tion, puis l'enroulement jusqu'à trois ou quatre fois, en ayant soin seulement de diminuer peu à peu la chaleur de la bassine.

Enfin, troisième opération, la dessiccation des feuilles se fait en les mettant sur une claie qu'on dispose au-dessus d'un feu de braise n'ayant ni odeur, ni fumée.

Avant la dessiccation complète qui rendrait la feuille trop fragile, on procède au triage des feuilles suivant leur grandeur, leur enroulement plus ou moins parfait, leur torréfaction plus ou moins avancée.

On a alors les catégories commerciales suivantes en thés noirs :

Pekoe ;
Pow-chong ;
Souchong ;
Congou ;

(Le pekoe étant le plus fin et le congou le plus grossier.)

On achève alors 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 des caisses bien fermées en le tassant à l'aide des pieds chaussés de bas très propres.

Il est certain aujourd'hui que le parfum accentué du thé chinois n'est pas dû à la feuille de thé seule : on a retrouvé, dans les boîtes, des fragments de plantes balsamiques où l'on a cru reconnaître des fleurs d'*olea fragrans* (olivier odorant), de *camellia sesanqua*, d'oranger, de *magnolia julan*, ainsi que l'anis étoilé et le jasmin sambac. Le mélange se fait avant l'emballage définitif et avant la dessiccation dernière qui s'effectue toujours au moment de l'emballage. On laisse ces fleurs ou feuilles en contact avec le thé pendant douze heures ; puis comme le thé s'imprègne facilement de toute odeur et la conserve, on tamise pour enlever ces matières étrangères, on dessèche et on emballe.

Il y a là une recherche à faire, car le parfum accentué du thé chinois est la raison qui le fait préférer au thé sans grand arôme des Indes ou de Ceylan. Il ne manque pas, dans les colonies intertropicales, de plantes odorantes à parfum délicat pouvant remplacer celles que les Chinois emploient et qui ne sont pas exactement connues. Pour n'en citer qu'une seule, le faham (*anagræcum fragrans*) donne très rapidement au thé une odeur délicieuse.

Nous ne dirons que quelques mots du *thé vert*, très estimé pourtant en Chine et par quelques gourmets en Europe, mais beaucoup moins consommé que le thé noir, en Europe du moins. Ce thé est beaucoup plus amer et d'une âcreté prononcée. La richesse en théine (ou caféine) est à peu près la même dans les deux espèces de thé, plutôt moindre dans le thé vert. Mais ce dernier renferme en revanche beaucoup plus de tanin et d'huiles essentielles aromatiques que le thé noir. Les médecins le déconseillent comme trop grand excitant du système nerveux et recommandent le thé noir.

La principale différence de manipulation consiste à torrifier les feuilles immédiatement après la cueillette, au lieu de les laisser d'abord reposer quelques heures. En effet, pendant ce repos qui précède la torréfaction du thé noir, il se produit toujours une légère fermentation presque insensible qui suffit pourtant à détruire une partie des principes âcres et vireux de la feuille et qui lui donne une teinte foncée. Si la torréfaction est effectuée avant cette fermentation, ces principes subsistent dans la feuille sèche.

En outre, au lieu de rouler les feuilles en boule comme pour le thé noir dans l'intervalle des torréfactions successives, elles sont simplement pétries à la main et agglutinées en forme de cône. De plus, la der-