

LE THÉ

EST-IL

PLUS NUISIBLE QU'UTILE?

OU

HISTOIRE ANALYTIQUE

PAR G.-L. CADET.



24

aucune trace de cuivre, soit dans les feuilles entières, soit dans le thé incinétré ; 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 connue ; mais s'il y est, c'est en si petite proportion que sa présence ne peut être connue.

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 m'entretrai 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.

Acide galrique.	Tannin.	Résines.	Maculages.	Extractif.
Heyesen supér., Perlé,	1. 2.	1. 3.	1. 2.	1. 3.
Pouchong,	3.	8. 4.	2. 4.	8. 4.
Saechau,	4. 5.	3. 2.	3. 5.	2. 5.
Impérial,	5. 6.	3. 4.	3. 5.	5. 6.
Heyesen-Sekin,	6. 8.	5. 7.	6. 7.	6. 7.
Vert,	7. 9.	6. 9.	6. 7.	6. 7.
Toukai,	8. 9.	7. 10.	7. 10.	8. 10.
Pecko,	9. 10.	8. 10.	9. 10.	9. 10.
Bout,	10. (*)	10. (*)	10. (*)	10. (*)

25

Acide galrique.	Tannin.	Résines.	Maculages.	Extractif.
Heyesen supér., Perlé,	1. 2.	1. 3.	1. 2.	1. 3.
Pouchong,	3.	8. 4.	2. 4.	8. 4.
Saechau,	4. 5.	3. 2.	3. 5.	2. 5.
Impérial,	5. 6.	3. 4.	3. 5.	5. 6.
Heyesen-Sekin,	6. 8.	5. 7.	6. 7.	6. 7.
Vert,	7. 9.	6. 8.	6. 7.	6. 7.
Toukai,	8. 9.	7. 9.	7. 9.	8. 10.
Pecko,	9. 10.	8. 10.	9. 10.	9. 10.
Bout,	10. (*)	10. (*)	10. (*)	10. (*)

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

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

Linné reconnaît une seconde espèce de thé qu'il appelle *thea bohea* (thé-hout) ; mais *Cels* et *Jussieu* ne le regardent que comme une variété du thé vert (2).

Lourzico admet trois variétés qu'on peut ajouter à celle-ci.

La première est le thé de Cochinchine. La deuxième, le thé de Canton, nommé *sachang* dans le commerce.

La troisième, le thé à l'huile, parce que ses semences expriment une grande quantité d'huile jaunâtre qu'on brûle dans le midi de la Chine.

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

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

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

(2) M. *Desfontaines* est du même avis, ainsi que le botaniste *Lessoni*.

Acide galrique.	Tannin.	Résines.	Maculages.	Extractif.
Heyesen supér., Perlé,	1. 2.	1. 3.	1. 2.	1. 3.
Pouchong,	3.	8. 4.	2. 4.	8. 4.
Saechau,	4. 5.	3. 2.	3. 5.	2. 5.
Impérial,	5. 6.	3. 4.	3. 5.	5. 6.
Heyesen-Sekin,	6. 8.	5. 7.	6. 7.	6. 7.
Vert,	7. 9.	6. 8.	6. 7.	6. 7.
Toukai,	8. 9.	7. 9.	7. 9.	8. 10.
Pecko,	9. 10.	8. 10.	9. 10.	9. 10.
Bout,	10. (*)	10. (*)	10. (*)	10. (*)

8

LE THÉ

EST-IL PLUS NUISIBLE QU'UTILE?

à l'île de France la précieuse *gya-pam*, dont l'infusion vaut tous les thés du monde et par son doux parfum et par ses rares propriétés.

Il est donc démontré que le thé est plus visible qu'utile, et qu'il est très-facile de le renégocier ; mais était-il besoin de prouver au Français que l'intérêt de sa santé, et même celle de ses plaisirs, demander l'abandon d'un usage aussiridicule ? 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.

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

ne s'emploie pas telle que la nature la donne ; son usage serait dangereux, et *Kämpfer*, 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 dessication 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 Heyesen supérieur (1).
4. Thé Heyesen sekin.
5. Thé-hout, ou bouhi
6. Thé peko.

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 épaisse, ils en ajoutent tant que la plante conserve assez de substance solubile 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 mondre le thé vert entre deux cuillerées de cette poudre dans une tasse d'eau bouillante. Les gens du peuple ferment 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-

16

17

sontes de la famille viennent puiser dans la chaudière avec une grande cuillère, et boivent autant de thé qu'elles en veulent.

Le thé pris de ces trois manières doit avoir des effets différents, et l'analyse chinoise peut jusqu'à un certain point rendre raison de ces effets. Plusieurs traités médicaux mettent le thé au nombre des substances utiles en médecine. Nous serons tout-à-l'heure à même d'apprécier ses propriétés comme médicamenteuses qu'il entraîne, sans que rien nous permette de dire si elles sont aussi utiles 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 temps 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. *Kämpfer* nous apprend que les

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

mais que comme médicamente. En effet, nous préférions d'une manière politique, une

20
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, (*olea fragrans*), le *cometina sessaqua*, le *jasmin d'Arabie*, et le *curcuma*. Les marchands ajoutent encore à ces substances étrangères des colliers d'iris de Florence, qu'ils placent dans le fond des caisses.

Voilà déjà le thé déchu d'une de ses plus grandes prérogatives, puisqu'il est démon-

21
Sinan Puli le regarde comme très-nutritif aux asthmatiques, aux pionneurs, aux poitrines délicates, à ceux qui ont les nerfs sensibles. *Cullu* attribue les bons effets du thé à l'eau chaude ; mais il rejette le thé pris isolément, comme ayant trop d'effet sur le système nerveux, et provoquant des spasmes et des tremblements. Enfin *Buchan* dit positivement que les gars de lettres doivent s'intégrer 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 qu'en 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 Turcs ou les Anglais, mangent beaucoup de viandes mal cuites, il peut être très-funcst comme boisson habituelle aux personnes sédentaires et délicates. Il servira à démontrer qu'on ne l'employait dans nos époques que comme médicamente. En effet,

22
PRÉPARATION DU THÉ.
Iorsqu'on a cueilli le thé feuille à feuille avec le plus grand soin, la plus grande propreté, on la place sur une platine de fer ou de cuivre, chauffée préalablement dans un four ; on le renne sans cesse avec la main, jusqu'à ce que la chaleur ait été répartie également. Pendant cette demi-cuisson, il sort des feuilles un sucre verdâtre qui coule sur la platine : alors on répand le thé sur une nappe 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

23
dans le détail de la culture de cet arbrisseau.
Thunberg et *Koenigsen* dans leurs *Voyages*, *Forgéroux de Bondaroy*, dans son Mémoire (1) ne laissent rien à désirer dans cette partie de l'histoire du thé ; mais il est utile de rappeler la méthode de dessiccation employée par les Japonais et les Chinois.

24
Portent d'après l'opinion des médecins de leur temps, sont de trop bonne foi pour ajouter leur autorité à celle de leurs prédecesseurs. Si le thé a souvent produit de bons effets, disent-ils, il faut attribuer cet avantage moins à la plante qu'au véhicule ; c'est l'eau chaude sucrée qui doit avoir l'homme des eaux, en supposant que le thé n'en ait vraiment produit.

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 Crugers* (2) cite plusieurs personnes qui pour en avoir pris habituellement, ont été attaquées d'une paresse d'entraînement et d'un froid intérieur dans le bas-ventre. *Hermann Grimm* dit que les buveurs de thé tombent dans le diabète ou le marrasme. *Geffroy* rapporte que le thé, pris abondamment, a donné des insomnies, des vertiges et des mouvements convulsifs dans tous les membres.

25
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 tour-nesol.

Les acides minéraux avivent sa couleur et la détruisent ensuite s'ils sont concentrés. Les alkalis la brunissent.

Elle précipite en noir la dissolution de sulfate de fer.

26
OBSERVATIONS
SUR LE THÉ.
S'il on en croit les voyageurs et les historiens, l'usage du thé qui remonte en Chine et au Japon, à une époque antiquité, ne fut adopté en France qu'en 1674. Il paraît que les Anglais 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-temps après une boisson usuelle.

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

27
lentement d'après l'opinion des médecins de leur temps, sont de trop bonne foi pour ajouter leur autorité à celle de leurs prédecesseurs. Si le thé a souvent produit de bons effets, disent-ils, il faut attribuer cet avantage moins à la plante qu'au véhicule ; c'est l'eau chaude sucrée qui doit avoir l'homme des eaux, en supposant que le thé n'en ait vraiment produit.

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 Crugers* (2) cite plusieurs personnes qui pour en avoir pris habituellement, ont été attaquées d'une paresse d'entraînement et d'un froid intérieur dans le bas-ventre. *Hermann Grimm* dit que les buveurs de thé tombent dans le diabète ou le marrasme. *Geffroy* rapporte que le thé, pris abondamment, a donné des insomnies, des vertiges et des mouvements convulsifs dans tous les membres.

28
Portent d'après l'opinion des médecins de leur temps, sont de trop bonne foi pour ajouter leur autorité à celle de leurs prédecesseurs. Si le thé a souvent produit de bons effets, disent-ils, il faut attribuer cet avantage moins à la plante qu'au véhicule ; c'est l'eau chaude sucrée qui doit avoir l'homme des eaux, en supposant que le thé n'en ait vraiment produit.

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 Crugers* (2) cite plusieurs personnes qui pour en avoir pris habituellement, ont été attaquées d'une paresse d'entraînement et d'un froid intérieur dans le bas-ventre. *Hermann Grimm* dit que les buveurs de thé tombent dans le diabète ou le marrasme. *Geffroy* rapporte que le thé, pris abondamment, a donné des insomnies, des vertiges et des mouvements convulsifs dans tous les membres.

Chinois vendent aux facteurs et commerçants 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 *aqua iurca*. On la prépare en faisant distiller deux pintes d'alcool (esprit de vin) réduite 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.

Les Chinois ne prennent le thé en feuilles que lorsqu'il a un an de préparation. Avant cette époque ils le trouvent à la vérie plus savoureux; mais cette boisson les envire et agit puissamment sur les nerfs.

Exemplaire n°

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

15.

16.

17.

18.

19.

20.

21.

22.

23.

24.

25.

26.

27.

28.

29.

30.

31.

32.

33.

34.

35.

36.

37.

38.

39.

40.

41.

42.

43.

44.

45.

46.

47.

48.

49.

50.

51.

52.

53.

54.

55.

56.

57.

58.

59.

60.

61.

62.

63.

64.

65.

66.

67.

68.

69.

70.

71.

72.

73.

74.

75.

76.

77.

78.

79.

80.

81.

82.

83.

84.

85.

86.

87.

88.

89.

90.

91.

92.

93.

94.

95.

96.

97.

98.

99.

100.

101.

102.

103.

104.

105.

106.

107.

108.

109.

110.

111.

112.

113.

114.

115.

116.

117.

118.

119.

120.

121.

122.

123.

124.

125.

126.

127.

128.

129.

130.

131.

132.

133.

134.

135.

136.

137.

138.

139.

140.

141.

142.

143.

144.

145.

146.

147.

148.

149.

150.

151.

152.

153.

154.

155.

156.

157.

158.

159.

160.

161.

162.

163.

164.

165.

166.

167.

168.

169.

170.

171.

172.

173.

174.

175.

176.

177.

178.

179.

180.

181.

182.

183.

184.

185.

186.

187.

188.

189.

190.

191.

192.

193.

194.

195.

196.

197.

198.

199.

200.

201.

202.

203.

204.

205.

206.

207.

208.

209.

210.

211.

212.

213.

214.

215.

216.

217.

218.

219.

220.

221.

222.

223.

224.

225.

226.

227.

228.

229.

230.

231.

232.

233.

234.

235.

236.

237.

238.

239.

240.

241.

242.

243.

244.

245.

246.

247.

248.

249.

250.

251.

252.

253.

254.

255.

256.

257.

258.

259.

260.

261.

262.

263.

264.

265.

266.

267.

268.

269.

270.

271.

272.

273.

274.

275.

276.

277.

278.

279.

280.

281.

282.

283.

284.

285.

286.

287.

288.

289.

290.

291.

292.

293.

294.

elle coagule la dissolution de colle. La décoction de thé a les mêmes propriétés, et y joint celles de laisser précipiter du mucilage par l'addition de l'alcool. Lorsque la décoction est très-concentrée elle dépose son principe extractif sur la laine, et forme, à l'aide d'un mordant, une couleur nankin assez solide.

Le thé mis en digestion avec de l'alcool fournit une teinture qui a, comme l'infusion aqueuse, la propriété de faire de l'encre avec du sulfate de fer, et qui de plus contient une grande quantité de résine mêlée d'extraitif. Une demi-once de thé m'a fourni un gros et demi d'extrait résineux. La teinture alcoolique de thé peut colorer en fauve la soie. Plusieurs expériences analogues aux précédentes m'ont prouvé que le thé contenait :

1^o. De l'extractif ;2^o. Du mucilage ;3^o. Beaucoup de résine ;4^o. De l'acide gallique ;5^o. Du tannin.

collines et les revers des montagnes où règne une température douce; les terres siliceuses ou purement argileuses ne lui conviennent pas. On le cultive au nord comme au midi de la Chine, ce qui a fait penser qu'on pouvait très-bien l'acclimater en Europe, surtout dans les provinces méridionales de la France. Les Anglais en ont quelques pieds en espalier, et même cet arbreisseau a fleuri dans les jardins du château de *Northumberland*. *Linné* qui en avait reçu un pied en Suède, espérait l'y multiplier.

On fait la récolte du thé à deux ou trois époques, selon que les pays sont plus ou moins précoces, c'est-à-dire, à la fin de Février, de Mars et d'Avril. On cueille d'abord les plus petites feuilles; ce sont les plus précieuses: les plus grandes sont le thé commun.

C'est donc principalement sur l'âge des feuilles que se fond le prix des différentes espèces; mais le climat établit aussi quelques distinctions. Il est inutile d'entrer

CONSIDÉRATIONS HYGIÉNIQUES.

De l'Europe entière ait porté son or au cupide Chinois pour obtenir les moyens de préparer cette tisane que l'on rejette si le thé était indigène; que l'Europe envoie pour cela dans l'Inde plus de 50 millions par an, sans qu'aucune parcelle de cet or repasse dans notre commerce (1); qu'un impôt mis sur le thé au taux des Américains, les rend indépendants, et soit la cause des conflits qui ont fondé les Etats-Unis; voilà ce qui doit étonner l'homme qui connaît le mieux les bizarries humaines. Mais ces résultats surprenants d'un tout inexplicable doivent nous engager à examiner le thé sous les rapports de l'histoire naturelle, de l'hygiène, et de sa nature chimique.

(1) *Reynal* va bien plus loin. En 1766, dit-il: « il a été exporté de la Chine et du Japon six millions pesant de 200 par les Anglais, 4 millions 500 mille livres par les Hollandais, 2 millions 100 mille livres par les Suédois, autant par les Danois, et 2 millions 100 mille livres par les Français. Total, 17 millions 400 mille livres. Mais comme les Anglais consomment environ 12 millions de thé par an, et que le prix commun de ce commerce est de 6 fr., il faut pour l'unité pour un objet de dépense

LE THÉ
EST-IL
PLUS NUISIBLE QU'UTILE?
OU
HISTOIRE ANALYTIQUE
DE CETTE PLANTE,
ET MOYENS DE LA REMPLACER AVANTAGEU-
REMENT PAR C. L. CADET.

PHARMACIEN ORDINAIRE DE L'EMPEREUR ET ROI,
Membre de la Société de Médecine du département de la Seine, de la Société médicale d'Emulation, du Conseil de salubrité de la ville de Paris, de l'Académie de Turin, des Sociétés de Bruxelles, Lyon, Florence, etc., etc.



A PARIS,

CHEZ D. COLAS, IMPRIMEUR LIBRAIRIE,
Rue du Vieux-Colombier, N° 26;

DELAUNAY, Libraire, Palais du Tribunat.

qu'est-il autre chose? Ses principes immédiats sont ceux du quinquina, de l'angéline, de la gentiane, de la plupart des ébriifuges; son parfum est imprégné, son goût est légèrement acré, et si les Chinois et les Japonais en font un si grand usage, il faut croire qu'ils n'ont pas trouvé de thé pour une de sauge (1). A l'époque où la ridicule anglomanie s'était emparée de toutes les têtes françaises, on mit le thé à la mode, non par goût, mais par manie, et l'on vit toutes nos petites maîtresses accablées de vapeurs (2).

(1) *Pomet*, Hist. des Drogues, tom. I. *Morellet*, dans son Cours de matière médicale.
(2) Le célèbre *Ridel* remarque que les vapeurs n'ont commencé à être connues qu'au commencement de ce siècle; il attribue ces maladies au luxe, au débit d'exercice, aux bains excessifs, etc. Je ne m'entends pas beaucoup de son idée en mettant le thé au nombre des causes certaines.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES DU THÉ.

Le thé avant sa dessication est d'un beau vert plus ou moins foncé, suivant l'âge des feuilles; sa saveur est amère et sucrée. Les thés préparés que nous offre le commerce sont de diverses grosses, d'une odeur, d'une couleur et d'une saveur différentes, parce qu'ils sont plus ou moins jaunes, plus ou moins torréfiés, que les uns ont été passés dans l'eau bouillante, et les autres seulement séchés.

En général le thé impérial est d'un vert foncé.

Le thé vert, d'un vert puce.

Le thé Heysen, d'un vert bleuâtre.

Le thé-bout, d'un vert jaunâtre.

Le thé pecko, presque noir.

Le thé perlé, vert grisâtre.

Le thé saut-chaou, roux.

Ces nuances ne sont pas assez tranchées pour qu'on puisse s'en servir comme d'un