

espèce de croûte sucrée qui lui donne un fumet délicieux.

Les Portugais de Macao donnent à ce fruit le nom de figue, non pour sa forme, mais parce qu'en séchant il devient farineux et doux comme nos figues. L'arbre qui le porte prend une très-jolie forme lorsqu'il est greffé. La Chine en produit beaucoup, surtout dans la province de Honan. Il est de la grandeur d'un noyer médiocre, et ses branches ne s'étendent pas moins. Ses feuilles sont larges et d'un beau vert, qui se change pendant l'automne en un rouge agréable. Le fruit est à peu près de la grosseur d'une pomme, et prend un jaune éclatant lorsqu'il mûrit. Entre plusieurs espèces de *tsé-tsés*, il y en a dont l'écorce est plus mince, plus transparente et plus rubiconde. D'autres, pour acquérir un fumet plus fin, doivent mûrir sur la paille; mais tous sont fort agréables à la vue et fort bons à manger. Le *tsé-tsé* ne mûrit pas à l'arbre avant le commencement de l'automne. L'usage commun est de le faire sécher comme les figues en Europe. Il se vend dans toutes les provinces de l'empire. En général, le goût en est excellent, et ne le cède point à celui de nos meilleures figues sèches. Celui de la province de Chen-si n'est pas moins bon, quoique l'espèce soit plus petite, et que l'arbre ne demande aucune culture. Malheureusement il ne croît qu'à la Chine, et nulle part avec tant d'abondance que dans la province de Chang-tong. Le sou-ping de Boim en doit être une espèce.