

6.

Nahrungsmittel und Speisen der Sunkineser — Art sie zuzurichten — Getränke und Weine des Landes — Gebräuche bey Tische.

Der in Wasser gekochte Reis, ist für die Sunkineser, was uns das Brodt ist. Die Armen und Landleute essen ihn flüßig, und fast auf die Art gekocht, wie man in gewissen französischen Provinzen die Grütze von Gerste oder andern Früchten macht: auf diese Weise essen sie weniger davon, und er nährt besser. Die Arbeiter in den Städten und wohlhabende Leute essen ihn trocken. Man kocht für jede Mahlzeit welchen, und verzehrt ihn warm. Da er ohne Salz oder andre Würze, und fast immer in Wasser zubereitet wird, so kann er nicht anders als sehr stark schmecken; deswegen bedient man sich stark gesalzener und anderer Speisen von auffallendem Geschmack: als z. E. des Balachans; (es giebt verschiedene Arten desselben und er vertritt die Stelle der Sardellen;) des gesalzenen Fisches; und einer Sorte von Salz, das aus gewöhnlichem Salze, einem kleinen gerösteten und gepulverten Korne von gutem Geschmacke, und gesalzenerm Fischwasser besteht. Dies sind die Würzen und Zuthaten alle, die man in den Küchen der Reichen und Armen kennt. Unter dessen leben hier, wie überall, die erstern weit lockerer als die letztern. Obgleich überhaupt genommen, der Fisch in Sunkin gut ist, so giebt es doch eine Auswahl in seinen Sorten, so wie unter dem Federvieh und den See- und Fluß- Vögeln