

Rien n'est égal à cet arbre pour l'ornement d'un jardin.

Dans la province de Yün-nan , vers le royaume d'Ava , on trouve l'arbre qui produit la casse. Les Chinois l'appellent *chan-kotse-chu*, c'est-à-dire l'arbre au long fruit , parce que ses cosses sont beaucoup plus longues que celles qu'on voit en Europe.

La Chine ne produit pas d'autre épice qu'une espèce de poivre nommé *hoa-tsiao*. C'est l'écorce d'un grain de la grosseur ordinaire d'un pois , mais trop fort et trop âcre pour être employé. Sa couleur est grise et mêlée de quelques filets rouges. La plante qui le produit croît dans quelques cantons , en buissons épais , et ailleurs en arbre assez haut. Ce fruit est moins piquant et moins agréable que le poivre , et ne sert guère qu'aux pauvres gens pour assaisonner les viandes. En un mot , il n'a rien de comparable au poivre des Indes orientales , que les Chinois se procurent par le commerce , en aussi grande abondance que s'il croissait dans leur pays. Lorsque le poivre de la Chine est mûr , le grain s'ouvre de lui-même , et laisse voir un petit noyau de la noirceur du jais , qui jette une odeur forte et nuisible à la tête. On est obligé de le cueillir par intervalle , tant il serait dangereux de demeurer long-temps sur l'arbre. Après avoir exposé les grains au soleil , on jette la pulpe intérieure , qui est trop chaude et trop forte , et l'on n'emploie que l'écorce.

Outre les arbres qui produisent le bétel , dont l'usage est fort commun dans les provinces méridi-