

Sa richesse et son commerce ont pris des développements plus considérables encore. Mais cette ville est surtout notée comme l'entrepôt du commerce des grains.

Placée au centre d'une région extrêmement fertile; servie par une multitude de chemins de fer et de bateaux à vapeur qui la mettent en rapports constants avec tous les États-Unis et le Canada, elle se trouvait en mesure de concentrer dans un immense trafic. C'est en vain que Cincinnati, St. Louis, et d'autres villes ont tenté de lui disputer la suprématie, Chicago les a toujours écrasés du poids de sa supériorité incontestable. C'est là que se sont toujours concentrés les produits de l'Ouest, cette nouvelle Egypte appelée à bon droit le grenier de l'Europe et qui approvisionne tous les marchés d'outre-mer.

Qui a visité Chicago n'a pu se lasser d'admirer le mouvement qui se faisait dans ce port, ses magnifiques élévateurs, uniques au monde, qui pouvaient contenir des millions de minots de grains. Ces immenses produits se déversaient par deux voies sur les marchés européens, celle du St. Laurent et de Montréal; celle du canal Érié et de New-York. La concurrence est extrêmement vive entre ces deux villes et Montréal gagnait chaque jour un terrain précieux qu'il ne pouvait plus guère perdre. Ses transactions avec Chicago augmentaient de jour en jour d'importance. Montréal n'était pas seulement un entrepôt d'exportations pour les marchands de l'Ouest; mais beaucoup faisaient aussi venir leurs marchandises d'Europe par la voie du St. Laurent.

Une autre rivale a surgi sur le terrain en ces derniers temps. C'est la ville de St. Louis qui voulait détourner le courant du commerce du St. Laurent et de New-York pour lui faire prendre la route du Mississippi. Cette concurrence n'était pas beaucoup à redouter, parceque Chicago avait un intérêt direct à choisir l'une ou l'autre route préférentiellement à la troisième. La catastrophe qui vient de la frapper pourrait altérer pendant quelque temps la situation et donner une chance à St. Louis de concentrer jusqu'à un certain point le commerce des grains.

Espérons pourtant que la métropole de l'Ouest sortira bientôt de ses ruines et qu'elle reprendra fièrement la place qu'elle n'aurait jamais abandonnée à une rivale quelconque.

Il est encore trop tôt pour apprécier les résultats du récent incendie. Quelques semaines seront nécessaires pour en faire ressortir toutes les conséquences.

Mais revenons à Chicago et à son histoire, dont nous sommes un peu éloignés.

Cette ville était renommée pour la beauté de ses églises, de ses édifices publics, de ses riches magasins, de ses hôtels, les plus beaux du continent, de ses théâtres, de ses parcs et pour la richesse de ses bibliothèques publiques. Son aqueduc était une merveille que l'étranger visitait avec une admiration mêlée du stupeur. Tout cela n'est plus et ce qu'il reste, est une douloureux souvenir.

Il y aurait un beau volume à écrire sur les monuments qui viennent de disparaître en si peu de temps. Espérons que la réparation sera aussi prompte que l'édification avait été rapide.

NOTIONS UTILES.

Sous ce titre, nous publierons dans chaque numéro des renseignements sur les objets qui entrent le plus communément dans le commerce. Il existe une foule de produits que le marchand vend ou achète quotidiennement, et sur l'origine, la production et la préparation desquels il n'a que peu de données sûres. Il n'a pas eu l'occasion d'apprendre ce qui distingue entre elles les espèces d'un même genre ou les qualités qui partagent les espèces d'un même objet quelconque, et qui en déterminent la valeur. Nul doute, cependant, qu'il serait très avantageux de bien connaître le prix, la valeur et les qualités distinctives des marchandises.

Nous débutons aujourd'hui par le *Thé* qui entre dans une si grande mesure dans la consommation des produits alimentaires et qui est presque devenu un article de première nécessité, tant son usage s'est répandu dans la ville et les campagnes : —

THÉ.

Feuilles desséchées et préparées du Thé de la Chine, *Thea Chinensis*, Sims. (Ternstræmiacées), dont Linné avait fait deux espèces distinctes sous les noms de *Thea viridis* (Thé vert) et *Thea Bohea* (Thé Bou), qui ne sont que de simples variétés. Cet arbrisseau, d'un mètre et demi à deux mètres de haut, croît dans les parties montagneuses de la Chine; sa culture non-seulement s'est étendue sur presque toute la surface de ce vaste empire, dont elle forme la principale richesse, mais encore s'est propagée dans l'Inde, où elle se fait aujourd'hui, particulièrement l'Assam, sur une grande échelle, au Japon et au Brésil. Néanmoins, la Chine est encore aujourd'hui en possession de fournir au commerce les Thés les plus estimés, ceux de l'Inde et du Brésil sont notablement inférieurs pour leur arôme aux bons Thés chinois. — Les feuilles du Thé sont un peu coriaces, légèrement dentées en scie sur leurs bords; lancéolées, trois fois plus longues que larges dans la première variété (Thé vert); elliptiques-oblongues, deux fois plus longues que larges dans la deuxième variété (Thé Bou).

Les feuilles du Thé se récoltent en trois fois. La première récolte a lieu vers le commencement du printemps, quand les feuilles sont encore très jeunes et couvertes d'un duvet soyeux; c'est le Thé le plus délicat et le plus estimé. La seconde récolte a lieu un mois plus tard. La troisième se fait quand les feuilles ont acquis leur développement complet; elle fournit les qualités les plus communes, celles qui composent la plus grande partie des Thés du commerce. La préparation des feuilles provient de ces diverses récoltes consiste en dessications rapides, opérées dans des chaudières maintenues très chaudes, dans lesquelles ces feuilles sont tournées et retournées continuellement, et par suite desquelles elles se ploient ou se roulent de diverses manières; on achève de les rouler avec la main. Quant à l'arôme qui les rend si agréables après leur entière préparation, l'origine n'en est pas parfaitement éclaircie. En effet, les uns assurent qu'il se développe spontanément et par l'effet du temps, par le seul séjour des Thés préparés dans les caisses dans lesquelles on les expédie; tandis que les autres affirment qu'il est communiqué par le mélange des fleurs odoriférantes de l'*Olea fragrans*, L., du *Camellia Sasanqua*, Thumb., des Roses-Thé. Cette dernière opinion est même la plus répandue.

Toutes les sortes de Thés du commerce se classent en deux grandes catégories: les *Thés verts* et les *Thés noirs*. Long-temps on a cru que les Thés verts provenaient des feuilles de la variété (*Thea viridis*, Linn.), et que les Thés noirs provenaient de l'autre variété (*Thea Bohea*, Linn.); mais il est aujourd'hui à peu près constant que la couleur verte est due à une simple dessiccation rapide et à une préparation soignée, avec adjonction d'une matière colorante particulière (sulfate de chaux et indigo), ce qui donne aux Thés verts une astringence plus prononcée; tandis que la couleur noire est due

à une préparation différente des feuilles qui ont subi une sorte de fermentation à laquelle elles doivent une saveur plus douce.

L'usage du Thé et de son infusion est extrêmement répandu en Chine, où cette substance occupe même une place importante dans l'alimentation. Son introduction en Europe est très récente, et ne remonte pas au-delà du 17^e siècle. On rapporte qu'en 1563, il en fut importé en Angleterre 56 kilogrammes, tandis qu'aujourd'hui ce même royaume en consomme annuellement de 10 à 12 millions de kilogrammes. En France, le Thé n'a été employé pendant long-temps que comme médicament; ce n'est même encore qu'à ce titre qu'il est usité dans les départements méridionaux, où on l'administre surtout comme digestif et tonique. Aussi la consommation du Thé est-elle très limitée en France, comparativement à ce qu'elle est en Angleterre et en Russie.

Les analyses de MM. Mulder et Peligot ont appris qu'il existe dans le Thé: du tannin; une huile volatile; de la cire et de la résine; de la gomme, une matière extractive; des substances azotées analogues à l'albumine; quelques sels; un alcali végétal nommé *Théine*, qui en forme le principal caractère, substance très azotée, cristalline, amère, peu soluble dans l'alcool et dans l'eau, identique à celle qui, dans le Café, a reçu le nom de *Caféine*. Les proportions de Théine varient de 1,27 à 1,50 pour 100, selon les qualités de Thé.

On renferme le Thé dans les boîtes ou caisses de toutes formes et de toutes grandeurs, le plus souvent de forme cubique, doublées intérieurement de feuilles de plomb ou d'étain, pour éviter qu'il ne contracte aucune humidité et pour qu'il conserve son parfum. Ces caisses sont vernies et souvent décorées de peintures.

Voici les diverses espèces de Thés du commerce:

1^{re} CLASSE.—THÉS VERTS.

Thé Poudre à canon, 1^{re} sorte. Feuilles jeunes et délicates, roulées avec soin pour imiter la poudre à canon. Sa couleur est lustrée et d'un vert très foncé; il est mélangé de feuilles et arrondies. Odeur suave; infusion limpide et légèrement ambrée; saveur fine et douce. — En caisses cubiques, nommées *quarts*, du poids de 50 à 60 kilog. et en fractions de caisse (demi-caisses ou *huitièmes*, et *seizièmes*).

Thé Poudre à canon, 2^e sorte. Feuilles inférieures à celles du précédent, et d'une roulure moins menue. Il est moins argenté et d'une odeur moins suave. — Il vient dans les mêmes caisses.

Thé Impérial ou Perlé, 1^{re} sorte. Feuilles plus âgées que celles du précédent; couleur d'un vert argenté; roulure plus forte, arrondie et perlée. Saveur un peu plus âpre. — En caisses cubiques du poids de 50 kilog. et en fractions de caisse; quelquefois en petites boîtes d'étain que l'on appelle *caisiers* du poids de 2 à 3 kilog.

Thé Impérial ou Perlé, 2^e sorte, ou Thé Perlé se compose de feuilles plus grandes que celles de la 1^{re} sorte. Sa roulure est plus volumineuse et ses perles plus fortes. Sa couleur est verte, mais d'un reflet argenté peu prononcé. Odeur plus faible, et goût plus âpre. — Ce Thé vient dans les mêmes caisses.

Thé Hyson ou Hayswen, 1^{re} sorte. Feuilles jeunes, roulées une à une, serrées dans leur longueur et repliées par le milieu. Couleur d'un beau vert argenté; odeur suave; infusion légèrement ambrée; saveur un peu âpre et pourtant agréable. Ce Thé est très estimé et le plus usuel; on le mêle souvent avec les Thés noirs. — En caisses cubiques de 38 à 40 kilog., en huitièmes et en seizièmes.

Thé Hyson, 2^e sorte. Feuilles ayant subi quelque altération; leur roulure est moins soignée, leur couleur plus pâle et leur odeur plus faible. — Il vient dans les mêmes caisses.

Thé Hyson-Skin, 1^{re} sorte. Feuilles roulées et peu serrées, souvent semblables aux Hysons, et présentant des demi-nœuds plats. Couleur d'un vert jaune; mélangées de débris. Odeur presque nulle; infusion d'un jaune foncé un peu trouble. — En caisses de 20 à 25 kil.

Thé Hyson-Skin, 2^e sorte. Demi-feuilles à moitié roulées, plus jaunes que les précédentes et plus chargées de poussière.

Thé Hyson-Junior ou Young-Hyson. Composé des débris de Thé Impérial et de Poudre à canon qu'on ramasse lorsque l'on classe ces deux