

les qui sont le plus proches, c'est-à-dire les parties les plus jeunes de la plante. Les feuilles âgées sont beaucoup plus coriaces et moins riches en principes actifs.

Il existe principalement deux sortes de thé, le thé noir et le thé vert.

Voici rapidement esquissées les opérations que subissent les feuilles pour être transformées en thé noir.

Aussitôt après récolte les feuilles sont exposées pendant deux heures à l'action du soleil, et pendant ce temps, agitées de façon à empêcher une fermentation trop active. Elles sont alors assouplies par frottement sur la paume de la main. Puis elles sont soumises à la torréfaction qui a lieu généralement dans des bassins de cuivre chauffés au rouge par un feu de bois; on agite tout le temps de façon à empêcher les feuilles du fond de brûler, et à faire dégager l'humidité et une certaine proportion de matières âcres qui en disparaissant enlèvent à la feuille une odeur vireuse qui lui serait nuisible. Puis on procède à l'enroulement qui a lieu dans les mains. Ce frottement a encore pour effet, en brisant les cellules des feuilles, de les faire exsuder et de les débarrasser de ce produit vireux dont je parlais. On leur fait subir une troisième et une quatrième torréfactions. Puis les feuilles sont triées et soumises à une dessiccation complète

par exposition à un feu plus doux. Dans ces conditions, on obtient le thé qu'on désigne sous le nom de thé noir, dont les types que vous connaissez sont le Pekao et le Souchong.

Le thé vert est un peu plus amer que le thé noir. S'il a la même composition en principes excitants, il en diffère considérablement, parce qu'il contient une proportion plus élevée de tannin et d'huiles aromatiques. Cela vient de ce que, dans la manipulation, le thé vert n'a pas été soumis à la fermentation qui, comme je le disais tout à l'heure, a pour effet de détruire une certaine proportion des odeurs âcres et vireuses qui nuisent à la qualité du thé. Cette différence de préparation consiste donc dans le fait que les feuilles sont torréfiées aussitôt cueillies, sans être abandonnées à elles-mêmes à l'action du soleil pendant deux heures. De plus on accentue parfois la couleur du thé vert par addition d'une composition qui est généralement un mélange de plâtre et d'indigo pulvérisé. Vous connaissez les types les plus importants de ces thé: c'est le thé impérial, la Poudre à Canon et le thé Yzon. Ces thé se présentent généralement sous forme de boules rondes, au lieu de se présenter sous la forme allongée, comme le thé noir.

Cette préparation du thé est celle que nous connaissons pour la Chine. Dans

les provinces anglaises, particulièrement à Ceylan, on a remplacé ces méthodes plutôt primitives par des méthodes modernes et scientifiques de torréfaction, et par l'emploi de machines qui reproduisent le mouvement de la main, pour l'enroulement des feuilles.

Généralement aussi, ces thé, lorsqu'ils sont préparés, sont soumis à des manipulations, à des mélanges ou à des mises en contact avec des plantes plus ou moins odorantes et aromatiques qui finissent de leur donner un parfum particulier. Mais là est l'inconnu.

Voici quelle est la composition chimique du thé; vous allez la retrouver semblable à celle du café, tout au moins pour certains produits. Nous y rencontrons près de 25 pour cent de matières azotées, des essences analogues à la caféine, mais qui en diffèrent par la nature du parfum, et donnent au thé son parfum caractéristique. Nous rencontrons de la gomme et de la dextrine, c'est-à-dire un produit voisin du sucre; du tannin, des celluloses et des cendres, c'est-à-dire des matières minérales.

Mais, j'ai laissé de côté un produit que vous voyez indiqué sous le nom de théine. C'est un produit qui a été découvert au commencement du siècle dernier et qu'on a longtemps pris pour un alcaloïde particulier; mais depuis 1834, on a montré qu'en réalité la théine et la ca-

A VENDRE

TABAC QUESNEL EN FEUILLES

En sus de la quantité requise par notre manufacture, nous avons en stock 1500 balles de TABAC QUESNEL, qualité extra, récolte de 1901 1902 que nous vendons en feuilles à un prix modérés. Avis aux marchands, demandez nos prix.

ROCK CITY TOBACCO CO., - - QUEBEC.

THE DOMINION PACKING COMPANY, LIMITED

CHARLOTTETOWN, I. P. E., CANADA.

JARRES EN VERRES

— POUR —

BACON EN TRANCHES et BOEUF EN TRANCHES.

Une chose nouvelle au Canada. Egal à n'importe quel produit empaqueté sur le Continent Américain, meilleur pensons-nous, vu que les Pores Canadiens sont supérieurs aux Pores Américains. Une ligne splendide d'été pour la Maison, pour les Fêtes et pour le Camp.

Jambon en Tranches "BEECHNUT".

Jarres en Verre de 1 lb par douzaine \$2.50

Boîtes de 1 lb. par douzaine..... 2.40

Bœuf en Tranches Minces "BEECHNUT".

Jarres en Verre de 1 lb. par douzaine \$2.50

Boîtes de 1 lb. par douzaine..... 2.40

Escompte spécial à x Épiceries en Gros, **Bona Fide.**

THE DOMINION PACKING CO.,
Charlottetown, I. P. E.

Codes
Employés
A. B. C.
LIEBERS
PRIVATE.

Adresse
Télégraphique
"DOMINO"
Charlottetown

Marque "BEECHNUT"

