

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1793

LXX. Sonderbare Nahrungsmittel und Zubereitung derselben bey
verschiedenen russischen Völkern.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10111

man für 3 Deniers 20 Fäden einkauft. Doch ist das Gewicht nach der Farbe der Glasperlen verschieden. Denn ein Haufen grüner und gelber Perlen wiegt 6 Unzen, ein Haufen schwarzer, weißer und blauer aber nur 3 Unzen. Der Unterschied rührt davon her, weil jene schwerern mit Bleykalk gefärbt worden.



LXX.

Sonderbare Nahrungsmittel und Zubereitung derselben bey verschiedenen russischen Völkern.

Es ist wol eine fast allgemeine Bemerkung, daß, je verfeinerter ein Volk ist, je mehr es sich in seinen Sitten von der rohen Lebensart seiner Vorfahren entfernt, desto mehr auch seine Bedürfnisse sich vermehren, desto mehr gewöhnlich sein Hang zur Leckerey und Ueppigkeit anwächst, es desto mehr auch bey Befriedigung seiner dringendsten Bedürfnisse von einer Zeit zur andern auf unzählige Künsteleyen verfällt, wovon der unverfeinerte Mensch nach seiner Lage nichts weiß, und nichts wissen kann, der aber bey seiner rauhern Lebensart, und der damit verbundenen Dürftigkeit, bey der Zufriedenheit mit

M m 4

seinen



feinen mehrentheils einfachen, sehr ungekünstelten Nahrungsmitteln, woran er einmal gewöhnt ist, meistens einen dauerhaften Körper behält, und ein höheres Alter erreicht. Folgende Beyspiele mögen uns von der ökonomischen Verfassung mancher solcher unfruchtlichen Völkerschaften näher überzeugen.

Die Lappen, ein finnisches Volk, das die Landdecke über dem botnischen Meerbusen in Norden, zwischen dem westlichen Nordmeer, und der östlichen weißen See bewohnt, erhalten ihre Speisen meistens von der Rennthierzucht, dann von der Fischerey und der Jagd. Rennthierfleisch, Würste von Blut, das für sich, oder mit wilden Beeren vermischt, in Rennthiermagen aufgefangen und gekocht wird, das Eingeweide der Rennthiere, Käse, Butter und Milch von denselben, sind die vornehmsten Gerichte. Unter allem Wilde sind die häufigen wilden Rennthiere das nützlichste, und Bären das leckerste. Sie essen alle Fische, auch Seehunde, und bis auf Raubthiere und Raubvögel, alles Wild. Zum Winter trocknen sie Fleisch und Fische an der Luft, und genießen beydes roh. Sie lassen auch Rennthiermilch, in Thiermagen, und allerley wilde Früchte, Blau-Preißel- und Moosbeeren, &c. zum Vorrath frieren. Wenn sie die Milch des Winters nutzen, hauen sie von der gefrorenen ein Stück



Stück ab, und so genießen sie selbige. Das Fett von Seehunden, und bisweilen auch Salz, nutzen sie als Gewürze. Einige Lappen kaufen, oder verschaffen sich durch Tausch Mehl und Grütze zu Suppen. Zu ihren Leckerbissen gehört Sulzmilch von Rennthiermilch, die mit Fettkraut (6) stehend gemacht worden. Von Käse, der so fett ist, daß er, an Licht gehalten, brennt, machen sie auch Suppen.

Ihr allgemeines Getränk ist Wasser, hienächst Wasser mit Milch, Fleisch- und Fischbrühen.

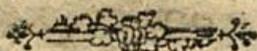
Die Bogulen oder Wagulen am östlichen waldigen Theil des nördlichen Urals, am Kama- und Irtytschflusse, 2c. verspeisen, was das Jagdglück bescheert, meistens Rothwild, doch auch Raubthiere, allerley Vögel und Fische, deren Fang ihnen keine Nebensache ist, auch wilde Früchte. Im Nothfall behelfen sie sich mit Suppen von zerschlagenen Knochen. Wenn sich thun läßt, ist Brodt, Grütze oder Mehlspeise auf ihrem Tische, welches sie von den Russen für Pelzwerk eintauschen. Salz brauchen nur wenige.

Die alltäglichen Speisen der Ostiaken sind frische Fische, die die Beresowschen und Obdori-

M m 5

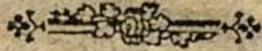
schen

(6) Pinguicula vulg. L.



schen Ostlaken meistens roh, die übrigen mit Wasser ohne Salz gekocht, essen, und Kotkei nennen; getrocknete Fische (Ping), und kleine, an der Luft getrocknete, in hölzernen Mörsern zerstoßene Fische (Porsa, Porsja), die gleichsam die Stelle des bey ihnen meistens unbekannt, und ganz ungebräuchlichen Brodts vertreten. Sie genießen die Fische auch gebraten, oder eigentlicher gewärmet, denn sie halten sie, auf Stöcke gespießt, nur einige Augenblicke ins Feuer. Weniger alltäglicher und nur in Ermangelung frischer gefrorner, getrockneter oder geräucherter Fische, gebräuchliche Gerichte sind Fleisch von allerley Wild, auch Raubthieren, im Nothfalle auch von Hunden, Rennthieren, allerley Geflügel, dem sie blos die Federn ausrupfen, und es mit Fischen zusammen kochen, Zwiebeln vom türkischen Bund (?), allerley wilde Beeren, Zedernüsse, u. s. w. auch wol Mehl- und Grünsuppen. Die Zurichtung ist säuisch. In einem Kessel kochen sie alles, und wischen ihn höchstens mit einem Pelzlappen aus. Es fallen auch Läuse genug in die Speisen, die aber den Appetit um so weniger verderben, da sie sie, wenn sie sich unter einander laufen, ohnehin verschlingen. Fremde bewirthen sie mit Thierzungen und Gehirn. — Sie trinken Wasser, Fisch- und Fleisch-

(?) Liliun Martagon Linn.



Fleischbrühe, Milch, und wenn Geld da ist, auch Brantwein.

Bei den kasanischen Tataren sind Größ- und Mehlspeisen, auch Brodt üblich. Viele bauen Kraut- und Wurzelwerk in Gärten, andere behelfen sich mit dem wilden Gewächse. Ihr Tschurek sind ungesäuerte, in heißer Asche gebackene Fladen; gesäuert Brodt und Kuchenwerk ist auch bey den Vornehmen nicht allgemein gebräuchlich. Reißbrey und Butterklöße (Bursak) sind fast täglich da. Die Sagen der alten Welt (8) sind unter dem Namen Kurmatsch eine noch recht modische Speise. Es ist braun gerösteter Weizen, Roggen, Gersten oder türkischer Weizen, den sie zerstoßen, roh oder als Brey oder Suppe mit Wasser oder Milch gekocht, essen. Tolkak ist ein Leckerbissen von Kurmatsch und Butter geknetet und gebacken. Unter dem Fleischwerke geben sie dem Füllfleisch, und unter den Fleischgerichten dem Fünffingergerichte (Bischbarmak) von zerhacktem, fettem, müßig gekochtem Fleische, welches mit bloßen Händen zum Munde gebracht wird, wovon es den Namen führt, den Vorzug. — Ihr gewöhnliches Getränk ist Wasser, hienächst Milch, Thee und Fleischbrühe. Den Thee kochen sie in offenen Kesseln mit Wasser und Milch,

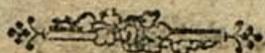
(8) Buch Ruth R. 2. v. 14.



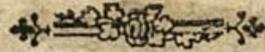
Milch, würzen ihn mit Butter und Salz, und trinken ihn aus hölzernen, oder Porzellanschalen, warm. Gemeinen Meth machen sie von einem Ferment von Grütze, Mehl und Honig, welches sie in eine warme Auflösung von Honig in siebenfachen Maaße Wassers thun. Wenn einmal Meth da ist, füllen sie das Faß nur mit einer Honigauflösung wieder, dadurch er immerwährend wird. Ciran ist Meth von Honig, Molken und zerquetschten Steppenkirichen (9). Balbusan ist ein sehr rauschender Meth, dessen Ferment aus Bierhäfen und Mehl besteht, zu welchem auch Hopfen genommen wird.

Die Bucharen essen den Sommer über fast nur Brodt, rohes Obst, Arbusen, Melonen, Trauben, u. s. w. Des Winters ist gedörrtes Obst eine gewöhnliche Kost, auch behangen sie die Stubendecken mit frischem Obst, um die Mahlzeit damit zu beschließen. Einige schneiden Gruben in die Arbusen und Melonen, in welche sie Rosinen spunden, die eine weinhafte Gährung zuwege bringen, und den Früchten einen angenehmen Geschmack verschaffen. Die Hauptgerichte sind Reis- Hirse- und andere Breie mit Sesam- oder andern Oelen, Butter und Milch bereitet. Ihr Brodt ist von Weizen- und fürs Gefinde von bucharischer Hirse. Es besteht in
unge

(9) Cerasus Pumila L.



ungesäuerten Gladen, die sie auf die im Backofen befindlichen Nägel hangen, und sie über den Kohlen des Ofens backen, oder nur stark trocknen. Ihr leckerhaftestes Gericht heißt Madjün. Es ist eine Art von Kuchen, aus zerquetschten Mohnsaamen, Honig und Gewürzen bereitet. Der Genuß davon macht aufgeräumt. — Ihre Getränke sind außer gesäuerter Milch und Wasser, Thee, den sie mit Sternanies trinken, und besonders frisch gepreßter, ungegohrner Traubensaft. — Als Freunde leichter und fröhlich machender Rausche lieben sie Taback und Opium sehr. Opium erhalten sie aus wachsendem Mohn, dessen Köpfe sie rizen, da denn der Saft hervortritt, und an der Luft eintrocknet. Wenn sie die verwundeten Mohnköpfe mit Wasser abspülen, bekommen sie Mohnwasser (Kafenar Su). Was sie Bang nennen, sind weibliche Hanfblumen, die sie frisch oder halb trocken mit Tabak vermischt rauchen, theils auch kleine Kuchen von denselben bereiten, zu welchem Ende sie sie in Kohlblätter gewickelt in heißer Asche schwiszen lassen, sie dann mit Mehl und Milch zusammenkneten, und diese bloß getrockneten Kuchen nach dem Maaße, als sie eine geringere oder größere Begeisterung verlangen, verschlingen.



LXXI.

Fortsetzung des siebenzigsten Stückes.

Die Baschkiren, am südlichsten Theil des Uralgebirges, zwischen der Kama, Wolga, und dem Uralflusse, behelfen sich im Winter, wenn ihr Vieh mager und entkräftet wird, mit Käse von eingekochter Buttermilch, Butter, an der Luft getrocknetem Fleisch und Fischen, Wilde, und dem, was bey den Herden erkranket, oder den Raubthieren abgejagt wird, welches sie denn schlachten. Die Ackerleute haben des Winters, über dieses Grütze und Mehlspeisen, auch ungesäuerte auf Kohlen gebackene Fladen. Im Frühlinge trinken alle Birkenwasser, welches sich in ausgetiesten Kerben, zum Verderben vieler Bäume sammelt, und mittelst hohler Krautstengel eingesogen wird. Milch, theils frisch, besonders aber gesäuert, ist nachher ihre allgemeine, fast einzige Nahrung, da sie den Sommer über nur beschädigtes Vieh schlachten, nicht auf die Jagd gehen, oder fischen, kein Brodt backen, ohne Mehlspeisen sind, zc. wo nicht vom Winter etwas übrig geblieben wäre. Nur bey Feyerlichkeiten wird, und meistens frankes oder abgelebtes Vieh geschlachtet. Schaffüße
werfen