

LA STENOGRAPHIE

Ce que nous pensons de la sténographie ?

Notre réponse au *Sténographe Canadien* qui nous pose la question est très simple :

Si la sténographie n'existait pas il faudrait l'inventer.

Mais elle existe heureusement et le *Sténographe Canadien*, qui a si puissamment contribué à en vulgariser les meilleures méthodes au Canada et même à l'étranger, n'a qu'à continuer son œuvre pour en faire apprécier l'utilité et, en certains cas, la nécessité.

Aujourd'hui nous ne comprendrions plus un collège commercial où la sténographie ne ferait pas partie du programme des cours.

Demain, on demandera l'enseignement de la sténographie dans tous les collèges classiques et on l'aura.

L'étudiant en médecine, le futur avocat profiteront entièrement des leçons des maîtres de la pensée et de la parole, s'ils peuvent les noter au passage.

Bien plus fidèle que la mémoire, la sténographie laisse des traces alors que la meilleure mémoire peut faire défaut.

Combien de pages éloquentes, combien de pensées profondes, combien d'idées neuves et quelle somme de connaissances seraient perdus, si quelque sténographe ne s'était trouvé à la portée des penseurs, des savants ou des grands tribuns qui jetaient la semence dont nous récoltons les fruits.

La sténographie ?

Si vous voulez toute notre pensée ce sera l'écriture courante (sans jeu de mot) avant la fin du siècle : l'écriture ordinaire, c'est la vieille diligence d'antan ; la sténographie, c'est le tramway électrique. L'une est partie, l'autre est venu.

Rectification

Dans le rapport de la cause de Léger et Décarie que nous avons publié dans notre numéro du 24 janvier dernier nous disions que l'action était basée sur un billet donné en paiement de la première prime d'une police d'assurance sur la vie. L'avocat du défendeur attire notre attention sur le fait que la poursuite n'était pas basée sur un billet, mais qu'elle réclamait simplement le paiement de la prime.

Les thés verts sont très rares et en hausse; cependant la maison Laporte, Martin & Cie, dispose encore d'un assortiment bien complet qui permettra à nos lecteurs de s'approvisionner à de bonnes conditions, mais il ne s'agit pas de perdre de temps.

CONFERENCE SUR LE THE

Donnée par M. Edouard-D. Marceau, au Monument National, à l'Association des Commis-Epiciers le 31 janvier 1902.

(Suite et Fin).

II. *Manipulation.*—Vous avez certainement entendu dire et lu depuis longtemps, messieurs, que les thés de Chine et du Japon sont tous préparés à la main, fortement colorés et très nuisibles à la santé. J'admets bien cette affirmation de la préparation à la main pour la Chine, vu que le chinois apporte son thé au marché tout manipulé et prêt pour l'expédition, et il n'a pas de machine que je sache. Mais pour le Japon, ce dicton n'est plus vrai. Le japonais, en effet, apporte son thé au marché, aussitôt après la cueillette et s'il le garde quelque temps, le seul procédé qu'il lui fait subir est de le faire sécher pour en empêcher la fermentation. Aussitôt que les grandes maisons américaines ou japonaises qui s'occupent de l'exportation de ce produit l'ont reçu, ils le traitent dans des machines tout comme les thés de Ceylan et des Indes. Il ne s'y importe aujourd'hui que bien peu de thé du Japon qui soit fabriqué à la main, et la raison en est très simple, c'est que la main d'œuvre en rend le coût trop élevé. Quant à cette affirmation que ces thés de Chine et du Japon sont nuisibles à la santé, elle peut être fondée. Mais puisque nos pères qui, buvaient des thés infiniment inférieurs à ceux d'aujourd'hui ne s'en sont jamais trouvés plus mal, et même ne se sont jamais plaints de maladie de rognons, comme actuellement en Angleterre (maladie attribuée aux thés de l'Inde), je ne crois pas qu'il y ait grand danger pour nous de boire ceux d'aujourd'hui qui sont strictement soumis à l'examen par le gouvernement. On pourrait appliquer à ces thés ce que Voltaire disait du café, avec lequel ses amis lui reprochaient de s'empoisonner : "Oui, mes amis, c'est vrai, il y a bien au moins vingt ans qu'il m'empoisonne".

Mais il est temps de parler des détails de manipulation que subissent les thés de la Chine, puisque c'est de ce pays que nous vient cette industrie. Le but de cette opération est de rendre possible la conservation des feuilles de thé, en leur benlevant le principe acre et vireux qu'elles possèdent à l'état vert.

1o. Pour les thés noirs, les feuilles sont d'abord exposées pendant deux heures au soleil et remuées de temps en temps afin d'éviter la trop grande fermentation, puis portées à l'ombre où des ouvriers les malaxent légèrement dans la paume de la main, jusqu'à ce qu'elles soient devenues souples comme une peau de gant. C'est seulement alors qu'elles sont torréfiées dans des bassines de fer ou de cuivre placées sur des fourneaux en maçonnerie et chauffées au rouge par un feu de bois. C'est l'opération la plus importante, et malgré la haute température de la poêle et les fumées acres qui s'en dégagent, les ouvriers remuent ces feuilles constamment à la main. Cette cuisson ne dure qu'une demi-minute environ et dès que les feuilles ont pris une consistance molle et visqueuse qui facilite leur enroulement et qui leur donne 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 étendues. La boule aussitôt agglutinée est désagrégée puis refaite à plusieurs reprises. Dans ce travail, chaque feuille s'enroule peu à peu sur

elle-même, en rendant un jus visqueux, vertâtre et légèrement corrosif. On reprend la torréfaction, puis l'enroulement jusqu'à trois et quatre fois, en observant seulement de diminuer peu à peu la chaleur de la bassine. Avant que la dessiccation soit complète, on fait le triage des feuilles suivant leur grandeur, la perfection de leur enroulement et la torréfaction plus ou moins avancée. On achève enfin la dessiccation à feu doux, et, lorsqu'elle est complète, c'est-à-dire lorsque la feuille est parfaitement crispée et fragile, on emballe le thé dans les sacs.

2o. La principale différence de manipulation des thés verts avec les précédents consiste à torréfier les feuilles immédiatement après la cueillette et à secouer dans des sacs à cet effet, les thés auxquels l'on veut donner cette apparence luisante et cette pureté de forme si estimée des consommateurs de notre pays et des Etats-Unis.

A Ceylan et dans l'Inde on fabrique aujourd'hui deux sortes de thés, le noir et le vert, ce dernier depuis trois ans seulement. La manipulation qu'ils subissent est la même, excepté que le vert y est soumis presque immédiatement après la cueillette, tandis qu'on fait subir au noir une flétrissure des feuilles à l'air libre qui remplace la première torréfaction des thés chinois. Ce mode de fabrication est plus différent de celui de Chine en apparence que réellement. Car dans les deux cas le but proposé est désassouplir la feuille et de la rendre susceptible de s'enrouler sans se briser. L'enroulement lui-même n'a d'autre but, dans tous les thés, que de conserver à la feuille ses sucs aromatiques.

Les planteurs anglais comme les américains ou les japonais d'ailleurs emploient pour la manipulation des machines perfectionnées qui leur permettent de l'effectuer sur une grande échelle et à un coût inférieur à la main d'œuvre. Il est inutile d'entrer dans les détails de fabrication des thés du Japon, vu qu'elle diffère peu de celle des autres thés non fermentés. Toutefois, lorsque la feuille a été séchée, on la fait passer à la vapeur, pour lui rendre sa première souplesse. Je ne dois pas omettre de mentionner ici que les thés non fermentés comme les verts de Chine et ceux du Japon se conservent plusieurs années sans perdre beaucoup de leur qualité. Il y a deux semaines à peine, on essayait avec des thés de l'année, un échantillon de 14 ans, conservé dans une boîte en blanc et on en a obtenu une liqueur remarquablement belle et bonne. Au contraire les thés noirs de Ceylan et de l'Inde qui sont fortement fermentés ne se conservent pas au delà de deux ans sans perdre presque complètement leur saveur.

*Art de goûter les thés.*—La femme a pris d'assaut et conquis bien des professions, beaucoup de métiers, mais elle n'a pas encore tourné son attention vers une des branches d'industrie les mieux rétribuées. Dans les maisons, qui font le commerce de thé, des hommes seuls sont employés pour jurer les échantillons et en déterminer la valeur, quoique pour occuper une telle position le seul capital nécessaire soit un palais subtil et bien exercé. C'est une occupation qui pourrait certainement et avantageusement être remplie par une femme. Cependant, il n'y en a pas encore une que je sache, qui ait eu cette ambition.

Il va sans dire, messieurs, que pour juger les diverses infusions de thés, les goûteurs doivent avoir un point de comparaison, un étalon (standard) pour faire une classification uniforme. Autrement les goûts étant tous différents, il n'y aurait pas de classification possible, mais il faut l'expérience et la familiarité de ces "standards."

L'équipement (outfit) d'un goûteur de thé est très simple : un certain nombre de tasses en porcelaine, une petite balance et une pièce