

reaux, dont on se sert pour cette pêche sont très-légers et ils sont souvent portés au lac avec les oiseaux, par les pêcheurs qui doivent s'y embarquer. «

On trouve dans l'ouvrage des détails intéressans sur le thé, dont nous traduirons ici une partie.

» Le thé, d'après toutes les informations qu'on a pu prendre, dépend, pour ses qualités, et du sol où il croît et de l'âge auquel, on le cueille, et de la manière dont il est ensuite préparé. Les feuilles les plus vieilles et les plus grandes sont les moins estimées, et destinées à l'usage des dernières classes du peuple. On les voit souvent exposées en vente après une légère préparation, et ayant encore un goût de verdure, qui est commun à toutes les plantes encore fraîches, et qui disparoît bientôt, tandis que la saveur essentielle, qui caractérise chaque plante, se conserve long-temps sans altération. Les jeunes feuilles reçoivent une préparation assez considérable avant d'être mises en vente. Chacune d'elles passe par les doigts d'une femme qui la roule, et lui rend à-peu-près la même forme qu'elle a eue en sortant du bourgeon, avant qu'elle prît un certain accroissement. On les place ensuite sur des plats de terre ou de fer, beaucoup plus minces que tous ceux qu'on pourroit essayer de faire ailleurs qu'en Chine. On assure hautement dans le pays, que jamais des plats de cuivre n'ont été employés à cet usage; et, dans le vrai, on y voit rarement des ustensiles de ce métal, qui est presque tout consacré à la monnoie. Ces plats de terre ou de fer sont placés sur un feu de charbon de bois, qui ôte aux feuilles de thé toute l'humidité qu'elles ont encore, et les rend friables et cassantes. La couleur et la vertu astringente