

offre des stries alternativement blanches et rouges.

Toutes ces espèces sont très-estimées.

Le *ma-nao* dont les taches représentent du jus répandu.

Le *ma-nao*, dont les taches figurent du *tsiang* (1); il a des taches violettes et rouges.

Le *ma-nao kiou-tchen*, qui a de petites taches rouges. Ces espèces sont plus communes.

Le *ma-nao* à feuilles de bambou vient de *Hoai-yeou* (dans le *Kiang-nan*). Ses taches imitent la forme des feuilles du bambou. On en fait des ornemens pour les dessus de table et les paravens.

On en tire aussi beaucoup d'autres espèces du Japon. Celles qui ne s'échauffent pas autour

(1) Sorte d'assaisonnement que les Japonais nomment *souï* ou *soya*, et les Mandchous *misoun*. Le *thsing-tsiang* se fait avec de la farine du *dolichos soya*, ou de quelques autres légumineuses; on en forme une pâte que l'on laisse sécher et fermenter dans un vase, en la couvrant de sel. On pratique à la surface un creux qui se remplit du sel fondu par le suc que la pâte produit en se décomposant. On recueille le suc, et on le garde. Le plus ancien est le meilleur. Celui qui a cent ans se vend à très-haut prix.