

LE THÉ
EST-IL
PLUS NUISIBLE QU'UTILE?
OU
HISTOIRE ANALYTIQUE

PAR C.-L. CADET.



de richesses.

Il n'est donc démontré que le thé est plus nuisible qu'utile, et qu'il est très-facile de le remplacer; mais était-il besoin de prouver au Français que l'intérêt de sa santé, et même celui de ses plaisirs, demandent l'abandon d'un usage aussi ridicule? Il n'est personne qui n'en fasse le sacrifice avec joie en pensant aux sommes énormes que le thé coûte à son pays, aux dépenses accessoires qu'il entraîne, sans que rien puisse balancer la perte volontaire de tant de richesses.

rare et par son doux parfum et par ses propriétés. dont l'infusion vaut tous les thés de l'Inde, à l'île de France la précieuse senteur, et l'analyse chimique peut jusqu'à un certain point rendre raison de ces effets. Plusieurs traités de matière médicale mettent le thé au nombre des substances utiles en médecine. Nous serons tout-à-l'heure à même d'apprécier ses propriétés comme médicament; nous observerons seulement ici qu'on préparait autrefois (1) avec le thé une boisson fébrifuge très-agréable.

Quoique le thé soit cher à Paris, on l'emploie cependant dans quelques arts. On s'en sert pour nettoyer les dentelles noires que le tannin a fait passer au rouge. On peut également s'en servir pour donner de l'intensité à la couleur de toutes les étoffes noires altérées par l'action de l'air. *Kempfer* nous apprend que les

LE THÉ

EST-IL

PLUS NUISIBLE QU'UTILE?

USAGES DU THÉ.

Il y a trois manières de prendre le thé : la plus universelle est l'infusion. Les Chinois, qui ont donné cette méthode aux Européens, versent de l'eau bouillante sur quelques feuilles de thé, et lorsque cette eau est épuisée, ils en ajoutent tant que la plante conserve assez de substance soluble pour la colorer. En Hollande, en Angleterre, en France, on n'a pas d'autre manière de le servir.

Les Japonais, sur-tout les grands de l'Etat, font moudre le thé vert entre deux petites meules de porphyre vert, le réduisent en poudre très-fine, et délayent une cuillerée de cette poudre dans une tasse d'eau bouillante. Les gens du peuple renferment une certaine quantité de thé en feuilles dans un sachet de toile, le mettent dans une chaudière et le font bouillir à grande eau; dans la journée toutes les per-

(1) *M. Desfontaines* est du même avis, ainsi que le botaniste *Lettsom*.

C'est la feuille seule que l'on conserve pour nos usages domestiques : cette feuille

Ces variétés diffèrent par le calice de la fleur, le nombre des pétales et la disposition des feuilles.

Dans la province de Fokien les Chinois emploient cette huile en aliment, et dans les peintures siccatives.

Ces variétés diffèrent par le calice de la fleur, le nombre des pétales et la disposition des feuilles.

grande quantité d'huile jaunâtre qu'on brûle dans le midi de la Chine.

La troisième, le thé à l'huile, parce que ses semences exprimées fournissent une

comme une variété du thé vert (2). *Loureiro* admet trois variétés de thé qu'on peut ajouter à celle-ci.

ne s'emploie pas telle que la nature la donne; son usage serait dangereux, et *Kempfer*, qui a le mieux décrit cette production, assure (*Amoen. exot.*, pag. 606) que le thé frais pris en forte infusion donne des vertiges, des convulsions nerveuses. On lui fait donc subir une dessiccation complète et une légère torréfaction. C'est dans le degré de cette préparation, dans l'âge de la plante, dans la saison où elle a été récoltée, dans le sol où elle a été cultivée, qu'il faut chercher les causes des légères différences que présentent les dix sortes de thé qu'on trouve chez les marchands et dont voici les noms :

1. Thé impérial.
2. Thé perlé.
3. Thé *Heyssen* supérieur (1).
4. Thé *Heyssen* sékin.
5. Thé-bout, ou bouhi
6. Thé peko.

(1) *Heyssen* est le nom du marchand indien qui l'apporta le premier en Europe.

Il paraît d'après ce tableau que le thé contient d'autant plus de principes astrigent et résineux, qu'il est préparé avec plus de soins, et comme cette préparation consiste dans une torréfaction ménagée, je

Notes. Le N° 1 indique le thé qui contient le plus de substances, 2 ensuite, 3 moins, 4 encore moins, etc.
(*) Ceux restés en blanc n'en ont point fourni.
(**) Ceux restés en blanc en contiennent à peu près autant que le *Toukai*.

<i>Acide galique.</i>	<i>Tannin.</i>	<i>Résine.</i>	<i>Mucilage, extractif.</i>
1. 1.	1.	1.	1.
2. 2.	2.	3.	3.
3. 3.	3.	8.	2.
4. 4.	4.	4.	4.
5. 5.	5.	5.	5.
6. 6.	6.	6.	6.
7. 7.	7.	7.	7.
8. 8.	8.	8.	8.
9. 9.	9.	9.	9.
10. 10.	10.	10.	10.

aucune trace de cuivre, soit dans les feuilles entières, soit dans le thé inciné; je n'y trouvai que du charbon, du fer, du muriate d'alumine et point de potasse. Je n'assurerais pas cependant qu'il n'y ait point de cuivre; mais s'il y est, c'est en si petite proportion que sa présence ne peut être nuisible.

Comme le sol, le climat, l'âge des plantes, font varier les produits de la végétation, il me parut curieux d'examiner comparativement les dix variétés de thé que nous fournit le commerce, afin de déterminer les proportions relatives des principes que chacune contient. Je n'entreai pas dans le détail minutieux des expériences que j'ai faites à cet égard, on prendra une idée des résultats par le tableau suivant, dont nous tirerons ensuite quelques conséquences.

grandes prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

grands prérogatives, puisqu'il est démontré qu'ils placent dans le fond des

causes.

PRÉPARATION DU THÉ.

Lorsqu'on a cueilli le thé feuille à feuille avec le plus grand soin, la plus grande propreté, on le place sur une platine de fer ou de cuivre, chauffée préalablement dans un four; on le remue sans cesse avec la main, jusqu'à ce que la chaleur ait été répartie également. Pendant cette demi-cuisson, il sort des feuilles un suc verdâtre qui coule sur la platine: alors on répand le thé sur une natte et on le roule avec la paume de la main jusqu'à ce que les feuilles paraissent frisées; ensuite on les replace sur la platine qui a été lavée à l'eau bouillante, séchée et remise au four. On répète cette opération plusieurs fois, en diminuant graduellement le feu jusqu'à ce que le thé soit entièrement privé d'humidité; alors on l'enferme dans de grands vases de porcelaine ou dans des boîtes d'étain: cette méthode est celle

(1) Collect. de l'Académie des Sciences, 1773.

OBSERVATIONS

SUR LE THÉ.

Si l'on en croit les voyageurs et les historiens, l'usage du thé qui remonte en Chine et au Japon, à une haute antiquité, ne fut adopté en France qu'en 1634. Il paraît que les Anglais le connaissaient avant nous. Cette plante fut sans doute introduite d'abord comme spécifique, et son infusion, que le sucre rend assez agréable, ne devint que long-tems après une boisson usuelle.

Que des plantes nourissantes, comme les céréales; que des fruits savoureux ou des liqueurs enivrantes soient devenus l'objet des soins de presque tous les peuples, cela se conçoit aisément, puisque ces produits satisfont leurs premiers besoins; mais que l'infusion presque fade d'une plante étrangère soit devenue la boisson préférée d'une nation policée; que

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES DU THÉ.

L'eau versée sur le thé se charge des principes solubles de ce végétal, en raison de la température qu'on emploie; ainsi l'eau froide en dissout moins que l'eau tiède, et celle-ci moins que l'eau bouillante. Comme l'infusion de thé à 70 ou 80 degrés est la plus usitée, c'est elle que nous allons examiner d'abord.

Elle ne rougit pas la teinture de tournesol.

Les acides minéraux ayent sa couleur et la détruisent ensuite s'ils sont concentrés.

Les alkalis la brunissent.

Elle précipite en noir la dissolution de sulfate de fer.

Quand on consulte les autres ouvrages de médecine qui traitent du thé, on voit que la plupart des médecins n'osent point en prescrire l'usage. *Daniel Crugerus* (1) cite plusieurs personnes qui pour en avoir pris habituellement, ont été atteintes d'une paresse d'entrailles et d'un froid intérieur dans le bas-ventre. *Hermand Grimm* dit que les buveurs de thé tombent dans le diabète ou le marasme. *Geoffroy* rapporte que le thé, pris abondamment, a donné des insomnies, des vertiges et des mouvements convulsifs dans tous les membres.

(1) *Miscellan.* Cur. dec. II, ann. IV, observ. 74.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

Si la couleur n'est pas constante, l'odeur est également incertaine. Quelle qu'elle soit, elle n'appartient pas à la plante, elle lui est communiquée par d'autres plantes aromatiques.

La fleur du *thea* a une odeur extrêmement faible, et ses feuilles sont inodores; mais en supposant qu'elles eussent un parfum, cet arôme disparaîtrait par la torréfaction. Les Chinois ont donc l'usage d'aromatiser le thé avec le *chloranthus*, que le docteur *Lind* a rapporté de la Chine en 1781, les fleurs de l'olivier odorant, le *jasmin d'Arabie*, et le *cinnamon*. Les marchands ajoutent encore à ces substances étrangères des coïers d'iris de Florence, qu'ils placent dans le fond des

Simon Pauli le regarde comme très-nuisible aux asthmatiques, aux pituiteux, aux poitrines délicates, à ceux qui ont les nerfs sensibles. *Cullen* attribue les bons effets du thé à l'eau chaude; mais il rejette le thé pris isolément, comme ayant trop d'action sur le système nerveux, et produisant des spasmes et des tremblements. Enfin *Buchan* dit positivement que les gens de lettres doivent s'interdire le thé, parce qu'il est la source la plus abondante des maladies nerveuses.

D'après l'opinion et le témoignage de ces hommes éclairés, on peut croire que si le thé rend quelques services par ses propriétés astringentes dans les dysenteries, dans quelques fièvres; s'il est utile aux peuples qui, comme les Arabes, les Tartares ou les Anglais, mangent beaucoup de viandes mal cuites, il peut être très-funeste comme boisson habituelle aux personnes sédentaires et délicates. Il serait à désirer qu'on ne l'employât dans nos climats que comme médicament. En effet,

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

caractère propre à distinguer les variétés de thé; d'ailleurs il y a dans le commerce beaucoup de thés mêlés.

(1) On envoie aussi en Europe du thé en boîtes formées de feuilles agglomérées par une matière glutineuse. (*Journal de Physique*, Nivose an XIII, p. 47.)

L'arbrisseau qui donne le thé est toujours vert, il croît à la hauteur de six à sept pieds, dans les plaines basses, sur les hauteurs.

Comme la preuve d'un pareil fait devenait très-importante, j'examinai le thé sous ce rapport; mais il me fut impossible de découvrir par les réactifs les plus sensibles

des lieux où il croît.

Le thé impérial est quelquefois désigné par le mot *poudre à canon*, parce qu'il est d'usage à la cour de l'empereur de prendre ce thé en poudre délayé dans l'eau chaude.

Ticki ou Tiki Tsja, Too Tsja, Baudsdi Tsja, Tacké-Sacki Tsja.

Les trois premiers noms expriment les qualités de ce thé, supérieur, bonne et médiocre; les deux derniers sont ceux des lieux où il croît.

Le thé impérial porte au Japon plusieurs noms qu'on ne lui conserve pas en Europe, savoir :

7. Thé saot-chaou.
8. Thé pouchoug.
9. Thé toukai.
10. Thé vert.

10

7

HISTOIRE NATURELLE DU THÉ.

AVANT que nos Botanistes eussent parcouru l'Asie méridionale, on croyait qu'il y avait autant d'espèces de thé qu'il y en a de variétés dans le commerce; mais on sait aujourd'hui que toutes les sortes de thé que l'on vend en Europe viennent du même arbrisseau *thea viridis*, que *Linné* a placé dans sa Polyandrie monogynie, et *Ventenat* dans la famille des *hespéridées* (1).

Son nom vient de celui de *théah* que lui donnent les Chinois, ou de *tsjaa*, que lui donnent les Japonais.

(1) *Thea*, arbrisseau. Fleurs solitaires, axillaires, calice persistant, 5-6 par tête, pétales 5-6, étamines nombreuses; stigmates 3, capsule coriace, tantôt simplement globuleuse, tantôt formée de 2-3 lobes adhérens, 3 loculaires, 3 valves; poches oligospermes (monospermes dans la maturité); semences globuleuses-anguleuses, recouvertes d'une tunique dure et solide, insérées à l'angle central des loges.

Ces deux derniers principes expliquent la propriété fébrifuge que quelques médecins ont reconnue dans le thé, puisqu'on les trouve également dans plusieurs quinquina.

Je ne croyais point utile d'examiner les principes fixes du thé; mais l'expérience suivante m'a déterminé à analyser les cendres de cette plante épuisée par l'eau. Après avoir fait sécher des feuilles de thé qui avaient servi à une infusion, j'en pris quelques-unes et je les fis brûler à la flamme d'une bougie; j'ai vu avec étonnement que le bord de la flamme, en se communiquant à la feuille, prenait une teinte verte; je soupçonnai sur le champ la présence du cuivre; je pensai qu'il se formait du gallate de ce métal sur les platines qu'on emploie pour sécher les feuilles.

25

26

On pense que c'est elle qui développe le tannin dans ces espèces les plus précieuses, tandis que ce principe n'est pas sensible dans les autres. Je remarque aussi que le thé de *Mai*, et qu'on ne récolte pas en infusant avant d'être séchés et roulés, contiennent très-peu de principes astringens. Ce dernier est si abondant en mucilage, qu'il sa décoction est filante et ressemble par sa consistance à celle de la graine de lin.

Il est facile avec cette échelle de comparaison de choisir le thé qui est le plus aux indications que l'on veut remplir. Si l'on désire une boisson styptique et astringente, il faut choisir le thé *Heysen* supérieur ou le thé perlé. Si l'on veut un thé légèrement tonique, sans astringence, on prendra le thé vert ou le toukai. Si l'on souhaite enfin une liqueur émolliente et détersive, on préférera le thé-bout ou le thé pecko. Mais avant d'en choisir aucun, voyons ce que les médecins pensent de l'effet du thé sur l'économie animale.

Chinois vendent aux facteurs et commerçans de l'Asie le thé trop vieux pour l'usage alimentaire, et que ceux-ci le vendent aux teinturiers de Surate, qui l'emploient pour colorer les soies en couleur jaune ou brune.

Les Italiens font avec le thé et le musc une liqueur excellente qu'ils appellent *acqua turca*. On la prépare en faisant distiller deux pintes d'alcool (esprit de vin) réduit à 21 degrés sur quatre onces de thé, et un demi grain de musc. On ajoute 8 onces de sucre pour chaque pinte de liqueur distillée.

18

31

La révolution est venue changer nos habitudes, le thé n'a plus la même vogue, et les vapeurs des jolies femmes sont maintenant plus simulées que réelles.

Au lieu d'envoyer dans l'Inde nos richesses pour acheter une feuille qui offre si peu d'avantages et tant d'inconvéniens, que ne récoltons-nous sur nos montagnes, dans nos prairies les végétaux parfumés, qui fournissent des infusions tout à la fois agréables et salutaires. Adoptons les *fulcranchés* des Suisses, la *sanicle*, la *bugle*, la *véronique*, la *pyrole*, le *gnaphale*, l'*armoise*, la *bétoïne*, la *centauree*, les *menthes*, les *sanges*, etc. Si nous voulons absolument des plantes exotiques, achetons aux Espagnols la *capraire biflore* et l'*anserine* du Mexique, ou l'*erythroxeille* du Pérou; aux Américains, la *cassine* des Apalaches, le *ceanothe*, la *monarde* d'Oswego, le *psorale* des Jésoites; enlevons à la nouvelle Hollande le *leptorsperme* et la *salsepareille glyciphulle*; mais sur-tout cultivons avec soin

Il a été tiré de cet ouvrage
20 exemplaires sur papier vergé,
numérotés de 1 à 20,
et 5 exemplaires hors commerce.

Exemplaire n°

