



**Thé des Indes en Canada.**

Monsieur le Rédacteur,

Ayant lu dans le journal, *American Agriculturist*, de Septembre, qu'on faisait usage, dans quelques parties des Etats-Unis, d'une plante qui pouvait remplacer le thé de Chine, et que cet arbuste se trouvait presque partout dans les Etats du Nord, de l'Amérique, je pensai qu'elle pouvait peut-être se trouver en Canada.

Sous cette impression, et avec les informations données par ce journal, et surtout avec la gravure de cette plante, je me mis de suite à faire des recherches; mais après quelque temps de poursuites infructueuses, je commençais à perdre espérance, lorsqu'il y a quelque temps je rencontrai un ami qui me dit qu'un des Pères de la Trappe, visitant la paroisse de Kamouraska, s'était écrié, en voyant un arbuste qui est en grande quantité dans cette localité: "Mais voici le thé des Indes!" J'appris aussi que depuis ce temps plusieurs personnes avaient recueillis des feuilles de cet arbuste et s'en servaient à la place de thé ordinaire, et trouvaient peu de différence. Je m'en fis donner une petite branche, et, rendu chez moi, je n'eus rien de plus pressé que d'aller à un endroit, sur ma terre, où je me rappelai avoir vu un arbuste semblable, et je n'eus pas de peine à le trouver. En ayant pris une branche, je la confrontai avec la gravure donnée par l'*American Agriculturist* et je me convainquis que c'était le même arbuste que celui mentionné dans ce journal, et qui commençait à faire quelque sensation dans les Etats-Unis.

Cet arbuste pousse en grande quantité dans les terres basses,

et on le trouve en abondance sur la levée des fossés, dans l'anse de Ste. Anne et la Rivière-Onelle, ainsi qu'en bien d'autres places.

Je vous prie de reproduire l'article de ce journal auquel je fais allusion, espérant qu'il induira quelques personnes à faire des essais, et à nous donner connaissance de ces essais dont le résultat sera de doter le pays d'une nouvelle industrie, qui nous mettra en moyen de nous fournir notre propre thé, qui est un article très-important, vu la grande consommation qui s'en fait et le haut prix qu'il obtient depuis une couple d'années.

On trouve dans le Dictionnaire Universel des sciences, des lettres, etc., par M. N. Bouillet, au mot thé, ce qui suit:

"**THÉ:** *Théa*, genre de la famille des Ternstroëiacées, tribu des Camelliacées, renferme des arbres et des arbrisseaux exotiques, à rameaux brunâtres, à feuilles alternes, ovales, lanceolées, dentées, sur leurs bords; à fleurs blanches d'une odeur agréable: calice à 5 folioles, corolle de 6 à 9 pétales, étamines nombreuses, anthères incombantes, ovaire à 3 loges, appliqué sur un disque jaune et surmonté d'un style simple; fruit en forme de capsules arrondies à 2 ou 3 loges, contenant des graines. L'espèce type est le thé de Chine, joli arbrisseau d'un à deux mètres de haut (3 à 6 pieds). Les feuilles sont persistantes, d'un beau vert en dessus, d'un vert pale en dessous; ses fleurs ne paraissent qu'en automne. A cette espèce se rattachent deux variétés importantes que quelques botanistes considèrent comme des espèces distinctes: le thé vert d'une taille plus élevée, à feuilles plus étroites, à fleurs à neuf pétales; et le thé bou, à feuilles un peu rugueuses, à fleurs à six pétales. On distingue encore le thé sasanqua ou

sasanqua, à rameaux sarmenteux, à feuilles lanceolées, luisantes, arquées en arrière; à fleurs blanches dont les pétales sont plus longues que dans les espèces précédentes. Toutes ces espèces se multiplient par graines, ou par boutures, rejetons et marcottes qu'on fait au printemps sans chopes."

"Ce qui constitue le thé de commerce, ce sont les jeunes feuilles de l'arbre à thé cueillies et desséchées. On les prépare avec la plus grande précaution. Dès que les feuilles ont été récoltées et triées, des ouvriers les plongent dans l'eau bouillante, les y laissent une demie minute, les retirent ensuite, les font égoutter et les jettent sur des plaques de fer chauffées. On les étend ensuite sur des nattes et on les roule avec la paume de la main jusqu'à parfait refroidissement. Elles se présentent alors en petits rouleaux ridés, de couleur verdâtre, brune ou grisâtre, d'une odeur aromatique et d'une saveur agréable, quoiqu'amère et un peu styptique. Les Chinois les aromatisent par le mélange de fleurs odoriférantes de *L'Oléapagrans*, de *Camellia Sasanqua*, et surtout de roses-thé.

Toutes les variétés de thé se divisent en deux groupes, qui ne paraissent différer que par les procédés de fabrication. Les thées verts simplement desséchés et le plus souvent colorés au moyen d'une grande boîte, avec du plâtre et de l'indigo, sont plus astringents et aromatiques; et les thées noirs ont une couleur brune, due sans doute à ce qu'on leur fait subir une sorte de fermentation. Ils sont plus doux.

Il y a entre les diverses qualités de thé, une très-grande différence de prix. L'analyse chimique a trouvé dans le thé du tannin, une huile volatile, de la cire et de la résine, de la gomme, une matière extractive, des substances azotées, analogues à