

Ta  
Br-2

61

47



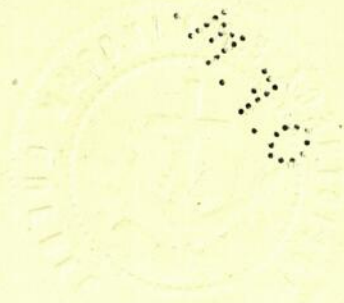
1790

L'Histoire  
Du Thé



117J

117J





#### KUAN YIN

Ce superbe spécimen de sculpture Bouddhique Chinoise, taillé dans du marbre transparent de la plus grande pureté, représente la Déesse de la Miséricorde. Il a été acquis récemment par la Salada Tea Company pour ses bureaux de Boston. Son origine remonte probablement au VIème ou VIIème siècle et il n'est arrivé que tout dernièrement de l'intérieur de la Chine

---

# L'Histoire du Thé



**L**E "Thé"! Que de souvenirs délicieux ce petit mot évoque dans nos esprits et quel vide il laisserait dans notre vie quotidienne! Et cependant combien peu de gens connaissent l'histoire de l'arbuste merveilleux qui le produit et se rendent compte des conditions dans lesquelles il est cultivé! Combien de gens ignorent les soins extraordinaires consacrés à la préparation de ses feuilles avant qu'elles soient en mesure de produire cet elixir doré qui, depuis des centaines d'années, rend de si grands services à l'humanité dans toutes les parties du globe!

La valeur du thé comme breuvage est universellement reconnue depuis si longtemps qu'il serait superflu de chercher à la justifier une fois de plus. Le thé est également indispensable aux malades et à ceux qui sont bien portants. Plus d'un convalescent lui doit un rétablissement rapide. Il a contribué à de nombreuses victoires sur les champs de bataille. Dans notre siècle de surmenage et de fatigue cérébrale, ses qualités réconfortantes et son effet fortifiant sont indiscutables.

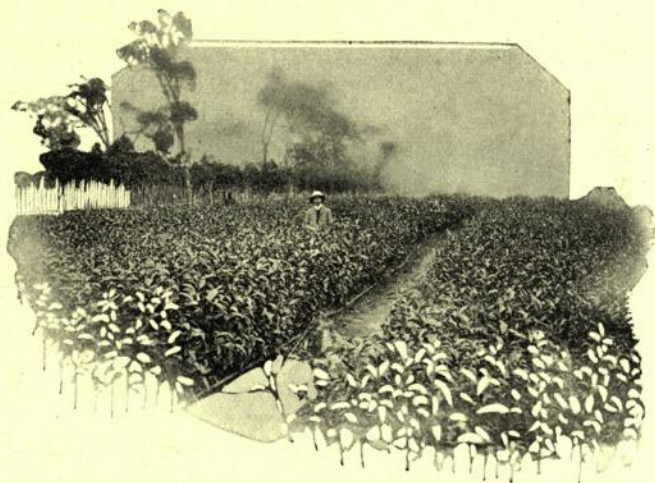


Panorama typique d'une Plantation de Thé

## L'Origine du Thé

Quoique, au point de vue commercial, le thé soit attribué à la Chine, les meilleures autorités s'accordent qu'il n'en est pas originaire mais qu'il y a été importé de l'Inde, à une époque très reculée. Son introduction en Chine remonterait à l'époque de Confucius. Les oeuvres des auteurs chinois, depuis l'an 2700 avant Jésus-Christ jusqu'au commencement de l'ère chrétienne, y font en effet des allusions plus ou moins obscures.

Un écrivain chinois plus récent, du nom de Chang, nous dit que le thé n'était employé que comme médecine jusqu'au VIème siècle, mais que l'emploi s'en répandit comme breuvage à partir de cette époque. Les chinois ont conservé une légende des plus intéressantes sur la découverte du thé. D'après cette légende, un prince indien nommé Djarma visita la Chine vers le commencement du VIème siècle dans le but d'en convertir les habitants au Bouddhisme. Ce missionnaire jouissait d'une grande réputation à cause de sa grande piété et de son sévère ascétisme. Entre autres mortifications, il s'imposait la privation de tout sommeil. Un jour, cependant, la nature l'emporta, et ses yeux se fermèrent malgré lui pendant une de ses longues veilles. A son réveil, il fut accablé de remords, et pour s'empêcher de succomber à jamais au sommeil, il se coupa les paupières et les jeta sur le sol. Le lendemain, en repassant au même endroit, son attention fut attirée par la présence d'une nouvelle plante à l'endroit exact où ses paupières étaient tombées.



Pépinière de Jeunes Plants de Thé

Dans sa pitié, il interpréta ce phénomène merveilleux comme un don miraculeux des cieux. Il arracha quelques feuilles de l'arbuste et les mangea. Puis, se sentant grandement rafraîchi et réconforté, il se mit à vanter les éloges de cette plante et en recommanda l'usage à tous ses disciples.

### **Le Thé en Europe**

Le thé ne fit pas son apparition en Europe avant le milieu du VIème siècle. En 1657 la première maison de thé fut établie à Londres,

et à partir de cette époque sa popularité grandit rapidement parmi les meilleures classes de la société. Le thé était un véritable luxe toutefois, comme on peut en juger par le fait qu'il valait de £5 à £10 la livre et que cent années s'écoulèrent avant que son prix descendit au-dessous de vingt schellings la livre.

Mais revenons à nos moutons. Les Chinois ne se rendirent pas compte du don précieux que leur avait fait le pieux missionnaire. En eût-il été autrement, leur pays serait resté le plus grand producteur de thé du monde entier. C'est ainsi qu'au lieu d'étudier la nature et le développement de la plante et de faire des expériences pour trouver les sols qui convenaient le mieux à sa culture, ils la laissèrent croître à sa guise, et comme résultat de cette négligence prolongée, l'arbuste chinois s'est rabougri et sa qualité s'est détériorée. L'effet ne s'en fit pas seulement sentir parmi les plantations chinoises. Les plants chinois transplantés dans les Indes apportèrent la contagion avec eux et pendant de longues années les planteurs hindous appliquèrent leurs plus grands efforts à l'extirpation des variétés chinoises.



“Fabrique” Moderne de Thé à Ceylan

### Aux Indes.

L'histoire du thé dans les Indes est comparative-  
ment récente. La première indication de  
sa culture y date de 1780, et c'est vers cette époque  
que le fameux vice-roi des Indes, Warren Has-  
tings, y fit introduire quelques variétés de plants  
chinois. De nombreuses années s'écoulèrent,  
toutefois, avant qu'on se mit à en entreprendre  
la culture sur une grande échelle, et ce n'est que  
vers 1823, lorsqu'on découvrit que le thé poussait  
à l'état naturel dans certaines parties des Indes,  
qu'on se mit sérieusement à sa culture.

La guerre de Birmanie éclata peu de temps après, et cet évènement joint aux autres difficultés du gouvernement britannique dans sa grande colonie, retarda considérablement les progrès de la nouvelle industrie. Ce ne fut réellement que vers le milieu du siècle que la culture du thé dans les Indes fut placée sur des bases solides.

### **Progrès Merveilleux de Ceylan**

C'est à Ceylan, toutefois, que nous voyons le thé atteindre la perfection. Le climat de cette île merveilleuse, grâce à l'abondance des pluies, convient admirablement à sa culture. Après un certain nombre d'essais couronnés de succès, la première plantation fut établie en 1867. On planta une dizaine d'acres pour commencer. Trente ans plus tard, en 1897, les plantations de thé couvraient une superficie de plus de 40,000 acres et les exportations atteignaient 100 millions de livres, et depuis, la qualité distinctive du thé de Ceylan n'a fait que gagner constamment en popularité. Ces chiffres donnent une idée du succès extraordinaire de l'industrie du thé dans l'île de Ceylan.

## Culture et Manufacture.

Quelques mots d'explication sur les méthodes de culture et de manufacture du thé aux Indes et à Ceylan ne seront pas sans intérêt. C'est à son climat beaucoup plus qu'à son sol que Ceylan doit sa célébrité comme pays producteur de thé. Ceci est abondamment prouvé par le fait que dans les altitudes élevées le thé pousse presque sur le roc. A l'état sauvage, l'arbuste atteint et dépasse une hauteur de vingt pieds et porte des feuilles de la grandeur de la main, mais le planteur, par un émondage scientifique, le maintient à une hauteur de trois pieds.

Il faut environ deux ans à l'arbuste avant qu'on puisse en récolter les feuilles et près de quatre dans les hautes altitudes. Quand la plante atteint sa maturité, on cueille ses feuilles régulièrement toutes les semaines pendant un an ou deux. Elle commence ensuite à dépérir et on lui fait subir un traitement énergétique. On coupe toutes les branches et on dirait que la malheureuse plante va mourir. Il n'en est rien cependant. Le climat incomparable de Ceylan lui communique une vigueur telle que dans quelques semaines



Récolte des Feuilles

l'arbuste a de nouvelles branches plus abondantes que jamais et il est prêt pour une cueillette continue pendant une année de plus. Aux Indes la cueillette ne commence qu'environ deux semaines après le commencement de la saison des pluies, au mois de Mars, et se termine en Décembre, mais à Ceylan elle dure toute l'année. Une distinction remarquable entre l'arbuste de Chine et celui de Ceylan et des Indes consiste

dans le fait que les premières feuilles de Chine sont les meilleures, tandis qu'à Ceylan et aux Indes leur qualité s'améliore à mesure que la saison avance. La cueillette est faite par des femmes qui portent sur leur dos de grands paniers



La petite feuille et le bourgeon au sommet de la tige sont connus dans le commerce sous le nom de "Broken Orange Pekoe." On donne le nom de "Orange Pekoe" à la feuille suivante, sur la droite; celui de "Pekoe" à la feuille de gauche, et celui de "Souchong" à la plus grosse feuille. C'est la quantité que l'on cueille et qu'on assortit ensuite dans les qualités ci-dessus. En général, plus la feuille est petite, plus le thé est meilleur, mais cela n'est pas toujours exact car l'altitude joue un rôle plus important dans la qualité.

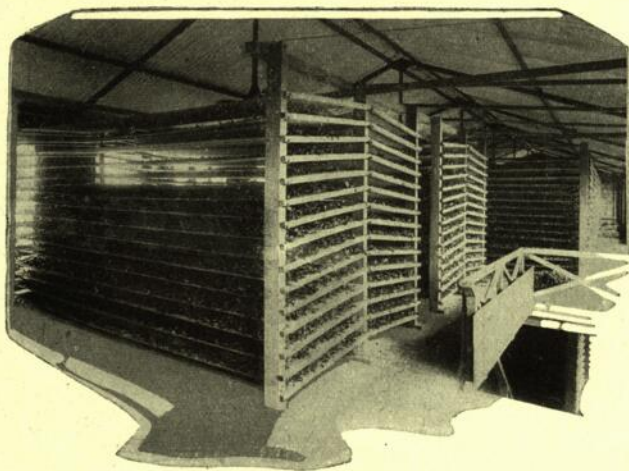
dans lesquels elles jettent les feuilles à mesure qu'elles les arrachent. Il court un tas d'histoires sur les ruses, ingénieuses et maladroites, que les astucieuses Hindoues emploient pour augmenter le poids de leurs paniers, mais comme, en général, elles ne sont pas difficiles à éventer et que la punition régulière est la perte du salaire journalier, les tentatives ne sont pas nombreuses. Quand la journée est finie, les paniers sont emportés à la manufacture pour le pesage



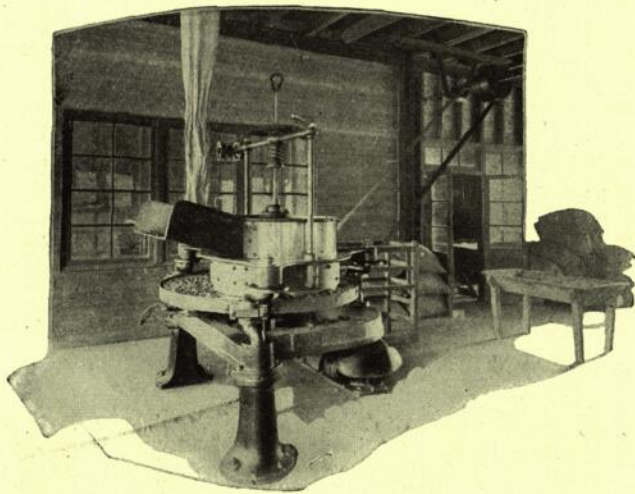
Cueillette des Feuilles

et de là aux salles de séchage. Pour les besoins de la description qui va suivre nous supposerons que le planteur a décidé de convertir sa récolte en thé noir au lieu de thé vert. Dans les salles de séchage, des équipes de jeunes garçons et de fillettes étendent la feuille sur des étagères de bambous placées les unes au-dessus des autres,

Il faut de dix-huit à vingt heures à Ceylan et de six à neuf heures aux Indes pour sécher la feuille. Si la température n'est pas propice, le séchage est effectué par des moyens artificiels. Quand la feuille est bien sèche on la transporte aux machines à rouler. L'opération du roulage a pour but d'exprimer la sève contenue dans les cellules des feuilles. Avant l'introduction des machines, la feuille était roulée à la main et c'est la méthode qu'on emploie encore en Chine de nos jours.



Séchage des Feuilles




Machine pour rouler les feuilles

Après avoir subi le procédé du roulage, la feuille est transportée aux tables de fermentation où elle est étendue en longues couches et recouverte de minces bandes de coton préalablement imprégné d'eau froide. C'est ce procédé de fermentation qui décidera si le produit deviendra du thé noir ou du thé vert. Si on veut en faire du thé vert, on verse le contenu des paniers dans un cylindre rotatif en acier. On arrose la feuille

d'un jet de vapeur, et en deux minutes, sa fibre ligneuse est complètement ramollie tandis que la feuille elle-même est rendue incapable de fermentation; après quoi, la feuille est prête pour l'opération suivante. Remarquons en passant que la couleur naturelle du thé vert est d'un brun foncé quand sa préparation est terminée. Quand on veut obtenir du thé noir, on laisse fermenter la feuille jusqu'à ce qu'elle atteigne graduellement une teinte cuivrée. Il faut de deux à six heures pour



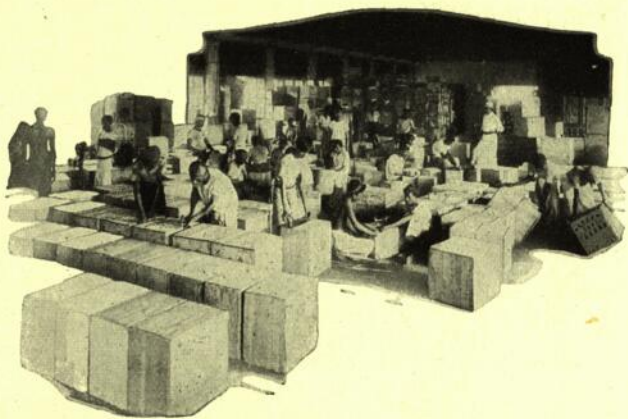
Triage des différentes qualités—Broken Orange Pekoe (à l'extrême gauche), Orange Pekoe, Pekoe et Souchong. •



obtenir ce résultat. Après la fermentation, on roule la feuille une deuxième fois et elle est alors prête pour la "torréfaction" ou "séchage." Ce procédé de torréfaction, accompli au moyen de machines automatiques, a l'effet d'arrêter instantanément la fermentation et de sécher en même temps la feuille de 50 à 65 pour cent. Dans l'intervalle la feuille a pris une teinte noirâtre. On la place ensuite dans un autre séchoir automatique qui avance la "torréfaction" et dans un troisième qui la complète. Le but de la "torréfaction" est de débarrasser la feuille de toute humidité étrangère sans lui enlever sa sève essentielle.

### **Préparatifs pour l'Expédition**

La fabrication du thé est pour ainsi dire terminée. On le transporte à la salle de triage où on le débarrasse des vieilles feuilles et des matières étrangères. On le passe au crible pour séparer les feuilles fines des feuilles grossières et on lui fait subir une dernière "torréfaction." Finalement on lui fait subir une opération très simple mais



Finalement—les Caisses sont Cerclées et Marquées

très nécessaire. On fait un seul tas de tout le thé de la même qualité accumulé de jour en jour dans les coffres et on le mélange soigneusement à la pelle. De cette façon on s'assure que chaque livre de ce thé sera de la même qualité. On le transporte ensuite dans la salle d'emballage où on l'enferme dans des caisses doublées de métal et on le dirige vers la cale de l'un des vaisseaux innombrables affectés au transport du thé.



Embarquement du Thé pour toutes les parties du Monde

### **Propreté et Pureté**

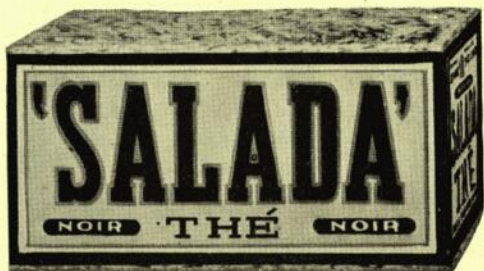
Le Gouvernement surveille de près les importations de thé et prend des précautions rigides contre l'admission de thés impropres à la consommation. Naturellement, il y a une grande différence entre du thé "propre à la consommation" et du "bon thé." La bonté du thé est une question d'arôme, et l'arôme dépend de deux choses: (1) l'altitude à laquelle la plante est

cultivée et (2) le soin apporté à la fabrication. L'expérience a démontré que le thé est d'autant plus riche en huiles essentielles qu'il a été cueilli en des régions plus élevées, et c'est l'huile essentielle de la feuille qui constitue sa bonté et son arôme. En apparence, les feuilles de toutes les plantations se ressemblent et la qualité ne se reconnaît qu'à l'arôme de l'infusion. D'autre part la fabrication joue un rôle si important qu'une feuille inférieure préparée avec soin donne souvent une meilleure tasse de thé qu'une feuille excellente qui a mal été préparée.

### Exportation du "Salada"

La grande popularité du thé 'SALADA' dans l'Amérique du Nord où sa vente dépasse celle de tous les autres thés, a eu pour résultat de le faire apprécier par d'autres nombreux pays. La qualité du 'SALADA' est la même partout et c'est en grande partie la raison de son succès. Parmi les pays dans lesquels le 'SALADA' a été exporté dernièrement citons:—

Algérie	Grenade, A. A.	Panama	Jamaïque
Antigua, A. A.	Islande	Pologne	Cuba
Argentine	Martinique	Porto-Rico	Suisse
Bahamas	Belgique	Portugal	St. Vincent, A. A.
Barbade, A. A.	Bermudes	Espagne	Ste. Lucie, A. A.
Guyane Holl.	Brésil	Suède	Trinité, A. A.
Ile Holl. O.	Hond. Brit.	Iles Canaries	Turquie
Equateur	Bolivie	Chili	Uruguay
France	Montserrat	Colombie	Vénézuéla
Grèce	Maroc	Costa Rica	C. Occ. d'Afr.



Le THE "SALADA" est un excellent exemple de l'arôme exquis obtenu avec des feuilles cultivées avec soin et bien préparées. Le fameux "SALADA" Marque Or est le meilleur thé du monde et son bouquet délicieux en fait le choix de tous les connaisseurs. La seule différence entre la Marque Or et la Marque Rouge est que la feuille de la Marque Or a un peu plus de finesse et de force. Les thés contenus dans ces deux paquets, ainsi que la Marque Bleue dont le prix est à la portée de toutes les bourses, sont cultivés à une altitude de 6,000 pieds et au-dessus et proviennent principalement de la fameuse région de Nuwara Eliya considérée la meilleure de Ceylan. Le "SALADA" Marque Brune est également un mélange de thés excellents cultivés un peu moins haut et c'est indiscutablement ce qu'on peut se procurer de meilleur pour le prix. En général, le meilleur thé est le plus économique parce qu'on est obligé d'en mettre moins à la fois. Faites de temps en temps l'essai d'une de nos meilleures marques et vous en apprécierez non seulement l'arôme plus délicat mais aussi la plus grande économie. En somme, quand vous réfléchissez qu'une livre de "SALADA" vous donne de 250 à 300 tasses, la différence par tasse est infinitésimale en ce qui concerne le prix, mais la différence de goût est énorme.

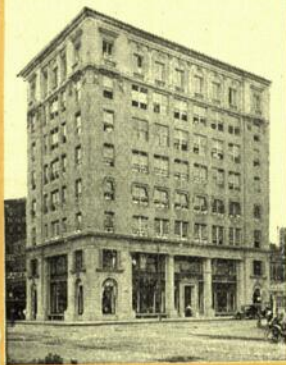
## Thé Salada Vert

Les buveurs de thé vert sont parfois plus difficiles que les amateurs de thé noir, et c'est pour eux que nous préparons notre mélange délicieux de THÉ SALADA VERT. Si vous êtes habitués aux thés verts de la Chine ou du Japon vous apprécierez tout de suite l'arôme irrésistible de notre THÉ SALADA VERT. Préparé avec des soins minutieux, trié feuille par feuille, d'une pureté et d'une propreté incomparables, le Thé Salada Vert fait une infusion délicate d'un arôme délicieux. C'est du reste la raison de son succès sans cesse grandissant et si vous préférez le thé vert vous n'en voudrez plus d'autre quand vous l'aurez goûté.



Vous trouverez aussi d'excellents mélanges de SALADA noir et vert en paquets marqués *Noir et Vert* Comme pour les autres paquets vous avez le choix de quatre marques: BRUNE, BLEUE, ROUGE et OR.

Nous nous ferons un grand plaisir de vous adresser un échantillon si vous voulez bien en faire la demande à notre entrepôt le plus rapproché.



**BOSTON** COIN DES RUES  
STUART ET BERKELEY



**MONTREAL** BOUL. ST. LAURENT, RUES  
LE ROYER ET ST JEAN. B.

Succursales  
NEW YORK  
CHICAGO  
PITTSBURG



Succursales  
DETROIT  
PHILADELPHIA  
BUFFALO

**TORONTO** 461 RUE KING O.

## POUR FAIRE UNE BONNE TASSE DE THÉ

Il n'y a qu'une seule manière de faire une bonne tasse de thé. Elle consiste à se servir de "SALADA", mais même avec du SALADA l'infusion demande du soin. Ebouillantez d'abord une théière en faïence et pendant qu'elle est encore chaude mettez le thé dedans à raison d'une cuillerée à thé pour deux tasses. Versez dessus de l'eau **qui vient juste de bouillir** (versez l'eau quand elle est encore en "ébullition") et laissez infuser de cinq à huit minutes. Transvasez ensuite le thé dans une autre théière chaude en laissant les feuilles dans la première. De cette manière le thé conservera son arôme jusqu'à la dernière goutte et vous aurez une tasse de thé délicieuse si vous suivez ces instructions.

## POUR FAIRE DU THÉ FRAPPÉ

Le thé glacé fait un breuvage des plus délicieux et des plus sains pour l'été attendu que c'est un extrait purement végétal. Pour le réussir à la perfection, infusez-le d'abord de la manière précédente et versez-le dans un récipient ouvert pour le laisser refroidir. Ne le mettez pas dans la glacière de peur de le rendre trouble. Quand il est à peu près refroidi versez-le dans des cruches de verre à moitié remplies de glace pilée et ajoutez du sucre à votre goût. Faites bien attention d'employer du thé "SALADA" attendu que c'est *le goût qui compte*. Ajoutez un peu de jus de citron si vous voulez, mais la pureté et la finesse de l'arôme du 'SALADA' en rendent l'emploi inutile.



Bouddha en Jade de la période de Wei, Vème siècle.  
Edifice Salada, Boston.



**SALADA TEA COMPANY**

TORONTO  
MONTRÉAL  
WINNIPEG

LONDRES  
ANGL.

**SALADA TEA COMPANY**

BOSTON            NEW YORK  
CHICAGO            DETROIT            BUFFALO  
PITTSBURG            PHILADELPHIE  
LOS ANGELES  
SAN FRANCISCO



BAnQ



C 000 423 846

