
Le Thé.

Numéro d'inventaire : 1979.35139.20

Auteur(s) : H. Ferran

Type de document : image imprimée

Éditeur : Pellerin (Epinal)

Imprimeur : Pelelrin

Période de création : 4e quart 19e siècle

Date de création : 1890 (vers)

Collection : Série encyclopédique GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées. ; 3847

Inscriptions :

- nom d'illustrateur inscrit : Ferran (H.)

Description : Planche de 16 images (65 x 62) en couleurs avec légendes.

Mesures : hauteur : 390 mm ; largeur : 290 mm

Mots-clés : Images d'Epinal

Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Filière : aucune

Niveau : aucun

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 1

ill. en coul.

Série Encyclopédique GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées

LE THÉ

IMAGERIE D'ÉPINAL N° 3847
PELLERIN



Le thé est un arbuste qui, à l'état sauvage, peut atteindre jusqu'à dix mètres de hauteur : en culture, on ne lui laisse pas dépasser deux mètres. En Chine, il est cultivé en pleine campagne, de préférence sur le penté des collines exposés au midi et dans le voisinage des cours d'eau.



Vers six ou sept ans, quand cet arbuste atteint la hauteur d'un homme, on arrive au croissement en rabattant ses branches. Au bout de quelques années, quand les plants sont épuisés, on les remplace. Ils produisent un fruit contenant des graines qui servent à faire des semis; c'est la feuille légèrement dentée qui constitue le thé que l'on consomme.



La première cueillette se fait en mars; elle est peu abondante, mais de qualité supérieure. La deuxième se fait en avril et la troisième en mai; c'est la plus abondante. Les ouvriers cueillent les feuilles une à une avec précaution et les partagent au fur et à mesure en plusieurs classes suivant leur qualité.



Aussitôt cueillies, les feuilles sont étendues sur une plaque de fer chauffée par un fourneau. Une fois étalées, on les roule avec la paume de la main et on les jette sur le glanchar où des ouvriers les trient et séparent de nouveau en plusieurs classes selon qu'elles sont plus ou moins bien rôties et roulées.



Les feuilles sont conservées pendant plusieurs mois dans des barils; puis on les torréfie de nouveau sur un feu très doux pour leur faire perdre toute humidité. Les Chinois les refroidissent dans une première boîte en étain, puis dans un étui de sapin recouvert lui-même de feuilles de papier.



Les chimistes, qui font l'analyse du thé, constatent qu'il renferme du tannin, une huile volatile, de la résine, de la gomme et un alcaloïde végétal, le matico, qui se rencontre dans le café et que, pour cette raison, on désigne aussi bien sous le nom de *Caféine* que de *Théine*. L'infusion de thé est légèrement excitante et facilite la digestion. Toutefois l'abus, surtout chez les tempéraments nerveux, provoque l'amaigrissement et des vertiges.



On distingue deux principales sortes de thé: le vert et le noir. Le vert est celui qui est préparé ainsi qu'on vient de le voir. Il en existe sept variétés différentes. La plus répandue est le *thé japonais* ou *thé de printemps japonais*. Il y a encore le *thé impérial* ou *thé de thé*, qui est le produit de la première récolte et qui est exclusivement réservé à l'empereur et aux grands de la cour.



Les arbrisseaux, endoués d'un fossé large et profond et disposés en lignes doubles, sont nettoyés chaque jour. Les ouvriers, sous peine de châtiement, ne doivent manger aucun aliment ayant mauvaise odeur; ils sont tenus de se laver les mains plusieurs fois par jour. Chaque matin, on leur distribue, en outre, des gants noirs. Des surveillants ne les quittent pas des yeux.



Les thés noirs diffèrent des autres en ce que leurs feuilles ont été exposées pendant quelque temps à l'humidité afin de les faire fermenter. Il en existe huit variétés différentes. L'une d'elles, le *thé bow*, est un mélange de toutes feuilles d'arbustes auxquelles on ajoute quelques feuilles de thé. Les Chinois se gardent bien de goûter à ce mélange grossier; ils se contentent de nous l'exporter.



Le *thé souehong* est le thé ordinaire des Chinois. Ils en portent une provision dans une petite bourse les jours de faste. La personne qui les reçoit fait du thé avec chacune et les convives donnent leur opinion sur la qualité qui leur est soumise. C'est là, le côté le plus important du banquet.



Le prix du thé souehong est très élevé, mais son arôme, rappelant celui du melon bien mûr, est exquis. Les thés souehong du commerce sont de qualité inférieure. On les vend dans des caisses décorées de fleurs peintes. Pendant les guerres de Chine, nos braves troupiers, point sots, savaient bien distinguer et se faire servir le meilleur.



Parlons encore du thé en liqueur. Celui-ci, préparé avec les feuilles d'un certain arbuste, est bu avec la saucisse qui se sépare du sang des moutons. On fait sécher ce mélange dans un four et les Chinois l'exportent dans plusieurs contrées de la Russie où les habitants en font une sorte de soupe à laquelle ils ajoutent du lait de chambran, du sel et de la farine.



Le thé est très facile à préparer. Mélangez un tiers de thé noir (qui ne soit pas du thé bow) à deux tiers de thé vert. Le premier est plus doux et donne plus de couleur à l'infusion; le second lui donne plus de force. Dans une théière, versez de l'eau bouillante sur la vapeur d'une cuillerée de thé pour une tasse et laissez infuser.



Le thé se sert dans les soirées. Il se prend aussi dans les cafés et restaurants, principalement à la sortie des théâtres. En outre, l'usage ordinaire du thé dans l'après-midi — *five-o'clock tea* — s'est répandu en France; dans les salons, il est offert à cette heure par la maîtresse de maison à ses visiteurs, et même, pour le public, il s'est ouvert dans les grandes villes des établissements spéciaux dans ce but. Nous consommons le thé noir, et y ajoutons souvent du lait ou du rhum.



Introduit en Europe dans la deuxième moitié du XVII^e siècle, le thé ne devint genre d'usage courant, du moins en France, que plus de cent ans plus tard. Les Mascandins du Directoire en faisaient leurs délices, et il était de bon ton d'en aller prendre dans les jardins du Palais-Royal. Il fut hors de prix durant le Premier Empire à cause du blocus et des guerres qui en entravèrent l'importation.



Les Américains sont aussi grands consommateurs de thé et en considèrent comme un acte d'héroïsme la résolution qu'ils prirent en 1773 de renoncer au thé plutôt que de payer les droits d'entrée aux Anglais. Les habitants de Boston, ayant jeté à la mer une cargaison de thé venue de Londres, ce fut là un des prétextes de la guerre à la suite de laquelle les Etats d'Amérique conquièrent leur indépendance.