

---

## Le Thé.

**Numéro d'inventaire :** 1979.29297

**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.

**Inscriptions :**

- nom d'illustrateur inscrit : Ferran (H.)
- numéro : 3847

**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 GLUCC  
des Leçons de Choses Illustrées

Le Thé est un arbrisseau 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 pleins champs, de préférence sur la pente des coteaux exposés au midi et dans le vinaigre des cours d'eau.



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



Les thés soifs 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 principales. Le thé le plus doux est un mélange de toutes feuilles d'arborescences auxquelles on ajoute quelques feuilles de thé. Les Chinois se gardent bien de goûter à ce mélange grossier; ils se contentent de nous l'expédier.



Le thé est très facile à préparer. Mélangez un tiers de thé noir qui ne soit pas du thé fort à deux tiers de thé vert. La première tasse sera douce et donnera peu de couleur à l'infusion; le second lui donne plus de force. Dans une théière, versez de l'eau bouillante sur la valeur d'une cuillérée de thé pour une tasse et laissez infuser.



Vers six ou sept ans, quand cet arbrisseau atteint la hauteur d'un homme, on arrête sa croissance 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 saupoudres, c'est la feuille légèrement déshydratée qui constitue le thé que l'on consomme.



Les chimistes, qui font l'analyse du thé, constatent qu'il renferme du tanin, une huile volatile, de la résine, de la gomme et une grande quantité de sucre qui se renferme dans le thé et qui, pour cette raison, en 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'amincissement et des vertiges.



Le thé *souchong* est le thé ordinaire des Chinois. Il en porte une provision dans une petite boîte le jour de la fête. Les Chinois qui les reçoivent font 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 thé se sert dans les soirées. Il se prend aussi dans les salles de réception, principalement à la sortie des théâtres. Ensuite, lorsque le thé est dans l'assiette l'après-midi, *free-breakfast tea* — est servis et à Paris, dans les salons, il est offert à cette heure-là 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, en y ajoutant souvent du lait ou du rhum.

## LE THÉ

IMAGERIE D'ÉPINAL N° 3847  
PELLERIN

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 coupent les feuilles une à une avec précaution et les partagent au fur et à mesure en plusieurs classes suivant leur qualité.



On distingue deux principales sortes de thés: le vert et le noir. Le vert est celui qui est préparé ainsi qu'un vert de vigne, enroulé en petits bâtonnets serrés. Le plus réputé est le *thé rouge* ou *thé de printemps* florissant. Il y a encore le *thé impérial ou fleur de thé*, qui est le produit de la première cueillette et qui est exclusivement réservé à l'empereur et aux grands de la cour.



Aussiôt cueillies, les feuilles sont étendues sur une plaque de fer chauffé par un fourneau. Une fois claquées, on les roule avec la paume de la main et on les jette sur le plancher où des ouvriers les trient et séparent de nouveau en plusieurs classes selon qu'elles sont plus ou moins bien routies et roulees.



Les arbres soifs, entourés d'un fossé large et profond édifié en lignes droites, sont nettoyés chaque jour. Les ouvriers, sous peine de châtiments, ne doivent manger aucun aliment ayant mauvaise odeur; ils sont tenus de se laver et de se débarrasser fini par jour. Chaque matin, on leur distribue, en outre, des gants neufs. Des surveillants ne les quittent pas des yeux.



Le prix du thé *souchong* est très élevé, mais lorsque rapporté à celui du melon bien mûr, est exigu. Les thés *souchong* du commerce sont de qualité inférieure. On les vend dans des caisses décorées de fleurs peintes. Pendant les guerres de Chine, nos braves troupeaux, point sot, avaient bien distingué et se faire servir le meilleur.



Parfums et saveurs. Le thé en boîte, débarrassé, prépare avec des feuilles d'osier certaines herbes, est bouilli avec la serpillière qui se sépare du sang des moutons. On fait sécher ce mélange dans un four et les Chinois l'expédient dans plusieurs contrées de la Russie où les habitants en font une sorte de soupe à laquelle ils ajoutent du lait de chameau, du sel et de la farine.



Introduit en Europe dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, le thé devint galère d'usage courant, en France, que dès l'empereur Louis XIV. Les Mousquetaires du Directoire en faisaient leur délice. C'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 entraînent l'importation.



Les Américains sont aussi grands consommateurs de thé et en considèrent encore comme un acte d'héroïsme la résolution qu'ils prirent en 1775 de rompre avec l'Angleterre et de se déclarer indépendants d'Angleterre. Les habitants de Boston, ayant jeté à la mer une cargaison de thé venu de Londres, ce fut là un des prétextes de la guerre à la suite de laquelle les États d'Amérique conquirent leur indépendance.

