

CORRESPONDANCE

Monsieur le Rédacteur,

Veillez m'accorder un petit espace dans vos colonnes pour faire connaître à vos lecteurs une recette importante. Je veux attirer leur attention sur le thé appelé par les anciens "thé militaire." Les qualités de cette plante sont encore peu connues dans notre pays, bien qu'en France elle soit d'un usage assez commun. Ceci doit faire disparaître les préjugés que nous pourrions avoir contre le breuvage que j'indique à tous les canadiens économes.

L'arbuste qui produit les feuilles à thé pousse ordinairement dans les terrains sablonneux ou renfermant de l'argile quelque fois même sur les bords des chemins publics. Sa hauteur n'exède pas 2½ pieds. Les feuilles sont toutes attachées à la tige par une et ordinairement unique, qui se termine par un bouquet de fleurs violettes ayant une forme conique. Voici comment on prépare les feuilles après en avoir déposé l'abrisseau qui les portait ;

On les fait tremper dans l'eau bouillante pendant deux minutes, après quoi on les expose sur une grille de bois ou un fourneau chauffé modérément et laisse la dessiccation s'opérer jusqu'à ce que le fourneau soit complètement refroidi. On met alors le thé en casse et la préparation est finie.

Par ce procédé, on se procure à peu de frais un excellent breuvage préférable au thé noir qui nous vient de la Chine. Pour cela, il faut se hâter, car les feuilles tombent ou perdent leur saveur à la fin d'août. Empressons-nous donc. Tâchons de garder les milliers de piastres que les populations rurales fournissent aux marchands. Sans désirer leur ruine, servons nos propres intérêts, car le proverbe dit avec raison : charité bien ordonnée commence par soi-même.

Veillez me croire,
Votre, etc.,

J. CHICOINE.

St. Pie, 23 août 1870.

CONSEILS POUR LE MOIS D'AOUT.

—Que les clôtures de vos champs soient en bon ordre, surtout à cette époque de l'année où les animaux peuvent occasionner tant de dommages.

—Veillez à ce que les insectes et les vers ne détruisent ni vos arbres fruitiers ni vos plantes.

—Si vous avez du loisir et de l'ar-

gent, c'est le meilleur temps pour voyager, voir vos amis, aller aux eaux et à la campagne. Si l'un ou l'autre vous manque, surtout le dernier, restez chez vous, voyez à vos affaires et ne dépensez aucun argent inutilement.

—Une promenade en Canada est toujours agréable, mais elle l'est surtout pendant le mois d'août, à cause de la beauté du paysage, des belles récoltes et de la fraîcheur relative du climat.

—Pour le confort et l'agrément, les bateaux à vapeur sont de beaucoup préférables aux chemins de fer.

—Les fruits que l'on récolte soi-même ont une saveur particulière, qui les fait aimer davantage.

—Ne prenez jamais de bain immédiatement après un repas ; attendez que la digestion soit faite.

—Si vous avez un tempérament bilieux, débarrassez-vous de votre excès de bile, avant qu'elle devienne trop abondante et occasionne une maladie grave.

FORME OU RING-BONE.

En réponse à la question : "Comment faire disparaître un Ring bone ?" Je vais vous indiquer un remède bien certain : du moment que vous vous apercevrez qu'un cheval en est atteint, prenez de l'huile de charbon, frottez-en bien la corne, en montant ; cela pourra causer des galops, mais ne vous découragez pas, frottez tous les deux jours, ensuite tous les trois jours, pendant quinze jours ou un mois. Je garantis ce remède, car j'en ai sauvé un moi-même, et le plus habile connaisseur ne pourrait pas s'apercevoir que mon cheval en a été atteint.

[Saine Agricole.]

On devrait faire perdre l'habitude qu'ont certains enfants de tuer les crapauds. Ces derniers sont utiles à l'agriculture : ils détruisent une foule de vers et d'insectes qui ravagent nos moissons et nos jardins.

En général les parents devraient empêcher les enfants de tuer ou maltraiter toute espèce d'animaux ou d'oiseaux inutilement ; Dieu a créé ces êtres pour notre service, prenons-garde d'en abuser.

CONSERVATION DU MIEL.

Le miel d'été ou d'automne n'est pas si propre à être conservé que celui du printemps, parce qu'il s'épaissit plus vite.

Le miel exposé à l'air s'altère promptement : il s'aigrit et devient presque liquide. Il faut donc avoir soin de le mettre dans les vases de verre ou de terre bien vernissés ; si quelque corps étranger se trouve à la surface, il faut l'extraire et ne jamais ajouter du nouveau miel sur du vieux, car l'un fait gâter l'autre ; Il vaut infiniment mieux diviser le miel en plusieurs parties que de le couler dans un grand pot que l'on ne peut ouvrir sans causer une légère altération à la surface. Il faut le recouvrir d'une feuille de papier imbibée d'esprit de vin ou d'eau-de-vie, et ensuite d'une seconde feuille de papier sec ou huilé qu'on lie autour du bord du vase afin de le préserver du contact de l'air. Ainsi préparé, le miel peut se conserver très-longtemps, pourvu qu'on ait soin de le mettre dans un lieu sec et frais.

Quelques personnes se bornent à le recouvrir d'un simple couvercle de terre ; c'est par cette raison qu'on trouve souvent du miel à moitié liquéfié, légèrement aigrelet, et dénué de ce parfum qui en fait le charme.

[La ferme.]

LA RÉCOLTE DANS LES TOWNSHIPS.—

Un correspondant qui a visité la partie Sud des Cantons de l'Est écrit au *News* de St. Jean que partout les cultivateurs sont bien plus satisfaits qu'il y a un mois ou deux. Ils anticipent une récolte aussi bonne que la moyenne. Le foin est devenu assez abondant. Dans des endroits où l'on demandait de \$14. à 16. le tonneau pour cet article, il y a quelques semaines, on l'offre maintenant pour \$9. Dans Dunham, beaucoup de cultivateurs en ont récolté plus que l'an dernier, et partout il est de meilleure qualité. L'avoine a une très belle apparence. Le blé d'Inde n'a jamais été plus beau. L'orge et les pois sont en général très passables et le blé, bien qu'il s'en sème peu dans ces régions, promet un rendement considérable. Les légumes seules n'annoncent pas le même succès. Cela est dû à la grande sécheresse, mais les dernières pluies ont dû leur faire beaucoup de bien. Les fruits abondent ; les pommiers et les pruniers sont tellement char-