e sécher ant mêlé n la falo que avec rmé. On sdesculppendamle lustre ernis que yeou est à ssez cher, ans le tsi s prétexte lélaye, et long-yeou on se sert rées ; mais euvent scrles. En un utiles à la ope, s'il y é driandra

singuliers
ou par les
rovinces de
e bord des
s poiriers;
par le trone
feuilles qui

cependant ne sont pas dentées. Elles sont d'un vert foncé et assez lisses par dessus, blanchâtres par-dessous. Elles naissent vers l'extrémité des rameaux allongés et flexibles, et sont supportées par des pétioles fort longs et minces; elles se recourbent généralement dans le sens de leur longueur, et avant leur chute, c'est-à-dire vers les mois de novembre et de décembre, rougissent comme les feuilles de vigne et de poirier. L'écorce est d'un gris blanchâtre; elle est assez unie; le tronc est court, la tête arrondie et un peu touffue.

Le fruit croît en grappes droites à l'extrémité des branches. Il consiste en une capsule, ou coque brune, dure et ligneuse, que les Chinois nomment yen kiou, un peu rude et de figure triangulaire, mais dont les angles sont arrondis à peu près comme le petit fruit rouge du fusain, que nous appelons bonnet de prêtre. Ces coques ou capsules sont partagées en trois loges contenant chacune une graine de la grosseur d'un pois, et qui est enveloppée dans une substance blanche, ferme et semblable au suif. Lorsque la coque commence à s'ouvrir, la graine se montre et fait un très-bel effet à la vue, surtout en hiver. L'arbre est alors couvert de petites grappes blanches, qu'on prendrait dans l'éloignement pour autant de bouquets. Le suif qui enveloppe le fruit se brise aisément dans la main, et se fond avec la même facilité. Il s'en exhale une odeur de graisse qui ressemble beaucoup à celle du suif commun.