

On remarque une singularité dans l'arbre que les Chinois nomment *mui-chu*, et qui porte un petit fruit agre que les femmes et les enfans aiment beaucoup : séché et mariné, il se vend comme un remède pour aiguiser l'appétit. L'arbre est fort gros : on est étonné de le voir en fleur vers le temps de Noël.

Les Chinois nomment le fruit à pain, déjà décrit, *pa-lo-mye*.

Le chi-tse porte à Manille le nom de *chi-queis*, et celui de *figocaque* parmi les Portugais. C'est une grosse baie dont la chair est douce et agréable, et si molle dans sa maturité, qu'en y faisant un petit trou, on la suce entièrement. Elle est de la couleur d'un beau pavot rouge. Ce fruit mûrit vers le mois de septembre, et vient en abondance ; quelques-uns même seulement au mois de décembre. On fait sécher ce fruit au soleil, et on le sert sur toutes les tables. En le faisant tremper une nuit dans le vin, il se couvre d'une sorte de sucre qui se vend à part, et qui, mêlé avec de l'eau pendant l'été, donne une boisson fort agréable.

On trouve dans les parties méridionales de la Chine un fruit qui se nomme à Manille *carambola*. Il est de la grosseur d'un œuf de poule, d'abord vert, mais il prend la couleur du coing en mûrissant. Il se mange cru, a un goût très-agréable, et excite l'appétit. On le confit au sucre. L'arbre qui le produit fournit plusieurs variétés cultivées dans les jardins des pays intertropicaux, et fructifie deux fois l'année.