

que des feuilles, des fruits, des fleurs et des racines.

Nous avons vu tout le profit qu'on retire du fruit du noyer. Il nous reste à parler de l'huile qu'on en extrait.

L'huile de noix est employée dans certaines cuisines; très siccative, on s'en sert aussi dans la peinture fine.

L'huile vierge ou extraite à froid est la plus recherchée pour les usages alimentaires, néanmoins celle qui est extraite des amandes préalablement un peu chauffées à sec et acquérant un goût plus ou moins prononcé de noix grillée a aussi ses partisans. Par le chauffage à l'eau bouillante ou à la vapeur, on obtient ensuite l'huile destinée aux usages industriels. La densité de l'huile à 15 degrés est de 0,926 à 0,928.

En ce qui concerne le bois, nous avons dit qu'il est d'un usage considérable en ébénisterie. L'armurerie le recherche également beaucoup, même et surtout à l'étranger.

Voici donc, le plus succinctement possible, ce qu'il y avait à dire sur le noyer, ce magnifique arbre, à l'ombre duquel, pendant nos vacances, nous avons aimé reposer, et sur la noix, ce fruit exquis qui nous donnera un dessert choisi cet hiver, alors qu'il n'y en aura plus guère d'autres... G. P.

#### LA FLEUR DE THE

Les personnes qui sont au courant des coutumes indo-chinoises, savent que les Annamites emploient couramment la fleur de thé, au même titre que la feuille. Ils en préparent une infusion très douce, d'un arôme agréable, bien qu'assez peu développé, et qui est surtout remarquable par l'absence des propriétés agitanes qui restreignent parfois l'emploi de l'infusion de feuilles de thé.

Les visiteurs de l'Exposition de 1900 se souviennent, du reste, que cette infusion de fleurs de thé était préparée et servie à la mode indigène par les Annamites du village indo-chinois, et beaucoup d'entre eux ont pu constater ainsi, sans quitter la métropole, les qualités spéciales de cette infusion.

Tout dernièrement enfin, M. Bois, de retour d'Indo-Chine, signalait à ses auditeurs du Muséum, l'importance que pouvait avoir le commerce de ces fleurs de thé.

Ce n'a donc pas été sans un vif intérêt que nous avons vu s'établir à Paris, dès le début de la présente année, la consommation de l'infusion de fleurs de thé. Celles-ci ne sont actuellement vendues, dans cette ville, que par une seule maison, à laquelle elles sont envoyées par un colon tonkinois, qui les recueille dans sa propre plantation et aussi dans d'autres régions de la colonie réputées pour la finesse de ce produit. Il y a tout lieu d'es-

pérer que son emploi en France se généralisera, surtout chez les nombreuses personnes qu'une sensibilité particulière du système nerveux et, par contre-coup, du système circulatoire, obligent à s'abstenir de l'infusion ordinaire préparée avec les feuilles.

Nous savons, en effet, depuis les belles recherches de Van Romburgh et Lohmann que la fleur de thé ne renferme qu'une très faible proportion de théine, qui, pratiquement, peut être considérée comme négligeable; les graines n'en renfermeraient même pas du tout. Or, il n'y a pas de doute que ce soit cet alcaloïde, plus que l'huile essentielle, qui donne au thé les propriétés excitantes que certains consommateurs doivent éviter.

Les fleurs vendues à Paris sont de deux qualités: l'une dite verte, l'autre dite noire; leur prix diffère de 0 fr. 50 par livre, mais il paraît fort difficile de trouver entre ces deux qualités, quelque différence notable; ce sont des fleurs cueillies quelques jours [deux ou trois peut-être] avant leur épanouissement. Les enveloppes florales leur forment une sorte de coque assez dure; en brisant celle-ci, on voit à l'intérieur une masse pulvérulente brun foncé, formée par les étamines desséchées. Selon toute apparence, ces fleurs ne subissent qu'une préparation rudimentaire, ne devant même consister qu'en une simple dessiccation. Leur infusion est très douce, trop douce peut-être pour certains consommateurs; nous pensons qu'une préparation rationnelle pourrait vraisemblablement en renforcer l'arôme.

La manière de préparer l'infusion est ici un peu spéciale. On recommande de mettre les fleurs à l'eau froide dans la quantité d'eau mesurée pour le nombre de tasses à obtenir, de faire bouillir le tout en laissant l'ébullition se prolonger pendant dix bonnes minutes, puis verser dans la théière.

Une cuillère à café suffit pour une tasse. Pour être bonne, l'infusion doit être d'une couleur brun foncé; mais assez souvent, même en suivant les instructions ci-dessus, cette couleur reste plus claire; remarquons que, dans une même qualité, toutes les fleurs ne paraissent pas être au même point de maturité et de dessiccation. Ces différences doivent assurément se faire ressentir sur l'infusion.

Nous sommes heureux de pouvoir signaler cette nouvelle importation de nos possessions d'Indo-Chine. Une fois de plus, nous voyons que l'expérience des Orientaux a devancé les recherches occidentales. Les précieuses propriétés qu'ils reconnaissent aux diverses parties de l'arbre à thé, sont confirmées par les découvertes récentes, et celle de la fleur sont appelées à nous rendre des servi-

ces dignes d'être signalés, et d'être largement mis à profit. H. Neuville.

[Journal d'Agriculture tropicale].

#### CONDUITE DE LA MATURATION DE LA CREME

La crème et le levain étant préparés, comme nous l'avons indiqué dans un précédent article, et conservés jusque-là à basse température, on peut procéder à l'ensemencement.

La conduite de la maturation de la crème est une opération délicate qui demande de l'observation et de l'expérience.

Dans les exploitations de quelque importance, comme on baratte à intervalles réguliers et même tous les jours, il est plus aisé d'obtenir au moment voulu le degré d'acidité constant que l'on recherche. Dans ces conditions on peut mieux régler, suivant les saisons, la nature du lait, etc., les deux facteurs importants de l'acidification, la température et la quantité de levain.

Disons avant tout, qu'on doit viser à obtenir une crème parfaitement homogène, sans grumeaux de caséine. Il faut que le liquide que ramasse le bâton s'écoule goutte à goutte, comme du sirop sans caillots.

On s'attachera à maintenir une température uniforme. C'est elle qui donne l'homogénéité à la masse. Elle varie avec la durée de la coagulation. On considère que la maturation est rapide lorsqu'elle se produit en six à dix heures, lente entre vingt et vingt-quatre heures.

Pour Henseval, la maturation en quarante-huit heures donnerait un meilleur produit qu'en vingt-quatre, à la condition qu'il n'y ait pas infection du milieu. Par contre, Fleischmann dit qu'il est risqué de chercher à obtenir l'acidification en moins de dix-huit ou plus de vingt-quatre heures, car il est alors difficile d'arriver à une masse uniforme.

Plus on se rapproche de 25-30° et plus on aère — les ferments lactiques sont aérobies — plus sont actives les transformations que subit la crème.

D'après M. Dornic, le distingué inspecteur des beurrieres de l'Ouest, mieux vaudrait ne pas dépasser 20° et il conseille la température de 17 à 18° comme étant la plus favorable.

Pour une fermentation qui doit se faire en vingt heures, on adopte souvent les chiffres de 15-16° en été et 20-22° l'hiver. Mais tout cela dépend beaucoup des régions et, en général, on peut s'en tenir au degré moindre, ce qui est préférable si l'on est sûr de le maintenir parfaitement constant.

Lorsqu'on ne baratte que deux fois par semaine, la crème du premier jour sera conservée à 13° par exemple, le lende-