

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

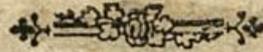
ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1793

LXXI. Fortsetzung des siebenzigsten Stücks.

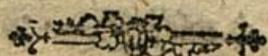
urn:nbn:de:gbv:45:1-10111



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 Grüge 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



werfen sie mit der Wolle ins Feuer, da denn dieselben zugleich gesengt, gebraten, und ganz schwarz werden; weil sie keine Brühe haben, bringt sie die Wirthin im Arm getragen, und theilet sie aus. Auch das vorher erwähnte Fünffingergericht ist bey ihnen üblich. Einer streicht es oft dem andern in den Mund, der es mit der größten Begierde einschlurft. Ist die Portion zu stark, so spuckt der so gestopfte einen Theil in seine eigene Hand, und bringt ihn zum zweytenmale zum Munde.

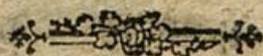
Die gesäuerte Milch von Kühen und Schafen nennen sie Airen, die von Pferden, Kumiß. Um Airen zu erhalten, wird das erstemal die Milch aufgeköcht, und mit von selbst sauer gewordener gemischt, nachher aber nur von Zeit zu Zeit die frische Milch in den Airenschlauch dazu gegossen, und durchgequerlet. Kumiß nimmt ebenfalls durch das Ausköchen der Pferde- und Kameelmilch, und deren Vermischung mit saurer Pferdemicch den Anfang, auch wird er eben so vermehrt und fortgesetzt. Er behält seine Sane, und wird durch die Säuerung so wohl- schmeckend und nahrhaft, auch so geistig, daß er nicht nur zum gewöhnlichen Unterhalte ganz allein hinreicht, sondern auch die Baschkiren gesund, munter, fleischig, und die Unmäßigen besoffen macht, daher in heißen Sommertagen
manch



manch Dorf oder Lager keinen nüchternen Mann aufzuweisen hat. Einige destilliren auch den Kumiß.

Die Barabingen essen nicht nur alles, was den Muhamedanern erlaubt ist, sondern auch, bey Mangel, umgefallenes Vieh und Raubthiere ohne alles Bedenken. Ihren Kumiß verlängern sie mit Wasser. Den Käse bringen sie über dem Feuer zur Trockne, daher er krumlich und ungeformt ist. Da der Kumißschlauch zwar den Durst löscht, aber nicht wie der baschkirische den Hunger stillt, so helfen sie sich des Sommers mit wildem Geflügel, Fischen, Lilien, Zwiebeln, Glockenblumenwurzeln, Sauerampfer, Angelika, Bogelkirschen, Blau-Moos- und andern wilden Beeren und Wurzeln. Des Winters halten sie sich vorzüglich an getrocknete Fische, Wild und Grünfwerk. Ein Gericht, das sie *Ustigai* nennen, ist fast eingekochte süße Pferde- und Kuhmilch, welche von dem eisernen Grapen eine röthliche Farbe angenommen hat, und sich zum Winter verwahren läßt. Den Durst löschen sie mit Wasser und Fleischbrühe.

Bei den Kirgisen, einem nomadischen Volke, jenseits Tschkent, am obern Syrfluß, um Türkostan, 2c. ist die allgemeinste Winter- speise Schafffleisch, und fast die einzige Sommer- speise Kumiß. Alle andere Speisen, die sie mit
den



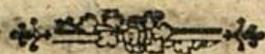
den Barablinzen gemein haben, sind theils nur bey Festlichkeiten, theils zur Abwechslung im Gebrauche. Alle ihre Speisen sind auf das einfacheste, nicht immer auf das reinlichste, und nur bisweilen mit Salz bereitet. Vom Fett sind sie so große Liebhaber, daß sie oft Talg und Butter für sich allein aus der Hand essen. Ihrer vier können, wenn sie von der Jagd kommen, bequem ein Schaf verzehren.

Der Fisch der Tschulymischen Tataren ist sehr armselig und schmutzig. Nur wenige essen Brodt. Die allgemeinste Kost besteht in Fischen. Das Porsa der Ostiaken nennen sie Buraß, und essen es wie Brodt. Eins ihrer leckerhaftesten Gerichte wird von Kurmatsch, frischen Bärenklaustengeln ⁽¹⁰⁾ und Sarana ⁽¹⁾ zusammen gestossen, und dann in die Erde vergraben, damit es säuere. Des Winters essen sie fast nur an der Luft oder im Rauch getrocknete Fische. Salz ist bey wenigen im Gebrauch. Arme, die der Milch und des Fleisches entbehren, halten sich sehr an wilde Gewächse, mit welchen sie sich wol auch zum Winter versehen. Der innere Fichtenbast ist eine Nothspeise, und Kindern Naschwerk. Kalmuswurzeln kauen sie.

Die

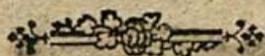
(10) Heracleum Sphondylium L.

(1) Lilium Martagon L.



Die Jakuten essen Pferde, Raubthiere, Ziesel- und andere Mäuse, Katzen, Eichhörnchen, Wiesel, Reiher, Wasser- und Raubvögel, alle Fische, und viele wilde Gewächse. Des Sommers behelfen sie sich meistens mit ungesäuerter Milch, und wilden Gewächsen, des Winters sind getrocknete Fische die Alltagskost. Die Speisen und deren Zubereitungen sind meistens gleich ekelhaft. Sie essen alles von Hunger, Krankheit, oder sonst umgekommene Vieh, trockne Fische zerstoßen sie in Mörsern von gefrorenen Kuhfladen. Sie waschen und reinigen aber weder sich noch ihre Gefäße, und die gesäuerte Milch oder Kumiß stinkt von den Schläuchen.

Die Samoieden essen außer Hunden, Katzen, Hermelinen, Eichhörnern und Schlangen, alle Thiere, Vögel und Fische, ohne zu unterscheiden, ob sie auf der Jagd getödtet, oder durch Krankheiten und Unglücksfälle umgekommen sind. Die an ihren Strand getriebenen Aeser der Wallfische sind ihnen besonders angenehm. Von Brodt wissen sie gar nichts, und von wildem Wurzelwerk und Früchten nur wenig, daher Fleisch und Fische die tägliche Nahrung ohne Abwechslung ausmachen. Der Gebrauch des Salzes ist ihnen unbekannt, alles wird mit bloßem Wasser gekocht. Auf der Jagd nicht
nur,



nur, sondern auch zu Hause essen sie Rennthierfleisch, auch das Fleisch anderer Thiere, so wie der Fische, roh, besonders ist das noch warme Blut der Thiere ihr Leckerbissen.

Die Tungusen essen alle vierfüßige Thiere, Raubthiere, Wiesel, Mäuse, nichts ausgenommen, auch Verrecktes, wenn es nur nicht zu sehr in Verwesung gegangen; aus dem Gewächereich mancherley Wurzeln, allerley wilde Beeren und Krautwerk. Sie essen kein Fleischwerk roh, kochen es aber meist mit bloßem Wasser, ohne Salz, oder braten es, indem sie es auf hölzernen Spießen ins Feuer halten. Sillo ist Fleisch mit wilden Wurzeln. Blutwurst (Schilukta) machen sie, wenn sie die Gedärme umkehren, mit Blut füllen, und ohne weitere Reinigung kochen. Wenn sie das zerhackte Eingeweide zugleich mit dem Blute in die Gedärme stopfen, so heißen die Würste Nimmi. Fett und Talg essen sie ohne Brodt und Salz aus freyer Hand. Das ekelhafteste ihrer Gerichte ist der gebratene oder gekochte Mutterkuchen entbundener Weiber, den sie im ersten Falle Silama, im letztern Dedechal nennen. Es ist ein Leckerbissen der Väter, den auch die Mütter versuchen, und worauf nur die besten Freunde gebethen werden. — Sie trinken stets reines Wasser, im Frühlinge etwas Birkenwasser,
N n 2 Fleisch.



Fleisch, und Fischbrühe, und Thee von Rosen- und Preiselbeerblättern, auch von den Schuppen der Zederzapfen mit bloßem Wasser gekocht. Um des Sommers den Speichel durstlöschend zu machen, kauen sie Lerchenbaumgummi.



LXXII.

Fortsetzung des ein und siebenzigsten Stückes.

Die Kamtschadalen essen, wie die Tungusen, alle Thiere, Geflügel und Fische, doch vermeiden sie außer Eidenen, 2c. auch gern Hunde und Mäuse. Auser von Wallfischen, Seehunde, und andere Meerthiere sind vorzüglich gangbar. Wildes Wurzelwerk und allerley Früchte nutzen sie, so wie einige Kräuter, im Sommer und Winter. Fische, Fleisch und Wurzelwerk trocknen sie für den Winter an der Luft. Im Frühlinge genießen sie die innere Birken- und Weidenrinde, die sie zerhacken, und mit Fischroggen mischen. Ihr Unrath gleicht um diese Zeit der Gerberlohe. Selega wird aus wilden Früchten, Wurzeln und Zuckerkraut und Fett oder Thran über Feuer bereitet. Tokola sind an der Luft getrocknete Fischrücken, die sie unge-