

Verf. die Naturforscher auffordert, die Nachgrabungen durch Geldbeiträge zu unterstützen, führt er noch an, daß später auch ein kolossaler Kieunbacken, mehrere Kopfknochen und Wirbelbeine an demselben Orte aufgefunden seien, fügt aber weder etwas zu deren näherer Beschreibung hinzu, noch sagt er ausdrücklich, ob diese Petrefacten in derselben Schicht angetroffen wurden.

Jedenfalls verdient dieser Fund die Aufmerksamkeit der Naturforscher, und es steht zu hoffen, daß wir sehr bald durch die Untersuchungen irgend eines bewährten Geognosten eine Lösung des hier angeregten Problemes erwarten dürfen.

Efsbare Tange¹⁾).

Zu der grossen Masse von essbaren Vogelnestern, welche in China und gegenwärtig auch in Europa verbraucht werden, liefern die Philippinen einen sehr bedeutenden Anteil; unsere besondere Aufmerksamkeit möchten aber die essbaren Seegewächse auf sich ziehen, welche sowohl an den Küsten der Philippinen, als an den Küsten der Bashees, der Inseln des Japanischen Reiches, der Molucken u. s. w. vorkommen, und daselbst zur Nahrung, wie zur Ausfuhr, dienen. Auf dem Markte zu Macao und Canton trifft man grosse Kisten voll dieser getrockneten Tange an, welche von Japan eingeführt werden. Die Alge, welche diesen Handelszweig ausmacht, ist der *Sphaerococcus cartilagineus* var. *setaceus* Ag., der in Indien außerordentlich häufig vorkommt, und von der Salangane, *Hirundo esculenta* L. (*Cypselus rec.*), gefressen und zum Nesterbau benutzt wird, indem sie die in ihrem Magen zu einer Gallerte umgewandelte Masse wieder ausswirft, und daraus das Nest zusammenklebt. Diese berühm-

1) Meyen, Reise um die Erde. Bd. II. S. 276.

ten indischen Vogelnester, welche im rohen Zustande, mit Unrath und Federn beschmutzt, nach China kommen, und dort in eigenen grossen Handlungen vermittelst besonderer Instrumente gereinigt werden, sind demnach fast nichts anderes, als der aufgeweichte *Sphaeracoccus cartilagineus*. Bei ihrer Zubereitung werden aber gewöhnlich eine solche Menge seiner Reizmittel hinzugesetzt, daß sie mit Recht den ersten Rang unter den Leckerbissen der Chinesen einnehmen. Die Japaner haben jenes wohl schon längst eingesehen, und bereiten sich die Nestersubstanz auf künstlichem Wege. Jene Tange werden von ihnen, nachdem sie zuvor gepulvert sind, zu einer dicken Gallerte gekocht, welche sie dann in langen Fäden, nach Art der Nudeln oder Macaroni, ausgießen, und als *Dschinschan* (bei den Holländern *ager-agor* genannt) in den Handel bringen. Die Chinesen genießen die Vogelnester, sowohl die echten als nachgemachten, in Form von Sancen, welche sie ihren Fleischspeisen beifügen; die in China ansässigen Europäer ziehen die Form der Gelee vor, wozu sich der *Dschinschan* oder *Ager-agor* ganz vorzüglich eignet; denn ein einmaliges Aufkochen reicht hin, um diese getrocknete Substanz in Gelee zu verwandeln, der dann Wein oder Fruchtsäfte zugesetzt werden. Den trockenen *Dschinschan* kann man auch in kurze Stücke zerschneiden und in heiße Bouillon werfen, in der er sich in Zeit von einer Minute auflöst, und so die Gestalt von durchsichtigen Nudeln annimmt.

Wir haben uns über diesen Gegenstand nun so mehr verbreitet, als in neuester Zeit so viel Aufhebens von dem *Caraghean* gemacht worden ist, welches nichts weiter als der getrocknete *Sphaerococcus crispus* ist, der in grosser Masse an den westlichen und nördlichen Küsten von England vorkommt, und sich wahrscheinlich ganz ähnlich dem *Sph. cartilagineus var. setaceus* verhält. Aber keinesweges können wir glauben, daß man der aus ihm gewonnenen Gallerte eine andere Eigenschaft zuschreiben dürfe, als eine rein ernährende, welche dabei die Digestionsorgane nur wenig belästigt.

ZOBODAT -

www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical
Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Archiv für Naturgeschichte](#)

Jahr/Year: 1835

Band/Volume: [1-1](#)

Autor(en)/Author(s): Meyen Franz Julius Ferdinand

Artikel/Article: [Essbare Tange 131-132](#)