

priétés excitantes et nutritives en font une boisson très recherchée de tout le monde.

LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE THÉS.

—Il y a dans le commerce deux grandes variétés de thés : les thés verts et les thés noirs.

Ces thés verts et noirs sont des feuilles du même arbrisseau, mais dont les feuilles ont été récoltées à des époques différentes, et auxquelles on fait subir un mode de dessiccation plus rapide pour le vert et plus lente pour le thé noir.

LES THÉS VERTS.—La récolte des feuilles pour la fabrication des thés verts a lieu en avril. C'est à cette récolte qu'appartiennent les quatre variétés de thés verts appelés : 1. le thé hiswen ou hyson, à feuilles grandes roulées dans le sens de la longueur ; ce thé est un des meilleurs et des plus recherchés ; 2. le thé chulan, n'ayant de différence avec le premier que par son arôme, qui est plus prononcé, et son odeur, qui est plus suave ; 3. le thé perlé, dont les feuilles sont roulées dans les deux sens ; 4. le thé poudre à canon, ainsi appelé parce que l'enroulement de ses feuilles, si finement fait, lui donne la ressemblance des grains de poudre. Tous ces thés sont les plus usités dans la consommation.

LES THÉS NOIRS—Parmi les thés noirs, nous trouvons 1. le pehoe ou peko, formé de feuilles très jeunes et recouvertes d'un duvet, à odeur suave ; 2. le thé souchon ou souchong, qui constitue un thé noir inférieur au premier. D'ailleurs, les thés noirs sont peu en usage.

LE RÔLE HYGIÉNIQUE DU THÉ.—Le thé a une action bienfaisante sur l'organisme humain. L'infusion de thé prise chaude exerce une double action : l'eau chaude, d'abord, augmente la température du corps, accélère la circulation du sang, et

détermine même des sueurs abondantes ; le thé de son côté, excite le système nerveux, et partant toutes les fonctions de l'économie, mais en particulier les fonctions de digestion. C'est pourquoi on considère le thé comme un digestif par excellence. Un nombre infini de personnes s'en trouvent bien dans les indigestions, les inappétences, les douleurs d'estomac (gastralgies), les coliques abdominales, dans tous les dérangements gastriques.

Les refroidissements qui s'accompagnent de fièvre et de malaise général, sans maladie déclarée, se guérissent admirablement bien à la suite d'ingestion de quelques tasses d'infusions chaudes de thé. La plupart des estomacs se trouvent très bien de l'usage quotidien du thé. L'infusion doit être faite dans les proportions d'un quart d'once pour deux chopines d'eau bouillante. Mais l'abus de cette boisson, surtout si elle est préparée avec le thé vert, détermine des désordres nerveux, tels que l'insomnie, une irritabilité, maladie qui prédispose aux névralgies. Les personnes nerveuses et les jeunes enfants ne doivent pas en user.

LE CAFÉ.—Le café est la semence d'un arbrisseau appelé caféier, originaire de la Haute-Egypte, transporté en Arabie vers la fin du XVe siècle ; le caféier est maintenant en culture dans toute cette partie de l'Asie, mais particulièrement aux environs de Moka, qui donne un café si renommé. La culture du caféier s'est successivement introduite dans les régions équatoriales de l'Asie et de l'Amérique. La Martinique, l'île Bourbon, les Antilles, l'île St-Domingue, la Guadeloupe, l'île de Java, le Brésil et Haïti, produisent du café. Le caféier ainsi transporté de la Haute-Egypte dans des régions différen-