

des Indes, et dont les feuilles, bien préparées, donne une boisson semblable au thé de la Chine, revient à la charge avec un nouveau zèle et exprime le désir, dans la correspondance que nous donnons ci-après, que notre Gouvernement, ou à son défaut, que des chimistes se chargent de nous faire connaître les véritables propriétés de cet arbuste. Nous ne saurions donner trop d'éloges à la démarche de notre correspondant, car elle ne tend à rien moins qu'à éviter à notre pays la dépense de sommes considérables qu'il envoie chaque année à l'étranger en retour du thé qu'il consomme. Nous approuvons son légitime désir, et nous espérons qu'il existe des chimistes assez amis de leurs concitoyens pour se mettre à l'œuvre immédiatement.

Les colonnes de la *Gazette des Campagnes*, leur seront toujours ouvertes.

Monsieur le Rédacteur,

Comme vous, j'ai été bien surpris de voir que personne ne s'était rendu à votre invitation, en donnant, dans la *Gazette des Campagnes*, la manière de préparer le thé du Canada. J'emploie le mot thé du Canada, car ne connaissant pas le nom propre de cette plante, je crains que quelques botanistes, jaloux de conserver aux plantes leurs noms propres, ne viennent me donner un croc en jambes.

Je ne puis m'expliquer ce silence de la part d'un si grand nombre de personnes qui, d'après ce qu'on entend dire tous les jours, préparent le thé d'une manière toute particulière, et si bien, qu'infusé il est impossible de trouver de différence entre lui et le thé indien.

J'ai attendu bien longtemps avant de commencer à préparer celui que je voulais conserver pour mon propre usage, espérant qu'à chaque numéro de la *Gazette*, je trouverais la prescription tant désirée. Mais voyant mon attente trompée, je l'ai préparé à la manière chinoise, excepté qu'au lieu de plaques de fer je me suis servi de toile, placée sur un trépied, dans le fourneau d'un poêle double, et je suis satisfait de mon essai.

Il est bien constaté, à présent, que nous avons un arbuste ici dont les feuilles, bien préparées et infusées, ont le goût du thé indien, et je suis porté à croire aujourd'hui, qu'en effet l'an dernier je me suis trompé, en disant que cet arbuste était le même arbuste que celui trouvé dans les États-Unis, et appelé *Ceanothus Americanus*, car je pense que celui que nous avons est supérieur au thé américain, si on peut en juger par ce qu'en disent leurs journaux, surtout l'*American Agriculturist*; au reste si je me suis trompé en disant que j'avais trouvé sur ma terre le *Ceanothus americanus*, je ne me suis toujours pas trompé en disant que cet arbuste était l'arbuste à thé, appelé ici *bois des Indes*.

Comme parmi les fleurs il y en a de plusieurs espèces, mais de la même famille, il peut en être de même pour l'arbuste à thé; cependant c'est toujours l'arbuste à thé plus ou moins bon, comme les roses rouges, blanches, etc., sont toujours des roses quoique non de même couleur et de même forme.

Mais quoique aujourd'hui tout nous porte à croire que nous avons l'arbuste à thé, cependant pour ma part je ne suis pas encore satisfait, je voudrais en connaître les propriétés.

On a trouvé par l'analyse, dans le thé chinois, du tanin, une huile volatile, de la cire, de la résine, de la gomme, une matière extractive, des substances azotées, analogues à l'albumine, quelques sels et une alcaloïde qu'on appelle théine et qui est identique avec la caféine.

Notre thé a-t-il toutes les qualités du thé indien, ou non? Voilà, il me semble, ce qui serait important de connaître, et on ne le pourrait sans en faire l'analyse. Si le Gouvernement ne

trouvait pas la chose assez importante pour faire faire cette analyse, est-ce qu'il ne se trouverait pas, dans Québec ou ailleurs, quelques personnes assez amies du bien de ses concitoyens pour se donner le trouble de faire cette analyse, et de faire connaître le résultat de ce travail? Oui, je l'espère, et avant peu nous saurons à quoi nous en tenir sur cette question.

Il paraît, d'après les auteurs qui ont écrit sur le thé, qu'en Chine on fait quatre à cinq récoltes de thé, en mai, juin, juillet et août. La première récolte reste en Chine et se vend très-cher. La seconde est la première qualité exportée, les autres sont de moins de valeur. D'après ces données, je pense qu'ici on devrait récolter le thé en juin ou juillet. Dans ce temps où les chaleurs sont très-fortes, on peut le faire sécher au soleil, après lui avoir fait subir la préparation déjà citée, en l'étendant sur des draps, entre dix heures du matin et trois heures de l'après-midi. J'en ai préparé de cette manière, et je n'ai pas trouvé de différence avec celui préparé sur les feuilles de toile.

Je dois dire, en terminant, qu'une grande quantité de thé a été récoltée dans cette paroisse et les paroisses environnantes.

L. N. GAUVREAU.

Isle-Verte, 6 septembre 1864.

Préparation du tabac.

Monsieur le Rédacteur,

La *Gazette des Campagnes* a publié plusieurs excellents articles sur la culture du tabac. Mais la préparation de cette plante et les soins qu'elle demande après qu'elle est mûre ne paraissent pas avoir été suffisamment traités par vos savants correspondants, puisqu'un grand nombre de vos lecteurs demandent souvent de nouvelles informations sur ce sujet.

Je suis heureux d'avoir trouvé l'occasion de satisfaire, en partie du moins, leur légitime désir en leur faisant connaître la pratique de Mr. Paoli Lathrop, l'un des meilleurs cultivateurs de tabac du Massachusset, E. U. Ce monsieur cultive le tabac sur une assez grande échelle. Son tabac est très-recherché sur les marchés de Boston et de New-York. Il s'est vendu l'année dernière jusqu'à 50 et même 75 cents la livre. C'est assez dire que M. Lathrop entend parfaitement la préparation du tabac. (1). Laissons le dire lui-même ce qu'il fait:

« Laissez la tige en fleur jusqu'à ce que la graine commence à se former. Cassez la au commencement d'août pour que la tige puisse être coupée 3 semaines après. Quand la feuille du pied se casse le tabac est mûr. Otez tous les rejetons avec soin avant de couper le tabac. On fera bien de faire la récolte 2 ou 3 semaines plus tard. Lorsqu'il est coupé, laissez-le sur la terre seulement pendant 2 ou 3 heures, assez longtemps pour que les feuilles se fanent et s'assouplissent assez pour qu'elles ne se cassent pas dans le transport. En les laissant exposées à un soleil ardent elles deviendraient comme si elles étaient gelées. Elles seraient à peu près perdues.

« Coupez les cotons avec une petite hache, deux rangs à la fois, les pieds de tabac étant placés à côté du rang voisin, de manière à laisser le passage de la voiture qui doit les transporter

(1) Dans le lieu où Mr. L. réside, près de S. Hadley, Mass. on plante le tabac entre le 15 et le 20 juin et on le récolte avant le 10 septembre. Son terreau est très-propice pour cette culture, reçoit 30 grosses charges de fumier par acre avec 200 lbs. de plâtre sur le fumier pour le décomposer plus vite. Il obtient 1200 lbs. par acre. M. Lathrop plante son tabac à 3½ pieds de distance entre chaque rang et 2 pieds 4 pouces entre chaque plant.