

den Fremden oft als chinesische Datteln bezeichnet¹⁾. In getrocknetem Zustand halten sie sich lange Zeit und sind bei den Chinesen sehr beliebt. Der Export von Shantung nach Shansi und Shensi ist unglaublich gross. Ich begegnete in diesen Provinzen langen Zügen von Maulthieren, die nichts trugen als die getrockneten *tsau'r*. Weithin durch das Land werden sie in Städten und Dörfern zum Verkauf ausboten. Eine ähnliche Rolle haben die weit grösseren *tsz'-tszë*, die Früchte von *Diospyrus Kaki*, welche ebenfalls in getrocknetem Zustand aufbewahrt werden. Da sie jedoch in sehr grosser Verbreitung vorkommen, so haben sie als Handelsproducte nur eine örtliche Bedeutung. Dasselbe gilt von den anderen Früchten, wie Aepfeln, Birnen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Orangen und Trauben. Für letztere ist Shantung die südlichste Gegend, wo sie gut gedeihen. Hier bringt sie die Hitze und Trockenheit im September noch zur Reife, wenn auch nicht in einem für die Bereitung von Wein geeigneten Zustand. Weiter südlich werden die Trauben wegen der Septemberregen wässrig und fade.

Die Cultur von Gemüse blüht in Shantung wie überall in China, und zwar hat jede Gegend ihre besonders ausgezeichneten Producte. So ist der Weisskohl (*Pai-tsai*) von Tshifu berühmt und wird viel nach anderen Theilen der Küste ausgeführt. — Oelpflanzen werden verhältnissmässig wenig gebaut. Die überall beliebte Erdnuss (*Arachis hypogaea*), das ebenfalls selten fehlende *Sesamum*, ferner Raps und die für die Oelbereitung geeigneten Arten von Bohnen sind wol in dieser Beziehung die Hauptculturen.

Die Seide gehört zu den wichtigeren Producten von Shantung. In der östlichen Hälfte, und im Westen bis gegen Tsing-tshóu-fu hin, gewinnt man die Seide des Eichen- und des Ailanthus-Spinners, welche einen nicht unbedeutenden Ausfuhrartikel von Tshifu bildet. Doch wird auch der Maulbeerbaumspinner in grosser Menge gezüchtet. Das Hauptgebiet für die Anpflanzung der Maulbeerbäume sind die hügeligen Buchten am Nordrand des westlichen Gebirges, insbesondere diejenigen von *Tsing-tshóu-fu* und von *Tshü-tshwan-hsiën*. Von der ersteren setzt die Seidenzucht südlich fort bis gegen *Mu-ling-kwan*, und jenseits soll sie in den Districten von *Kü-tshóu* und *I-shui-hsiën* ebenfalls blühen. Im östlichen Shantung scheint der Maulbeerbaum nicht gut zu gedeihen; dagegen wird er auf dem Boden der Ebene im Norden

1) Die Frucht hat, mit Ausnahme eines länglichen Kerns, einer länglichen Gestalt und der Grösse, wenig Aehnlichkeit mit einer Dattel, besonders nicht in dem getrockneten, zusammengeschrumpften Zustand, in welchem man sie allenthalben findet. In dieser unscheinbaren Gestalt kommt sie jedoch den Fremden wenig zu Gesicht, sondern in einer schmackhafteren und auch äusserlich einladenderen Form. Die Chinesen besitzen nämlich eine kaum in anderen Ländern bekannte Methode, verschiedenartige Früchte mit Zucker zu imprägniren und sie dadurch zu conserviren. Mit einem Messer, das mehrere kleine dicht neben einander stehende, sehr scharfe Klingen hat, und dessen Hauptbestimmung ist, die Mohnköpfe zu ritzen, um das Opium zu gewinnen, machen sie in die Schale der Jujube, sowie kleiner Aepfel, Birnen und anderer Früchte, von oben nach unten eine Menge kaum sichtbarer Einschnitte. Die Frucht wird dann in Zucker gekocht und damit innerlich durchtränkt, während die Schale unverändert bleibt. Wenn man diese wäscht und reinigt, so erhält man eine innerlich candirte Frucht in geriefter, aber scheinbar unverletzter Schale. Die so zubereiteten *tsau'r* fehlen auf keiner Tafel der Europäer in China, und nur in dieser Form haben sie den Namen »chinesische Datteln«.