

FEUILLE FÉDÉRALE SUISSE.

XV. ANNÉE. VOLUME III.

N° 56. SAMEDI, 26 DÉCEMBRE 1863.

Abonnement par année (franco de port dans toute la Suisse): 4 francs.

*Priz d'insertion: 15 cent. la ligne. — Les insertions doivent être transmises franco à l'expédition
Imprimerie et expédition de RODOLPHE JENNI, à BERNE.*

Mission suisse au Japon.

Les rapports ci-après concernant le commerce du thé et le commerce d'exportation en général au Japon, ont été envoyés par Mr. le secrétaire de Légation *Brennwald* sous date des 10 et 26 Septembre 1863. Ils font suite aux relations que la Mission suisse au Japon a transmises et qui ont déjà été publiées par la Feuille fédérale (voir N° 48 de 1863).

Berne, le 22 Décembre 1863.

Le Département fédéral du commerce et des péages.

RAPPORT

sur

le commerce d'exportation de thé du Japon.

(Du 10 Septembre 1863.)

Indépendamment de la *soie* dont j'ai traité en détail dans mon rapport du 10 Août passé, il faut citer le *thé* comme jouant un rôle éminent dans le commerce d'exportation du Japon. Lorsqu'une fois les relations politiques avec le Japon seront régularisées, et que les obstacles et restrictions, sans cesse renaissant, qui proviennent du Gouvernement seront levés, l'importance de ce produit pourra augmenter encore pour autant que le permet la grandeur du pays et l'étendue du sol propre à sa culture. En effet toute l'île de Nippon, à l'exception des districts méridionaux et septentrionaux, produit du thé en grandes quantités. Toutefois cet article n'aura jamais l'importance qu'il a en Chine, car le thé du Japon lui est fort inférieur en qualité. Les sortes les plus fines ne se

trouvent pas du tout dans le commerce, elles sont destinées exclusivement à la consommation des princes et hauts fonctionnaires japonais qui les paient eux-mêmes très-chèrement. Jusqu'à présent Yokohama et Nagasacki ont à peu près la même importance pour les autres sortes, avec la différence cependant qu'à Nagasacki les qualités ordinaires et moyennes, à Yokohama les qualités moyennes et fines arrivent en plus grande abondance sur le marché. A Hakodate l'on n'exporte pas du tout de thé. Yokohama est situé très-loin des districts à thé. Et comme au Japon les moyens de transport sont encore fort défectueux, cette circonstance renchérit considérablement le thé. En général on ne peut l'amener qu'en petites parties sur le marché. Le transport s'effectue à dos de chevaux, sur les deux flancs desquels on charge le thé enveloppé dans des nattes, et dans les montagnes, par des sentiers mal entretenus, il réclame souvent huit jours de voyage. Sans doute il vient de temps à autre des districts situés dans la proximité de la mer quelques parties à bord de grandes jonques japonaises. Mais les arrivages ne sont jamais fort considérables, et d'ailleurs ils ont lieu très-irrégulièrement. Les districts à thé les plus grands et les meilleurs sont situés dans le voisinage immédiat d'Osacca, et lorsqu'une fois cette ville sera ouverte au trafic étranger, tout le commerce du thé s'y concentrera. D'ailleurs un des principaux marchés de thé se trouve déjà à Osacca, et la situation favorable de la place diminuera considérablement les finances et frais à faire pour se procurer cet article.

L'on n'a encore que des connaissances fort défectueuses de la culture et de la préparation du thé à l'intérieur du Japon. Elles se réduisent à quelques courtes indications fournies par le petit nombre de voyageurs qui ont pu jusqu'ici pénétrer dans ces districts.

Siebold écrit à ce sujet :

» La plantation se fait au moyen de graines que l'on sème en quantité de 8 à 10 capsules dans un petit cercle. L'on observe entre chaque cercle une distance d'environ un pied, afin de laisser à la plante de l'espace pour s'étendre. Les semailles ont lieu en automne, et déjà au mois de Mai la petite plante sort de terre. On lui enlève la couronne déjà dans la première année afin d'empêcher qu'elle ne devienne arborescente. L'on arrache dès le commencement les arbrisseaux faibles et de mauvaise apparence pour faciliter le développement de ceux qui sont vigoureux. Autant que possible les plantations sont exposées au levant et abritées contre les vents froids du nord.

» Dans la quatrième année commence la première récolte. L'on coupe alors les jeunes pousses de 2 à 3 pouces de longueur et l'on cueille les feuilles, en ayant soin cependant de séparer soigneuse-

ment des inférieures celles qui croissent à la pointe, parce que les secondes sont considérées comme plus délicates et plus précieuses.

» La préparation ultérieure du thé peut s'effectuer de deux manières :

» 1° Par la voie sèche. Ce mode consiste dans les opérations suivantes : On place les feuilles dans une poêle en fer sur un feu de charbon modéré, on les fait flétrir et griller peu à peu en les remuant constamment avec les mains. Après cela on verse le thé sur une natte et le met en rouleaux avec les mains jusqu'à ce qu'il commence à se refroidir. On le laisse un certain temps sur les nattes. Puis on recommence toute l'opération du chauffage sur la poêle et de la mise en rouleaux avec les mains sur la natte.

» 2° Par la voie humide. Les feuilles fraîchement cueillies sont exposées à la vapeur de l'eau bouillante, puis mises en rouleaux sur des nattes et grillées sur des poêles en fer. Le vase où le thé se trouve pendant qu'il est exposé à la vapeur de l'eau, est une caisse quadrangulaire avec plusieurs compartiments superposés et séparés l'un de l'autre par des nattes en bambou. On remplit de thé chaque compartiment et sous la caisse on suspend une chaudière d'eau bouillante dont la vapeur, pénétrant à travers les nattes, sature complètement le thé.»

Comme la préparation par la voie sèche enlève au thé beaucoup plus de suc que celle par la voie humide, les feuilles prennent une couleur plus foncée et noirâtre particulière au thé japonais. L'on peut conclure de là que la plus grande partie du thé se prépare par la première méthode.

Les opinions sont partagées sur le point de savoir si lors de la préparation des qualités fines de thé, les Japonais le mélangent avec une certaine fleur qu'ils enlèvent plus tard en tamisant la marchandise. Ceci se pratique par exemple en Chine pour donner à quelques sortes l'arome de cette fleur. Toutefois l'on ne peut guère contester la vraisemblance du fait, car souvent des envois d'un thé absolument pareil présentent une différence considérable à l'odorat aussi longtemps que le thé est encore frais. Mais après un long séjour en magasin cette différence, d'abord assez forte, se perd complètement et finalement ne peut presque plus s'apercevoir.

Tout le thé japonais est vert et a un fort bouquet; cependant les qualités sont très-diverses et, comme on l'a déjà remarqué, en général fort inférieures aux fines sortes de Chine. De Nagasacki il s'exporte beaucoup de sortes moyennes et ordinaires à destination de la Chine, où elles sont mélangées avec des thés du pays et où les qualités tout ordinaires sont employées pour la consommation des coolies de la contrée. L'on exporte de Yokohama les sortes fines et moyennes qui sont dirigées directement sur l'Europe.

L'on évalue jusqu'à présent de 10 à 12 millions de % anglaises l'exportation annuelle du thé japonais. Pour la seule place de Yokohama elle a été :

du 1 ^{er} Juin au 1 ^{er} Mai	1859-60	1860-61	1861-62	1862-63
% anglaises	3,180,266	4,951,733	5,847,133	5,796,388

L'exportation de Yokohama, en 1862-63, a eu pour destination les pays suivants :

Londres	%	2,600,258
l'Amérique	»	1,172,510
Shanghai	»	1,842,819
Hongkong	»	180,801
Total	%	<u>5,896,388</u>

L'exportation de Nagasacki dès le 1^{er} Juin 1862 au 31 Mai 1863 a été seulement de % 4,043,780.

Comme la culture du thé exige beaucoup de terrain et qu'au Japon même la consommation est en tout cas très-importante, il est difficile de dire si la production est susceptible d'augmenter dans une proportion aussi considérable que beaucoup l'espèrent et le croient. En effet, si l'on compte seulement % 2 à % 3 par tête dans un pays où chacun boit presque exclusivement du thé, l'on trouve pour l'intérieur une consommation annuelle de plus de 100 millions de livres.

La principale exportation de Yokohama a pour destination Londres. Cependant le thé japonais n'a pas encore trouvé de faveur en Europe; d'ordinaire on le réexporte au Canada et en général dans l'Amérique septentrionale, où il est en général plus goûté qu'en Europe, car dans ce pays-là on préfère d'ordinaire le thé vert au noir. Il faut attribuer à cette circonstance le fait que le thé du Japon a été exposé à de grandes fluctuations sur le marché de Londres, que souvent il ne trouvait pas d'acheteurs, tandis que lorsqu'il y avait beaucoup de demande en Amérique il se vendait maintes fois à des prix brillants.

L'on compte ici beaucoup sur un plus grand débit en Russie où le monopole en vigueur jusqu'alors a été supprimé depuis le 1^{er} Avril 1862, et où le peuple consommera la qualité inférieure du thé japonais. Cependant jusqu'à présent l'on n'a bu que du thé noir en Russie. Néanmoins Londres demeurera toujours le marché principal, car le transport à travers la Sibérie entraînerait de trop grands frais. A Yokohama l'on embarque chaque année quelques chargements pour San Francisco. Cependant l'on n'y expédie que les qualités fines et très-fines, qui requièrent encore un emballage spécial et s'expédient en petits paquets de 1 %, 1/4 %

et $\frac{1}{3}$ % renfermés dans des caissons de 16 ou 30 %. Les expéditions pour New-York, où l'on consomme des sortes ordinaires, ont considérablement diminué depuis la guerre, parce que le droit d'entrée est maintenant fixé à un taux énorme.

De même que la chose a lieu pour la soie, les étrangers achètent le thé aux Japonais de seconde et de troisième main. Un petit nombre seulement d'entre les grands producteurs ont des agents spéciaux à Yokohama, et les affaires se concluent généralement moyennant paiement au comptant de dollars mexicains. De temps à autre il se place aussi quelques partis par voie d'échange. L'on amène le thé sur le marché mélangé et non mélangé; d'ordinaire les sortes fines ne sont pas mélangées, et les étrangers l'exportent sans l'assortir au préalable, absolument tel qu'il est lorsque les Japonais le livrent au commerce. Quelques essais d'assortir le thé faits à Londres ont amené de mauvais résultats financiers, parce que cette opération cause encore des frais par trop considérables. Les Européens soignent l'emballage. Il s'effectue comme en Chine, dans des caisses de toute grandeur avec doublure de plomb.

Les chargements se font moyennant paiement comptant, en dollars mexicains, ou aussi moyennant traite sur l'Europe. L'on ne charge et ne facture pas encore le thé sous le nom du district de la provenance, comme cela a lieu en Chine, mais suivant la qualité sous les désignations Ordinary, Common, etc. Voici le rapport des prix actuels aux prix moyens :

Ordinary	doll. 2 à 4	particul	vis-à-vis de	doll. 1 à 3	pr.moy.
Good Ordinary	» 4 » 6	»	»	4 » 6	»
Common	» 8 » 12	»	»	6 » 10	»
Good Common	» 14 » 18	»	»	11 » 16	»
Fair to good	» 19 » 24	»	»	17 » 22	»
Fine	» 25 » 28	»	»	23 » 25	»
Finest	» 28 » 35	»	»	26 » 32	»

Les prix actuels sont à cette hauteur, parce que le Gouvernement met de rechef toute espèce d'obstacles et de restrictions pour empêcher les producteurs d'amener le thé, et que le commerce étant gêné la concurrence fait monter les prix. Jusqu'à présent l'on était généralement d'avis que tous les thés du Japon doivent être repassés au feu avant de pouvoir être embarqués, parce que les Japonais l'amenaient sur le marché sans l'avoir suffisamment séché. Aussi toutes les maisons étrangères qui s'occupent du commerce du thé se sont déjà fait construire des séchoirs où, avant d'être embarqué, le thé reçoit le dernier grillage dans des chaudières en fer placées sur un feu modéré, et était aussi d'ordinaire teint. Mais les habiles Japonais reconnaissant l'avantage

de ces établissements se sont déjà mis à prendre les mêmes dispositions, et il existe ici plusieurs séchoirs indigènes qui ne le cèdent en rien aux européens. Ceci a engagé plusieurs maisons, lorsqu'elles estimaient le thé suffisamment séché, à faire l'essai de quelques envois qui n'avaient pas été repassés au feu. Elles doivent s'en être bien trouvées, car l'économie du temps, des frais et de la perte de poids qui est de 4 à 5 0/0 sur la vieille marchandise, de 7 à 8 0/0 sur la fraîche, a compensé parfaitement le risque. Et si de temps à autre un envoi souffre, l'on est complètement indemnisé par la réussite des autres.

L'on est entièrement revenu de la méthode usitée jusqu'à présent de colorer le thé destiné à être envoyé sur le marché de Londres, parce qu'elle n'a pas produit des résultats satisfaisants, soit à cause des qualités spéciales à la feuille, soit à cause des connaissances insuffisantes que l'on avait de la teinturerie. D'ailleurs l'opération avait d'ordinaire pour résultat de gâter la marchandise, et jusqu'ici ce thé se payait mal à Londres.

Voici un compte fictif qui a été mis à ma disposition par une maison importante pour le commerce du thé.

Compte fictif

pour 152 caisses de thé du Japon passées au feu et expédiées par voilier de Yokohama à Londres.

Brut ¥ 8565, tarre ¥ 2432 à raison de ¥ 16 par caisse.

Net ¥ 6133 anglaises,
à $\frac{4}{3}$ = catties 4600

Perte de poids lors du séchage
au feu environ 8 0/0 . . . » 400

Doll.
catties 5000 à Doll. 20 p^r picul 1000. —

Droits de sortie 5 0/0 et permis Doll. 1. 50 » 51. 50 »

Inspection 1 0/0 » 10. — »

Magasinage 5 ct. par caisse » 7. 60 »

Assurance contre l'incendie $\frac{1}{4}$ 0/0 » 2. 50 »

Chaloupe, salaire de coolies, transport au
séchoir et retour 10 ct. par caisse . . . » 15. 20 »

Caisses, plomb, cerclage, frais d'emballage
et de séchage, Doll. 4 $\frac{1}{2}$ par picul » 225. — » 311. 80

Doll. 1311. 80

Commission 5 0/0 » 65. 59

Doll. 1377. 39

Un picul vaut 100 catties qui font $133\frac{1}{3}$ ¥ anglaises.

Pour emballer le thé en paquets de $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ ou 1 $\%$, l'on a une augmentation de frais d'environ doll. 5 par picul. Pour le thé expédié par voilier à Londres, le frêt est actuellement de L. 5 par tonne de 50 pieds cubes. L'on peut admettre que la caisse a une contenance de 2 $\frac{3}{4}$ pieds cubes.

Les sortes les plus fines de thé qui arrivent sur le marché, sont du district de Yamasiro ou Dojee, elles viennent d'ordinaire au commencement de Septembre. Les sortes ne provenant pas des districts voisins ont en général meilleure apparence que le thé Yamasiro, mais elles prennent une teinte beaucoup plus foncée lorsqu'elles infusent. Indépendamment de ces deux qualités, l'on recherche le plus les sortes Surunga et Intzin qui apparaissent les premières sur le marché et arrivent d'ordinaire en grandes quantités vers le milieu de Juin.

Les districts Goshoo et Hadchiodgi envoient sur le marché un thé distingué par sa finesse, mais en très-petites quantités. Outre ces districts il y en a encore d'autres qui produisent des quantités très-considérables de sortes de thé recherchées. On les connaît sous les noms de Shimosa, Minon, Tamba et Mito.

Je donne ici une liste approximative des quantités que les divers districts ont amenées sur les marchés de Yokohama et Nagasacki pour l'exportation :

N ^{os} 1.	Yamasiro ou Dojee (finest).	Catties	2,000,000
» 2.	Goshoo	} fine to finest	»	150,000
» 2.	Hadchiodgi		»	100,000
» 3.	Ise	ditto	»	2,000,000
» 4.	Surunga	fine	»	1,500,000
» 5.	Intziu	fair to good	»	1,500,000
» 6.	Shimosa	good common	»	1,000,000
» 7.	Minon	ordinary	»	850,000
» 8.	Tamba (commun)	vient seulement à Nagasacki	»	500,000
» 9.	Mito (commun)	vient seulement à Nagasacki	»	300,000
			Catties	<u>9,900,000</u>

faisant à $\frac{3}{4}$ $\%$ anglaises 13,200,000

Maintenant la population de Yokohama et de Nagasacki consomme environ 1 à 2 millions de livres prises sur cette quantité.

Lorsqu'il sera permis aux Européens de pénétrer à l'intérieur et de surveiller la première préparation du thé qui est aussi la plus importante, cet article possédant d'ailleurs les conditions fondamentales d'une bonne réussite s'améliorera certainement encore considérablement, et jouera un rôle beaucoup plus important parmi les produits exportés du Japon.

Yokohama, le 10 Septembre 1863.

C. BRENNWALD.

RAPPORT

sur le

commerce d'exportation du Japon en général.

(Du 26 Septembre 1863.)

Après le thé et la soie, le *cuivre* a été jusqu'ici un article très-important pour l'exportation du Japon, bien que le Gouvernement en interdise la sortie à l'état brut. L'on ne peut donc l'exporter que lorsqu'il a été travaillé. Aussi les Japonais ne l'amènent-ils sur le marché que sous forme de fil, de cloux, de boutons, etc., mais seulement pour faire apparaître les traces du travail. Il faut donc pour l'employer le refondre au lieu de destination.

Comme le cuivre exploité au Japon se trouve en majeure partie en la possession du Gouvernement, les marchands japonais sont pour cet article sous la dépendance complète du Gouvernement qui, afin de prévenir une trop forte exportation, oppose à ce commerce tous les obstacles possibles, et tient constamment les prix à une élévation telle qu'il ne peut pas du tout être question d'une exportation régulière pour l'Inde et la Chine. Quelques essais faits en Europe ont été très-mal payés. Il a donc fallu renoncer complètement à une exportation directe.

Le cuivre que les étrangers achètent ici s'expédie presque exclusivement à Hongkong, d'où on le dirige sur les Indes Orientales. Parfois l'on embarque aussi quelques chargements directement pour l'Inde.

Le pays n'est pas encore suffisamment connu pour que l'on puisse apprécier exactement si, avec une libre exploitation, les mines de cuivre acquerraient l'importance que beaucoup de gens croient, et qui aurait pour résultat d'accroître, avec le temps, encore davantage le rôle de cet article dans le commerce d'exportation.

Le prix a été jusqu'ici pour les diverses formes :

Fil, de doll. 21 à 25 par picul.

Boulons et cloux, de doll. 18 à 22 par picul.

RAPPORT sur le commerce d'exportation de thé du Japon. (Du 10 Septembre 1863.)

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1863
Année	
Anno	
Band	3
Volume	
Volume	
Heft	56
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	26.12.1863
Date	
Data	
Seite	987-994
Page	
Pagina	
Ref. No	10 059 383

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.