

dionales, on trouve dans celle de Quang-si, et dans le district de Tsin-tcheou-fou, particulièrement sur la montagne de Pé-tche, une espèce de cannelles, mais moins estimée, même à la Chine, que celle qu'on y apporte du dehors. Sa couleur tire plus sur le gris que sur le rouge, qui est celle de la bonne cannelle de Ceylan. Elle est aussi plus épaisse, plus âpre et moins odorante; et il s'en faut bien qu'elle ait la même vertu pour fortifier l'estomac et pour ranimer les esprits. On ne peut nier cependant qu'elle n'ait les qualités de la cannelle, quoique dans un moindre degré de perfection. L'expérience en est une preuve sans réplique; on en trouve même quelquefois de plus piquante au goût que celle qui vient des Indes, où l'on assure qu'elle prend aussi une couleur grise quand elle est trop long-temps à sécher.

Le camphrier, que les Chinois appellent *chang-tcheu*, est un arbre assez élevé, d'un port élégant, et qui a un joli feuillage; mais le camphre qu'on en tire a quelque chose de grossier, et n'approche pas de celui de Bornéo : on fait des ustensiles domestiques de son bois : son odeur est si forte, que sa sciure, jetée sur les lits, en chasse les punaises; et l'on prétend que, dans les endroits où il croît, ces incommodes animaux ne sont pas connus à cinq lieues à la ronde.

Un missionnaire qui avait demeuré long-temps à Bornéo, d'où vient le meilleur camphre, apprit à Navarette la méthode qu'on emploie pour le recueil-