

de livres, celles de l'Allemagne à 165 millions de livres, celles des Etats-Unis à 165 millions de livres. Le tableau suivant indique, d'ailleurs, la moyenne annuelle des exportations par tête d'habitant, dans la période 1890-94, en Angleterre, en France, en Allemagne et aux Etats-Unis.

	1890-94		
	l.	st.	sh. d.
Royaume-Uni	6	2	11
France	3	11	4
Allemagne (1872-74) ..	3	2	9
Etats-Unis	2	19	0

Voici maintenant la moyenne des importations :

	1890-94		
	l.	st.	sh. d.
Royaume-Uni	9	7	3
France	4	8	0
Allemagne (1872-74) ..	4	2	2
Etats-Unis	2	11	11

Pour alimenter son industrie, l'Angleterre tire du dehors des matières premières en quantité considérable. En 1893, le poids du coton brut introduit s'élevait à 700,000 tonnes. 580,000 tonnes restaient dans le pays, et 120,000 tonnes étaient exportées sous formes de tissus représentant à la sortie une valeur, très inférieure à la réelle valeur marchande, de 1,500 millions de francs.

Pour la laine, l'importation de la matière brute, que l'on tire surtout de l'Australie, atteint 370,000 tonnes, tandis que la production annuelle des moutons anglais n'est que de 70,000 tonnes. Sur ces 440,000 tonnes, les draps ou lainages que demande l'étranger en absorbent 470,000 environ et la valeur de cette exportation arrive à près de 600 millions de francs.

Pour les textiles végétaux autres que le coton (lin, chanvre, jute, etc.), la production nationale représente à peine la sixième partie de l'importation. La valeur des tissus exportés n'en atteint pas moins 30 millions de dollars.

Voilà pour les textiles. En ce qui concerne les métaux, l'Angleterre a fait venir de l'extérieur en 1893, principalement de l'Espagne, plus de 4 millions de tonnes de minerais de fer et de fers en barre. Elle a reçu, en outre, 200,000 tonnes de cuivre et 220,000 tonnes de plomb ou d'étain, d'une valeur totale de \$100,000 à peu près. Il est vrai qu'elle en a retiré plus de \$300,000 à l'exportation, après que ces matières eurent été transformées par l'application de sa main-d'œuvre et de son puissant outillage.

Il faut ajouter que le Royaume-Uni reçoit annuellement de l'étranger pour 40 millions d'huile, 32 millions de substances chimiques, 340 millions de produits déjà manufacturés à divers degrés d'achèvement, 72 millions d'articles variés et 16 millions de tabac de toute espèce. D'autre part, il faut noter que l'Angleterre exporte 43 millions de produits chimiques ou pharmaceutiques et 140 millions d'objets manufacturés autres que les objets en métal.

LE THE

(De l'Epicier)

Le thé du commerce est la feuille préparée d'un arbrisseau appelé *Thea* par les Chinois et *Tcha* par les Japonais.

Les arbustes et arbrisseaux du genre thé ont pour caractères communs des feuilles alternes, pétiolées, légèrement dentées, et des fleurs blanches portées par des pédoncules axillaires solitaires, donnant naissance à une capsule globuleuse divisée en trois loges renfermant généralement chacune une seule graine.

On s'accorde généralement à reconnaître deux espèces du genre thé, comportant chacune un certain nombre de variétés : le *thé bou* ou *bohea* et le *thé vert*. Le thé bou a pour caractères distinctifs des feuilles assez courtes et des fleurs à corolles composées de six pétales, alors que le thé vert a les feuilles plus longues et des corolles à neuf pétales.

On distingue encore le *thé sasangua* ou *sasangua* à rameaux sarmenteux, à feuilles lancéolées, luisantes, arquées en arrière, à fleurs blanches, dont les pétales sont plus longs que dans les espèces précédentes.

HISTORIQUE. — Le thé est cultivé dans toutes les régions de la Chine et au Japon depuis la plus haute antiquité, d'où l'usage s'en est répandue dans l'Inde, la Tartarie, l'Arabie et la Perse.

Ce n'est qu'au commencement du XVII^e siècle que les Hollandais rapportèrent cette denrée en Europe où elle n'obtint pas tout d'abord une grande faveur ; mais la médecine s'étant prononcée en faveur de cette boisson, lui créa un succès de curiosité qui se changea bientôt en usage.

C'est dans les régions maritimes de la Hollande et de l'Angleterre que le thé fut d'abord consommé d'une façon courante. De là, l'usage s'en répandit rapidement dans toute la Grande-Bretagne, les Pays Bas et une partie de l'Allemagne où il forme depuis longtemps une large

part de la consommation courante. Les Etats-Unis ont adopté la même coutume ; mais dans la plupart des nations où l'usage du vin et du café est général, le thé, regardé un peu comme une tisane, n'est que modérément entré dans la grande consommation.

La culture du thé a été introduite dans l'Inde et à Ceylan par les Anglais. On l'a aussi introduite au Brésil, à la Réunion, et même en France, où on ne l'utilise guère que comme plante d'ornement, à cause de son beau feuillage persistant.

En France, le goût du thé ne s'est répandu dans la bourgeoisie que depuis 1814 ; jusqu'alors il n'était guère sorti de quelques salons aristocratiques, sauf dans quelques villes telles que Bordeaux, où les étrangers avaient importé cette habitude.

COMPOSITION ET USAGES. — Le thé employé comme boisson sur une grande surface du globe doit ses propriétés stimulantes à un alcaloïde particulier dénommé *théine* et qui a de grandes analogies avec la caféine. Il renferme, en outre, du tanin, des substances azotées, de la gomme, une huile volatile, de la cire, de la résine et quelques sels. Les proportions de théine varient de 1,27 à 1,50 p.c. suivant la variété.

Le thé est un stimulant énergique et produit plus spécialement son action sur l'estomac et le cerveau.

En dehors de son application à l'alimentation, dans laquelle il entre pour une grande part chez tous les peuples du Nord, il est le remède obligé de tous les dérangements gastriques. — Il est indispensable dans les fatigues de l'estomac ; il est fort utile aux femmes enceintes ; il rend les plus grands services dans le choléra, la dysenterie et un grand nombre d'affections graves. Ses qualités stimulantes le rendent précieux dans l'asthme ; c'est le plus agréable des sudorifiques. Ses propriétés diurétiques sont inappréciables contre la gravelle, la goutte, etc. Aussi a-t-on pu dire avec raison du thé qu'il est le remède ordinaire de la famille et la meilleure des boissons hygiéniques.

PRÉPARATION. — Le thé doit l'aspect sous laquelle il se présente dans le commerce d'abord aux sortes qui le fournissent et à l'époque à laquelle il a été récolté, puis à la préparation qu'il doit subir et qui diffère selon que l'on veut obtenir le thé vert ou le thé noir.

Dans le premier cas, les jeunes feuilles aussitôt récoltées sont chauffées sur une plaque de fer, roulées avec la paume de la main sans subir de fermentation.