

l'albumine, quelques sels et un alcaloïde qu'on appelle *theïne* et qui est identique avec la *caféine*.

Le thé peut être employé comme médicament ou comme boisson d'agrément.

En qualité de médicament, on l'administre surtout comme excitant, digestif et tonique; on l'a quelquefois donné comme sudorifique, mais alors il doit surtout ses propriétés à l'eau chaude.

Le thé convient parfaitement aux constitutions molles, lymphatiques, aux habitants des climats froids, humides et brumeux.

Pris comme boisson d'agrément, le thé est un excellent dissolvant; mais à haute dose il agit fortement sur le système nerveux et à peu près à la manière du café: comme lui, il éveille l'esprit, détermine une agitation qui commande le mouvement et cause de l'insomnie.

Si l'on en fait abus pendant longtemps, il peut irriter l'estomac et produire, chez certaines personnes prédisposées, des palpitations, des névralgies, etc.

On nomme thé d'Amérique, *Le Capraire* et *L'Agapana*; thé du Labrador, *Le Lédon*.

Différentes précautions sont nécessaires pour bien faire le thé. D'abord l'eau doit être pure et douce, le vase où on le fait bouillir ne doit lui communiquer aucun goût étranger, l'arôme du thé est tellement subtil et délicat, qu'il perdrait alors toute sa finesse, que lui ôterait le moindre goût de fumée. Cette eau doit être bouillante, sans cela on n'obtiendrait qu'un thé peu coloré et sans arôme. Commencez par réchauffer la théière, mettez-y la quantité de feuilles nécessaires, et versez-y aussitôt l'eau en ne la remplissant qu'à demi. Laissez infuser pendant cinq minutes, puis achevez de remplir la théière avec l'eau toujours bouillante, ne le faites qu'après avoir ajouté une quantité de thé égale à la moitié de ce que vous avez mis la première fois.

L. N. GAUVREAU.

Isle-Verte, 23 novembre 1868.

P. S. Depuis ce que je viens d'écrire, on m'a remis un petit arbuste appelé *poivrier*, dont les bourgeons ont le goût de la *manitte* et une odeur de poivre très-forte. Quelques personnes d'ici s'en servent dans leur soupe. Je vous en envoie un échantillon, espérant que vous pourrez me dire ce que peut être cet arbuste.

L. N. G.

Cet arbuste nous est inconnu. Nous prions ceux de nos lecteurs qui connaissent ses propriétés de les publier; nos colonnes leur sont ouvertes. — *Note Edit.*

(Traduction de l'article de l'*American Agriculturist* dont parle notre correspondant.)

Notre gravure qui est en tête de cet article, représente une branche en fleur de cet arbuste, court et touffu, haut de un à trois pieds. La tige au bas est d'un vert olive, rayée de lignes brunes, tandis que les jeunes rejetons sont d'un vert tendre, qui devient foncé quand la tige sèche. Les feuilles sont de 2 à 2½ pouces de longueur, sur 1 à 1½ pouce de largeur, avec trois fortes nervures; elles croissent sur un court pédoncule ou pétiole, qui naît dans un angle que forment les feuilles supérieures. Après la floraison, il reste une cosse de la forme d'une faine, contenant trois graines. Comme nous l'avons remarqué, plus haut, on se servait autrefois de ces feuilles au lieu de thé; maintenant que le prix élevé du thé et du café porte ceux qui font usage de ces articles à leur chercher un substitut, il est tout à fait naturel que le *Thé de New Jersey*, devienne l'objet de

quelque considération. Nous espérons que notre gravure accompagnée de la description que nous en donnons, fournira à qui voudra en faire l'expérience, le moyen d'identifier cette plante. Quant à la qualité de cet article, le seul renseignement spécial que nous ayons obtenu est de John Salmon, écuyer, de Clinton Co., Pennsylvanie. Il le met à l'égal du thé importé. Il rapporte que dans un township de son comté, il se trouve une manufacture sous la conduite d'un chinois employé à la seule fabrication du thé, et qu'on a en main près de mille boîtes; qu'il en fait usage depuis plus d'une année, et le trouve en tout égal au meilleur thé noir de la Chine. Monsieur S. pense que si un capital suffisant et l'habileté nécessaire y étaient employés, nous pourrions nous fournir notre propre thé. Nous nous bornons à ce compte-rendu tel qu'il nous a été fait, sans y ajouter plus de renseignements que ceux ci-haut. Si l'on en excepte les vieux buveurs de thé (*tea-topers*), ce substitut pourra remplacer le coup-chaud (*warm-drink*). Nous entendons souvent dire à ceux qui font usage du thé de trèfle rouge, qu'ils n'hésitent pas à déclarer qu'il est plus délicieux qu'aucun thé de la Chine.

Un de nos abonnés nous écrit pour demander le nom de notre correspondant de Ste. Geneviève. Nous ne craignons point de faire connaître l'auteur de cette excellente correspondance, car c'est un nom avantageusement connu de la classe agricole, et qui ne peut que donner de l'importance à la feuille qu'il honore de ses écrits. Dr. J. M. Paquin est le nom dont les initiales se trouvent dans notre dernier numéro.

RECETTES.

Moyen de faire lever promptement les graines, les pépins et les noyaux de fruits.

Prenez des pépins de pommes, de poires, ou des noyaux de prunes, de cerises, etc., faites-les entrer dans un oignon ordinaire; mettez-les en bonne terre, ils germeront en moitié moins de temps qu'à l'ordinaire, étant excités par l'humidité et par la chaleur de l'oignon. On comprend aisément que des semences mises de la sorte, doivent aussi trouver plus de nourriture que dans la terre seule.

Autre moyen de hâter considérablement la germination des graines.

Veut-on hâter considérablement la germination des graines, et les voir produire plus promptement, on les met dans un sac de toile qu'on a soin de lier, on les plonge dans de l'eau tiède pendant quatre à cinq heures; on suspend ensuite le sac dans un lieu à une chaleur douce; le lendemain, ou très-peu de jours après, les germes ont brisé leur enveloppe.

Les graines plus dures, telles que celles de persil, qui sont fort longues à germer, doivent tremper pendant une journée entière. Ensuite on les tient pendant plusieurs jours dans une atmosphère humide et tiède.

Moyen de donner la finesse et le brillant de la sole au lin et au chanvre.

Mettez dans un baquet un peu de paille sur laquelle on étend un linge pour servir de lit au chanvre et au lin, que l'on couvre ensuite d'un autre linge pour servir de lit au chanvre et au lin, sur lequel on met une couche de cendre de saule; on fait un second lit de paille, linge, chanvre ou lin et cendre recouverte d'un linge, puis un troisième lit et ainsi de suite selon la capacité du vase, en sorte que le chanvre ou le lin soient toujours entre deux toiles et couvertes de cendre de saule. On verse sur le tout une lessive composée de moitié cendre de saule et moitié chaux. Après avoir laissé couler deux heures cette lessive, on en verse une nouvelle, et ainsi de suite pendant douze heures. Après cette opération on retire le chanvre, on le lave et on le fait sécher.