

und bilden die beliebtesten Speisen. Reisende versichern, daß die gemästeten Katzen, die sich auf der Tafel der Reichsten finden, gar nicht übel schmecken. Dagegen konnten dieselben den gedämpften Nachtulen und gekochten bebrüteten Eiern keinen rechten Geschmack abgewinnen. Wie bei uns passionirte Austerneffer, giebt es dort eigentliche Hunde-Gourmands. Doch wird Schweinefleisch im Allgemeinen jedem Andern vorgezogen und bildet immer die Basis ihrer Ragoûts. Nach den Zeugnissen der Reisenden läßt sich nichts Schmachhasterees finden, als ein Chinesischer Schinken, wie denn überhaupt ihr Schweinefleisch, durch ihr treffliche Mastung, viel besser sein soll als das Unsrige. — Daß wir ihnen den Zucker verdanken, ist bekannt. — Die Chinesen sind sehr geschickte Köche und wissen mit einigen Bohnen, Reis, Korn und ein paar Gewürzen und Kräutern eine Menge, wie es heißt: wohlschmeckende Gerichte zu bereiten. Wie der Thee das Getränk par excellence, so ist die gewöhnlichste allgemeinste Speise der Reis. In Kanton wird eine Art Hohlhippen von Weizen gemacht, die mit verschiedenen Kräutern, welche den Appetit erwecken, zugerichtet, sehr gut schmecken. Eine der wohlfeilsten und beliebtesten Speisen besteht in großen (5 — 6 Zoll dicken) Kuchen von Bohnenteig, welche roh, oder in Wasser mit Kräutern gekocht, oder in Butter gebraten, auch getrocknet und geräuchert mit Kümmel bestreut, verspeiset zu werden pflegen. Man zieht sie selbst jungen Hühnern vor. —

Die gewöhnlichsten Formen sind Ragoûts von gehacktem Fleisch mit Kräutern und Hülsenfrüchten, Suppen von Schweinschmalz mit Kraftbrühen von Schweinen, Enten, Hühnern und Hacheés von, je nach der Jahreszeit, verschiedenen Kräutern. Das vorzüglichste von allen Chinesischen Gerichten, welches bei großen Gastereien nie fehlen darf, sind Hirschsehnen und die berühmten Vogel- oder Schwalbennester. Erstere werden in der Sonne getrocknet, in Pfeffer und Muskat