

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

IMAGERIE D'ÉPINAL N° 3847
PELLERIN



Le Thé est un arbrisseau vert, 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.



Vers six ou sept ans, quand cet arbrisseau atteint la hauteur d'un homme, on arrache 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 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 chimistes, qui font l'analyse du thé, constatent qu'il renferme du tanin, une huile volatile, du résineux, de la gomme et une grande quantité de mucilage qui se renverse 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'amincissement et des vertiges.



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 noir est un mélange de toutes les 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 *souchong* est le thé ordinaire des Chinois. Il est porté une provision dans une petite boîte les jours de fêtes. Les Chinois qui les reçoivent 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 thé est très facile à préparer. Mélangez un tiers de thé noir que ne soit pas du thé noir à deux tiers de thé vert. La première partie devra être moins forte 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 cuillerée de thé pour une tasse et laissez infuser.



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 devient l'apéritif *free-of-debt tea* — a été introduit en France 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 sacré, en y ajoutant souvent du lait ou du rhum.



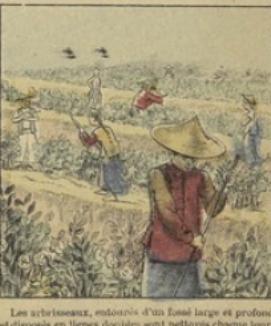
La première cueillette se fait en mars; elle est peu abondante, mais de qualité supérieure. La deuxième se fait en avril et la troisième en mai; c'est la plus abondante. Les ouvriers coupent les feuilles une à une avec précaution et les partagent au fur et à mesure en plusieurs classes suivant leur qualité.



Aussitôt cueillies, les feuilles sont étendues sur une plaque de fer chauffée 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 roulées.



On distingue deux principales sortes de thés: le vert et le noir. Le vert est celui qui est préparé ainsi qu'un ver de vase, et qui est alors particulièrement savoureux. 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.



Les arbisseaux, entourés d'un fossé large et profond et disposés 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 débarbouiller fini leur travail. 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 son arôme, rapporté à celui du thé noir moins cher, est unique. 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 nuds, avaient bien distingué et se faire servir le meilleur.



Le thé est servi dans les bouteilles. D'abord, prépare avec des feuilles d'osier certaines herbes, est bouillie avec la serpillière qui se sépare du sang des moutons. On fait sécher ce mélange dans un four et les Chinois l'expédiennent 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^e siècle, le thé a été généralement d'usage courant, en moins en France, que dans les autres pays. Mais à la révolution, qu'ils privent de 1770 de leurs colonies, les Anglais ont obtenu des droits de vente 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 États d'Amérique conquirent leur indépendance.



Les Américains sont aussi grands consommateurs de thé et en considère encore comme un acte d'héroïsme la révolution qu'ils privent de 1770 de leurs colonies. Mais à la révolution, qu'ils privent de 1770 de leurs colonies, les Anglais ont obtenu des droits de vente 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 États d'Amérique conquirent leur indépendance.

Export des articles du musée
sous-titre du PDF