

on les jette par poignées dans de grandes bassines lenticulaires, préalablement chauffées, et l'on secoue rapidement les bassines de façon à éviter le contact prolongé des feuilles avec le métal chauffé. Le suc végétal suinte par l'effet de la chaleur, et la feuille devient flasque.

On la jette alors sur une table en rotin où, à la main, on en forme des boules que l'on roule sur la table, en avant et en arrière, comme une pâte à gâteau, de façon à exprimer l'eau en même temps qu'on enroule la feuille. De temps à autre, on rouvre la boule, et on recommence plusieurs fois de suite l'opération, qui a pour effet à la fois de déchirer les vaisseaux et les cellules végétales et d'exprimer l'humidité par compression.

Puis, on rejette les feuilles dans les bassines, et l'on place celles-ci sur des fourneaux à feu modéré. Les ouvriers se tiennent auprès, remuant constamment les feuilles avec la main ou avec des baguettes. C'est la partie la plus délicate de l'opération, car il faut se garder de laisser brûler ou chauffer d'une façon excessive les feuilles qui perdraient leur arôme et leur qualité.

Du reste cet ensemble de manipulations s'exécute plusieurs fois de suite. Après quelques minutes de chauffage dans les bassines, on rejette les feuilles dans les corbeilles, et on recommence le roulage et le séchage jusqu'à ce que le thé ait acquis une couleur vert sombre. On le vane alors pour chasser la poussière, et on le passe à travers des tamis plus ou moins fins.

Pour les thés qui doivent être consommés sur place, on se contente souvent de cette préparation. Mais pour ceux qui doivent être livrés au commerce, les manipulations ci-dessus n'assureraient pas une conservation suffisante. Dans ce cas, on les comprime fortement dans des sacs, puis on les torréfie de nouveau, on les remballage pour les torréfier encore au bout de plusieurs mois. Alors seulement, le thé a perdu toute espèce d'humidité; mais il a noirci, et souvent même il a une tendance à s'altérer. Pour obvier à ces inconvénients, les fabricants y mélangent souvent des matières chimiques plus ou moins nuisibles, du sulfate de chaux, de l'alun, de l'indigo, du bleu de Prusse.

Telle est la préparation du thé vert. Le thé blanc n'est pas torréfié, mais simplement séché, ce qui exige une consommation rapide.

La préparation du thé noir diffère en deux points de celle que nous venons d'indiquer:

1° Il est exposé assez longtemps et plusieurs fois de suite à l'humidité de l'atmosphère, ce qui provoque un commencement d'altération et de fermentation;

2° Il est plus complètement torréfié.

On expose donc le thé sur des nattes

à l'air de la nuit; puis on le chauffe dans les bassines et on le roule comme ci-dessus; nouvelle exposition à l'air humide, nouveau chauffage, nouveau roulage et déroulage, puis torréfaction. Pour cela, on place au-dessus d'un chaudron renfermant un feu de charbon de bois une sorte de nasse en forme de sablier dont on ferme l'orifice supérieur au moyen d'un tamis dans lequel on place les feuilles. La torréfaction est prolongée de façon à donner au thé une couleur noire.

Les opérations ci-dessus sont renouvelées un certain nombre de fois, jusqu'à résultat satisfaisant.

Il résulte de ce qui précède que le thé vert, à peine torréfié, retient une plus grande proportion des principes aromatiques de la feuille, que le thé noir. Aussi est-ce le seul qu'emploient les Chinois. Mais il s'altère facilement par fermentation et est difficilement exportable. C'est pourquoi les Européens boivent peu de thé vert qui ne soit pas falsifié. Peut-être même faut-il attribuer exclusivement à ces falsifications les troubles dont se plaignent les personnes qui font du thé vert une consommation habituelle.

Les Européens ont créé des usines mécaniques, où la feuille est humidifiée au moyen de la vapeur d'eau et torréfiée dans des appareils spéciaux. On a même essayé de rouler mécaniquement les feuilles, mais c'est là le point délicat, aucun appareil ne remplaçant d'une manière satisfaisante le tour de main du coolie.

Les Chinois parfument certains thés avec des feuilles d'olivier et des plantes aromatiques dont la plus employée est une sorte de syringa ou jasmin blanc, à fleurs blanches, que l'on cultive exprès dans les champs, et que les Chinois appellent "mô-li" ou "mô-li"; les poètes aiment à la chanter. A signaler la coïncidence de nom, au moins bizarre, entre le "mô-li" chinois et le "môly" chanté par Homère dans l'Odyssée. N'est-ce même qu'une coïncidence? On a trouvé des objets chinois en Asie-Mineure et en Egypte, dans des tombes bien antérieures à l'époque d'Homère, et l'histoire des relations de l'Orient antique et de l'Etrême-Orient est encore à écrire.

Les différentes espèces de thé sont rarement livrées telles quelles à la consommation. On en fait des mélanges savants, et chaque marchand a ses formules.

Les briquettes de thé que l'on fabrique à Hankaou, dans des usines russes et chinoises, sont exportées surtout en Russie. Ce sont des galettes analogues à des palettes de tabac, que l'on obtient en comprimant au moyen de presses à vapeur des feuilles de thé toutes préparées et humectées de vapeur d'eau. Le thé tient ainsi moins de place, et est plus facilement transportable. L'on fait son thé en grattant un morceau de briquette dans l'eau bouillante. Ces thés en bri-

quettes sont d'ailleurs de qualité inférieure.

Les thés se vendent dans le Royaume-Uni depuis 10 cents [5 cents de notre monnaie] la livre anglaise jusqu'à 2 dollars [1 dollar de notre monnaie]. Les bons thés de consommation courante coûtent 40 ou 50 cents [20 ou 25 cents de notre monnaie] la livre anglaise.

Nous avons dit que le thé est un médicament. A ce propos, une anecdote.

Il y a peu de romans français traduits en chinois; nous avons eu probablement le premier entre les mains. C'est la "Dame aux Camélias", traduit à Foutcheou, sous ce titre:

"Histoire [posthume] de la Dame aux fleurs de thé" [Pâ-li tchâ-hou ni, i-sse].

Voici l'avant-propos du traducteur:

"De retour de Paris, Siao-tsi-tchiong racontait à Long-houng-chang, qui dans cette ville beaucoup d'auteurs fameux n'ont pas dédaigné pas d'écrire des romans. Long-houng-chang le pria de lui en raconter un. Siao lui cita alors, comme des lettrés très célèbres à Paris, un père et son fils, appelés Tsong-Mâ; et il lui indiqua, comme étant le meilleur roman de Tsong-Mâ fils, l'histoire [posthume] de Mâ-ko-ke-ni-euh, la Dame aux fleurs de thé. Puis peu à peu, à loisir, il raconta les détails à Long-houng-chang, et celui-ci les nota soigneusement.

"Les événements et les personnages dont il est question dans mon livre de Tsong-Mâ fils, ne remontent pas à une époque très éloignée, et je tiens à bien faire savoir que cette histoire est vraie. Si les principaux personnages sont malheureusement morts dans un âge avancé, les autres sont encore vivants et pourraient attester la vérité de ce que je raconte".

La traduction de la "Dame aux Camélias" a eu du succès, ce qui n'a été de tonnant: le roman est tout à fait dans le sentiment chinois.

Ajoutons à ces notes que, sur les 1000 tonnes de la production mondiale de thé, la Chine en a pour sa part 300 environ. Malgré des concurrences croissantes le thé chinois conserve son succès. Son invasion pacifique est une dédommagement aux terreurs du péril.

[Jacques Hardy et Chas. Lenormand]

On rapporte que de vastes dépôts de minéral de fer existent à Togo, en Afrique allemande du sud de l'Afrique.

Au Transvaal, la production de pendant le mois d'août a dépassé les records précédents; pour la première fois dans l'histoire de cette industrie, la production exacte a été de 50000 onces.