schon mit einer gewissen Scheu zum Tische setzt, dann schmeckt auch das Beste weniger gut. Nur zwei Herren der Gesellschaft sprachen chinesisch, deshalb beschränkte sich die directe Conversation mit Tscheng lediglich auf diese beiden. Die Unterhaltung war flau und das Essen wollte kein Ende nehmen. In den Zwischenpausen rauchten wir schlechte Cigarren, die wahrhaftig nicht den Appetit kitzelten.

Die Tafel währte drei Stunden. Als wir nach zwei Stunden schon des Guten fast zu viel genossen hatten und uns rücksichtslos erheben wollten, beschwichtigte Herr Tscheng unsere Eile mit der Tröstung, die Tafel sei ohnedies bald beendet. Nach 9 Uhr wurde der Reis aufgetischt und hierdurch mit der Sitte, bei diesem Gange auch nach einer lucullischen Mahlzeit der Armen zu gedenken, die sich nur von Reis nähren, das Diner als beendet erklärt. Der Mandarin erhob sich ceremoniös, zog sein Staatskleid an, setzte den Hut auf und begleitete uns durch die Höfe, deren Thore sich angelweit öffneten, in das Freie.

Einige Tage später erhielt ich vom Gastgeber den Speisezettel zugeschickt, der übersetzt so lautet:

„Menu für die eingeladenen Gäste. Große Gerichte: 1. Schwalbennester a la Hibiscus mutabilis. (Eine Suppe, in welcher weiße und braune, gallertartige, zähe Objecte schwammen.) 2. Rothgeröstete Haifischflossen. (Ebenfalls eine Suppe mit obbenannten Flossen, die schlüpfrigen Bändern glichen.) 3. Warme Schinkenschnitten. 4. In der Pfanne gebratene Mandarin-Ente. (Die Enten werden in China aus nicht wiederzugebenden Gründen verachtet, und ich würde mich kaum mehr entschließen können, selbst eine Mandarin-Ente, wie diese delicat zubereitete, zu essen.) 5. In der Pfanne geröstetes Schöpsenfleisch. 6. In der Pfanne gerösteter Bartschfisch.

Zuspeisen: 1. Salzwasserhühner (Hühnersuppe). 2. Krabbenkrusten (Krebsensuppe). 3. Nelkenpilze (Schwammsuppe). 4. Entenfüße und Entenzungen. (Deren Schwimmhäute und Zungen in einer suppenartigen Sauce.) 5. In Oel zubereitetes Hühnerragout. (Jedem sei der freundschaftliche Rath gegeben, sich vor diesem puren Ricinusöl zu hüten.) 6. Fisch, gefüllt mit Huhn-, Schinken- und Entenragout.