

INNEN-DEKORATION

77



PROFESSOR OTTO PRUTSCHER IN WIEN

SCHLAFZIMMER EINES JUNGEN MÄDCHENS

Mund und führt mit großer Schnelligkeit und geschickt den durchmischten Reis mittels seiner zwei zwischen zwei Fingern gehaltenen Stäbchen in den Mund.

Die »Chrysanthemum-Suppe« bildet zur Zeit der Chrysanthemumblüte den Schluß jeder besseren Mahlzeit, bei der Gäste anwesend sind. . . Nachdem die Diener alle anderen Schüsseln abgetragen hatten — es dürften wohl nach und nach an die vierzig gewesen sein, — brachten sie eine schöne, zugedeckte, künstlerisch geformte, große Kupferschale herein, die auf brennendem Spiritus stand, ähnlich wie ein Samowar, und gleich diesem auch Wasser enthielt. Um diese Kupferschale herum wurden viele kleine Teller gestellt, auf denen die appetitlichsten, aber rohen Sachen lagen: in Streifen geschnittenes Hühnerfleisch, ebensolches Rindfleisch, Kräuter, Bambussprossen, Gewürze, Salz, und vor allem auf einem Tellerchen, das vor dem Gastgeber hingestellt wurde, ausgezupfte zartweiße Blütenblätter des Chrysanthemum. Als

das Wasser in der Kupferschale ins Kochen gekommen war, erhoben sich alle von den Plätzen, jeder ergriff eines der Tellerchen, der Gastgeber die Blütenblätter, und alle schütteten den Inhalt in das kochende Wasser. Darauf setzten wir uns wieder und warteten ungefähr zehn Minuten, bis alles tüchtig verkocht war. Jeder bekam dann in einer frisch hingestellten Tassenschüssel von der herrlich schmeckenden Suppe. Der Geruch des Chrysanthemum-Krautes war als zarter Geschmack in der sonst wie eine sehr kräftige Fleischbrühe schmeckenden Suppe. Die Chinesen halten es für gesund, mit etwas Kräftigem die Mahlzeit zu beschließen; also stets mit dem Reisgang, gelegentlich aber auch mit einer Suppe, im Spätherbst mit der Chrysanthemum-Suppe. . . .

Als Getränke wird zu jedem Essen — das gilt sowohl für die Chinesen als auch für die Japaner — Reiswein gegeben, der den Geschmack eines leichten Sherry hat . . .
MARGARETE DRIESCH. (»FERN-OST ALS GÄSTE JUNG-CHINAS.« BROCKHAUS.)