

On a cherché aussi quelquefois à donner aux cafés mal préparés une coloration artificielle qui a pour but de leur donner soit la couleur verte, soit la couleur jaunâtre caractéristiques que le café n'a pas conservées par suite d'un défaut de préparation. Les matières généralement employées sont diverses et ne sont pas employées seules; c'est une combinaison qui est préparée soigneusement par les falsificateurs et qui ne peut être faite que par un mélange de couleurs. Les couleurs généralement employées sont les couleurs noire, verte, jaune et blanche. La couleur noire, c'est du graphite, de la mine de plomb, du charbon de tilleul ou du noir animal. La couleur verte, c'est du bleu mélangé de jaune, et le vert malachite dérivé du goudron de houille; le bleu, c'est le bleu de Berlin, une laque d'aniline et le tannate de fer, le jaune, c'est soit de l'ocre jaune, soit du chromate de plomb. Le blanc, c'est du carbonate de chaux et du talc. Mais, c'est encore la même chose, quand on apporte à un chimiste du café coloré artificiellement, il a des réactifs qui lui permettent d'isoler ces couleurs et de les caractériser.

Quelquefois aussi on augmente le poli du café en lui donnant un certain lustre au moyen de talc, de résine, de cette résine particulière qu'on appelle la sandaraque.

Quelques mots maintenant sur le thé. Tout ce que je vous ai dit du café va nous permettre facilement de comprendre quelle est la composition du thé.

Ici, nous avons affaire à un produit nouveau et qui ne se présente plus du tout, comme le café, puisque le thé est non plus un noyau, mais une feuille. Vous savez que le thé est la feuille d'un arbre originaire de la Chine, qui est cependant cultivé dans des pays très divers au point de vue du climat et de la nature du sol. C'est un arbre qui, lorsqu'on l'abandonne à lui-même, atteint facilement 10 à 12 mètres de hauteur, mais qu'on a le soin de ramener à des proportions plus restreintes: on ne le voit généralement pas dépasser un mètre de hauteur.

La production du thé est localisée dans différentes contrées et particulièrement en Asie. La Chine est au premier rang: la production du thé y atteint 740 millions de livres. Puis viennent les Indes anglaises: 130 millions de livres; Ceylan, 80 millions, le Japon, 65 millions; Java, 10,500,000; la Birmanie, 10,500,000 livres; et enfin diverses autres contrées pour 22 millions de livres environ. Depuis un certain nombre d'années notre colonie de l'Annam produit du thé de qualité comparable au thé de Chine. Nous ne pouvons pas, nous Français, passer sous silence cette production, parce

qu'elle nous intéresse directement et met en valeur nos colonies. Particulièrement, une maison L., qui avait précisément exposé ses produits à l'exposition de 1900, a une importante culture de ce thé dans le golfe du Tonkin. Cette production est assez intéressante; elle était, en 1894, de 3,407 kilogrammes, tandis que les dernières statistiques du Ministère des Finances la portent à près de 150,000 kilogrammes. Ces thés sont bien entendu vendus en France à des prix inférieurs aux thés étrangers, car vous savez que les droits de douane pour l'introduction des produits coloniaux, sont inférieurs aux droits que supportent les produits étrangers. Au point de vue de leur composition et de leur richesse en principes actifs, ces thés se recommandent particulièrement à l'attention des Français.

Je n'insisterai pas longuement sur la préparation du thé, d'abord parce que c'est une préparation qui est peu connue au point de vue des transformations chimiques qui s'y produisent, et ensuite parce qu'elle est soumise à un certain nombre de secrets particuliers difficiles à percer. Je me contente de vous dire que la cueillette du thé a généralement lieu la troisième année et qu'elle est poursuivie d'après une méthode destinée à renouveler les bourgeons, en enlevant constamment les bourgeons et les feuil-



Examinez bien la

Vignette ci-contre

La cinquième rangée—double—contenant 10 carrés **EXTRA** vous est allouée à titre de profit **EXTRA** pour la vente du

BLUEOL

La qualité du Blueol est égale à celle des meilleures marques, sinon supérieure. La quantité est plus forte que celle de n'importe quelle autre marque.