

GRUPPE II. — G. RITTER von OVERBECK — HONGKONG.

No.		No.	
	JANSSEN VASSMER & C.,		JANSSEN VASSMER & C.,
	<p>geschüttet. Je höher das Kürbisgefäß vom Kessel gehalten wird, desto länger und feiner werden die Vermicelli. Aus dem siedenden Wasser herausgenommen, werden sie sodann getrocknet. Zu gemeinen Mehlkuchen werden ausser kleinen grünen Erbsen auch weisse Bohnen oder Barbados-Hirse verwendet, doch ist dann derselbe von röthlichem Aussehen und die hieraus erzeugten Vermicelli von derselben Farbe, und deshalb nicht so geschätzt, wie die aus grünen Erbsen erzeugten. Swatow, Amoy, Canton, Shaw-chow, Foo-chow, Shanghae und Ningpo sind die Absatzplätze für Vermicelli als auch für kleine grüne Erbsen.</p>	37	<p><i>Zwei verschiedene Süssholzarten</i> (Kan-tsau).</p>
	<p><i>Bereitung des Bohnenkäses.</i> — Die Bohnen werden in Wasser aufgeweicht und zwischen Mühlsteinen zu einem Brei zerrieben. Dieser wird mit etwas Wasser versetzt und durch ein Sieb geschlagen, darauf in einer Pfanne gekocht, wieder in freier Luft abgekühlt und in Salzwasser-Dampf gestellt, wodurch der Brei käsigt wird. Dieser Käse wird sodann in ein Tuch eingewickelt, in einen Korb gelegt und gepresst. Sobald kein Wasser mehr abfließt, ist der Bohnenkäse fertig. Die Hefe dient den Schweinen als Futter, auch als Nahrungsmittel für die ärmste Volksklasse.</p>	38	<i>Seiden-Abfälle</i>
		39	<i>Hanf</i> von Chili
		40	<i>Pferdehaare</i>
		41	<i>Schweinborsten</i>
		42	<i>Ochsenziemer</i>
		43	<p>Eine Sammlung <i>Seidenwürmer-Eier</i> aus der Prov. Shantung</p>
		44	<p><i>Ein Krug Bohnen-Oel.</i></p>
			<p><i>Bohnenöl-Erzeugung:</i> Die Bohnen werden ausgebreitet mit einer Steinwalze überführt, welche von zwei Maulthieren gezogen wird. Die auf diese Art zerquetschten Bohnen werden eingesammelt und gewogen, darauf auf ein, über eine eiserne Pfanne gespanntes Haarsieb gleichmäßig aufgestreut, mit einem Deckel aus geöltem Stroh bedeckt und über Feuer auf eine mässige Temperatur erwärmt. Die Pfanne wird dann aus dem Feuer gehoben, die geölte Strohdecke zwischen übereinandergelegten eisernen Reifen gestellt, die Bohnen vom Haarsiebe geschüttet und neuerdings mit geöltem Stroh umgewickelt; in dieser Einhüllung werden sie mit einem hölzernen Reifen gepresst und ihnen dadurch schon jetzt die Form eines Kuchens gegeben. Fünf solche übereinandergelegte Formen in den oben erwähnten zwei eisernen Reifen heisst ein To. Ein solches To muss sehr schnell bereitet werden, da, wenn abgekühlt, die Gewinnung des Oeles eine viel geringere ist. Je ein To wird sodann in eine Grube mit fester Bretterunterlage und darauf zwei Balken gelegt. An den Seiten der Grube sind zwei Balken angebracht, die oben mit einem festen Querbalken verbunden sind. Zwischen diesen und den früher erwähnten werden allmählig Keile eingetrieben und dadurch die Bohnenlagen immer stärker gepresst und das ausfliessende Oel in der Grube angesammelt, wäh-</p>
30	<p><i>Schwarze Datteln</i> (Woo-tsan) kommen von Tsi-yang-hien in der Provinz Shantung.</p>		
31	<p><i>Lilienblumen</i> (Kin-tsai) kommen aus der Provinz Honan auch von Shantung. Erstere haben sieben, letztere fünf Blüten.</p>		
32	<p><i>Rothe Datteln</i> (Hung-tsan) kommen in den hohen Bergen Shantungs vor.</p>		
33	<p><i>Sha-seng</i> kommt aus Teng-chow-foo in Shantung; hat medicinische Verwendung.</p>		
34	<p><i>Nien-sih</i> aus Honan ebenfalls ein medicinischer Artikel.</p>		
35	<p><i>Sheng-ti</i></p>		
36	<p><i>Huei-shan-go</i> aus Huei-king-foo in Honan; Medicin.</p>		