

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 5 (1867)
Heft: 30

Artikel: Thé de Chine
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-179404>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Heureux, cent fois heureux pays où le peuple se donne de pareilles fêtes sans s'adresser à l'autorité ; où la gaité, la sympathie règnent, où l'ordre est maintenu par chacun, sans le *tricorné* du gendarme ; où pas un accident n'arrive au milieu d'une foule compacte de tireurs, et où l'on peut trouver assez de dévouement pour composer un comité entreprenant une aussi vaste organisation et la menant à bien !

Je suis venu à Baden me reposer de ma fatigue, qui était forte, je vous l'avoue, et je vous écris sous l'impression d'une joie peut-être d'enfant, mais vous me connaissez assez pour me comprendre et être indulgent, et sur mon manque involontaire de parole et sur la rédaction décousue de ma lettre,

Agréez, cher rédacteur, mes sincères salutations.

L. DE LA CRESSONNIÈRE.

Thé de Chine.

Ne vous effrayez pas, cher lecteur, si je vous transporte pour un instant dans le Céleste Empire. De nos jours, sous l'influence de la vapeur et de l'électricité, les peuples tendent à une vaste unité. Les distances disparaissent ; les langues et les mœurs se fusionnent ; somme toute on peut fort bien s'entretenir de Lausanne, tout en parlant de la Chine.

Le thé ! Que de souvenirs, que d'idées ce mot ne réveille-t-il pas ! Société choisie, conversation d'élite, épanchements des soirées d'hiver, science, littérature, beaux-arts, tout ce qui ne s'imbibe pas de vin. Le thé, c'est l'esprit ; le thé, c'est le *Punch* qui paraît une fois par semaine à Londres, et qui, avec le *Kladderadatsch* de Berlin et le *Charivari* de France est une des productions les plus spirituelles. Il est vrai que le *Charivari* a quelques fumets de champagne.

Comme l'esprit, le thé a besoin qu'on le forme ; la feuille du *Thea Sinensis* ne possède point, primitivement, les précieuses qualités que nous lui connaissons ; prise au naturel, elle ne vaudrait pas même l'infusion de sauge, de camomilles, de tilleul ou de mauve que bien de nos gens appellent du thé.

Voyons comme on forme le thé.

Après avoir mis les feuilles dans l'eau bouillante pendant une demi-minute, on les retire, on les égoutte, puis on les jette sur de grandes poêles de fer placées au-dessus d'un fourneau et assez chaudes pour que la main de l'ouvrier en endure la chaleur avec peine. Les feuilles doivent être continuellement remuées. Lors qu'elles ont été assez chauffées, on les étend sur de grandes tables recouvertes de nattes. Des ouvriers s'occupent alors à les rouler avec la paume de la main, tandis que d'autres agitent l'air avec de grands éventails jusqu'à ce que les feuilles soient complètement refroidies sous la main de celui qui les roule. Ces premières opérations ont pour objet de blanchir les feuilles et de les priver du suc âcre et virieux qu'elles contiennent. Le grillage sur les plaques de fer doit être répétée deux ou trois fois, en ayant soin de les chauffer de moins en moins et de rouler les feuilles avec plus de soin. Pour quelques espèces de thés fort estimés, chaque feuille doit être roulée isolément.

Lorsque le thé, ainsi préparé, a été parfaitement séché, on l'aromatise avec différentes plantes odoriférantes avant de le renfermer dans les boîtes.

La connaissance de ces végétaux a longtemps été un secret pour les Européens. Mais on sait aujourd'hui que les Chinois emploient, pour cet usage, les fleurs de *Olea fragrans*, du *camellia-sasanqua*, et peut-être celles de la rose à thé. Le thé, préparé comme nous venons de le dire, est délicieux, si on le boit en Chine. Celui qui arrive chez nous est loin d'être aussi bon, car on assure que les Chinois boivent leur thé bien aromatisé, puis le séchent, le roulent et nous l'expédient privé de ses plus précieuses qualités.

Après les Chinois viennent les Anglais. Voici leur procédé :

On cueille des feuilles d'aulne, d'épine ou d'autres arbres analogues, qu'on fait sécher dans un four après les avoir étendues sur des feuilles de cuivre rouge qui ne contribuent pas à les rendre plus salubres. On parvient ainsi à leur donner une ressemblance parfaite avec le thé, pour la forme et la couleur, car lorsqu'on veut imiter complètement le thé vert, il ne s'agit que de tremper les feuilles dans une préparation de vert-de-gris, ménagée de manière à ne pouvoir donner lieu à aucun accident fâcheux. Mais comme la fraude serait trop facilement reconnue si l'on vendait cette production européenne sans mélange de denrée asiatique ; on se contente d'ajouter un quart, un tiers ou moitié de thé fabriqué en Angleterre, à celui qui arrive directement de la Chine, suivant que le marchand a dans la conscience trois quarts, deux tiers ou moitié de probité.

Cela posé, passons aux diverses manières dont on prend le thé !

Les Russes en font la plus grande consommation. Les caravanes le leur apportent directement depuis la Chine. Ce thé est-il parfumé et tel que les Chinois le boivent ? ou bien a-t-il déjà servi, c'est ce que nous n'avons pu savoir au juste. Nous avons essayé des paquets venus directement de Russie, et sans y trouver de parfum plus que d'habitude, il nous a semblé plus fin. Du reste, l'eau y fait beaucoup, et le même thé préparé à Amsterdam et à Lausanne, a donné des résultats fort différents. L'eau courante, de source, nous paraît la moins propice.

Chez quelques familles israélites, on nous a servi du thé assaisonné d'un sucre en poudre et aromatisé qui le rendait vraiment exquis.

Dans la Suisse allemande, on met d'ordinaire un bâton de canelle fine dans la théière, ce qui a aussi son mérite. On l'aromatise aussi avec du vin blanc du Rhin.

Ici nous indiquerons, en passant, aux amateurs, une gourmandise. A la fin de mai et en juin, on trouve dans nos forêts, au bois de Sauvabelin entr'autres, une plante qu'on appelle vulgairement *hépatique*. Les Allemands l'appellent *waldmeister* ; les botanistes l'appellent : *hépatique étoilée*, *aspérule odorante*. Fraîche, elle ne présente rien de bien spécial. En séchant, elle acquiert un arôme précieux. Si on en met tremper pendant une demi-heure dans du vin comme le vin de Lausanne, de Pully, ou tout autre qui res-

semble au Margraviat, on a un vin aromatique; et si on met une cuillerée de ce vin dans une tasse de thé de Chine, on obtient une liqueur que nul ne saurait dédaigner.

Les Anglais aromatisent l'infusion de thé avec du citron et du rhum, ou mieux encore, avec de l'arac. C'est leur punch.

Encore un mot. Pour bien préparer le thé, il faut, avant tout, passer de l'eau très-chaude dans la théière, mettre ensuite le thé qui, dans cette vapeur pénétrante, se déroule, se développe et se prépare à céder son parfum. On tient la théière dans de l'eau chaude, puis on verse, peu à peu, et à petites doses, de l'eau bouillante sur le thé. Maintenant, chers lecteurs, si vous avez bien saisi ce qui précède, vous pouvez attendre de sang-froid les soirées longues, fraîches et pluvieuses.

J. Z.

Le Diable des Alpes.

V.

La conversation fut plus triste, plus languissante que jamais. Tous les efforts de Tony pour la ranimer devinrent inutiles. Il pensa que son pauvre patron avait le cerveau fêlé, et comme il l'entendait souvent dans ses rêves prononcer le nom d'Aloïse, il en conclut tout aussi judicieusement qu'une certaine Aloïse lui avait tourné la tête d'amour. Essayons, se dit-il, de le faire jaser sur ce sujet; les confidences d'amoureux sont diablement ennuyeuses, mais il vaut mieux cela que rien.

Ils étaient alors rentrés dans le Valais et côtoyaient les bords uniformes du Rhône, semblable dans ces hautes régions à un large ruisseau jaunâtre. Tony se mit à chercher dans la prairie une espèce de grande marguerite blanche, dont il cueillit trois fleurs, et les présentant à Ludwig: Tenez, monsieur, dit-il, ces fleurs-là pourront vous apprendre si vous êtes aimé de mademoiselle Aloïse.

— Aloïse! que dis-tu? ah si je pouvais deviner ses sentiments secrets!

Au moment où ces paroles furent prononcées, Ludwig crut voir une nymphe des eaux sortir du lit de la rivière; elle était couverte d'un voile léger du rose le plus tendre, ses noirs cheveux flottaient sur ses épaules éblouissantes de blancheur. Mais il remarqua, non sans un léger frisson, que les pieds, mal cachés sous la draperie, se terminaient en doigts crochus et noirs. Elle montra les trois fleurs:

— Ludwig, voici l'instant d'accomplir ma promesse; ces marguerites peuvent te donner la réponse à ta première question. Effeuille chaque fleur, pétale par pétale; le dernier prononcera sur ton sort. Sur les trois réponses tu devras seulement croire aux deux qui s'accorderont. Mais prends garde de ne pas effeuiller deux pétales à la fois, et souviens-toi de ma menace!

Au moment où la petite feuille blanche eut touché la terre, elle se métamorphosa aux yeux de Ludwig en une jeune fille parée d'une robe aussi blanche que la neige, et la tête couronnée d'une guirlande de bluets; ses traits avaient quelque analogie avec ceux d'Aloïse; les yeux baissés, le front couvert d'une rougeur fugitive, elle prononça *je t'aime!* à demi voix, puis s'évanouit à ses yeux. La seconde feuille éprouva une métamorphose du même genre, seulement elle avait du myrte, son regard était animé; elle s'écria, en fixant sur Ludwig ses regards remplis de tendresse: *je t'aime de tout mon cœur!* La troisième, le teint pâle, les yeux baignés de larmes, avait paré sa noire chevelure des tendres fleurs de la véronique; *je t'aime avec douleur!* lui dit-elle en sanglotant. Celle qui suivit plus animée, plus près d'une parfaite ressemblance avec la charmante Aloïse, avait adopté des roses pour parure; d'une voix passionnée, les bras tendus vers Ludwig, elle lui fit entendre ces douces paroles: *je t'adore au-dessus de tout au monde!* Après elle survint une cinquième nymphe, non moins tendre mais plus sérieuse dans l'expression

de ses sentiments; la douce violette était sa fleur: *je ne t'abandonnerai jamais,* lui dit-elle. La sixième était parée d'une couronne de pensées; on eût dit, en la voyant, qu'elle représentait plutôt la déesse de l'Amitié qu'une esclave de l'Amour; aussi se borna-t-elle à ces mots: *je t'aime un peu.* Mais quelles furent l'agitation et l'inquiétude de Ludwig à l'aspect de la dernière nymphe qui lui apparut couverte de tulipes et de pavots, et qui lui dit en détournant la tête: *moi, je n'ai garde de t'aimer.*

La même série d'apparitions et de disparitions se renouvela plusieurs fois. Ludwig fut au comble du bonheur lorsque la dernière feuille, en tombant, fit revenir la jeune fille parée de roses, plus passionnée, plus semblable à l'aimable Aloïse que jamais; sa voix avait un charme inexprimable en répétant encore: *je t'adore au-delà de toute expression.* Aussitôt les autres nymphes reparurent, et toutes les sept entrelaçant leurs bras, dessinèrent de gracieuses danses autour du fortuné Ludwig.

Il fallut recommencer l'expérience sur la seconde marguerite. Hélas! elle ne fut plus en sa faveur; l'image d'Aloïse indifférente parut la dernière, et lorsque ces mots: *je n'ai garde de t'aimer,* furent prononcés avec dédain, ses compagnes ne revinrent point célébrer l'amour fortuné. Elle s'éloigna toute seule sans daigner jeter un seul regard sur le triste jeune homme.

— Déjà découragé! s'écria la nymphe des eaux; il te reste encore une marguerite, prends garde de la bien effeuiller, il ne dépend que de toi de connaître dès aujourd'hui ton sort; mais si tu te laisses troubler, si tu prends deux feuilles à la fois, la première de tes questions devra demeurer sans réponse.

Ludwig, déjà troublé, inquiet sur le résultat final de l'épreuve, effeuillait la troisième fleur d'une main mal assurée. Il ne distinguait les objets que confusément, et plus il sentait le danger d'une erreur, plus il en augmentait la chance. Il ne voyait pas sans inquiétude les jeunes filles rester autour de lui sans disparaître après avoir parlé; trompé par son imagination ou par une sourde influence, il n'aperçut point un septième pétale caché sous le sixième qu'il croyait détacher seul. Les deux jeunes filles qui en sortirent se regardèrent avec effroi et s'enfuirent en poussant de grands cris qui déterminèrent le départ précipité de leurs compagnes. La fleur tomba des mains de Ludwig anéanti, et la nymphe des eaux rentra dans le lit de la rivière en regardant le malheureux avec un ris moqueur.

— Ma foi, monsieur, si vous jetez mes fleurs sans avoir la patience d'aller jusqu'au bout, s'écria Tony, vous ne saurez pas le secret de votre belle Aloïse, et je vous promets bien que je n'irai pas m'amuser à vous cueillir des marguerites!

— Ah Tony! c'est toi! tu m'as laissé bien longtemps seul.

— C'est-à-dire que je vous ai laissé bien longtemps tranquille avec vos marguerites.

— N'as-tu rien vu?

— Oh oui! j'ai vu que vous étiez plus content la première fois que la seconde de votre demoiselle Aloïse, mais...

— D'où vient que tu connais Aloïse?

— Eh bon Dieu! je ne la connais pas, mais oui bien son nom; Dieu merci, vous ne l'épargnez pas.

— Epargne-moi de l'entendre prononcer de ta bouche!

— Oh, très-volontiers, si cela peut vous égayer; allons, monsieur, chantons une petite chanson pour nous divertir; il fait si bon vivre!

(La suite au prochain numéro.)

Le bon vieux notaire B. faisait, l'année dernière, un voyage à Lyon. Un de ses amis le rencontre à Genève, où il s'était arrêté quelques heures.

— Bonjour M. B., lui dit ce dernier, où allez-vous comme cela?

— Peuh! je fais un petit voyage de plaisir.

— Etes-vous avec votre femme?

— Quand je vous dis, reprit avec humeur le notaire, que je fais un voyage de plaisir.

L. MONNET. — S. CUÉNOUD.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE LARPIN, PLACE DE LA PALUD, 21.