

Dans le second, dès que les jeunes pousses ont été cueillies et triées, on les plonge rapidement dans l'eau bouillante, on les égoute et on les laisse subir une légère fermentation, après quoi on les étend sur des nattes et on les enroule.

La dessiccation légère que l'on fait subir dans l'un et l'autre cas aux feuilles de thé a pour but de leur faire perdre la propriété narcotique qu'elles possèdent à l'état frais, et leur enroulement en boule assure la conservation de leur arôme en même temps qu'il leur fait occuper moins de place.

La cueillette, la préparation et le triage du thé sont des opérations très délicates, et qui influent énormément sur la qualité du produit. Aussi sont-elles effectuées, pour les sortes de valeur élevée, avec un soin extrême.

Quoique l'odeur naturelle du thé soit assez forte, les Chinois y ajoutent souvent un parfum artificiel qui, sans faire entièrement disparaître l'arôme propre du thé, lui donne plus de montant. En général, ils cachent au regard des étrangers cette préparation, comme ils cachent la plupart de leurs procédés industriels.

Malgré le mystère dont ils s'enveloppent, on est parvenu à découvrir, à l'aide de quelques débris restés au fond des caisses, les plantes odorantes dont ils se servent pour aromatiser le thé. On a reconnu entre autres végétaux employés à cet usage, le *camélia sasangua*, le *magnolia julam*, l'olivier odorant, le *jasmin sambac*, etc., etc., surtout les roses-thés.

Le thé roulé en boule est, en Chine conservé plusieurs mois dans des barils, après quoi il subit une deuxième dessiccation sur un feu très léger, pour lui enlever tout restant d'humidité, et c'est alors seulement qu'il est livré au commerce et renfermé dans des caisses de bois blanc allongées ou cubiques, garnies de plomb ou d'étain et recouvertes de papier.

CLASSIFICATION COMMERCIALE. — Le commerce divise les thés en deux classes : les thés verts et les thés noirs, qui ne correspondent pas à des espèces végétales particulières, mais à des choix de feuilles récoltées à une époque plus ou moins avancée et qui diffèrent surtout par leur mode de préparation. Nous en indiquons ici les principales variétés en commençant par les qualités supérieures :

THÉS VERTS. — Le *Hyson* (hi-t'chuw, heureuse fleur du printemps) est la sorte de thé vert qui se ré-

colte la première : c'est une des meilleures et des plus estimées. Ses feuilles sont grandes, roulées dans le sens de la longueur ; il est très lourd, facile à briser, sa couleur est d'un vert argent ; son infusion est limpide, claire et ambrée, mais, comme celle de tous les thés verts, d'un goût un peu acre. Il a besoin d'infuser longtemps pour donner toutes ses qualités ; alors la feuille s'ouvre entièrement et devient très souple. Il donne 48 0/0 de matières solubles. Cette espèce de thé est de tous les thés verts le plus généralement estimé et préféré par les Américains. C'est le plus répandu, mais aussi le plus fraudé.

Le *Hyson junior* (yiè-tsien, avant les pluies), est formé de petites feuilles délicates, qui se cueillent de bonne heure, avant les pluies, comme son nom l'indique, il est rare et d'un prix élevé. On l'offre en cadeau aux grands personnages de l'Empire du Milieu ; il contient 52 0/0 de matières solubles.

Le *Hyson shoulang* ou *chulan* (fleur parlée du hyson) est fort peu connu dans le commerce. Ses feuilles sont grandes, roulées dans le sens de la longueur. C'est une variété de hyson de première qualité. Il a une odeur des plus suaves et des plus développées. On croit qu'il doit son goût étrange à la fleur de l'olivier odorant, dont on rencontre des échantillons au fond des caisses. Il abandonne 46 0/0 à l'infusion.

Le thé *Poudre à canon*, que les Chinois nomment tchou-t'cha (thé perlé), n'est autre que du thé hyson soigneusement trié parmi les plus jeunes feuilles et les plus délicates, on de feuilles coupées en morceaux et roulées sur elles-mêmes de manière à ressembler pour la grosseur à des grains de poudre à canon. C'est un thé très recherché et fort cher. Il communique à l'eau une belle teinte vert doré lorsque son infusion est complète. Il possède jusqu'à 52 0/0 de principes solubles.

L'*Impérial* ne constitue pas, à proprement parler, une espèce ; il n'est qu'un triage des meilleures sortes de thés verts : perlé, hyson, poudre à canon, dont il ne diffère guère que par la grosseur des grains. On le nomme aussi *gros perlé*.

Indépendamment du thé de commerce, décoré de cette pompeuse étiquette, il existe un véritable thé impérial ; mais il est réservé au *fil du ciel*, qui ne saurait se résigner à boire le même thé que le commun des mortels.

Le *Tonkay* ou *Twankay* (t'un-k'ai, nom d'une vallée), que l'on nomme

souvent simplement *Thé vert*, est une sorte un peu moins commune que le hyson skin ; elle est aussi formée du triage du hyson. Il forme plus des deux tiers des importations de thés verts par le commerce anglais, qui le mêle aux autres sortes. Il abandonne 43 0/0 à l'infusion.

Le *Hyson skin* (jo' hi-t'cha, thé de rebut), est formé des détritiques des feuilles jaunes, communes, mal roulées, que l'on retire en préparant le hyson. C'est une sorte inférieure, qui ne vaut ni ne se vend cher. Il est souvent mélangé de petites graines, a peu de saveur et donne une infusion d'un jaune prononcé et un peu trouble. Il a un goût un peu ferrugineux. Il donne 43 0/0 de matières solubles.

THÉS NOIRS. — Le *Péko* (pak-ko ; duvet blanc), le plus fin et le plus aromatisé des thés noirs, est choisi parmi les jeunes feuilles de la première récolte. Les feuilles, très allongées, sont recouvertes d'un léger duvet soyeux et blanchâtre, son odeur est forte et suave, sa saveur délicate, un peu semblable à celle de la noisette fraîche. Le parfum si délicat du thé péko est augmenté encore par l'addition de quelques fleurs de l'olivier odorant (*oleo-fragrans*).

Les Anglais l'emploient très peu, ils en mélangent une petite quantité à d'autres thés noirs pour les parfumer. Il est surtout consommé en Russie et fort apprécié en France, où il est connu sous le nom de *Péko* pointes blanches.

Il existe deux autres sortes de péko bien moins prisées, le *Péko orange*, qui se distingue du précédent par sa couleur qui est d'un noir foncé mélangé de jaune orange, et le *Péko noir*, qui viennent également de Chine. Le *Péko* pointes blanches contient 48 p. c. de matières solubles, les autres seulement 34 p. c.

Le *Souchong* (siao-tchong, petite espèce), d'un brun noirâtre, jouit parmi les Chinois d'une grande réputation. C'est le produit de la deuxième cueillette. Sa feuille, plus large que celle du Congo, est mince et souvent brisée. Les Français préfèrent, avec raison, son mélange avec le péko. Il contient 46 p. c. de parties solubles. Le *Padre Souchong* a pris son nom des Pères Portugais auxquels il était offert en cadeau, ou, suivant quelques historiens, des prêtres bouddhistes qui le cultivent et le préparent eux-mêmes.

Le *Pouchong* (pas-tchong, espèce à enveloppe), ainsi appelé parce qu'on l'expédie généralement en petits paquets enveloppés de papier jaune