

Trepang als Delikatesse zuzuführen und die scharf gewürzte Trepangsuppe bei uns heimisch zu machen. Aber die wie Gallertklümpchen aussehenden Trepangstückchen sind nichts für die europäische Zunge; und der Anblick der fertigen, aus dem Rauch kommenden Trepangs ist durchaus nicht dazu angetan, uns das Wasser im Munde zusammenlaufen zu lassen. Ein Reisender berichtet, daß sie wie „Würste, die, nachdem sie im Schlamm gewälzt worden waren, durch einen rußigen Schornstein gezogen wurden“, aussehen.

Bei den Samoanern und Fidschiinsulanern gibt es einmal im Jahre, und zwar in den Monaten Oktober und November, ein großes Volksfest, wenn der Palolowurm an der Meeresoberfläche erscheint. Er wird roh und gebacken mit solcher Leidenschaft gegessen, daß die Monate seines Auftretens nach ihm benannt werden. Um diese Zeit kommt er nämlich in solchen Riesenmengen aus der Meerestiefe, daß „die See fast mehr fest als flüssig erscheint und ein in diesen krabbelnden Tierbrei gestecktes Ruder aufrecht stehen bleiben soll.“ Nun haben die Naturforscher festgestellt, daß der ungefähr 20 Zentimeter lange Palolowurm eigentlich gar kein ganzer Wurm, sondern nur ein Wurmstückchen ist. Die andere Hälfte, die „bessere“, die den Kopf besitzt, lebt in Korallenriffen und trennt sich einmal im Jahr von ihrem Hinterende, daß sich dann, prall mit Eiern gefüllt, selbständig an die Meeresoberfläche emporschlängelt, um dort von den schon gierig wartenden Insulanern vertilgt zu werden.

Aber nicht nur die Tiere selbst, sondern auch deren Produkte, seien sie noch so seltsam, werden verzehrt. So lebt in Asien eine Schwalbenart, die Salangane, deren Speicheldrüsen zur Brutzeit einen dicken Schleim, etwa wie zähflüssiges Gummi arabicum, absondern. Aus diesem Schleim, der an der Luft hart und fest wird, bauen diese Vögel ihre kleinen muldenförmigen Nester an die Felswände. Nun steigen die wagehalsigen „Nestpflücker“, die gleichsam eine besondere Kaste bilden, zur Brutzeit täglich zu den Nistplätzen hinauf. Drei- bis viermal im Jahr bauen die fleißigen Salanganen ihre begehrten Nester und der Ertrag aus dieser Bautätigkeit ist für den Menschen sehr groß, denn jährlich werden Millionen davon aus dem indischen Inselmeere ausgeführt. In Hühner- oder Hammelbrühe gekocht, werden die eßbaren Schwalbennester, wie der alte Naturforscher Bontius sagt, von Schleckern allen übrigen Gaumenreizen vorgezogen.

Wir würden noch auf viel solcherlei Seltsamkeiten stoßen, wenn wir unseren gastronomischen Rundgang weiter fortsetzten. Doch zeigen uns schon diese Stichproben aus den Speisekarten fremder Länder, daß das Schlaraffenland und das Tischleindeckdich aller Schlemmer und Feinschmecker ebenso verschieden wie die Völker selbst sind. Aber ich bin überzeugt, daß das auffallendste, uns noch so ungenießbar erscheinende Gericht überall mit dem freundlichen Wunsche serviert wird:

Guten Appetit!

