



A P P E N D I C E

O U

S U P P L E M E N T

D E

L'HISTOIRE DU JAPON.

I.

Histoire naturelle du Thé du Japon, avec une exacte Description de cette Plante, sa culture, son accroissement, sa préparation, & ses usages.

§. I.

JE sai que quelques personnes croiront que c'est une chose superflue, & inutile, d'écrire sur l'Histoire naturelle du Thé, après la longue & exacte description de cette plante qui a été donnée par le Docteur Guillaume ten Rhyne mon très honoré ami, & digne predecesseur dans le poste que j'occupois au Japon. Elle fut publiée par le savant Docteur Breynius (dans l'Appendice de sa centurie des plantes étrangères, imprimé à Danzick en 1678.) Mais comme le Docteur ten Rhyne, quelque curieux, & exact qu'il fût, ne fit pas un si long séjour au Pays que moi, & qu'il menoit une vie plus retirée que la mienne, il n'eût pas les mêmes occasions de s'informer de toutes les particularitez qui regardent cette plante; ainsi il ne faut pas s'étonner s'il omit plusieurs circonstances que j'ai crû trop essentielles pour ne pas les publier: de sorte que j'ai mieux aimé repeter ce qu'il en a déjà dit, que de ne pas ajouter ce qu'il a omis; pour donner ainsi à une fois une relation ample & complete d'une plante si remarquable.

Descrip-
tion bota-
nique du
Thé.

T S J A.

Thea frutex folio cerasi, flore rosæ sylvestris, fructu unicocco, bicocco, & ut plurimum tricocco.

Tea, le Thé.

L'arbrisseau du Thé croit lentement; il s'éleve à la hauteur d'une brasse, & davantage. Sa racine est noire, ligneuse, & divisée en branches d'u-

Tom. II.

A

ne

ne maniere irreguliere. La tige en s'élevant se repand en plusieurs branches, & rejettons, aussi irreguliers. L'écorce est sèche, mince, foible, de couleur de chateigne, grisâtre à la tige, & tournant un peu sur le verd à l'extrémité des rejettons. Le bois en est un peu dur, & plein de fibres; la moelle petite, fort adherante au bois; les branches sont irregulierement environnées de feuilles; elles tiennent à une queue fort mince, & ne tomberoient pourtant point si l'on ne les arrachoit de force; la plante étant toujours verte: ces feuilles ressemblent en substance, en figure, en couleur, & en grandeur, lorsqu'elles ont toute leur crue, aux feuilles du griotier des vergers, *Cerasus Hortensis fructu acido*; mais lorsqu'elles sont tendres, au temps qu'elles sont cueillies pour l'usage, elles approchent davantage des feuilles de l'*Evonymus vulgaris granis rubris*, si l'on excepte la couleur: on voit sortir les fleurs des ailes des feuilles; elles viennent en automne, une ou deux ensemble, & ne ressemblent pas mal aux roses Sauvages, d'un pouce ou un peu plus en diametre; elles ont peu de senteur, sont blanches, hexapetales, c'est-à-dire à six petales en feuilles rondes & creuses; elles tiennent à des pedicules de demi pouce de long, qui d'un commencement petit & delié deviennent insensiblement plus grands; leur extrémité se termine en un nombre incertain, ordinairement de cinq ou six envelopes petites & rondes, qui tiennent lieu de calice à la fleur. Aux fleurs succedent les fruits en grande abondance. Ils sont d'une coque de deux coques, mais plus communement de trois coques, semblables à celles qui contiennent la semence du *Ricin*, composées de trois autres coques rondes de la grosseur des prunes sauvages qui croissent ensemble attachées à une queue commune comme à un centre, mais distinguées par trois divisions assez profondes. Chaque coque contient une gouffe, une noisette, & la graine: cette gouffe est verte, tournant sur le noir lorsqu'elle est meure; elle est d'une substance grasse, membraneuse, & un peu ligneuse, s'entrouvrant au dessus de sa surface après quelle a demeuré une année sur l'arbrisseau, & laissant voir la noisette qui y est renfermée. Cette noisette est quasi ronde, seulement du côté, où les trois coques se joignent; elle est un peu comprimée; couverte d'une écaille, mince, un peu dure, polie, de couleur de Chasteigne, qui étant cassée laisse voir un pepin rougeâtre, d'une substance ferme comme celle des avelines, d'un goût douceâtre, assez desagreable au commencement, devenant dans la suite plus rude & plus amer, comme le fruit du noyau des Cerises: il fait saliver beaucoup, & devient fort degoutant, lorsqu'il tombe dans le gosier; mais ce mauvais goût passe viste. (Voyez la Planche XXXVIII.) où sont représentées deux branches de cet arbrisseau (Thé), avec la fleur, les Vaisseaux qui contiennent la graine, & la graine même, avec un profil de tout l'arbrisseau comme il est représenté par les Japonnois dans leurs herbiers imprimez.

§. 2.

Son nom:

Le Thé, que les Japonnois appellent *Tsjaa*, & les Chinois *Thé*, n'a point encore de Caractere propre dans la langue savante du Pays, & approuvé par les Universitez; je veux dire, qu'il n'a aucun de ces Caracteres qui donnent tout d'un temps quelque idée de la vraye nature des choses qu'ils expriment. Cependant plusieurs autres Caracteres lui ont été donnez, quelques uns desquels expriment simplement le son du mot, d'autres sont allusion aux vertus & à la description de la plante. De ce dernier genre est

est celui qui représente les Paupieres de Darma, un Saint distingué parmi les Payens. Il ne sera pas hors de propos d'insérer ici l'Histoire de cet homme, non seulement parce qu'elle est agréable & singulière en son genre, mais aussi parce qu'elle sert à fixer l'époque & le temps auquel selon les Japonnois l'usage de cette plante fut introduit. Darma, troisième fils de Ka-tiuwo, Roy Indien, étoit un saint Religieux, & une espèce de Pape dans les Indes, il étoit le vingt huitième Successeur du St. Siege de Siaka, fondateur du Paganisme Oriental, qui étoit Indien lui même & negre, né mille vingt huit ans avant la naissance de nôtre Sauveur. Ce Darma vint à la Chine environ l'an de Christ 519. son dessein étoit de porter la connoissance de Dieu aux habitans d'un Empire si peuplé, de leur prêcher son Evangile & sa religion, comme la seule vraie & la seule qui pût les conduire au salut: ce n'étoit pas seulement avec sa Doctrine qu'il s'efforçoit de se rendre utile aux hommes, & agréable à Dieu; il alla encore plus loin, & s'évertua pour se procurer la grace divine, en menant une vie austere & exemplaire; s'exposant à toutes les injures de l'air, châtiant, mortifiant son corps, & mettant sous le joug toutes les passions de son ame. Il ne vivoit que d'herbes, & croyoit que c'étoit le plus haut degré de sainteté, de passer les jours & les nuits dans un continuel *Satori*, c'est à dire contemplation de l'être Divin. Refuser à son corps toute sorte de repos, & de recreation; consacrer son esprit entierement & sans relache à Dieu; étoit selon lui la plus parfaite penitence & le degré le plus éminent de perfection auquel la nature humaine puisse atteindre. Après des veilles continuées pendant plusieurs années, il fut à la fin si accablé de fatigues, & de jeunes, qu'il ne pût plus se dérober au sommeil: se reveillant donc le matin suivant, & se souvenant qu'il avoit rompu son vœu, il résolut d'en faire une penitence sincere; & sur le champ, de peur qu'un pareil accident ne lui arrivât encore, il se coupa les Paupieres, comme instrumens & ministres de son crime, & les jeta à terre. Lorsqu'il retourna le jour suivant à l'endroit même où il avoit fait cette exécution, il observa que par une admirable métamorphose, de chacune de ses Paupieres étoit né un arbrisseau, le même que l'on nomme aujourd'hui *Thé*, dont les vertus & l'usage étoient alors inconnus au monde, aussi bien que la plante. Darma, en mangeant des feuilles de cette plante, (si elles étoient fraîches ou bouillies dans l'eau c'est ce que j'ignore) sentit avec surprise une gayeté extraordinaire se repandre dans son cœur; & son esprit fut doué d'une force & d'une vigueur toutes nouvelles pour continuer ses divines meditations. Darma apprit d'abord à ses nombreux disciples un événement aussi extraordinaire, avec les vertus excellentes des feuilles du Thé, & la manière de s'en servir. C'est ainsi que les Japonnois prétendent que cette plante singulière qu'on ne sauroit assez louer pour ses grandes vertus, commença d'être en usage. De là vient aussi que comme elle n'a point encore de Caractere fixe dans le langage des savans, quelques uns ont trouvé à propos de l'exprimer par les Paupieres de Darma. J'ai ajouté la Figure de ce Saint à la Planche XXXIX. Il est regardé avec beaucoup de vénération parmi les nations payennes de ces parties Orientales du monde: on le représente avec un roseau sous ses pieds, avec lequel on dit qu'il a voyagé & traversé les Mers & les Rivières. C'est en dire beaucoup au sujet du nom de cette Plante.

Histoire
de Darma.

§. 3.

Supple-
ment de la
descrip-
tion bota-
nique du
Thé.

J'ay commencé par donner une courte description de cet arbrisseau, pour en donner une premiere idée au Lecteur. J'y ajoute d'autres particularitez qui restent à dire pour en rendre la description botanique complete. La tige semble quelquefois être chargée de plus de branches au bas & près de terre, qu'il n'y en a réellement; parce que plusieurs graines ayant été mises au même trou, il arrive souvent qu'il en sort deux, trois buissons, ou plus, qui croissent ensemble, si serrez l'un contre l'autre, que ceux qui ne les considerent pas attentivement peuvent s'y méprendre & croire que c'est un seul arbrisseau. Il faut observer outre cela que lors que l'on coupe à la tige les plantes trop vieilles ou trop grandes, comme elles sont après quelques années qu'elles sont sur pied, il sort de la tige de nouveaux rangs de branches & de rejettons plus épais, & en plus grand nombre qu'ils n'étoient auparavant. Le tout reçoit sa nourriture de la même racine. Les jeunes rejettons, qui viennent la premiere année ou de la graine, ou de la tige lorsqu'elle a été coupée, sont toujours moindres en nombre, mais mieux nourris & plus grands que ceux qui viennent ensuite. (Planch. XXXVIII. Fig. B.) Ils deviennent branches avec le tems: l'écorce est couverte d'une peau fort mince, qui se detache lorsque l'écorce devient seche. Cette peau ôtée, l'écorce paroît d'une couleur verdâtre, la senteur approche fort de celle des feuilles du noisetier, excepté qu'elle est plus desagréable & rebutante, & d'un goût amer, degoutant, & astringent. Le bois est dur, composé de fibres forts & épais, d'une couleur verdâtre tournant sur le blanc, & d'une Senteur fort rebutante lorsqu'il est verd. Les branches & rejettons sont en grand nombre, croissent sans ordre, ils sont deliez, de différente longueur, mais communement courts, & n'ont point les anneaux qui sont les marques de l'accroissement annuel des arbres & des arbrisseaux. Ils sont entourez d'un fort grand nomdre de feuilles, dont chacune a sa queue, mais sans ordre. Des aisselles des feuilles on voit sortir un bourgeon menu, & tendre. Les feuilles tiennent à une queue ou pedicule court, gras, & vert, assez rond & uni au dessous, mais creux & un peu comprimé au côté opposé. Les feuilles sont d'une substance moyenne, entre la membraneuse & la charnue, elles sont de différentes grandeurs, les plus grandes sont de deux pouces de long; & là où elles ont le plus de largeur, elles ont deux pouces de large ou un peu moins. D'un petit commencement elles deviennent à peu près rondes, & plus larges, & ensuite finissent en une pointe qui est piquante: quelques unes sont de figure ovale, un peu pliées, ondées irregulierement sur la longueur, enfoncées au milieu, & les extrémitez recourbeés vers le dos; elles sont unies des deux côtez, d'un verd sale & obscur, un peu plus clair au derriere, où les nerfs étant assez élevez forment tout autant de creux ou de sillons du côté opposé: elles sont dentées, la denture est un peu recourbée, dure, obtuse, & fort pressée, mais les pointes sont de différente grandeur. Elles sont traverseés au milieu par un nerf fort remarquable, auquel repond du côté opposé un profond sillon. Il se partage de chaque côté en cinq, six, ou sept côtes de différente longueur, courbeés sur le derriere: près du bord des feuilles, de petites veines s'étendent entre les côtes traversieres. Les feuilles, lors qu'elles sont fraiches, n'ont aucune senteur, & ne sont absolument pas si desagréables au goût que l'écorce, quoi qu'elles soient astringentes, & tirant sur l'amer, mais elles ne sont pas degoutantes. Elles diffé-

diffèrent beaucoup en substance, en grandeur & en figure ; on doit attribuer cette différence à leur âge, à la situation & la nature du terroir où l'arbrisseau est planté. De là vient qu'on ne peut rien conjecturer sur leur grandeur & sur leur figure, lorsqu'elles sont sechées & portées en Europe : elles affecteroient la tête, si on les prenoit fraîches, parce qu'elles ont quelque chose de Narcotique, qui enivre les esprits animaux, & cause un tremblement convulsif aux nerfs ; cette mauvaise qualité se perd quand elles sont sechées, il leur reste la vertu de rafraichir agreablement les esprits animaux. En automne les branches sont entourées d'un grand nombre de fleurs qui continuent de croître l'hiver. Elles sont composées de six petales ou feuilles une ou deux desquelles en général se retirent comme si elles étoient malades, & n'approchent pas de la grandeur & de la beauté des autres. Elles sont d'un goût fort desagréable tirant sur l'amer ; ce goût affecte sur-tout la racine de la langue, on voit au fond de la fleur un grand nombre d'estamines blanches extrêmement petites comme dans les roses, le bout en est jaune & leur figure ne ressemble pas mal à un cœur. J'ay compté dans une fleur deux cent trente de ces estamines. Les pepins du fruit contiennent beaucoup d'huile & sont fort disposez à rancir : c'est la raison qui fait qu'à peine deux entre dix de ces pepins germent lorsqu'ils sont semés. Les gens du pays ne font aucun usage ni des fleurs, ni des pepins ; je ne doute pourtant pas que les pepins en particulier n'eussent de bons effets dans plusieurs maladies.

§. 4.

Je vais parler à présent de ce qui regarde la culture de l'arbrisseau ; à commencer depuis qu'on met sa semence en terre. Je dois observer premièrement que les gens du pays ne destinent point des champs ou des jardins en particulier pour le Thé, mais qu'ils le font venir autour des hayes, & des bords de leurs champs, sans avoir aucun égard au terroir ; les graines ne sont pas semées tout de suite, ce qui les feroit venir en maniere de haye vive, mais à quelque distance l'une de l'autre, de peur que ces arbrisseaux ne fissent dans la suite trop d'ombre sur les fruits de leurs champs ; & de peur aussi que ce ne fût un obstacle à arracher leurs feuilles : les graines étant contenues dans leurs capsules sont mises dans des trous de quatre ou cinq pouces de profondeur : six graines au moins, & douze au plus dans le même trou. Ce nombre est nécessaire à cause qu'à peine il en germe un de quatre ou cinq, la plus grande partie ne valant rien, à cause qu'elles deviennent rances en fort peu de temps. De là vient que les tentatives que l'on a faites de planter cet arbrisseau en Europe n'ont eu jusqu'ici aucun succès. Cependant pour le faire venir, ce qu'il feroit mieux en Italie, en Espagne ou en Sicile que dans les parties plus froides de l'Europe ; je voudrois qu'on le plantât dans le pays où il vient naturellement, & dans de grands vases pleins de la terre qui leur est naturelle, & qu'on le portât ainsi : il ne seroit pas ensuite difficile de transplanter les jeunes branches ou les rejettons comme on voudroit. Il faut pourtant considérer que les plantes que l'on transporte de cette maniere ne peuvent point se reproduire en Europe avec le même succès, à cause que dans leur passage de l'Océan Oriental ils sont fort sujets à être attaquez d'une sorte de langueur, ou de deperissement qui leur fait perdre leur force vitale, de telle sorte que leurs graines ne meuriroient qu'à grande peine, & ne seroient que rarement propres à met-

à Culture
du Thé

tre en terre. Pour retourner à la maniere de cultiver le Thé au Japon, à mesure que l'arbrisseau s'éleve, les personnes soigneuses & industrieuses engraisent le terroir: on y met une fois chaque année de la fiente humaine mêlée de terre; ce que quelques autres negligent. Le terroir doit être au moins engraisé avec le fumier lorsque l'arbrisseau a trois ans, avant que les feuilles soient propres à être cueillies; car à cet âge il les porte bonnes & en abondance. A l'âge de sept ans ou environ, l'arbrisseau s'éleve à la hauteur d'un homme, mais parce qu'alors il croît lentement & ne porte que peu de feuilles, l'usage est de le couper à la tige après avoir ramassé le peu de feuilles qu'il a. L'année suivante il sort de sa tige quantité de jeunes branches & rejettons, qui portent un assez bon nombre de feuilles pour dedommager de ce qu'on a coupé de l'arbrisseau. Quelques personnes en different la coupe, & le laissent croître pendant dix ans.

§. 5.

Recolte
des feuilles,

Quand le temps de cueillir les feuilles est venu, les personnes qui ont un grand nombre d'arbrisseaux louent des ouvriers à la journée qui font de cela leur affaire particuliere, & y sont fort adroits; car les feuilles ne doivent point être arrachées à pleines mains, mais tirées soigneusement une à une; les domestiques n'étant pas faits à cet ouvrage seroient à peine capables d'en ramasser dans tout un jour trois Catts chacun; au lieu que ceux qui en font métier, & qui y sont élevez, en ramassent neuf ou dix Catts. Les feuilles ne sont pas cueillies toutes à une fois, mais en differens temps. Ceux qui depouillent leurs arbrisseaux trois fois l'an commencent leur premiere recolte vers la fin du mois Songuats, qui est le premier mois de l'année des Japonnois, il commence avec la nouvelle Lune qui précède l'équinoxe du Printemps; soit quelle tombe sur la fin de Fevrier ou au commencement de Mars. L'arbrisseau porte alors peu de feuilles qui sont fort jeunes & tendres, & à peine déployées, n'ayant gueres plus de deux ou trois jours de crue. Mais ces feuilles petites & tendres sont réputées les meilleures de toutes, à cause de leur rareté & de leur prix; il n'y a que les Princes & les personnes fort riches, qui en puissent acheter; c'est pour cette raison qu'on les appelle Thé Imperial, quelques uns les appellent la Fleur du Thé. Je ne saurois m'empêcher ici de remarquer l'erreur de quelques Auteurs, qui assurent que les feuilles des fleurs sont ramassées par les Japonnois, & qu'ils s'en servent de la même maniere que des feuilles de la plante. M'étant exactement informé de cela, je l'ai trouvé absolument faux, & j'attribue cette erreur à l'ignorance des voyageurs, ou à la mauvaise application du nom Fleur de Thé, qui comme je viens de le dire a été donné à cette sorte de Thé rare & particuliere. Le Thé bouÿ des Chinois appartient à la même Classe, j'entends le véritable & le bon qui est rare & cher dans le pays même. La seconde recolte, & la premiere de ceux qui n'en font que deux par an, se fait au second mois des Japonnois environ la fin de Mars ou le commencement d'Avril. Quelques-unes des feuilles sont alors parvenues à leur perfection, quelques autres ne le sont qu'à demi: on les cueille indifferemment. Dans la suite pourtant, & avant qu'on leur donne la preparation ordinaire, on prend soin de les ranger dans leurs diverses Classes selon leur grandeur & leur bonté. Les feuilles de cette seconde recolte qui n'ont pas encore toute leur crue aprochent de celles de la premiere, en sorte qu'on les vend sur le même pied; c'est pour cette raison qu'on les trie

trie avec soin & qu'on les separe de celles qui sont plus grandes & plus grossieres. La troisieme recolte (la seconde pour quelques uns) qui est la derniere & la plus abondante se fait dans le troisieme mois des Japonnois, lorsque les feuilles ont acquis toute leur crue, soit en nombre soit en grandeur. Quelques personnes negligent les deux premieres recoltes, & s'en tiennent uniquement à celle-ci. Les feuilles de cette recolte sont rangées derechef conformément à leur grandeur & à leur bonté en différentes classes que les Japonnois appellent Itziban, Niban, & Sanban, c'est à dire la premiere, la seconde, & la troisieme. La derniere desquelles contient les feuilles les plus grossieres, qui ont deux mois entiers de crue, & qui composent le Thé que le simple peuple boit ordinairement.

§. 6.

C'est de ceci que vient la distinction entre les trois principales sortes de Thé; la premiere contient seulement les feuilles les plus jeunes & les plus tendres, ou proprement les bourgeons: cette espece après qu'elle a souffert la preparation requise, est appelée Ficki Tsjaa, c'est à dire Thé moulu, parce qu'il est reduit en une poudre que l'on hume dans de l'eau chaude. La même espece est aussi appelée Udsi Tsjaa, & Tacke Sacki Tsjaa, de quelques endroits particuliers où il croît: on la croit preferable aux autres, en partie à cause de la bonté du terroir de ces endroits, & en partie aussi à cause que les feuilles sont cueillies sur des arbrisseaux de trois ans, lorsqu'on croit qu'ils sont dans leur plus grande perfection. Car on doit observer que le terroir & l'âge de l'arbrisseau contribuent tout ensemble à la bonté, de même qu'à la crue & à la grandeur des feuilles, quoique la grandeur ne puisse pas toujours être regardée comme une preuve suffisante de leur bonté, à moins qu'elles ne soient grandes & tendres en même temps: les plus vieilles & les plus grossieres étant ordinairement les plus grandes. J'ai déjà observé que le Thé boüy des Chinois est le même que celui-ci. Les feuilles du second ordre sont un peu plus vieilles & ont cru davantage que celles du premier. Celui-ci est appelé Tootsjaa, c'est à dire Thé Chinois, à cause qu'on le prepare à la maniere des Chinois: ceux qui tiennent des cabarets à Thé, ou qui le vendent en feuilles, subdivisent cette classe en quatre autres qui different en bonté & en prix; la premiere contient les feuilles qui sont ramassées au commencement du printemps, lorsqu'elles commencent à pousser, & lorsque chaque jeune branche n'en porte que deux ou trois, qui en général ne sont pas entierement deployées ni venues à leur perfection; un Kin que les étrangers appellent Catti est une livre & un quart, poids de Hollande, de cette espece preparée, coutée au Japon, (si comme j'étois étranger, je n'ai pas été trompé ou mal informé) un Siumome, ou comme les étrangers l'appellent, un Thail & davantage, ou depuis dix jusqu'à douze Maas d'argent, ce qui revient environ à soixante dix ou quatre vingt sols de Hollande (Stuyvers): chaque Maas compté sur le pied de sept Stuyvers ou sols. La seconde classe contient les vieilles feuilles qui ont une crue plus pleine, & qui sont cueillies peu de temps après les premieres: un Catti de celles-ci revient à six ou sept Maas d'argent dans le pays. Les feuilles de la troisieme classe sont encore plus grandes & plus vieilles, & un Catti de celles-ci se vend quatre ou cinq Maas d'argent: la plus grande quantité du Thé qui est porté de la Chine en Europe, & qui est vendu en Hollande, cinq, six, ou sept gilders en livres

Differen^{tes}
tes sortes
de Thé.

Ficki
Tsjaa;

Tootsjaa;

Ban
Tsjaa,

Udſi
Tsjaa dé-
crit plus
particulie-
rement,

d'Hollande est de cette troisième sorte. Les feuilles qui font la quatrième classe sont ramassées pêle mêle sans aucun égard à leur bonté & à leur grandeur, dans le temps qu'on croit que chaque jeune branche porte dix ou quinze feuilles au plus. Un Catti de celles-ci revient à trois Maas d'argent auquel prix il est vendu par ceux qui le crient dans les rues; & c'est de celui là dont la plus grande partie de gens du pays boivent. Il faut remarquer que les feuilles, tout le temps qu'elles tiennent à l'arbrisseau, sont sujettes à des changemens prompts & fréquens eu égard à leur grandeur & à leur bonté: de sorte que si l'on néglige le temps propre à les cueillir, elles peuvent dans une seule nuit perdre beaucoup de leur bonté. Pour suivre notre propos, la troisième principale sorte se nomme Ban Tsjaa: les feuilles de la troisième & dernière récolte appartiennent à cette classe lorsqu'elles sont devenues trop fortes & trop grossières, & par conséquent mal propres à être préparées à la manière des Chinois; (c'est à dire d'être sechées sur des poiles & frisées): on destine celles-ci pour l'usage du vulgaire, artisans ou paysans, il n'importe de quelle manière on les prépare. Les vertus de la plante sont plus attachées aux grosses feuilles de cette troisième sorte & ne se perdent pas si facilement, soit en demeurant à l'air, soit qu'on les fasse bouillir; au contraire des feuilles des classes précédentes, qui à cause de l'extrême volatilité des parties en quoi consistent leurs vertus ne sauroient sans un grand prejudice demeurer quelque temps exposées à l'air ou supporter même une simple decoction.

Au commencement de ce Paragraphe j'ai fait mention en passant de cette sorte particulière de Thé que l'on nomme Udſi Tsjaa dont je vais donner un compte plus exact. afin de ne laisser rien à dire dans la relation que je me suis proposée de faire de cet arbrisseau. Udſi est une petite ville dans une juridiction du même nom; d'un côté elle n'est pas loin de la mer, & de l'autre de Miaco ville Capitale, & le lieu de la résidence de l'Empereur Ecclesiastique héréditaire du Japon. Le climat de cette ville a été remarqué comme plus propre qu'aucun autre à la culture de l'arbrisseau du Thé, de là vient que le Thé qui en vient est réputé le meilleur du pays. Tout le Thé qui se boit à la Cour de l'Empereur, & dans la famille Imperial est cueilli sur une montagne du même nom que la ville & située dans la même juridiction; ce qui la rendue fort fameuse. Le principal pourvoyeur de la Cour Imperiale pour le Thé a l'inspection sur cette montagne, il y envoie ses commis pour veiller à la culture de l'arbrisseau, à la récolte, & à la préparation des feuilles. Cette montagne plaît beaucoup à la vue, elle est entourée d'un fossé profond pour empêcher les hommes & les bêtes d'y entrer. Les arbrisseaux sont plantez en allées qui sont balayées & nettoyées chaque jour, de même que les arbrisseaux; les gardes étant sur tout obligez de prendre un soin particulier qu'aucune ordure ne soit jettée sur les feuilles; c'est pour cette raison, & pour une plus grande sûreté, que les arbrisseaux sont entourez de hayes en divers endroits. Lorsque la saison de cueillir les feuilles approche, deux ou trois semaines au moins avant ce temps là les personnes nommées pour le cueillir doivent s'abstenir de manger du poisson ou de toute autre viande qui n'est pas nette, de peur que leur haleine ne salisse les feuilles & ne fasse tort à leur bonté. Tant que la récolte dure, ils doivent se laver deux ou trois fois par jour ou dans un bain chaud ou dans la rivière; on ne leur permet pas même de toucher les feuilles avec les mains nues, ils doivent les cueillir avec des gands. Les feuilles, étant ramassées & préparées selon les regles de l'art, sont mises dans des

des sacs de papier qu'on met ensuite dans des pots de terre ou de porcelaine ; & pour mieux conserver ces feuilles délicates, on acheve de les remplir avec du Thé commun. Le tout bien empaqueté, le principal inspecteur de ce travail les envoie à la Cour sous bonne & sûre garde avec une nombreuse suite, le tout par respect pour la Majesté suprême de l'Empereur. De là vient le grand prix de ce Thé Imperial, car en comptant toutes les dépenses de la Culture, de la récolte, de la préparation, & de l'envoy à la Cour, un Kin ou Catti ne monte pas à moins de trente ou quarante Siumome ou Thails, c'est à dire quarante deux à quarante six écus ou onces d'argent. Bien plus, le principal pourvoyeur du Thé, dans les comptes qu'il présente devant la Cour Imperiale des Finances, n'a pas honte quelques fois de faire monter le prix de ce Thé à un Obani, qui est une monnoye d'or de la valeur de cent onces d'argent. Cela paroitra moins surprenant, si l'on considère que quelque fois un pot de ce Thé qui ne contient que trois ou quatre Catti est envoyé à la Cour avec une suite de près de deux cent personnes. A nôtre audience à la Cour, comme c'est la coutume qu'on nous regale avec du Thé, il me souvient qu'un des Gentilhommes de la Cour qui étoit de service m'en presenta une tasse avec ce compliment : beuvez le de bon cœur & avec plaisir, car chaque tasse contre un Itsebo. Un Itsebo est une monnoye d'or quarrée ; environ de la valeur d'un de nos ducats & un quart, ou douze ou treize chelins monnoye d'Angleterre.

§. 7.

Je viens à présent à la preparation des feuilles, qui consiste en ce que les feuilles fraîchement cueillies sont sechées ou rosties sur le feu dans une platine de fer ; & lorsqu'elles sont chaudes on les roule avec la paume de la main sur une natte jusqu'à ce qu'elles deviennent comme frites ; par ce qu'étant ainsi rosties, non seulement elles sont d'abord seches, mais de plus elles sont depouillées de cette qualité maligne qui offense si fort la tette, & par là elles sont rendues plus propres à l'usage des hommes : ajoutons qu'étant ainsi roulées, elles occupent moins de place, & par conséquent elles sont plus aisément conservées. On les prepare dans les Tsiassi, comme on les nomme, c'est-à-dire des maisons publiques pour rostir, ou des laboratoires destinez à cet usage, & disposez de sorte que chacun peut y porter ses feuilles pour les faire rostir. Car la plupart des particuliers ignorent la maniere de les preparer, ou n'ont pas tous les instrumens nécessaires pour cela. Il y a dans ces laboratoires publics : 1. Divers fours, depuis cinq jusqu'à dix, ou vingt : chaque four haut de trois pieds, avec une platine de fer au haut, large & plate, de figure ronde ou quarrée, qui est justement sur la gueule du four : elle est tournée en haut vers le rostisseur qui est au côté opposé à couvert de l'incommodité du feu & en état de tourner les feuilles rosties ; n'y ayant point de fentes autour des bords de la platine par où la moindre fumée puisse sortir. 2. Une table basse, mais fort longue, (beaucoup plus dans les grands laboratoires) ou plutôt diverses planches grossièrement collées ensemble en forme de table, & couvertes de nattes rouges fines, sur lesquelles on roule les feuilles. 3. Les ouvriers eux mêmes, quelques-uns desquels travaillent debout à rostir les feuilles sur les fours : les autres sont assis les jambes croisées sur les tables pour rouler les feuilles, desqu'on les tire de la platine. Les feuilles doivent être rosties, lorsqu'elles

Prepara-
tion des
feuilles.
Instru-
mens ne-
cessaires.

qu'elles sont fraîchement cueillies, car si on les gardoit seulement une nuit elles se noirciroient, & perdroient beaucoup de leur Vertu. Pour cette raison on les porte à ces maisons à rostir, le même jour qu'on les cueille. On doit être soigneux de n'en pas mettre trop ensemble en les cueillant, & de ne pas les laisser en monceau, & trop long temps les unes sur les autres, de peur qu'elles ne s'échauffent; ce qu'elles font fort aisément, & ce qui leur fait perdre leur vertu: s'il arrive quelque chose de semblable, on doit les éparpiller à terre, & faire du vent pour les refroidir.

Préparation
du
Thé.

La préparation se fait de la maniere suivante: le rostisseur met à une fois quelques livres de feuilles dans la platine échauffée par le feu qui est dessous: les feuilles ainsi échauffées, enflées, & pleines de suc, craquent sur les bords tandis que pour les faire rostir également, le rostisseur les remue incessamment avec ses deux mains. Je dois observer qu'à la Chine les feuilles de la premiere recolte, avant qu'on les rostisse, sont mises dans l'eau chaude pendant une demi-minute, ou tout le temps que l'on employeroit à compter jusqu'à trente: on fait cela pour mieux venir à bout de depouiller ces feuilles de leur qualité narcotique, qui est beaucoup plus forte lorsqu'elles sont fraîches & pleines de jus, que lorsqu'elles sont vieilles & seches. Le feu du four doit être menagé, de sorte que les mains du rostisseur puissent en supporter la chaleur; & les feuilles doivent être remuées jusqu'à ce qu'elles deviennent si chaudes, qu'il a de la peine à les manier plus long temps. Alors il les retire sans perdre temps, avec une espece de pèle élargie en forme d'éventail, & il les repand sur la natte pour y être roulées; ceux qui les roulent en mettent chacun une legere poignée devant eux tant qu'elles sont chaudes, & les roulent promptement avec les paumes de leurs deux mains: le tout de la même maniere afin que les feuilles soient également frisées. Les feuilles étant ainsi comprimées en les roulant, il suinte de leurs pores un jus jaune & verdâtre, qui est fort apre, & brûle les mains, jusqu'à un degré quasi insupportable: mais, malgré cette douleur brûlante, on doit continuer à rouler les feuilles jusqu'à ce qu'elles se soient entierement refroidies: parce qu'on ne sauroit venir à bout de les friser, qu'elles ne soient chaudes; & la frisure ne tiendrait pas si elles ne se refroidissoient sous la main de l'ouvrier. Le plutôt qu'elles sont refroidies, c'est le mieux; & la frisure en dure plus long temps: c'est pour cela qu'on haste le plus qu'on peut le refroidissement en faisant du vent sur elles continuellement. Desqu'elles se sont refroidies, on les donne derechef au rostisseur qui est le principal Directeur de l'Ouvrage; & qui en attendant en rostit d'autres: il les remet sur la platine, & les rostit une seconde fois, jusqu'à ce qu'elles aient perdu tout leur jus. Dans ce second apprêt, il ne les remue pas viste & à la haste comme dans le premier; mais lentement & avec circonspection, de peur d'en gâter la frisure; ce qui arrive pourtant en partie, plusieurs feuilles s'ouvrant, & se deployant malgré tous ses soins. Après qu'il les a ainsi rosties une seconde fois, il les donne encore à rouler de nouveau: ce qui se fait avec soin, de la même maniere que la premiere fois. Si elles se trouvent alors entierement seches, on les met à part pour l'usage, si non on doit continuer de les rostir, & de les brûler jusqu'à une troisieme fois. On doit prendre un grand soin la seconde & troisieme fois qu'on rostit les feuilles, lorsqu'elles ont déjà perdu la plus grande partie de leur jus, & de leur humeur; de diminuer la force du feu à proportion: si l'on negligeoit cette precaution, les feuilles seroient infailliblement brûlées & deviendroient noires, au grand préjudice du propriétaire. Il y a des gens
delicats,

delicats, & adroits, qui repetent l'action de rostir, & de rouler jusqu'à cinq fois; & jusqu'à sept si le temps ne leur manque pas. Ils ont soin chaque fois qu'on les rostit, de diminuer la force du feu pour secher les feuilles par degrez, ce qui leur conserve cette couleur verte agreable & vive, qu'elles sont sujettes à perdre, si on les rostit trop à la haste & avec un feu trop violent. C'est dans ce même dessein, je veux dire de conserver la couleur des feuilles, que la platine doit être lavée avec de l'eau chaude à chaque apprêt; parce que le Suc piquant qui s'en exprime s'attache aux bords de la platine & peut salir, & gaster les feuilles. L'action de rostir & de friser les feuilles ayant été executée selon les regles de l'art, & à la satisfaction des proprietaires, on les jette sur le plancher, qui est couvert d'une natte, & quoi qu'avant l'action de rostir; on eut distribué les feuilles en différentes classes, selon leur grandeur & leur bonté: cependant, avant qu'on les mette à part, elles doivent subir encore un nouvel examen par où les feuilles grossières, qui ne sont pas si bien frisées, ou qui sont trop brûlées, sont séparées du reste. Les feuilles du Thé Ficki doivent être rosties à un plus grand degré de secheresse, pour être ensuite moulues & reduites en poudre plus aisément. Quelques unes des feuilles étant fort jeunes & tendres sont mises dans l'eau chaude, ensuite sur un papier épais, & sechées sur les charbons, sans être roulées du tout, à cause de leur extrême petitesse. Les gens de la campagne ont une methode plus courte, & y font moins de façon, ils rostissent leurs feuilles dans des chaudieres de terre sans beaucoup d'art. Leur Thé n'en est pas pire pour cela, & comme il leur couste ainsi moins de peine, & de despense, ils peuvent en vendre une grande quantité & à bon marché. Après que le Thé a été gardé pendant quelques mois, on doit le tirer des vases où l'on le tient, & le faire rostir encore sur un feu fort doux, pour lui faire perdre entierement toute l'humidité qu'il peut contenir, soit qu'il l'ait retenue après la premiere preparation, ou qu'il l'ait attirée pendant la saison pluvieuse: après cela, il devient enfin propre pour l'usage, & peut être gardé long temps sans crainte qu'il se gâte. Les ouvriers qui preparent le Thé se plaignent beaucoup du malheur de leur profession: rien, disent ils, n'est à meilleur marché que le Thé; cependant il n'y a pas de travail plus importun & plus fatigant que la preparation de cette plante, qui se fait pendant la nuit, contre les regles ordinaires de la nature, leur faisant perdre le sommeil.

§. 8.

Après que le Thé a été suffisamment rosti & frisé, & qu'il est entièrement refroidi, on doit d'abord le garantir avec soin de l'air. C'est en quoi consiste tout l'art d'en conserver les feuilles, à cause que l'air chaud de ce pays là en dissipe les parties volatiles qui sont extrêmement subtiles; ce qui n'arriveroit pas si facilement dans nos regions froides d'Europe. Je croi veritablement que le Thé, que l'on porte en Europe, est depourvu de la plus grande partie de ses sels volatiles; car je dois avouer que je n'y ai jamais pu trouver ce gout agreable, & cette vertu modérement rafraichissante, qu'il a dans un degré éminent au pays où il croit. Les Chinois le mettent dans des boëtes d'étain grossier, & quand elles sont bien grandes on les met dans des estuis de Sapin, dont toutes les fentes sont soigneusement bouchées avec du papier en dehors & en dedans. On l'envoie aussi de cette maniere dans les pays étrangers. Les Japonnois tiennent leur provision de

Art de
conserver
les feuilles
du Thé.

Thé commun dans de grands pots de terre dont l'ouverture est étroite. La meilleure espece de Thé, j'entends celui dont l'Empereur & les Grands de l'Empire font usage, est tenu dans des pots ou vases de porcelaine, & particulièrement dans ceux qu'on appelle Maatsubo, remarquables à cause de leur antiquité & de leur grand prix. On croit communément que ces pots Maatsubo, non seulement conservent le Thé, & le maintiennent dans le même état de bonté, mais encore en augmentent les vertus, & qu'on doit regarder comme le plus cher & le meilleur, celui qui y a été gardé le plus long-temps. Le Ficki Tsjaa ou Thé moulu peut être gardé dans ces vases plusieurs mois sans y recevoir la moindre alteration: les Japonnois vont même plus loin, & prétendent que si l'on met dans ces pots, du Thé vieux & devenu mauvais, il recouvre les vertus qu'il a perdues, & sa premiere bonté. Il ne faut pas s'étonner après cela, si les grands de l'Empire sont si curieux d'avoir un ou deux de ces pots à quelque prix que ce soit, & que parmi l'assortiment des vases pour boire le Thé on donne le premier rang à ceux là. Cette bonté, & cette excellence particuliere de ces pots merite bien, je pense, que j'insere ici leur Histoire tout du long: ce que je fais d'autant plus volontiers, que je ne me souviens pas qu'on l'ait jamais publiée. Maatsubo signifie proprement & à la lettre *pot veritable*; mais dans un sens plus étendu il signifie, la plus excellente espece de Vases. Cette espece particuliere de vases de porcelaines qui porte ce nom étoit faite d'une terre fine dans Maurigasima, ou l'Isle Mauri, qui après avoir été une Isle riche, & florissante, comme ils racontent, fut abysmée par les Dieux, courroucez de la méchanceté, & de la depravation de ses habitans; de sorte que l'on n'en peut voir à présent aucun vestige, excepté quelques roches que l'on apperçoit quand la marée est basse. Elle étoit placée près de l'Isle Teyovaan, ou Formosa, autour de laquelle il y a dans nos Cartes de petites pointes, des étoiles en croix, pour marquer un fonds bas, & plein de roches. Les Chinois font le recit suivant de la destruction de cette Isle. Maurigasima étoit une Isle fameuse dans les premiers siècles pour l'excellence & la fertilité de son terroir, qui produisoit, entre autres choses, une sorte de terre grasse admirablement propre pour faire les vases connus sous le nom de Porcelaine, ou potterie de la Chine. Les habitans s'enrichirent beaucoup par cette manufacture; mais l'augmentation de leurs richesses produisit le luxe, & le mepris de la religion: ce qui irrita si fort les Dieux, qu'ils resolurent par un arrêt irrevocable d'abimer l'Isle entiere dans la mer. Cependant le Roy ou Souverain qui regnoit dans cette Isle nommé Peiruun, étant un Prince vertueux, religieux, & qui n'avoit aucune part dans les crimes de ses Sujets, le decret des Dieux lui fut revelé dans un songe, & il lui fut ordonné que s'il vouloit mettre sa personne en seureté, il se mit à bord de ses vaisseaux, & se retirât de l'Isle au plus viste, d'abord qu'il remarqueroit que les visages des deux Idoles qui étoient à l'entrée du Temple deviendroient rouges: ces deux Idoles, comme on dit, étoient faites de bois toutes deux, d'une taille gigantesque, & appelées In-jo, Ni-wo & A-wun. On croit que l'une préside à la génération de toutes choses, & que l'autre ordonne leur destruction. La premiere signifie le Ciel & le principe actif, la seconde signifie la Terre, & le principe passif. Toutes les deux avoient une face de Lyon, toutes les deux portoient des couronnes sur leurs testes & à la main un petit baston de commandement entortillé d'un Serpent. L'Idole appelée In le tenoit à sa main droite, & l'élevoit en haut; celle qu'on appelle Jo le tenoit à sa main gauche,

che, & le tournoit en bas le pressant contre sa poitrine. Elles étoient toutes deux nues, & portoient seulement une piece de drap attachée negligemment à la ceinture. L'une avoit la bouche ouverte, l'autre la tenoit fermée; elles empruntoient leur nom, de leur employ, & de leur posture: la premiere, qui marquoit le principe de la génération, se nomme In, Ni, & A, dans la langue savante, & Rikkisiwoo dans la langue vulgaire; la seconde, symbole du principe destructif, se nomme Jo, Wo, & Wun, dans le langage des savans, & Kongewo par le vulgaire. Ces deux Idoles étoient comme il a été dit, à l'entrée du Temple; comme on en voit encore aujourd'hui à l'entrée de plusieurs temples du Japon. C'étoit par le signe que leurs visages deviendroient rouges, que le Roy devoit être averti de la destruction prochaine de l'Isle. Un danger si pressant qui menaçoit la tête de ses sujets, joint aux signes par lesquels on pourroit connoître ses approches, afin de sauver leur vie par une prompte fuite, l'obligerent à en avertir le public; mais tout ce que cela produisit fut qu'on tourna son zele & son attention en ridicule, & qu'il fut méprisé de ses sujets. Quelque temps après un vaurien debauché, pour se moquer plus fortement de la crainte superstitieuse du Roy, alla une nuit, sans être apperçu, peindre de rouge les faces des deux Idoles. Le matin suivant on donna avis au Roy que les Visages des Idoles étoient rouges, sur quoi ce Prince ne soupçonnant pas le moins du monde que cela eut été fait par un tour de malice; mais le regardant comme un événement miraculeux, & un signe indubitable que la destruction de l'Isle étoit prochaine; il fut sur le champ s'embarquer sur ses vaisseaux avec toute sa famille & tous ceux qui voulurent le suivre. Il s'éloigna à rames & à voiles du rivage fatal, & cingla vers les côtes de Foktsju, Province de la Chine. Après le depart du Roy, l'Isle s'enfonça: le mocqueur & ses complices, qui ne s'attendoient pas que leur action folâtre dût avoir des suites si funestes, fut englouti par les vagues avec tous les incredules qui avoient demeuré dans l'Isle; & une quantité prodigieuse de Porcelaine. Le Roy avec tout son monde arriva sain & sauf à la Chine, où la mémoire de son arrivée est encore célébrée par une feste annuelle, auquel jour les Chinois, sur tout ceux des Provinces meridionales, prennent des divertissemens sur l'eau, vont & viennent, tirant à la rame, comme s'ils se prepa- roient pour un combat: & crient souvent à haute voix Peiruun, qui étoit le nom de ce Prince. La même feste a été introduite au Japon par les Chinois, & y est à présent célébrée, sur tout aux Côtes Occidentales de cet Empire. Les vases de Porcelaine qui s'enfoncerent dans la mer avec l'Isle en sont retirez de temps en temps par des plongeurs. On les trouve attachés à des rochers, & on doit les en tirer avec beaucoup de prudence de peur de les rompre; Ils sont communement defigurez par des coquilles, des coraux, & d'autres corps qui croissent au fond de la mer: ceux qui ont soin de nettoyer ces vases les raclent, mais non pas entierement; ils en laissent toujours un peu pour preuve qu'ils ne sont point contrefaits. Ils sont transparents, extremement minces, d'une couleur blanchâtre tirant sur le verd: leur forme approche de celle des petits barrils, ou tonneaux pour le vin avec un petit col étroit, & extremement propre pour tenir du Thé, comme s'ils avoient été faits dans cette vue: ils sont portez au Japon, mais rarement, par les Marchands Chinois de la Province de Foktsju qui les achettent de diverses personnes pour les revendre: les moindres valent environ vingt Thails; les moyens cent ou deux cens Thails, & les plus precieux qui sont grands & entiers, trois, quatre, & cinq mille Thails.

ne n'ose acheter de ces derniers, excepté l'Empereur, qui en a une si grande quantité dans son trésor dont il a hérité la plupart de ses prédécesseurs, que le prix en monteroit à une somme immense d'argent. Il est bien difficile d'en avoir sans fentes, & sans felures, mais ceux qui les nettoient savent les raccommoder & les réparer avec une composition de blanc: ce qu'ils font si proprement, que ni l'œil le plus perçant, ni la plus grande adresse ne sauroient découvrir où étoit la fêlure, à moins qu'on ne les fasse bouillir dans l'eau pendant deux, ou trois jours, ce qui à la fin dissout la colle. Voilà tout ce que j'avois à dire de ces Vases à Thé précieux que l'on appelle Maatsubo.

Le Bantsjaa ou Thé grossier de la troisième & dernière récolte n'est pas si sujet à être éventé; car quoi qu'il ait peu de vertu en comparaison de celui des récoltes précédentes, le peu qu'il en a est plus attaché aux feuilles à proportion. Il n'est pas nécessaire de le garantir de l'air d'une manière si recherchée, & si délicate. Le peuple de la Campagne le tient comme tout autre Thé dans des corbeilles de paille faites en manière de tonneau, ou de barril, qu'ils tiennent sous le toit de leurs maisons, près du trou par où la fumée s'échape. Ils croient qu'il n'y a rien de meilleur que la fumée pour conserver la vertu des feuilles, & pour l'y fixer de plus en plus. Quelques uns mettent par dessus des fleurs de l'armoise commune, ou les feuilles tendres d'une plante nommée Sasangua qu'ils croient contribuer beaucoup à l'agrément de la boisson. Ils ont trouvé par expérience, que d'autres choses odoriférantes, & douces ne s'ajustent pas bien avec les feuilles du Thé.

§. 9.

Usage du
Thé.

Le Thé est pris intérieurement préparé en deux différentes manières. La première est pratiquée par les Chinois, & n'est autre chose qu'une simple infusion des feuilles du Thé dans l'eau chaude, que l'on boit d'abord qu'elle a tiré la vertu de la plante: cette manière de boire le Thé a été aussi introduite en Europe, & y est si bien connue, qu'il n'est pas nécessaire de rien ajouter à ce que j'en dis. L'autre manière, qui est particulière aux Japonnois, est de broyer les feuilles: le jour de devant, ou le même jour qu'on s'en sert, on les réduit en poudre subtile par le moyen d'un moulinet fait d'une pierre d'un noir verdâtre, qu'on appelle Serpentine: cette poudre est mêlée avec l'eau chaude, à la consistance d'une bouillie fort claire qu'ils hument ensuite à petites reprises. Ce Thé est appelé Koitsjaa, c'est à dire Thé épais, pour le distinguer du Thé clair, qui se fait seulement par infusion; & c'est celui là que les gens riches, & les grands au Japon boivent tous les jours. Il est fait, & servi à la Compagnie, de la manière suivante. La poudre enfermée dans une boîte, avec le reste de l'assortiment de la table à Thé, est portée dans la chambre où la compagnie est assise. On remplit les tasses avec de l'eau chaude, & la boîte à Thé étant ouverte, on tire avec une petite cueillie fort propre autant de poudre qu'il en tiendrait sur la pointe d'un couteau ordinaire: on la met dans chaque tasse après quoi elle est mêlée & remuée avec un petit fourgon ou instrument dentelé, jusqu'à ce qu'elle écume: on la présente ainsi à boire, tandis qu'elle est chaude. Il y a une troisième manière de faire le Thé, en le faisant bien bouillir; ce qui est plus qu'une simple infusion; c'est l'usage des gens de la campagne, & du peuple, qui en boivent tout le long du jour. Le bon
matin

matin, avant le lever du Soleil, un des domestiques se leve, met le Chauderon sur le feu; le remplit d'eau, & que l'eau soit froide, ou chaude, il y met deux, trois, ou plus de poignées de feuilles de Bantsja, selon le nombre des personnes de la famille: en même temps il met dans la Chaudiere une Corbeille qui s'y ajuste parfaitement, afin de retenir les feuilles au fond de la Chaudiere, & qu'elles n'empêchent point d'en puiser l'eau: cette Chaudiere doit servir pour la famille entiere tout le long du jour, & appaiser leur soif. Celui qui veut boire y va quand il veut, & prend avec un godet ou un petit seau, autant de decoction qu'il en veut. On tient un bassin d'eau froide auprès, pour la refroidir au point que l'on veut, si l'on n'a pas le temps de la boire à petits coups, & que l'on vueille appaiser sa soif à grands traits. Quelques uns laissent la corbeille hors de la chaudiere, & au lieu de cela mettent les feuilles dans un sachet, ce qui revient au même. Mais les feuilles du Bantsjaa doivent bouillir ainsi, à cause que leur vertu est plus fixe & réside principalement dans les parties resineuses qu'on n'en sauroit bien extraire par une simple infusion.

Il y a un art fort particulier de faire le Thé, & de le servir en compagnie qui consiste plus dans une certaine bienséance & certaines manières agréables, que dans aucune difficulté qu'il y ait à le faire bouillir, ou à le preparer. Cet art s'appelle Sado & Tsiandoli: il consiste à se bien comporter, lorsqu'on est en Compagnie des buveurs de Thé; comme aussi de faire le Thé, & le présenter à la compagnie, d'une manière propre, civile & gracieuse. Comme il y a en Europe des maitres pour montrer à decouper les viandes, à dancer, à faire des armes, & autres choses de même nature: il y a au Japon des gens qui font profession d'enseigner aux enfans des deux sexes ce qu'ils appellent Tsiandoli. Les pauvres gens d'entre le peuple, particulièrement dans la Province de Nara, font bouillir quelque fois le ris qui est leur nourriture la plus ordinaire dans l'infusion ou la decoction du Thé: par ce moyen, disent-ils, il devient plus nourrissant, & rassasiant; de sorte qu'une seule portion de ris ainsi préparée leur vaudra autant que trois que l'on feroit bouillir dans l'eau commune. Je ne dois pas oublier de parler d'un autre usage externe du Thé trop vieux, & si fort depouillé de sa vertu, qu'il ne vaut plus rien à boire; on s'en sert alors pour teindre des étoffes de soye, auxquelles il donne une couleur bonne, ou de châteigne: c'est pour cette raison qu'on envoie une grande quantité de ces feuilles chaque année de la Chine à Gufarattam, ou Suratte.

§. 10.

J'ai remarqué ci-dessus, que les feuilles du Thé contiennent quelque chose de narcotique, qui met les esprits animaux dans un grand desordre, & fait paroître comme ivres les personnes qui en ont bu. Cette mauvaise qualité leur est ôtée en partie par l'action de rostir, que l'on repéte par degrez; quoi qu'on ne l'emporte pas radicalement, & qu'il en reste toujours quelque chose qui peut affecter la teste, & dont on ne sauroit les depouiller que par degrez, en dix mois de temps ou plus. Lorsqu'elles ont été gardées tout ce temps là, elles sont si éloignées de troubler les esprits animaux, qu'au contraire elles les rafraichissent modérement, & recréent & fortifient les facultez de l'ame: de là vient que si on les prend trop fraiches, c'est-à-dire dans l'année, elles sont à la verité extrêmement agréables au goût; mais si l'on en boit beaucoup, elles attaquent la tête, y causent u-

Ses bonnes
& mauvaises
qualitez.

ne pesanteur, & un tremblement de nerfs. Le meilleur Thé, le plus délicat, & celui qui possède la qualité de rafraichir au degré le plus éminent, doit avoir au moins un an. On ne le boit jamais plus nouveau, sans y mêler une quantité égale du plus vieux. Pour dire en peu de mots les vertus de cette liqueur, elle degage les obstructions, purifie le sang, & entraîne sur tout la matiere tartareuse qui cause les calculs, la nephretique, & la goutte; elle le fait si efficacement, que parmi les beuveurs de Thé de ce pays là, je n'en ai trouvé aucun qui fut attaqué de la goutte ou de la pierre; & je suis fortement persuadé, que l'usage de cette plante seroit suivi des mêmes effets en Europe si les maladies n'y étoient héréditaires: souvent entretenues & fomentées par un trop grand usage du vin, de la biere, des liqueurs fortes, & de la viande; dans le Japon même, ceux qui aiment cette sorte de biere qui se brasse avec du ris que les Chinois appellent Sampsu & les Japonnois Sakki, ceux là, dis-je, descrient de tout leur pouvoir l'usage du Thé. D'autres prétendent que sa meilleure qualité ne va qu'à corriger la crudité de l'eau, & d'amuser les Personnes qui sont en Compagnie. Parmi ces derniers, il n'est pas assurément rare d'en trouver qui sont atteints de la goutte, de la retention d'urine, & d'autres maladies semblables. Ceux là se trompent beaucoup, qui recommandent l'usage de la *Veronique*, & du *Myrtus Brabantia*, à la place du Thé, comme si c'étoient des plantes d'une égale vertu. Je ne croi pas qu'il y ait de plante connue dans le monde, dont l'infusion ou la decoction prise en grande quantité comme est le Thé au Japon, pese si peu sur l'estomach, passe plus vite, rafraichisse si agréablement les esprits abbatus, & donne tant de gayeté à l'esprit. Ceux là, peut être, seroient mieux recompensez de leur peine, qui tacheroient de trouver les mêmes vertus dans quelques unes de ces plantes que l'on rejette à cause de leurs qualitez mauvaises & quelques fois venimeuses. Il faudroit pour cela premierement les corriger & les preparer; & il semble que les Européens ignorent entierement l'art de depouiller les vegetaux de leurs qualitez mauvaises & nuisibles: ils y ont avec cela tant de repugnance, qu'un homme seroit, je croi, tort à sa reputation, & courroit le hazard d'être accusé de magie, s'il entreprenoit quelque chose de pareil. Les ingenieux Bramins sont beaucoup plus adroits à cela: par exemple, ils ont appris par une longue experience à corriger le *Datura* ou le *Pavor*, qui a été mis au nombre des poisons par de grands Jurisconsultes. (Godefroy sur la loy 3. ff. ad l. Corn. de Sic.) Ils corrigent aussi d'autres plantes qui croissent dans leur pays, & les depouillent de leur qualité narcotique; ou bien l'adoucissent si fort, que prises interieurement elles font oublier aux personnes affligées, le malheur de leur condition; bannissent de leur esprit la melancholie & le chagrin; & y mettent la joye & le plaisir. Il les faut prendre ordinairement en forme d'électuaires.

Ses mauvaises qualitez.

Je viens maintenant aux mauvaises qualitez du Thé. Conformement au recit qu'en font les Japonnois, son usage empêche, & trouble l'effet des autres remedes: il est nuisible, & l'on doit sur tout l'éviter, dans cette sorte de colique qui est ordinaire dans le pays. L'infusion des feuilles trop nouvelles, qui attaque beaucoup la tête en général, fait beaucoup de mal à ceux qui ont des inflammations aux yeux, comme l'experience l'a enseigné. Je me suis pareillement informé des Medecins Chinois au sujet des mauvaises qualitez de cette plante, & voici ce que m'en a dit un homme grave & âgé. Si l'on beuvoit tout le long du jour une infusion forte des feuilles du Thé, on destruiroit le principe radical de la vie, qui consiste dans un mélange

ge bien conditionné de froid, & de chaud; de sec, & d'humide: le même effet s'ensuivroit, mais pour des raisons contraires, d'un usage journalier & trop frequent de viande grasse, & sur tout de chair de porc que les Chinois aiment extremement; mais si l'on mêle ces deux choses ensemble, bien loin de nuire elles contribuent à la santé, & procurent une longue vie. Pour confirmation de ceci, on donne l'exemple d'une femme, qui, lasse d'un mari jaloux, grondeur, & qui pis est impuissant, consulta un Medecin sur les moyens de s'en debarrasser. On lui conseilla de ne lui donner tous les jours que de la chair de porc, & toute sorte de choses grasses, qui sans doute ne manqueroient pas de le tuer dans un an. Cette femme, non contente de ce conseil, prit avis d'un autre personne qui lui conseilla de faire bien frequemment de l'infusion des feuilles de Thé à son mari, qui étoit déjà maigre comme un squelette; lui disant que cela le mettroit infailliblement au tombeau dans moins d'un an. La femme sur cela, pour dépêcher plus vite son mari, & pour venir mieux à bout de son dessein, se servit des deux Conseils; mais elle éprouva à son grand regret, qu'en joignant ces deux contraires, son mari bien loin de deperir rendit sa constitution meilleure, recouvra insensiblement sa force & son embonpoint, & se retablit enfin dans une parfaite santé. Je ne saurois n'empêcher de rapporter ici les beaux vers d'un fameux Poëte Gaulois (Ausone) sur une femme qui en pareil cas, pour se defaire de son mari, lui donna premierement du poison; & ensuite, pour le dépêcher plus viste, une dose de mercure, qui, se trouvant heureusement un antidote, détruisit l'effet du poison & conserva la vie du Mari. Voici l'Epigramme.

*Toxica Zelotypo dedit uxor mæcha marito,
Nec satis ad mortem credidit esse datum.
Miscuit Argenti lethalia pondera vivi,
Cogeret ut celerem vis geminata necem.
Dividat hæc si quis faciunt discreta venenum,
Antidotum sumet qui sociata bibet.
Ergo inter sese dum noxia pocula certant,
Cessit lethalis noxa salutiferæ.
Protinus & vacuos alvi petiere recessus,
Lubrica dejectis quæ via nota Cibus.
Quam pia cura Divum! Prodest crudelior uxor,
Et cum fata volunt bina venena juvant.*

§. II.

Afin qu'il ne manque rien à cette Histoire du Thé, j'ay trouvé à propos de presenter à mon lecteur, les desseins exacts & la description de la machine portative qui contient en petit volume, les tasses, & tout l'attirail des instrumens necessaires pour faire & pour boire le Thé; tels que les Japonnois les portent dans leurs Voyages, & par tout où ils vont, pour leur usage & leur divertissement. (Voyez la Planche XXXIX.)

A & B. sont deux vues de cette machine portative, avec ses anses, ses gonds, ses boucles, & clouds angulaires, tout est de bois excepté les portes à deux battans: le tout est vernissé. A. montre le côté de devant, B. celui de derriere.

Tom, II.

E

CC.

Instru-
mens pour
faire &
pour boire
le Thé.

CC. Portes ou couvertures à deux battans de cuivre au haut de la machine, & arrêtées avec deux longues chevilles.

d. Ouverture ou trou traversant justement au dessous du haut de la machine, où l'on peut passer une perche pour la porter plus aisément sur les épaules: pour ce même dessein les deux anses qui pendent sont faites de sorte qu'étant relevées leurs anneaux e e viennent justement devant le trou de chaque côté & sont traversés en même temps par la perche.

fg, fg, Estage du dessus de la machine contenant deux Vases de cuivre P, & T. étamez en dedans. Ils servent pour contenir & faire bouillir l'eau, on ouvre les deux couvercles de cuivre C, C, pour les tirer dehors.

gh. gh. Estage d'en bas de la machine contenant trois rangs d'estuits, V. W. & X. vernissez proprement en dedans & en dehors; on y tient tout ce qui est nécessaire pour boire le Thé.

I. Trou pour recevoir le verrou du couvercle pendant, L.

K. Un long croc pour tenir le couvercle pendant en derriere lorsqu'il est ouvert.

L. La porte pendante de bois (elle ferme l'étage inferieur de A, pour empêcher les étuis de bois de tomber) tirée de ses Pivots: on y doit remarquer le verrou m qui est recen par le trou i. dont il est parlé ci-dessus, & par l'anneau n qui repond au croc k, lequel croc comme il a été dit sert à tenir le couvercle élevé lorsqu'on en tire les étuis.

O. Trou du côté opposé B, pour y passer le doigt afin pousser les étuis en dehors, & le prendre ainsi plus facilement.

P. Le grand vase de cuivre où l'on fait bouillir l'eau. Il a trois ouvertures au haut chacune avec son couvercle. La premiere sert pour y mettre de l'eau froide de nouveau, la seconde pour faire couler l'eau chaude, la troisieme ouvre un petit rechaud à vent qui y est caché pour y mettre du charbon. J'ai représenté un de ces couvercles pendants, pour en faire voir les bords, & montrer combien ils sont propres à tenir les ouvertures bien fermées. q est le rechaud de question: Il est cylindrique, fait de cuivre & est placé au milieu de l'eau; attaché au vaisseau dans lequel il est contenu par son orifice superieur, le trou est à l'extremité inferieure. r. est le trou du poêle par où le vent passe pour allumer les charbons. S. S. S. sont les soupiraux par où la vapeur & la fumée s'exhalent.

T. est le petit vase de cuivre qui contient l'eau froide, & a un couvercle semblable au précédent.

V. Etui de bois contenant les tasses, & les divers instrumens nécessaires pour faire & pour boire le Thé, marquez séparément par les nombres 1. 2. 3. 4. 5. 6.

W. Le second & plus grand étui divisé en deux cloisons dans la plus extérieure desquelles on tient les Charbons, & les provisions pour le feu, & dans l'intérieure quelques tasses pour boire le Thé; ou d'autres choses qu'on trouve à propos d'y mettre.

X. Trois petits étuis de bois ajoutez l'un sur l'autre avec leur couvercle commun renversé: dans ceux-ci on met diverses choses bonnes à manger que l'on presente à la compagnie avec le Thé.

1. La tasse pour boire le Thé, avec un petit tuyau, pour prendre l'anse ou le manche 2. que l'on ôte après qu'on s'en est servi.

3. Coupe ou boete pleine de feuilles de Thé, entieres ou moulues.

4. Peti-

4. Petite cueiller pour prendre le Thé moulu.

5. Instrument qui est comme un moulinet à Chocolat ou fourgon, avec quoi le Ficki Tsjaa ou Thé moulu & en farine est fait mousser avant qu'on le hume.

6. Vase de cuivre qui sert à verser le Thé, la partie inferieure qui est estamée en dedans, est mise dans la grande ouverture du vaisseau de cuivre P. afin que les vapeurs chaudes, ou l'eau bouillante l'empêchent de se refroidir: il a un couvercle décrit ci-dessus.

Z. Echelle dont on s'est servi pour mesurer la grandeur, & les dimensions des diverses parties de la machine pour l'usage de ceux qui pourroient être curieux d'en faire faire une semblable. La grandeur se rapporte à un Sakf ou dix Sun, ce qui approche d'un de nos pieds Geometriques.

II.

Des Manufactures de Papier du Japon.

I.

ON n'ignore pas qu'il y avoit anciennement dans les parties occidentales de nôtre continent plusieurs manieres d'écrire aussi bien que dans les pays meridionaux parmi les Egyptiens, les Syriens, les Juifs & autres Nations; lesquelles manieres étoient embarrassées, penibles, & suivies de plusieurs difficultez rebutantes, qu'aucune patience & aucune application ne pouvoit vaincre. Ils n'avoient pas encore l'usage de la plume, cet outil si leger, & si aisé à manier: ils écrivoient avec un poinçon de fer, ou un pinceau fait artistement, ils n'écrivoient pas même sur le Papier dont l'usage est à présent généralement repandu, mais sur plusieurs sortes de tablettes, ou de feuilles faites avec beaucoup d'industrie & de travail: de peaux, de parchemins, d'écorce d'arbre, de feuilles, de cuivre, de plomb, & d'autres métaux, de cire & d'autres matieres: dans ces nombreuses difficultez de mettre les choses par écrit, ce qui étoit le plus grand obstacle à la conservation de l'histoire & au progres des sciences, la providence permit que l'on trouvât l'invention de faire du Papier avec des vieux haillons. Quelques uns reculent l'époque de cette invention jusqu'au temps d'Alexandre le Grand, quoi qu'avec peu de fondement ce semble, ne paroissant guere croyable qu'un art si utile ait demeuré si long temps caché, ou ait demeuré dans l'enfance pendant un si grand nombre de siècles: car à peine l'invention du Papier eut-elle été portée à un degré de perfection supportable, & connue du genre humain, qu'elle fit oublier bientôt toutes les autres manieres d'écrire, à la reserve seulement du parchemin: on les quitta d'abord pour une methode si facile & si commode. Les Nations Orientales les plus voisines de l'Europe, j'entends les Turcs, les Arabes, les Persans, les habitans de la petite Tartarie, & les sujets du grand Mogol, ont reçu de bon cœur parmi eux une invention si utile & si curieuse; avec cette difference seulement, qu'au lieu de se servir de linge usé, ils se servent d'autres haillons de laine & de coton, dont ils font d'un papier d'une égale bonté pour les moins. Les nations balanées & noires de l'Asie qui sont plus vers le midi, ont retenu la maniere d'écrire de leurs

Introduc-
tion.