7o Natal.....	½
8o Iles Fidji et Jamaïque.....	½
9o Amérique (Brésil, Californie, etc).....	1
10o Patagonie (thé indigène)...	20
11o Péninsule de Malacca et autres pays.....	½
12o Cochinchine (thé consommé en feuilles comme légume par les indigènes)....	?
<hr/>	
Production totale.....	1049½

Sur cette production qui, comme on le voit, s'élève pour le monde entier à environ 1,050 millions de livres, la quantité de 521 millions est exportée des pays producteurs en Europe. En particulier le Japon, l'Inde, Java et surtout Ceylan exportent la presque totalité de leur fabrication.

En France, la consommation du thé n'est que d'environ un million un quart de livres, d'après une statistique anglaise, alors qu'elle serait de 78 millions en Russie et de 210 millions pour les îles Britanniques.

MANIPULATION

I

PROCÉDÉ CHINOIS

Il est bon de dire au préalable quelques mots du procédé appliqué en Chine, puisque c'est de là que vient l'industrie du thé.

Le but de la manipulation qu'on fait subir aux feuilles de thé, est d'en rendre la conservation possible et de leur ôter le principe âcre et vireux qu'elles renferment à l'état vert.

La différence des thés noirs et des thés verts vient uniquement du mode de préparation.

Pour les thés noirs, les feuilles sont d'abord exposées pendant deux heures au soleil, et remuées de temps en temps pour éviter toute fermentation, puis portées à l'ombre où des ouvriers les malaxent légèrement avec la paume de la main, les rejetant et les reprenant dans le panier à plusieurs reprises jusqu'à

ce qu'elles soient devenues souples comme de la peau de gant. C'est seulement alors qu'elles sont torrifiées dans des bassines de fer ou de cuivre posées sur des fourneaux en maçonnerie et chauffées au rouge par un feu de bois.

Certains auteurs prétendent que les Chinois plongent les feuilles pendant une demi-minute dans l'eau bouillante avant la torrification. D'autres affirment que les bassines ne doivent pas dépasser la température de 80° centigrades. On voit que les avis sont partagés et que le procédé chinois est loin d'être entièrement connu. Cette diversité d'opinions peut également venir des différents modes de procéder appliqués en Chine, suivant la région.

Quoi qu'il en soit, tous les auteurs sont d'accord pour établir que la première opération importante est la torrification des feuilles dans de grandes bassines où elles sont remuées sans relâche, à la main, malgré la haute température de la poêle les et fumées âcres qui se dégagent.

Cette cuisson dure une demi-minute environ, et dès que les feuilles ont pris une consistance molle et visqueuse qui facilite leur enroulement, ainsi qu'une couleur foncée, elles sont légèrement refroidies par un vannage rapide dans des corbeilles et étendues sur une large table autour de laquelle sont rangés des hommes, des femmes et des enfants.

C'est alors que se fait l'enroulement des feuilles, chaque ouvrier prenant une poignée de feuilles et la roulant en boule par un mouvement circulaire de ses deux mains allongées. La boule agglutinée est désagrégée puis refaite à plusieurs reprises ; et chaque feuille s'enroule peu à peu sur elle-même en rendant un jus visqueux, verdâtre et légèrement corrosif.

Puis on recommence la torrifica-