

cultive pas ici de la même manière qu'en Europe et en Amérique.

**THÉ.**—Le thé constitue, avec la soie, la richesse du Japon ; c'est en outre le breuvage national de ses habitants. Aussi une place prépondérante est-elle réservée dans l'enceinte de la section de l'agriculture, aux divers spécimens de ce produit. Il est vraiment singulier d'avoir à constater, quand on pense combien est ancienne la civilisation japonaise, que ce breuvage de premier ordre ait été connu si tard dans ce pays. On ignore la date précise de son arrivée, mais il paraît certain qu'il était inconnu jusqu'au huitième siècle de notre ère, aucun ouvrage n'en faisant mention avant cette époque.

On le sème de décembre à janvier ; les jeunes pousses font leur apparition en mai ou juin. On fume le terrain à partir de ce moment et plusieurs fois l'an. La cueillette se fait la quatrième année, au commencement de l'été. On enlève alors les jeunes feuilles. Trente jours après, a lieu la seconde cueillette : il est imprudent d'en faire une troisième dans une année.

La feuille est préparée de la manière suivante : après avoir séparé les petites feuilles des grandes au moyen d'un crible, on enlève les matières étrangères, on les soumet à l'action de la vapeur pendant 15 secondes si on veut avoir du thé en poudre. On les retire ensuite et on les refroidit en les éventant pour qu'elles ne jaunissent pas et ne perdent pas leur arôme. Ceci fait, on les sèche au moyen d'un feu doux et elles s'enroulent petit à petit. Les feuilles séchées sont mises dans un tamis en fil de cuivre, où on les frotte avec la paume de la main pour en séparer les pétioles qui pourraient y adhérer ; on les vanne et on en forme trois qualités ; finalement on les crible à travers des claies en bambous qui sont de différentes finesses. Le commun se crible une fois ; les thés de bonne qualité de cinq à sept fois et le thé poudre jusqu'à dix fois.

Si l'on veut conserver le thé pendant un an, on le soumet plusieurs heures durant à l'action d'un feu doux, puis on l'étend sur un plat et on l'agite pour le refroidir.

On le met ensuite dans un vase que l'on remue également pour l'obliger à se tasser. Ce récipient doit être fermé hermétiquement, placé dans une chambre bien aérée, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Au mois d'août, on le soumet de nouveau à l'action d'un feu doux pour le sécher encore ; on recommence la même opération en novembre, en février et en mars. Des boîtes en bois de kiri sont suffisantes s'il s'agit de transporter le thé par terre ; pour un voyage en mer, il est indispensable de l'enfermer dans des boîtes en sugi. Les feuilles de plomb qu'on destine à cet usage ne figurent pas pour moins de 150,000 p. environ, annuellement, au chapitre des importations.

**RIZ.**—On distingue deux espèces de riz, le carontsigomé ou riz commun et le motsigomé ou riz visqueux, gélatineux. Le premier est blanc, plus ou moins luisant, lisse et transparent ; il est employé communément : il sert aussi à faire de la levure pour le saké et le chaigre. Réduit en farine, il sert à faire différentes pâtes alimentaires. Le hoshi ou riz bouilli, puis séché, a la propriété de se conserver très longtemps et de ne pas être attaqué par

les vers. Le second est peu luisant, lisse et opaque : on l'emploie pour faire les gâteaux nommés motsi ; de là son nom. Avec la farine on fait du kanzarashi, différents gâteaux autres que les motsi et une autre liqueur sucrée.

Avec la paille de riz appelé "migo" on fabrique des cordes, des nattes, des sandales (waraji), des balais. . . . On a exporté pour près de 16,000,000 de francs de riz en 1893. Cette céréale est la base de l'alimentation des Japonais auxquels elle tient lieu de pain, cette dernière préparation n'ayant pas sa place dans leur nourriture.

Les deux principales espèces de riz dont il a été parlé plus haut, comprennent chacune trois espèces : le riz hâtif, le riz moyen et le riz tardif. Ces divisions sont les principales, car, en réalité, il y a plus de deux cent soixante-dix variétés de riz.

**LAQUES.**—Un certain nombre de fabricants de laques des provinces d'Aizu, Shimosa, Wakasa et Liu-Kiu, de Kioto et de Tokio ont exposé leurs produits. Kioto fait de très jolis laques. A Shizuoka, ce sont des plateaux ou meubles en marqueterie dont les pièces sont de couleurs différentes, mais où l'or domine et qu'on recouvre d'une couche de laque plus ou moins épaisse. L'effet ainsi obtenu est assez joli. Aizu, Wakasa, Kishu, Liu-Kiu fabriquent également les plateaux ainsi que des ustensiles ordinaires de ménage. Les laques de Wakasa sont de couleurs mélangées et marbrées, celles de Liu-Kiu sont de couleurs exclusivement rouge que les fabricants obtiennent avec le shu (oxyde de mercure). C'est de l'article à très bon marché. Ce sont Kioto et Shizuoka qui travaillent le plus pour l'exportation.

On ignore à quelle époque fut connu l'art de laquer. La légende attribue cette découverte au guerrier Yamamotonomi-koto, fils de l'empereur Keiko qui vivait à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle de notre ère.

Un jour, à la chasse, il aurait saisi du haut de son cheval une branche de l'arbre à laque et l'aurait arrachée. La sève coula, tachant sa main ; il eut l'idée de se servir de cette matière pour teindre son armure.

Rein pense que l'industrie de la laque et même l'arbre à laque vinrent de Chine et de Corée comme tous les autres arts industriels que possède aujourd'hui le Japon, à la suite de la première expédition de Corée seulement, c'est-à-dire vers 580 de notre ère. Cependant, il est permis de mettre en doute cette hypothèse, car ce n'est qu'une simple hypothèse qu'émet ce savant, attendu qu'un livre historique remontant, assure-t-on, à environ 180 ans après Jésus-Christ fait mention de meubles en laque employés à la cour. On conserve précieusement dans le temple de Todajji, à Nara, des boîtes de laque destinées à contenir des livres de prières et qui furent, dit-on, fabriquées au III<sup>e</sup> siècle.

On ne fabrique plus aujourd'hui de beaux laques comme jadis où le temps était compté pour rien ; il faut en faire vite et beaucoup. On travaille pour l'exportation, à la douzaine, au cent, au mille. Aussi les objets très soignés qui coûteraient des prix énormes, s'il fallait les produire dans les mêmes conditions, deviennent de plus en plus rares ; il faut les chercher chez quelques riches collectionneurs, dans les anciennes familles où

ils sont conservés et transmis comme autant de précieux souvenirs, ou bien dans les musées et les expositions rétrospectives. Les plus remarquables échantillons que nous ait laissés cet art pour ainsi dire disparu sont les plateaux (bon), les écritaires (suzuri bako), les makie tesage bako, appelés en langues japonaise de Yokohama, tabero, enfin les inro ou boîtes à pharmacie et les boîtes de tous genres. Les besoins de l'exportation ont transformé l'industrie de la laque, et les objets à bon marché qu'on livre au commerce extérieur affectent la forme de meubles grands ou petits destinés aux usages européens. Ainsi par exemple, l'industrie fabrique des milliers de paniers à pain, laqués, dits japonais, alors que le pain est à peine connu dans ce pays.

**CUIR, CHAUSSURES, COURROIES DE TRANSMISSION.**—Le cuir japonais est bon marché, mais il est mal tanné, aussi n'offre-t-il que peu de résistance.

Les quatre grands tanneurs de Tokio sont :

La Société Sakuragumi, à Mukajima.

M. Tsuji, à Honkokuchô.

M. Sanoka, à Hontchô.

La société des tanneurs de Tokio.

A l'Exposition figurent des courroies de transmission ayant au moins 1 centimètre d'épaisseur et de 0. m. 80 à 1 mètre de largeur, sortant de l'usine de M. Sanoka. Ces articles paraissent solides et son bon marché. La société Sakuragumi expose des bottines et chaussures de tous modèles, à des prix très bas : 1 p., 1 p. 50. Evidemment, on ne peut établir à ces prix de bonnes chaussures faites de cuir étranger dont il s'importe depuis quelques années de 600,000 à 800,000 yen. Il est fort possible que les tanneurs japonais, quand ils auront appris à traiter la matière première qui doit être la même qu'en Europe et en Amérique sans aucun doute, comme le font les étrangers, obtiendront un cuir résistant et pouvant lutter avec celui de l'importation.

(a). Le yen vaut environ 54c. de notre monnaie.

Nos remarques au sujet des maîtres de poste tombent juste, comme on peut le voir au trait suivant que rapporte le *St-Laurent de Fraserville* :

"Il nous est arrivé souvent, depuis que nous publions notre journal de recevoir des avis de refus de la part de personnes qui nous ont elles-mêmes payé leur abonnement, la chose est inconcevable n'est-ce pas ? Bien plus ! pour ôter du trouble aux Maîtres de poste et faciliter la distribution, nous faisons un paquet pour chaque paroisse. -- Eh bien ! des paquets entiers nous sont revenus avec la note : "Tous les refusent, ils ne veulent pas le recevoir," quand, dans cette localité, plusieurs personnes ont payé leur abonnement et se plaignent qu'elles ne reçoivent pas leur journal.

Si cet état de chose se renouvelle, le département en sera aussitôt informé. -- A ce sujet, les maîtres de poste de la campagne devraient recevoir des instructions sévères, et comme le dit avec raison notre confrère de Québec : *La Semaine Commerciale* : Le devoir des maîtres de poste est d'encourager la propagation des journaux, et non de l'enrayer."