

auf einem über 100 m hohen Felsen an einer scharfen Ecke des Flusses auf dem rechten Ufer gelegen ist, und am 6. Juni fand ich mich vollkommen unerwartet in einem größeren Ort am Hoang ho, in dem Marktstädtchen Ki kou (spr.: Tschikou). In jener Gegend ist das Hoang ho-Tal ein klein wenig breiter. Bald links, bald rechts fällt noch eine schmale Alluvialterrasse ab, auf der die Chinesen dichte Jujubenhaine<sup>1)</sup> angepflanzt haben.

Die letzten Reisetage vor Ki kou war mein alter Maultiertreiber schwer krank geworden und ich hatte ihn tragen lassen müssen. Es war dies eine schwierige Sache hier, wo es keine Berufsträger gibt. In Ki kou stellte es sich heraus, daß er Typhus hatte mit Roseolen. Daß der Mann meine ärztliche Behandlung erst ablehnte, brauche ich eigentlich kaum zu erwähnen. Ich war ja der erste Fremde, den er überhaupt zu Gesicht bekommen hatte. Sowie ich ihn verlassen hatte, schüttete er sorgsam alle Medizin weg, die ich ihm gegeben. Er hatte einen Chinesenmagen und da konnten ihm Ausländerarzneien doch nichts nützen! Aber die Absude von zwölf verschiedenen Kräutern und Wurzeln, die ihm ein Quacksalber von der Straße verkaufte, die schluckte er fleißig alle zumal, bis ihm das Geld ausging. Dann hielt er sich endlich reumütig an meine Diätvorschriften und erholte sich dabei erstaunlich rasch.

Mittlerweile waren aber meine fünf Pferde plötzlich in der Ki kou-er Herberge augenkrank geworden. Ihre Lider waren über Nacht so angeschwollen, daß sie nichts mehr sahen und auch nicht mehr fraßen. Zum Glück bemerkte ich selbst noch den Schaden. Der kluge Ma aber war schon in einen Laden gerannt und hatte eben eine Roßportion von dem Zwölfkräutertee um 10 Mark für die armen Tiere bestellt. Als ich selbst an die Krippe kam, fand ich einen scharfen, stechenden Geruch — meine Diener hatten die armen Tiere in den engen Hof einer Schnapsdestille gestellt, wo die Gärbottiche standen<sup>2)</sup>. Es dauerte eine gute Weile, bis die Tiere sich erholten hatten. Ich konnte darum während des erzwungenen Aufenthaltes nicht einmal die beabsichtigte Exkursion hinüber nach Schensi machen. Bei Ki kou selbst gibt es keine Kohlengruben, aber nicht allzu fern von diesem Ort, sowohl im Osten als auch auf dem rechten Hoang ho-Ufer, wurde mir von solchen berichtet und außerdem von einer schwarzen flüssigen Masse<sup>3)</sup>, die in einigen Schluchten in der Provinz Schensi

<sup>1)</sup> Chinesisch: Tsao ör, fälschlicherweise auch „chinesische Dattel“ genannt; eine Zizyphusart aus der Familie der Rhamnazeen. Die Jujubenkulturen erinnern in ihrem Aussehen an die Oliven- und Johannisbrotplantagen Italiens und Griechenlands.

<sup>2)</sup> In Ki kou gibt es mehrere Branntweindestillationen. Alle verwenden Kao liang (spr.: Gao leang = Sorghum). Dieses wird erst geschrotet, dann in einem großen eisernen Kessel einen halben Tag gedämpft. Zehn Scheffel der hierdurch erweichten Sorghummasse werden nun mit 4–5 Pfund alter Kao liang-Hefe und Wasser gemischt und diese Masse in einem großen Topf der Gärung überlassen. Nach einem Monat etwa wird in dem großen eisernen Kessel, in dem früher der Sorghum gedämpft wurde, destilliert. Der Deckel dieses Kessels hat die Form eines Trichters ohne Öffnung; in diesen kommt außen kaltes Wasser. Die Spitze des Trichters befindet sich innen dicht über einem großen kupfernen Löffel, der als Röhre durch ein kleines Loch in der Wandung aus dem Kessel ausmündet. Dadurch werden alle Tropfen, die sich am Trichter innen niederschlagen, nach außen geleitet. Das Resultat ist ein Branntwein, der etwas herb schmeckt und gerade noch so stark ist, daß er brennt. Der Kessel in meinem Gasthaus in Ki kou war 2 m hoch und maß 2 m im Durchmesser. Des schwierigen Transportes wegen war er seinerzeit an Ort und Stelle aus Eisen gegossen worden.

<sup>3)</sup> Wahrscheinlich ist diese Erzählung mit dem Vorkommen von Petroleum in der Präfektur Yen ngan übereinstimmend. Im Jahre 1907 wurde dort von vier japanischen