

du thé verd proviennent, à ce qu'on croit, du temps précoce où l'on en a cueilli les feuilles, qui semblables aux fruits cueillis avant maturité; conservent généralement de la verdeur et de l'acidité. Le thé est empaqueté dans de grandes caisses doublées de lames de plomb très-minces, et de larges feuilles sèches de quelques autres espèces de plantes. Il n'est que trop vrai que le thé est pressé dans ces caisses par les pieds nus des ouvriers chinois, de la même manière que le raisin est foulé en Europe, par les sabots du vigneron; mais au moins, dans ce dernier cas, le jus est purifié par la fermentation subséquente. Malgré la malpropreté du procédé des emballeurs chinois, les personnes du premier rang en Chine, sont tout aussi passionnées pour le thé que le reste de la nation, et elles mettent un soin particulier à le choisir. Celui qui est de bonne qualité, est plus cher à Pékin qu'à Londres. L'usage du thé est universel dans tout l'empire, et on lui attribue plusieurs vertus. L'infusion à l'eau bouillante de toute herbe aromatique est sans doute salutaire aux personnes épuisées de fatigue, en leur occasionnant une fréquente et abondante transpiration, et elle doit l'être également pour les estomacs qui digèrent péniblement. Une de ses meilleures qualités est peut-être que le goût et l'habitude de cette boisson diminuent d'autant le goût des liqueurs fortes et enivrantes. Les pauvres font servir les mêmes feuilles à plusieurs infusions. Cette plante est cultivée dans plusieurs provinces chinoises, mais rarement à plus de trente degrés de l'équateur. On recueille une si grande quantité de thé en Chine, que, quand bien même l'Europe cesseroit tout-à-coup d'en demander, il n'est pas vraisemblable que le prix de cette denrée diminuât de beaucoup dans le pays. Le seul inconvénient qui pourroit