

zusammengerollt, aufbewahrt, und wenn man sie geben will, in Reiskwasser eingeweicht und mit einer Kraftbrühe von Ziegenfleisch mit Gewürzen gekocht. — Die Vogelnester aber findet man auf der Küste von Tong King, von Java und Cochinchina in den Felsen. Sie scheinen Anfangs weiß; trocken werden sie graulich, hart und durchsichtig. Sie sehen aus, wie eine eingemachte Zitrone und geben den Speisen einen vorzüglichen Geschmack. — Sie bestehen aus Seegewächsen, besonders Tang-Arten, die sehr klebrig und gallertartig sind, vermischt mit manchen Theilen von Seethieren und dem Schleim des Drüsenmagens.

Bärenpfoten und Füße von verschiedenen anderen Thieren, welche man gesalzen aus Siam, Camboja und der Tartarei bringt, sind bloß Leckerbissen für die Vornehmen. Dem Geflügel, den Hasen, Kaninchen und anderm Wildpret, so wohlfeil es auch in den größeren Städten zu haben ist, zieht doch der Chinese Hund- und Pferdefleisch vor.

Das Unerträglichste aber der Chinesischen Gastmähler ist die Chinesische Höflichkeit. Welche unausstehliche Complimente und Ceremonien! Unsere deutschen großen und kleinen Krähwinkel — die Großen sind's oft mehr, als Kleine — erscheinen fast ungenirt dagegen.

Man hat in China zwei Gattungen von Gastmählern: ein gewöhnliches von zwölf bis funfzehn Schüsseln, und ein feierliches, bei welchem achtzig Schüsseln auf jeder Tafel mit vielerlei Gepränge aufgetragen werden.

Um das Ceremoniell gehörig zu beobachten, müssen die Gäste durch drei Billets eingeladen werden. Das erste Mal ein oder zwei Tage vorher; das zweite Mal am Morgen des Festes, um die Gäste an ihr Engagement zu erinnern, mit der Bitte, es nicht zu brechen; das dritte Mal, wenn Alles angeordnet ist. Der Wirth will dadurch seine Ungeduld, die Eingeladenen bei sich zu sehen, an den Tag legen.