

Le bilimbi ressemble beaucoup au précédent ; mais il est plus petit dans toutes ses parties. Ses fruits ne se mangent pas crus, parce qu'ils sont trop acides ; mais on les fait cuire avec la viande et le poisson, auxquels ils communiquent un goût relevé et agréable. On en fait un sirop qui est très-rafraîchissant. On les confit au sucre, au vinaigre et au sel pour les adoucir.

Un troisième carambolier a un fruit rond, légèrement sillonné, et à peine plus gros que la cerise. Ses fleurs ont une odeur suave, et une saveur légèrement acide. L'acidité des fruits est des plus agréables, et on en fait d'excellentes confitures dont le goût tient de celui de l'épine-vinette. La racine de cet arbre rend un suc laiteux et âcre quand on l'entame.

L'ou-tong-chou est un grand arbre qui ressemble au sycomore. Ses feuilles sont longues, larges, et jointes par une tige d'un pied de longueur. Il pousse tant de branches et de touffes de feuilles, qu'il est impénétrable aux rayons du soleil. La manière dont il produit son fruit est fort singulière. Vers la fin du mois d'août, on voit sortir de l'extrémité de ses branches, au lieu de fleurs, de petites touffes de feuilles, qui sont plus blanches et plus molles que les autres : elles n'ont pas non plus tant de largeur. Il s'engendre sur les bords de chaque feuille trois ou quatre petits grains, de la grosseur d'un pois, qui contiennent une substance blanche, dont le goût approche de celui de la noisette avant sa maturité.