

décrire les principales, dit M. Léon Arnou :

*Noix à coque tendre, noix mésange ou noix de Mars.*—Cette noix est allongée, pleine et de bonne garde, la coque est mince et tendre, si tendre que les pies, les geais et les mésanges les entament et s'en régèrent. Son amande est de bonne qualité; elle produit beaucoup d'huile.

*Noix de jauge ou noix à bijoux.*—Cette noix est très grosse et peu cultivée, elle n'est remarquable que par sa grosseur et son volume extraordinaire; l'amande, en se séchant, subit un retrait considérable et laisse la coque presque vide. En raison de sa grosseur, on emploie les coquilles à faire des écrins à bijoux ou même des boîtes à onguents.

*Noix à coque dure, noix corné.*—Ces noix, de qualité ordinaire, sont de forme légèrement allongée; elles ont la coquille lourde, l'amande est bonne et douce; on cultive cet arbre, qui est robuste, dans les climats froids, où les autres variétés ne résisteraient pas et à cause de son bois qui est dur, bien veiné et par conséquent recherché pour l'industrie.

*Noix à coque demi-tendre, marbot.*—Elle est de grosseur ordinaire et bien pleine; elle n'est pas de grande conservation et rancit facilement; l'arbre est fertile.

*Noix du Dauphiné ou de Grenoble.*—Dans cette contrée, le noyer est très répandu, on le cultive sur le bord de toutes les routes. La production en est assez grande et on s'est attaché à ne cultiver que de bonnes espèces. *La Mayette*, bonne noix de table, demi-dure, bien pleine, excellente de goût, végétation tardive. *La Parisienne* ou *l'archiduchesse des Alpes*, assez grosse, oblongue à coque fine, demi-dure et bien pleine. Ces noix de l'Isère sont expédiées en grande partie à l'étranger.

RÉCOLTE DES NOIX.—Quand le brou se crevasse et s'ouvre, les noix sont mûres et se détachent facilement d'elles-mêmes. On est généralement pressé d'en faire la récolte, et, pour l'avancer, on a

la déplorable habitude de gauler les noix. On ramasse les noix tombées et on les rentre; elles sont mises en tas pendant deux ou trois jours pour que, par une sorte de fermentation, le brou se détache plus facilement. On les dépouille ensuite de cette enveloppe, on les expose à l'air pour se ressuyer et ensuite on les étale dans les greniers pour achever de se sécher; elles doivent être souvent remuées pour éviter qu'elles ne moisissent; lorsqu'elles sont sèches, on les met dans des tonneaux défoncés et dans des sacs.

USAGE ET EMPLOI.—Les noix vertes non encore formées servent à préparer une liqueur connue sous le nom de *brou de noix*.

Lorsqu'elles sont formées, mais encore dans leur brou, on les mange à l'état de cerneaux. Enfin, tout à fait sèches, elles forment un excellent dessert. On emploie dans la confiserie et la pâtisserie les amandes de noix cassées et épluchées pour faire des nougats et autres pâtes d'amande très fines. On les désigne encore dans cet état sous le nom de *cerneaux*.

Enfin l'huile de noix forme encore le principal emploi du fruit de cet arbre précieux qui est le noyer.

## L'ANALYSE DU LAIT

Révolution dans les méthodes d'analyse du lait.

Une découverte des plus importantes, au point de vue des procédés propres à montrer les sophistications du lait, vient d'être faite par le docteur Georges Quesneville, le savant agrégé de l'École de pharmacie. La genèse de cette découverte est des plus curieuses.

M. Quesneville avait débarrassé de la presque totalité de sa crème un litre de lait, il y avait remplacé le beurre absent par une quantité équivalente de graisse de porc convenablement émulsionnée. Puis il avait envoyé cette mixture au Laboratoire municipal, aux fins d'analyse. "Excellent, votre lait", telle fut la réponse de M. Girard, qui avait évalué en beurre la quantité réglementaire trouvée des éléments gras—faute d'un procédé de différenciation.

L'avisé pharmacien en chef des asiles de la Seine a trouvé alors ceci: le beurre est, dans le lait, en suspension à l'état de cellules indépendantes revêtues d'une mince enveloppe; si donc on peut composer un solvant des corps gras qui respecte les cellules butyreuses, le problème est résolu. Et c'est ce qu'il a réussi à faire. Il a pu ainsi déceler dans certains laits du commerce la présence de notables quantités de beurre de coco.

Il a, de plus, mis en relief une erreur capitale du Laboratoire, qui a fixé à quarante grammes la teneur obligatoire des laits en beurre. Or, cette estimation a été faite d'après les moyennes fournies par le barattage des laits les plus riches, sans réfléchir que le beurre le mieux essoré contient 14 0/0 d'eau qui, ne se retrouvant plus à l'analyse du lait, en vicie les résultats. D'où, parfois, des poursuites exercées à l'encontre d'un lait naturel, mais provenant de vaches flamandes ou hollandaises, dont le lait, excellent, est peu riche en beurre.

(Bulletin des Halles.)

## L'ASSURANCE MONT-ROYAL

Compagnie Indépendante (incendie)

Bureaux : 1720 rue Notre-Dame

Coin St-François-Xavier, MONTREAL

RODOLPHE FORGET, Président,  
J. E. CLÉMENT, Jr., Gérant-Général.

## "La Foncière"

Compagnie d'Assurance Mutuelle  
contre le Feu.

Bureau Principal 68 rue St-Jacques, Montreal

On demande des Agents intelligents et actifs, partout où la Compagnie n'est pas représentée. Contrat avantageux; commissions rémunératrices.

Demandez notre prospectus.  
S'adresser aux bureaux de la Compagnie

## FONDS ACCUMULES DE

## L'ORDRE INDEPENDANT DES FORESTIERS

Les chiffres suivants donnent le total des Fonds accumulés de l'Ordre au 1er janvier des différentes années mentionnées, la période couverte allant de 1903 à 1904

1er Janvier, 1883.....	\$ 2,967 93	Augmentation en 12 mois.....	\$543,348 40
1884.....	10,857 65	1er Janvier, 1898.....	\$2,558,832 78
Augmentation en 12 mois.....	\$7,889 72	1899.....	3,186,370 36
1er Janvier, 1886.....	\$29,802 42	Augmentation en 12 mois.....	\$627,537 58
1887.....	53,981 28	1er Janvier, 1899.....	\$3,186,370 36
Augmentation en 12 mois.....	24,178 86	1900.....	3,778,503 58
1er Janvier, 1889.....	\$117,821 96	Augmentation en 12 mois.....	\$592,133 22
1890.....	188,130 36	1er Janvier, 1900.....	\$3,778,502 58
Augmentation en 12 mois.....	\$70,308 40	1901.....	4,477,792 22
1er Janvier, 1892.....	\$408,798 20	Augmentation en 12 mois.....	\$699,288 64
1893.....	580,597 85	1er Janvier, 1901.....	\$4,477,492 22
Augmentation en 12 mois.....	\$171,799 65	1902.....	5,224,854 58
1er Janvier, 1894.....	\$ 858,857 89	Augmentation en 12 mois.....	\$747,062 36
1895.....	1,187,225 11	1er Janvier, 1902.....	\$5,224,854 58
Augmentation en 12 mois.....	\$328,367 22	1903.....	6,219,071 17
1er Janvier, 1896.....	\$1,560,373 46	Augmentation en 12 mois.....	\$994,216 59
1897.....	2,015,484 38	1er Janvier, 1903.....	\$6,219,071 17
Augmentation en 12 mois.....	\$455,110 92	1904.....	7,453,303 14
1er Janvier, 1897.....	\$2,015,484 38	Augmentation en 12 mois.....	\$1,234,236 97
1898.....	2,558,832 78		

BUREAU PRINCIPAL: TEMPLE BUILDING, TORONTO.

HON: DR. ORONHYATEKHA, Chef Ranger Suprême.

Pour toute information, s'adresser à tout officier ou membre de la Société

LT. COL. MCGILLIVRAY, C. R., Secrétaire Suprême.

BUREAU DE MONTREAL: 20 RUE ST-JACQUES.