

## MELANGES.

**Le Thé.**—L'arbuste qui produit le thé, de l'avis de tous les naturalistes, est originaire de la Chine, où il croît spontanément dans plusieurs provinces. Il paraît qu'il a été transporté de bonne heure au Japon, où il a fini par s'acclimater comme dans son pays natal. Le nom de thé (en langue chinoise *tea*, en japonais *tsjaa*) vient du dialecte populaire usité dans la province du Fo-Kien, où il est cultivé en abondance.

L'influence du thé sur la digestion est heureuse, et il est peu de personnes chez qui le thé ne favorise pas l'élaboration des aliments.

On doit dire même que chez les grands mangeurs le thé devient une sorte de nécessité, une condition qui leur permet d'engloutir sans danger une grande masse d'aliments.

Les individus sobres n'ont sans doute que rarement besoin de ce secours pour accomplir l'acte digestif; mais, il faut le dire, nos liens sociaux, la nécessité et les convenances qui retiennent chez eux les hommes et les femmes dans l'organisation actuelle de la société, et beaucoup d'autres causes encore qu'il serait superflu d'indiquer ici, rendent, chez le plus grand nombre, les digestions habituellement paresseuses, et une boisson légèrement stimulante devient nécessaire. Le thé est celle que l'on peut prendre, non seulement avec le plus de plaisir, avec le moins d'inconvénients, mais encore avec le plus d'avantages réels.

Mais ce n'est pas assez de considérer le thé comme boisson purement excitante; et bien que, à ce titre, il jouisse de propriétés précieuses, il se recommande encore comme aliment proprement dit.

Quoique le thé ne se prenne généralement qu'en infusion et que ce procédé soit fort simple, il est indispensable d'y apporter les soins que nous allons indiquer pour obtenir toute la saveur de cette plante, dont l'arôme est si subtil et si délicat, qu'un degré plus ou moins élevé de chaleur, de l'eau plus ou moins pure peuvent en altérer le goût naturel,

Il faut verser de l'eau bouillante dans la théière pour l'échauder; on reverse ensuite cette eau dans les tasses pour le même motif. Après avoir égoutté la théière on y met le thé. Quand l'eau est bien bouillante, on la verse jusqu'à la moitié du vase environ, c'est-à-dire de manière à couvrir entièrement les feuilles. On referme la théière et on laisse infuser six à huit minutes, au bout desquelles on ajoute l'eau nécessaire pour le nombre de tasses qu'on veut faire. On laisse encore infuser deux minutes avant de verser le thé dans les tasses qu'on a eu soin de vider; on y met le sucre, on verse le thé et on y mêle environ deux petites cuillerées à bouche de crème froide qui n'aura pas été bouillie. Il faut un peu plus d'un quart d'once de thé pour deux tasses; c'est environ une forte cuillerée à thé pour chaque tasse; si l'on veut en faire cinq tasses, une demie-once suffira; il faudra une once pour douze tasses.

Comme il serait par trop embarrassant de peser chaque fois ces diverses quantités, nous nous servons ici de l'évaluation approximative de cuillerées; toutefois, cette désignation ne se rapporte qu'au thé mélangé de noir et de vert. Les personnes qui ne prennent que du thé noir, et surtout du pékoé ou du pouchong, observeront que ces théés ont les feuilles très-larges, qu'ils sont fort légers et qu'ils remplissent la cuiller sans former le poids nécessaire pour une bonne infusion; il faut donc en mettre davantage pour dépasser d'un peu le quart d'once. C'est exactement le contraire pour les théés verts: ils sont plus lourds, plus compactes, et le même volume pèse, par conséquent, presque le double de celui des théés noirs; ainsi donc il faut en diminuer la dose proportionnellement.

C'est une condition rigoureuse que l'eau versée sur les feuilles soit très-bouillante; de là dépend la finesse et l'arôme de cette boisson. Le thé préparé avec de l'eau chaude seulement ne se déroule point et ne donne qu'une infusion pâle et sans saveur.

Cette précaution est, du reste, économique; il est facile de comprendre que pour obtenir une bonne infusion, il faut moins de thé avec de l'eau bouillante qu'avec de l'eau seulement chaude, attendu que la première dégage beaucoup mieux les principes aromatiques des feuilles.