

Si cette préface n'améliorait point son thé, elle ne le gâtait pas. Il éai de première qualité. La théière de métal anglais était appropriée à l'usage auquel elle servait ; l'eau, circonstance de la plus haute importance, était bouillante. Nous pûmes donc, sans charger notre conscience du plus léger mensonge, faire l'éloge du thé que nous buvions, absolument comme s'il avait été cueilli dans le jardin de l'empereur de la Chine.

Le thé est d'un usage immémorial en Chine. Mais ce n'est guère qu'au seizième siècle, et presque en même temps que le café, le cacao et le tabac, que le thé commença à paraître en France et dans le reste de l'Europe. Un his orien, Lemon-*tey*, dans son *Histoire de la régence de Louis XV*, a fait remarquer que c'est un accident inouï que quatre productions exotiques, toutes d'une substance chaude et stimulante, soient entrées simultanément dans le régime des peuples européens, et il attribue à cette circonstance la substitution des épidémies catarhals aux épidémies cutanées, substitution qu'on remarqua dès le dix-huitième siècle. Nous renvoyons la solution de ce problème aux physiologistes et aux médecins. Nous nous contenterons de faire remarquer qu'il se fit comme un partage de trois de ces substances entre trois peuples. Le cacao ou le chocolat fut espagnol, le café fut français, le thé fut anglais ; quant au tabac il est devenu cosmopolite.

On a cru longtemps que les diverses sortes de thé provenaient de deux espèces différentes du genre *thea*, le *thea bohea* et le *thea viridis*. On établissait la distinction des deux espèces sur ce que la première a neuf pétales, tandis que la deuxième n'en a que six. Mais on a reconnu que le nombre des pétales, étant extrêmement variable, ne peut

servir de caractère. Les botanistes s'accordent aujourd'hui à ne reconnaître qu'un seul thé comme genre dans lequel entrent toutes les variétés. Ces variétés paraissent tenir surtout à l'âge auquel on cueille les feuilles et au mode qu'on emploie pour leur dessiccation. On cueille les feuilles de thé à plusieurs époques de l'année ; celles de la première récolte, qui sont les plus petites, sont les plus estimées. Les feuilles, dès qu'elles sont cueillies, sont trempées dans l'eau bouillante, et c'est probablement de cet usage que Balzac tirait son historiette sur l'illusion des Anglais buvant du thé de seconde main. Quand cette immersion les a ramollies, on les roule avec les mains sur des nattes,—espérons que ces mains sont aussi blanches et aussi propres que Balzac les a rêvées. Cette opération a pour objet d'ôter aux feuilles une partie de leur suc qui a, dit-on, des propriétés malfaisantes. Après avoir répété cette opération plusieurs fois, on les jette sur des poêles en fer que l'on chauffe afin de les sécher. C'est dans cet état que le thé est livré au commerce dans des boîtes vernissées et garnies intérieurement de plomb. On distingue alors deux espèces de thés, le thé vert et le thé noir, qui comptent un grand nombre de variétés. Parmi les thés verts, ainsi appelés à cause de leurs couleurs, le *thé cheyswen* ou *hysven* est très-estimé. On le distingue à ses feuilles roulées dans le sens longitudinal, à son vert sombre tirant sur le bleuâtre, et à sa saveur astringente. Le *thé schulang*, plus estimé encore, ne saurait guère être distingué du précédent que par la supériorité de son parfum. Le *thé perlé* est ramasé sur lui-même et comme arrondi, il exhale l'odeur du *thé schulang*. Le *thé bou* (thé noir, *thé sao-tchaou*) est brun et tirant sur le noir ; il est plus léger, plus