

en grand, de l'opération effectuée par les deux mains du Chinois, étendues à plat, et roulant entre elles la boule de feuilles par un double mouvement circulaire.

Ce mouvement peut être obtenu à l'aide d'axes verticaux coudés, formant manivelle; cette manivelle entraînant dans son mouvement circulaire une boîte sans fond en cuivre, qui glisse sur une table fixe. La masse de feuilles introduite dans la boîte est comprimée par des poids qui suivent avec elle le mouvement de la boîte, et est retardée dans ce mouvement par son frottement sur la table fixe, de sorte qu'elle est obligée de se replier constamment sur elle-même.

Un autre système consiste à donner à la boîte sans fond qui sert de récipient aux feuilles, un mouvement de va-et-vient rectiligne dans un sens, tandis que la table sur laquelle elle glisse se meut également d'un mouvement rectiligne de va-et-vient, mais dans un sens perpendiculaire au premier. Ces deux mouvements sont combinés de manière que le mouvement relatif de la boîte, par rapport à la table sous-jacente, soit à peu près un mouvement circulaire comme précédemment.

Enfin un système primitif, abandonné aujourd'hui, consistait à mettre la feuille dans un tonneau sans fond tournant horizontalement autour de son axe, tandis que les deux fonds du tonneau étaient remplacés par deux obturateurs fixes comprimant les feuilles.

On sépare les grandes feuilles des petites, qui comprennent les bourgeons terminaux et les feuilles no 1 de la cueillette. Ce triage a pour but, non pas d'en faire des maintenant des catégories différentes, mais seulement de permettre de les manipuler et surtout de les faire sécher séparément; on comprend, en effet, que la durée de dessiccation doit être

très variable selon les dimensions des feuilles.

Cette opération de la désagrégation des feuilles et du tamisage dure environ cinq minutes. Alors les petites feuilles sont mises de côté dans un panier pour être manipulées à part, et les grosses feuilles sont étendues sur la table, en couche uniforme d'une épaisseur de 3 pouces en ayant soin qu'elles ne soient tassées en aucun point. On les recouvre d'une toile et on les laisse ainsi pendant trente minutes.

Ce repos des feuilles en couche épaisse doit avoir pour but de donner une légère fermentation qui détruit leurs principes âcres et vireux et assure leur conservation. Toutefois, cette fermentation ne peut qu'être très faible puisqu'on doit éviter le moindre échauffement sensible. A cet effet, toutes les cinq ou dix minutes, on introduit la main sous les feuilles en différents points et à la moindre sensation de chaleur on retourne rapidement à la main la couche de feuilles pour l'aérer.

Après ce repos, les feuilles sont, pour la seconde fois, passées au rouleau pendant trente nouvelles minutes, mais cette fois, sous la pression des poids, puis de nouveau séparées les unes des autres, triées au tamis (les petites feuilles sont encore mises de côté), et enfin laissées en repos sur la table pendant trente minutes.

Enfin, troisième roulage de trente minutes avec pression, puis séparation des feuilles agglutinées mais sans tamisage. Après quoi on porte directement les feuilles à l'étuve sèche.

Il est bon de dire que, les feuilles étant introduites lentement et par petites quantités dans l'étuve, cette opération dure environ trente minutes, pendant lesquelles les feuilles restent encore étendues en couche de trois pouces sur une table dans un endroit frais, à proximité de