux pour l'hygiène alimentaire.

Mis en marinade, le lièvre frigorifié dépouillé prend un excellent goût et peut s'apprêter comme le frais.

### Lapin de garenne.

Le lapin de garenne est un habitué des usines frigorifiques dont il peuple les chambres souterraines. Il est presque toujours d'origine étrangère et nous vient surtout d'Australie.

Il est dépouillé, vidé et rangé ordinairement par caisses de 24. Cette manière de procéder a des avantages qui ne compensent pas les inconvénients que j'ai relevés. D'une part, en effet, on ne peut vendre que la caisse complète, sinon le détaillant s'expose à l'obligation de la resserre de l'invenu, et si, pour des aliments frais, c'est déjà regrettable, pour les frigorifiés, c'est un grand mal. D'autre part, le lapin de conserve ainsi préparé, outre qu'il laisse à désirer au point de vue hygiénique, est beaucoup moins savoureux que le frais : à la cuisson, quel que soit le mode employé, il est légèrement amer. Je n'ai jamais pu m'expliquer pourquoi, car le frigorifié en poil et non vidé à l'avance ne perd pas son bon goût. Puisque les lièvres sont conservés tout entiers, il faudrait, ce me semble, agir de même pour les lapins ; on n'y trouverait que des avantages. Notez que pour détruire ou atténuer le goût particulier du lapin frigorifié dépouillé, il faut augmenter la dépense en assaisonnements divers, de sorte que le prix de revient n'est plus avantageux.

Ces observations faites, j'estime qu'on peut appliquer au lapin de garenne les recettes culinaires habituelles.

### Sanglier. — Cerf. — Biche. — Daim. — Chevreuil.

Ces gros gibiers ne sont mis en frigorifique que dépecés par quartiers ; on utilise le train de derrière principalement et en petite quantité. Leur conservation est identique à celle de la viande de boucherie, dont il sera question plus loin.

Leur vente n'offrant que des inconvénients aux détaillants, je ne pense pas qu'il en soit conservé pour d'autres que les restaurateurs, clients habituels des marchands de denrées frigorifiées.

Pour l'emploi, voir ce que je dis du renne.

## Renne.

Le renne, moitié cerf, moitié cheval, tient à juste titre une grande place parmi les viandes congelées. C'est, en effet, un excellent gibier, d'un prix moins élevé que ceux dont j'ai parlé plus haut. Il s'en consomme chaque année des milliers de cuissots.

Suivant que l'animal est jeune ou vieux, suivant qu'on l'a frigorifié frais ou faisandé, sa chair est tendre ou dure, médiocre ou savoureuse. S'il a été choisi jeune et conservé comme il faut, il possède un goût exquis. Il n'est nullement nécessaire d'être un cuisinier de grand talent pour le faire passer pour du cerf aux plus malins des gourmets. Il supporte admirablement la congélation et se prête à toutes les combinaisons culinaires usitées pour le gros gibier à poil.

Cependant, ici se place un conseil indispensable. Si vous êtes obligé de mettre du renne frigorifié (et aussi du daim, du cerf, du chevreuil, etc.) dans une marinade, faites-le bien dégeler et égoutter. Le suc provenant du dégel doit être sacrifié, car si vous utilisez la viande qui en est encore imprégnée, ce suc sortant des chairs viendra altérer la marinade, qui sera corrompue huit jours après, entraînant la perte de la viande. Cette marinade doit être très salée, très vinaigrée et très cuite. Le procédé qui m'a le mieux réussi, pour conserver du renne frigorifié en marinade pendant deux ou trois mois, est celui-ci :

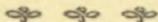
Pour un kilo de renne, prendre un demi-litre de vin, un demi-verre de vinaigre, 150 gr. de sel gris, un clou de girofle, une feuille de laurier et une tige de thym.

Faire bouillir un quart d'heure et laisser refroidir complètement ; mettre le renne dans un récipient profond dont le bord évasé soit plus large que le fond, et verser par-dessus la marinade ; tenir au frais, à température invariable, si c'est possible ; éviter de prendre la viande avec les mains lorsqu'on veut la sortir. La même marinade peut servir plusieurs fois, à condition de la faire bouillir de nouveau et de la filtrer ensuite ; on l'utilise alors de la même façon.

Je recommande aussi, lorsqu'on fera rôtir du renne frigorifié, qu'il ait été mariné ou non, d'avoir un four très chaud ; il ne le sera jamais trop. C'est afin d'éviter que la viande

ne rende de l'eau, d'où il résulterait que nous n'aurions plus un rôti, mais un bouilli, et que ce bouilli serait sec.

J'ajoute une dernière recommandation : préparer le renne en temps opportun, de telle façon que la cuisson soit obtenue juste au moment du service : il n'en sera que plus succulent.





## CHAPITRE IV. — VIANDE DE BOUCHERIE

La viande de boucherie a bénéficié la première de l'invention des appareils producteurs du froid. A l'origine, elle était la seule denrée que l'on conservât par ce moyen ; encore n'en usait-on qu'à bord des navires.

Il y a quelques années, la boucherie frigorifiée vendue à Paris provenait presque exclusivement de la République Argentine et de l'Australie ; depuis la guerre, la Tunisie nous envoie un fort contingent de moutons ; le Brésil, le Sénégal et Madagascar des quantités de plus en plus abondantes de bœuf frigorifié. Il se frigorifie surtout des aloyaux, des gigots et des carrés de mouton.

La qualité est toujours très bonne ; le prix est variable, car il suit les fluctuations du cours de la viande fraîche, tout en lui restant constamment inférieur.

### Bœuf : aloyau.

En présence d'un aloyau dégelé, il est assez facile, avec un peu d'habitude, de distinguer le frigorifié du frais. S'il s'agit de bœuf frigorifié, la graisse se détache presque toute seule de la chair ou, en tout cas, par une très légère pression. Si, en outre, après avoir touché la viande, on songe à sentir ses doigts, on constate qu'il s'en dégage une odeur particulière. Tout cela est subtil, à la vérité, et demande un peu d'exercice. D'autre part, si les os sont attenants à la viande, ils sont pointillés de noir aux cassures. Enfin la graisse du bœuf frigorifié est souvent légèrement jaune, même si elle était blanche avant la congélation.

La loi sur les fraudes interdit de tromper sur la nature de la marchandise vendue ; par conséquent, la viande frigorifiée ne doit pas être offerte pour de la viande fraîche.

L'aloiseau (morceau composé du faux filet, du filet et du romsteck) étant toujours de bonne qualité, la viande est saine et tendre. Si, pour une cause quelconque, on veut le conserver après la congélation, il est nécessaire de le désos-

ser et d'en parer les morceaux, de les saupoudrer de sel fin, bien uniformément, sur toute la surface extérieure. de les mettre sur un plat (il faut éviter de les pendre, car ils s'égoutteraient complètement) et de placer au frais et à l'ombre. On peut se servir du suc que l'on trouvera dans le plat pour faire le jus ou la sauce.

Vingt-quatre heures après cette opération, toutes les parties salées prennent une teinte grenat foncé sur l'épaisseur d'un doigt. L'ensemble de la viande se raffermi, tout en s'attendrissant, ce qui permet de la trancher plus adroitement, qu'elle soit cuite ou crue.

Déposée dans un lieu frais, à une température de  $+ 4^{\circ}$  à  $+ 8^{\circ}$ , au maximum, elle peut se conserver quatre ou cinq jours, sans s'altérer, à  $+ 2^{\circ}$  ou  $+ 3^{\circ}$ , pendant quinze jours. Au moment de la congélation, les aloyaux s'égouttent, s'exsudent rapidement et deviennent exsangues. Aussi convient-il de les faire cuire le plus tôt possible.

Pour les rôtir, il faut un four très chaud. Si elles sont destinées aux grillades, on passera les entrecôtes dans l'huile avant de les mettre sur le gril, lequel doit être brûlant. Il est utile d'accélérer la cuisson par un chauffage intensif, quel que soit le combustible employé; sinon, l'entrecôte sera sèche. Le sel ne sera mis qu'au moment de servir et l'on se souviendra que l'assaisonnement ne doit pas être ménagé, les viandes frigorifiées étant généralement un peu fades.

Quelle que soit la forme sous laquelle on se propose d'accommoder la viande frigorifiée (grillade, rôti, braisé, ragoût ou pot-au-feu), le dégel doit être complet avant de faire cuire. D'une manière générale, le bouillon de viande frigorifiée laisse à désirer au point de vue de la saveur. J'ai remédié à sa faiblesse en faisant légèrement roussir les morceaux à feu très vif, ce qui colore le bouillon tout en lui donnant meilleur goût. Je rappelle qu'il est de rigueur de mettre la viande à l'eau froide.

Pour les « braisés », il faut procéder comme avec la viande fraîche, mais avoir soin de recueillir le suc qui s'égoutte pendant la décongélation, pour l'ajouter au jus ou à la sauce, dès que le braisé sera mouillé. Il convient, afin d'obtenir un bon goût, d'ajouter un peu plus de garniture de marmite pour le bouillon, et de condiments pour les braisés. Je conseille de laver à l'eau salée les os ayant été au contact direct de l'air, ainsi que tous les morceaux de

viande qui seraient suspects de souillures ou poisseux au toucher.

Je conseille aux acheteurs de viande frigorifiée au détail de se faire servir de la viande non décongelée, si possible, afin qu'elle soit plus juteuse. En tout état de cause, la viande frigorifiée doit être enveloppée dans du papier parcheminé.

### Porc.

La viande de porc congelée n'est apparue que depuis la grande guerre.

Etant aux armées, j'ai eu l'occasion d'en recevoir et d'en servir aux militaires hospitalisés dans mes formations. J'ai pu me livrer à une étude courte, mais suffisamment instructive, pour que je puisse écrire le résultat de mes observations.

Le porc que l'intendance nous délivrait était de bonne et belle qualité, frigorifié depuis peu de temps et ne se différenciail du frais que par sa raideur. La graisse était très blanche et la chair plus ou moins rosée, suivant que l'animal était plus ou moins jeune.

Cette viande doit être décongelée complètement avant d'en commencer la cuisson. Les parties grasses seront posées sur un linge propre, afin que l'eau suintant par suite du dégel soit absorbée complètement. Il ne faut pas d'eau dans les corps gras que l'on fait fondre; sinon, au fur et à mesure que la fonte se produit, « ça saute » et ça éclabousse, ce qui salit et peut occasionner des brûlures.

La viande de porc congelée ne peut être employée que comme la fraîche, c'est-à-dire non salée; tous les modes de préparation appliqués à cette dernière lui conviennent.

Les bas morceaux sont meilleurs bouillis. On obtient facilement chez soi de l'excellent « petit salé rosé » en faisant cuire les hauts de côtelettes dans de l'eau salée à laquelle on ajoutera une petite pincée de salpêtre ou, à défaut, un peu de sucre.

Les morceaux destinés à être rôtis doivent être bien salés et mis au contact d'un four moyennement chaud. Le porc braisé à la casserole est meilleur que rôti (le frigorifié, bien entendu). De même, je conseille de poêler les côtelettes au lieu de les griller.

Ne pas oublier que, de n'importe quelle manière que l'on accommode le porc, la cuisson doit être complète ; mais ne pas faire dessécher la viande pour cela.

Je trouve exagéré de dire que le porc est « lourd à digérer ». Bien entendu, à poids égal, il est moins digestible que la cervelle de veau ; mais ce qui provoque le plus souvent la lenteur de la digestion, c'est la quantité trop grande d'aliments que l'on absorbe, et puis aussi, il faut bien le dire, on met toujours trop d'assaisonnements et de condiments dans les sauces afin de flatter le palais, au détriment de l'estomac et des intestins.

### Gigots.

Les gigots de mouton ont le défaut de sentir la laine, soit en mars et en avril, quand ils sont frais, soit quand ils sont frigorifiés pendant l'hiver. Dans ce dernier cas, le fait s'explique par la remarque suivante : les animaux ne sont pas au vert : ils sont nourris à l'étable et la viande prend l'odeur ambiante du lieu, odeur que l'action du froid ne fait qu'augmenter. Il y a là une indication que les marchands de *frigo* doivent mettre à profit s'ils veulent éviter le discrédit qui risque d'atteindre cette branche de leur commerce.

Ces gigots s'emploient, tout comme les frais, après décongélation complète, et demandent, à égalité de poids et de couleur de chair, cinq minutes de cuisson supplémentaire par kilo de viande.

### Carrés de mouton.

Les carrés de mouton présentent des inconvénients qu'il est malaisé d'éviter. Ils s'emploient surtout en grillades, ce qui fait que la viande s'exsude rapidement et que les côtelettes sont un peu sèches et flasques. Il faut, autant que possible, découper les carrés pendant qu'ils sont gelés : on tranche alors beaucoup mieux et avec plus de précision.

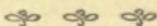
On mettra les côtelettes dans un récipient creux, une terrine évasée de préférence ; si elles sont destinées à être grillées, on les passera au sel et à l'huile. On obtiendra, en procédant ainsi, un résultat passable ; à mon avis, il vaut mieux poêler les côtelettes.

Pour les morceaux de mouton destinés aux ragoûts et aux

braisages, se reporter aux observations faites à l'article *Viande de bœuf*.

### Veau.

Les essais de congélation de la viande de veau n'ont pas encore donné de résultats positifs. J'ignore en conséquence la façon de le traiter. Toutefois c'est une viande « non faite » et je doute, pour ce motif, qu'elle soit conservable longtemps. D'autre part, elle est déjà fade de son naturel et le froid ne doit pas l'améliorer : il est probable qu'à la décongélation elle perd ce qui lui reste de goût. Du reste, les veaux sont toujours en nombre insuffisant et leur rareté ne permettra vraisemblablement jamais d'en réserver un grand nombre aux établissements frigorifiques.



## CHAPITRE V. — POISSONS

Ce chapitre sera très court. En principe, tous les poissons peuvent être conservés par le froid. En réalité, les salmonides seuls sont tributaires de cette méthode ; toutefois, certains intermédiaires ont créé des installations spéciales dans les ports français de grandes pêcheries. Les jours d'abondance, ils mettent les poissons en chambre froide et ils en règlent ensuite la sortie suivant les arrivages.

Tout le monde sait, qu'à certaines époques et dans certains lieux, les poissons de telle ou telle espèce abondent et qu'il s'en capture beaucoup. Si les intermédiaires les jetaient aussitôt sur les marchés, les prix en seraient avilis. Alors l'industrie frigorifique arrive à point comme régulateur du prix et de la quantité. Mais il en résulte aussi que l'on mange bien souvent du poisson congelé au lieu de poisson frais.

Le poisson supporte péniblement le froid artificiel et subit sous son influence une altération qui se traduit par deux faits : 1<sup>o</sup> il se dessèche et perd de son poids ; 2<sup>o</sup> il devient légèrement amer et piquant au bout de la langue. Ces modifications se produisent avec plus ou moins de rapidité, suivant que les poissons sont épais ou plats, suivant qu'ils sont petits ou gros. Les poissons épais et gros sont plus résistants, ainsi que les poissons gras, tels que les saumons, les truites et les dorades.

Nous ne parlerons que des gros salmonides qui seuls sont frigorifiés en abondance et pour une longue durée.

### Saumons.

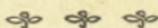
Il s'en conserve des milliers. L'origine en différencie la qualité. Ceux qui se vendent à Paris viennent presque exclusivement du Canada, car les saumons d'Europe ne suffisent pas à la consommation courante et se mangent à l'état frais, ce qui vaut infiniment mieux.

La congélation a une action directe sur la robe du saumon, c'est-à-dire sur sa surface extérieure, et l'on peut reconnaître à la couleur si le sujet est conservé depuis plus de trois mois. Au delà de ce temps, les écailles jaunissent et prennent l'aspect sale qui remplace la belle couleur argentée des frais ; les nageoires jaunissent plus encore, en commençant par la partie adhérente à la chair. Si le poisson est vieux, ou si c'est un bécard, cette coloration est plus précipitée, les yeux sont creux et secs et, vers les branchies, les joues ont leurs bords extérieurs comme frangés de noir.

Ces modifications se produisent parce que le sang du poisson suinte au travers de la peau et des écailles et sèche au contact du froid. Le lavage n'y fait rien, et l'on ne peut y remédier. C'est un indice pour l'acheteur.

Je conseille de cuire le poisson frigorifié alors qu'il est encore gelé, contrairement à ce qui est pratiqué pour les viandes, et j'ajoute : mettez à l'eau bouillante. Ce conseil m'est dicté par des centaines d'expériences. La cuisson (ou bouillon de poisson) doit être fortement assaisonnée, surtout en sel et en vinaigre. Le temps de séjour au feu, identique au frais varié suivant la grosseur du poisson, s'il est entier, ou l'épaisseur de la « darne », s'il est découpé en tranches. Le service en est toujours aisé.

Si vous voulez poêler ou griller des morceaux de saumon frigorifié, vous devez les découper avant la décongélation puis les mettre dans de l'eau froide pendant dix minutes environ ; vous les égouttez ensuite sur un linge et, après les avoir salés, vous les faites cuire. Vous obtenez ainsi des tranches de teinte « saumon », alors que si vous procédiez autrement, elles seraient de couleur rouge noir : la décongélation à l'eau a, en effet, la propriété d'entraîner le sang qui noircit à la cuisson ; remarquez, du reste, que la saveur n'en est guère modifiée. Le saumon ne doit pas être conservé plus de six mois pour être véritablement apprécié. Le laver à l'eau salée froide avant de l'écailler.



## CONCLUSIONS

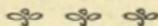
J'ai montré dans cet exposé que j'étais un partisan convaincu du *frigo*. Mon opinion est le fruit d'une longue expérience culinaire : celui-là seul qui longtemps a travaillé de ses mains devant les fourneaux d'un hôtel ou d'un restaurant peut connaître avec sûreté les qualités et les défauts inhérents à chaque aliment, comme aux diverses préparations. Au cours de vingt-cinq années de pratique, j'ai recherché et pesé les avantages et les inconvénients de nombreuses méthodes : je voudrais que les conclusions, qui sont issues de mes multiples expériences et de ma minutieuse observation, servissent également aux industriels du froid et aux consommateurs eux-mêmes.

Le *frigo* se développera de plus en plus si les industriels s'ingénient à le rendre meilleur et plus attrayant. Il faut pour cela qu'ils ne s'obstinent pas à frigorifier des produits qui perdent à cette opération les principales de leurs qualités et qu'ils n'introduisent dans leurs chambres froides que les aliments susceptibles de se conserver sans dommage. J'ai fait plus haut le départ des uns et des autres.

Il est aussi des précautions indispensables à prendre : choisir des denrées de bonne qualité et de première fraîcheur ; diminuer autant que possible le nombre des manipulations ; veiller à la propreté scrupuleuse de celles-ci ; chasser par des lavages les poussières ; s'il s'agit de volailles, avoir soin de les plumer et de les envelopper hermétiquement dans du papier blanc parcheminé ; les poissons également doivent être protégés par une enveloppe appropriée ; si ce sont des viandes de boucherie ou des quartiers de gros gibier, les entourer d'une étoffe fine, pour les préserver des souillures et de l'air ; *éviter de frigorifier à nouveau ce qui est sorti des chambres froides et qui a subi un commencement de décongélation* (ceci est d'une importance capitale) ; enfin consommer au plus tôt l'aliment dégelé.

Lorsque toutes ces précautions sont prises, les résultats obtenus sont excellents : la méthode de conservation par le froid donne alors la mesure de sa valeur.

Il serait à souhaiter que ce procédé fût encouragé par tous les gouvernants soucieux du bien-être des classes pauvres. Dans une certaine mesure, en effet, le frigorifique donne une solution au problème de la vie chère en assurant la régularité des prix et en prévenant la disette. Grâce à lui, des réserves de viandes de boucherie peuvent être constituées durant les périodes d'abondance pour parer ensuite à l'insuffisance momentanée des troupeaux. Aux époques de grande chaleur, la viande fraîche s'altère très rapidement ; elle tourne à vue d'œil ; rien n'est plus utile alors que le frigorifique : on sort l'aliment quand on veut des chambres froides pour l'employer aussitôt. Il rend aussi de grands services à bord des navires, dans les longues traversées. Sous toutes ses formes, viandes de boucherie, volailles, gibier, poisson, le *frigo* est à juste titre apprécié des restaurateurs, et les clients lui doivent, en maintes circonstances, l'abondance et la variété des menus.



## QUELQUES RECETTES

Toutes les recettes indiquées ci-dessous ont été établies pour cinq personnes, et le temps de cuisson indiqué pour chacune d'elles est à peu près normal.

**Bœuf aux carottes** (*cuisson en trois heures*). — *Formule*: 1 kilo de bœuf frigorifié dans les morceaux ordinaires, mais grassouillets, 1 kilo de carottes épluchées et coupées en gros dés, un gros oignon coupé en quatre, une pointe d'ail haché, un bouquet garni, un clou de girofle, une cuillerée à soupe de sauce tomate, un verre d'eau, sel et poivre.

*Procédé* : Faites roussir les carottes dans un peu de beurre, retirez-les de la casserole. A leur place faites revenir la viande frigorifiée coupée en morceaux comme pour un ragoût, ajoutez un peu de graisse. Elle doit revenir à feu vif, puis mettez l'oignon, donnez deux tours et mouillez avec l'eau ; ajoutez le bouquet garni, l'ail, la tomate, le clou de girofle ; salez et poivrez. Couvrez la casserole, et quand ça bout, baissez le feu et laissez cuire doucement, environ deux heures. Puis ajoutez les carottes, couvrez et continuez l'ébullition jusqu'à cuisson complète.

Pour bonifier ce ragoût, il suffit d'ajouter un demi-verre de vin blanc, cinq minutes avant de le retirer du feu.

**Bœuf bourgeoise**. — Même procédé que ci-dessus, mais ajoutez un demi-pied de veau coupé en quatre, dès que le bœuf est revenu et mouillé, et, au moment de mettre les carottes, ajoutez une douzaine de petits oignons préalablement rousés au beurre.

**Bœuf à la Dartois**. — Même procédé qu'à la « Bourgeoise » moins le pied de veau, mais ajoutez en plus : deux fonds d'artichauts ou deux topinambours coupés en gros dés.

**Bœuf à la Nemours**. — Même procédé qu'à la « Dar-

tois », mais remplacez les fonds d'artichauts ou les topinambours par un peu de petits pois frais ou conservés.

**Bœuf à la Fermière.** — Même procédé qu'à la « Ne-mours », mais ajoutez aux autres légumes : deux navets et quelques pommes nouvelles.

Il est à remarquer que l'on doit diminuer la quantité de carottes de l'équivalent du poids des autres légumes.

**Bœuf pot-au-feu.** — 1 kilo de gîte à la noix ou de plat de côte couvert, deux poireaux, une grosse carotte coupée en quatre, une branche de céleri, deux clous de girofle, un bouquet de cerfeuil, un navet.

*Procédé :* Mettre la viande à l'eau froide, sans sel, et faire bouillir ; écumer le plus possible, afin d'obtenir un bouillon clair. Feu doux ensuite pendant 2 h. 1/2 environ, et puis ajouter les légumes et les clous de girofle, saler, faire rebouillir, écumer à nouveau et donner encore une bonne heure de cuisson.

On peut rehausser la saveur du bouillon en mettant un morceau de jarret de veau et un abatis de poule.

J'ai indiqué, au chapitre *Viandes de boucherie*, ma préférence pour les entrecôtes ou beef-steak cuits à la poêle. C'est plus économique, plus rapidement fait, et la viande frigorifiée n'en est que plus juteuse.

La tranche (entrecôte, faux filet, filet, rump-steak ou tranche grasse) doit avoir 2 centimètres d'épaisseur si on aime la viande saignante. La cuisson s'obtient en huit minutes au plus.

Il vaut mieux se servir de graisse pour la cuisson, le beurre ne devant être mis sur le bifeck que lorsqu'il est dans le plat, prêt à être servi. Ce procédé est le meilleur que je connaisse.

**Ragoût de mouton aux pommes :** (*trois heures de cuisson*). — 1 kilo de mouton (mi-épaule mi-poitrine) pas trop gras, coupé en morceaux, un gros oignon émincé, une gousse d'ail simplement écrasée, une cuillerée à soupe de purée de tomates, un peu de farine, un petit bouquet garni, 1 kilo de pommes de terre coupées en gros morceaux.

**Procédé :** Faites revenir le mouton à feu vif dans une cocotte épaisse jusqu'à ce que les morceaux soient bien roussis, puis mettez l'oignon, faites roussir encore, ajoutez alors la farine, mélangez et mouillez avec de l'eau pour bien couvrir la viande, délayez et faites bouillir en ayant soin d'appuyer afin d'empêcher que la sauce ne s'attache au fond de la cocotte. Ajoutez sel et poivre, le bouquet garni, la tomate, la gousse d'ail ; couvrez et faites cuire à feu modéré. Deux heures après, ajoutez les pommes de terre et donnez encore trois quarts d'heure de cuisson environ et servez.

**Ragoût de mouton jardinière.** — Procédez comme pour le mouton aux pommes, mais supprimez la moitié des pommes de terre et, à leur place, mettez quelques carottes et navets coupés en gousse d'ail, un peu de haricots verts et des petits pois, frais ou conservés.

**Ragoût de mouton au riz.** — Procédez comme pour le ragoût aux pommes, mais supprimez ces dernières ainsi que la farine, et remplacez-les par du riz préparé comme il suit : lavez 200 grammes de riz, séchez-le dans un linge et faites-le blondir au beurre dans une poêle, puis ajoutez-le dans le ragoût une demi-heure avant qu'il soit cuit. Le riz roussi à la poêle ne forme jamais une pâtée.

**Ragoût de mouton au macaroni.** — Procédez comme pour le ragoût aux pommes, mais supprimez celles-ci.

Faites cuire à l'eau 250 grammes de macaroni, égouttez-le et accommodez-le avec la moitié de la sauce du ragoût lorsque celui-ci est complètement cuit. La viande se sert séparément avec la sauce qui reste.

Le fromage de gruyère ajouté au macaroni ne peut que le bonifier.

**Ragoût de mouton aux haricots secs.** — Il suffit d'ajouter au ragoût sans pommes de terre, 500 grammes de haricots secs cuits à l'eau et bien égouttés, et cela un quart d'heure avant de servir afin que ces haricots s'imprègnent bien de la sauce.

**Lapin de garenne sauté au vin blanc** (une heure de cuisson environ). — Un lapin coupé en douze morceaux,

trois échalotes hachées, une gousse d'ail hachée, un clou de girofle, un bouquet garni fort en thym, une cuillerée à soupe de sauce tomate, une cuillerée à soupe bien pleine de farine, un demi-verre de vin blanc, un quart de litre d'eau, sel et poivre.

*Procédé* : Faites revenir le lapin avec un peu de graisse dans une casserole mince et à feu très ardent, puis mouillez avec le vin blanc, laissez à plein feu jusqu'à ce que le vin soit complètement évaporé. Retirez alors la casserole sur le côté du foyer, mettez la farine, mélangez bien, mouillez avec l'eau, délayez bien, remettez à plein feu, en ayant soin de remuer jusqu'à ébullition. Ajoutez la tomate, le bouquet garni, la girofle, l'ail, les échalotes ; salez et poivrez. Couvrez et faites cuire à feu modéré, et servez.

**Lapin sauté chasseur.** — N'est autre que la formule du lapin au vin blanc auquel vous ajouterez quelques champignons de couche, frais ou de conserve.

Les recettes ci-dessus s'appliquent également au poulet, au lapin ordinaire, au ragoût de veau, etc... Le temps de cuisson est sensiblement le même.

**Sauce chasseur pour gros gibiers, etc.** — Un peu de lard haché, une petite carotte, un gros oignon, deux échalotes, le tout haché, un demi-verre de vin blanc, une cuillerée à soupe de sauce tomate, un cube de bouillon, un grand verre d'eau, 125 grammes de champignons coupés en lames minces, frais ou conservés, une cuillerée à soupe de farine.

*Procédé* : Faites fondre le lard haché avec une toute petite noix de beurre, puis ajoutez la carotte, l'oignon ; faites revenir bien doré ; mettez alors les échalotes, l'ail et le vin blanc en même temps ; faites réduire le vin comme il est dit au lapin vin blanc. Puis retirez sur le côté du feu, ajoutez la farine, bien mélanger, mouillez avec l'eau, délayez et remettez au feu. Remuez en appuyant au fond jusqu'à ébullition, puis ajoutez la sauce tomate, le cube, le bouquet garni, et poivrez. Mettez très peu de sel, car théoriquement le lard et le cube en contiennent suffisamment pour saler la sauce. Faites cuire un quart d'heure et ajoutez les champignons ; continuez la cuisson encore un quart

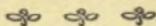
d'heure et goûtez, afin de vous assurer de l'assaisonnement et le compléter s'il vous paraît insuffisant.

Cette sauce accompagne également les grillades de porc frais, les escalopes de veau et le foie de bœuf ou de veau.

Les champignons peuvent être remplacés par deux cornichons hachés, et il suffit d'ajouter un verre à liqueur de vinaigre pour avoir une excellente sauce piquante.



## TABLE DES MATIÈRES



INTRODUCTION. . . . .	3
PRINCIPES GÉNÉRAUX. . . . .	5

### CHAPITRE PREMIER. — VOLAILLES

Poulet. . . . .	7
Emploi culinaire du poulet frigorifié. . . . .	7
Dinde. — Dindon . . . . .	9
Canetons rouennais. . . . .	10
Canetons nantais. . . . .	10
Oies. . . . .	11
Poules. . . . .	11
Pintades. . . . .	11
Pigeons . . . . .	12
Poussins. . . . .	12

### CHAPITRE II. — GIBIER A PLUMES

Cailles. . . . .	13
Bécasses. . . . .	14
Faisans . . . . .	15
Perdreaux. — Perdrix. . . . .	16
Alouettes. . . . .	17
Grives et merles. . . . .	17
Ortolans. . . . .	17
Canards sauvages. — Sauvagines. — Hultriers. — Sarcelles. — Bécassines et autres gibiers d'eau. . . . .	18

### CHAPITRE III. — GIBIERS A POILS

Lièvre. . . . .	19
Lapin de garenne . . . . .	22
Sanglier. — Cerf. — Biche. — Daim. — Chevreuil. . . . .	23
Renne . . . . .	24

## CHAPITRE IV. — VIANDE DE BOUCHERIE

Bœuf : aloyau. . . . .	25
Porc. . . . .	27
Gigots . . . . .	28
Carrés de mouton . . . . .	28
Veau. . . . .	29

## CHAPITRE V. — POISSONS

Saumons. . . . .	30
CONCLUSIONS . . . . .	32

## QUELQUES RECETTES

Bœuf aux carottes . . . . .	34
Bœuf bourgeoise. . . . .	34
Bœuf à la Dartois. . . . .	34
Bœuf à la Nemours. . . . .	34
Bœuf à la fermière. . . . .	35
Bœuf pot-au-feu. . . . .	35
Ragoût de mouton aux pommes. . . . .	35
Ragoût de mouton jardinière. . . . .	36
Ragoût de mouton au riz. . . . .	36
Ragoût de mouton au macaroni . . . . .	36
Ragoût de mouton aux haricots secs. . . . .	36
Lapin de garenne sauté au vin blanc. . . . .	36
Lapin sauté chasseur. . . . .	37
Sauce chasseur pour gros gibiers, etc. . . . .	37



## EXTRAITS DES STATUTS DE L'ASSOCIATION

L'Association a pour but l'étude théorique et pratique des questions se rattachant à la production et à l'utilisation du froid artificiel, ainsi que la recherche des progrès susceptibles d'être réalisés grâce au développement des industries frigorifiques.

A cet effet, elle se propose notamment de recueillir et de centraliser tous documents utiles, de rechercher les meilleures solutions que présentent, dans cet ordre d'idées les problèmes scientifiques, hygiéniques, techniques et industriels, de même que toutes autres questions analogues ayant un caractère national, d'examiner et de provoquer toutes mesures d'ordre législatif, administratif ou économique.

En outre, elle s'applique à vulgariser en France et aux colonies les notions du froid et à en favoriser le développement.

L'Association comprend 7 sections chargées de l'étude des problèmes posés par les applications du froid et ainsi groupées :

I. *Gaz liquéfiés ; Matériel frigorifique.* — II. *Applications du froid à l'Alimentation et à l'Agriculture.* — III. *Applications industrielles du froid.* — IV. *Transports.* — V. *Législation.* — VI. *Enseignement.* — VII. *Hygiène et Médecine.*

L'Association se compose :

1° De membres honoraires ; 2° de membres bienfaiteurs ; 3° de membres donateurs ; 4° de membres titulaires.

Les membres honoraires sont exempts de toute cotisation.

Toute personne, Société, Compagnie, Municipalité, etc., qui verse annuellement à l'Association une somme d'au moins 300 fr., reçoit le titre de membre **bienfaiteur**.

Une cotisation annuelle de 100 francs au minimum donne droit au titre de membre **donateur**.

Les membres **titulaires** payent une cotisation annuelle de 15 francs au minimum. La cotisation peut être rachetée moyennant le versement d'une somme de 150 francs.

---

## AVANTAGES DES MEMBRES

Tous les membres de l'Association jouissent, entre autres, des avantages suivants :

1° Ils reçoivent gratuitement la revue mensuelle *Le Froid*, organe officiel de l'Association.

2° Ils peuvent s'adresser à elle pour obtenir tous renseignements généraux et spéciaux et demander la mise à l'ordre du jour de telle question déterminée d'ordre général.

3° Ils peuvent profiter de la bibliothèque de l'Association.

4° Ils bénéficient de toutes les réductions possibles de billets de chemins de fer et de bateaux pour les Congrès nationaux, les Assemblées générales et autres réunions de l'Association.

5° Ils ont droit de participer aux Congrès, et d'avoir gratuitement accès aux Expositions organisées par l'Association ou sous son patronage.

## BIBLIOGRAPHIE

Les ouvrages ci-dessous sont en vente au siège de l'A. F. F. Les chiffres entre parenthèses indiquent les prix réduits pour les membres de l'Association et les abonnés à la revue *Le Froid*.

- Comptes rendus du 1<sup>er</sup> Congrès français du froid** (Lyon, 1909). — Un volume (16 × 25 centimètres) de 188 pages, avec figures dans le texte. — Prix : 10 francs. (6 francs.)
- Comptes rendus du II<sup>e</sup> Congrès français du froid** (Toulouse, 1912). — 2 volumes d'environ 1.400 pages avec figures dans le texte. — Prix : 20 francs. (15 francs.)
- Monographie sur l'état en 1910 de l'industrie du froid en France.** — Un volume broché (22 × 27 centimètres) de 440 pages, avec nombreuses figures dans le texte, 10 planches hors texte, et une statistique des installations frigorifiques classées d'après leur usage. — Prix : 20 francs. (10 francs.)
- Compte rendu officiel de la Manifestation en l'honneur de Charles Tellier.** — Une brochure (16 × 24 cent.) de 160 pages, avec 30 figures dans le texte et une en couleur hors texte, éditée par les soins du Comité d'action et rédigée par son secrétaire général M. G.-A. LE ROY. — En vente au prix de 5 francs au profit de la souscription en faveur de Charles TELLIER.
- Comptes rendus, rapports et communications du premier Congrès international du froid** (Paris, 1908). — Trois volumes (16 × 25 centimètres). — Prix : 30 francs. (20 francs.)
- Comptes rendus du II<sup>e</sup> Congrès international du froid**, (Vienne, 1910). — Deux volumes (24 × 16 centimètres). — Prix : 30 francs. (20 francs.)
- Bulletin mensuel de l'Association internationale du froid** (éditions française et anglaise). Donne chaque mois un *Bulletin bibliographique* de tous les articles et ouvrages originaux parus sur le froid dans le monde entier. — Abonnement annuel : 20 francs. (10 francs.)
- L'état et les desiderata de l'industrie du froid en France.** — Un volume (16 × 24) de 310 pages, publié à l'occasion du 1<sup>er</sup> Congrès international du Froid en 1908, avec figures et planches hors texte. — Prix : 5 francs. (2 francs.)