

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Natur und Kunst**

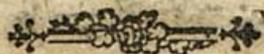
ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

**Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August**

**Leipzig, 1793**

LXXII. Fortsetzung des ein und siebenzigsten Stücks.

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



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. Aeser 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-



ungekocht essen. Fischroggen trocknen sie zum Vorrath an der Luft. Tichupriki sind stark geräucherte, fast gebratene Fische; Hurgot-Fische, die in Erdgruben so stark in Fäulung gegangen, daß man sie heraus schöpft. Sie sinken entseßlich, und schmecken ihnen doch. Salz brauchen sie wenig, und von Brodt wissen sie gar nichts. Ihr gemeines Getränk ist rein Wasser, und im Frühlinge Birkenwasser; besseres, Thee von Weiderich-Fleisch- und Fischschuppen.

Die östlichen Insulaner richten sich mit ihrer Nahrung nach der Natur ihrer Inseln, und ihrer eigenen. Sie essen Wallfische, Robben, Seekühe, Seeottern, Seebären, Raubthiere und ander Wild, alles Raub- und andere Geflügel, alle Arten Fische, besonders Steinbutten und Dorscharten, Muscheln, und überhaupt ist, Menschen und Insekten ausgenommen, nichts, was daselbst im Wasser, auf dem Lande, und in der Luft lebt, vor ihren Zähnen sicher. Muscheln sind indessen nur Nothkost; allerley wilde Beeren, Wurzeln und Kräuter. Von Meer- und Landthieren essen sie Verrecktes, so wie Fische, wenn sie gleich halb verweset sind, recht gern. Salz ist ihnen unbekannt. Meistens essen sie alles roh, daß ihnen das Blut zum Munde heraus läuft. Des Winters halten sie Fleisch und Fische auf hölzernen Spießen in die



Thranlampen, nicht um es zu braten, sondern nur zu erwärmen. Was sie ja kochen, schmoren sie zwischen zwey ausgeleesten, oder schüffelörmigen Steinen, deren Fugen sie mit Thon verfleben, und genießen es dann kalt. — Ihr Trank ist Wasser, und oft gesalzen Seewasser, wo kein süßes sehr nahe ist. Ein Festtrank ist Thran, von Wall- oder andern Fischen und Robben, von welchen sie gute Züge thun.

Der Kalmücken vornehmste Speise ist Fleisch von zahmen und wilden, nur nicht Raubthieren, Hunden oder Raubvögeln; und nächst Fleisch, Käse, Butter, Fett und Blut. Sie essen selbst gestorbenes Vieh, wenns auch stinkt, ohne Ekel, daher ihre Fleischmärkte wie Schindanger aussehen. Sie genießen auch Wurzel- und Kräuterwerk ihrer Steppen. Fische, Mehlsuppen, Grüßbrey und Brodt sind nur Nothkost. Ihre Speisen, Würste, ic. schmecken blos nach Salz, Fett und Wasser. — Ihre gewöhnlichen Getränke sind nach tatarischer Art bereite gesäuerte Milch, Buttermilch, Milchbranntewein, Fleischbrühen, und für viele bloßes Wasser. Ihren Thee kochen sie mit Salz und Milch. Viele sind auch unbändige Liebhaber von Mehl und Kornbranntewein.

Die choringischen Burätten leben beynah ganz von ihren Herden, des Sommers meistens  
von



von saurer Milch, des Winters von Käse, Buttermilch, durch Einkochen bereitet, und Butter, die sie durch Quirlen von der Milch scheiden. Sie kaufen auch Grügwerk und Mehl ein, und verwenden es zu Suppen. Brodt achten sie nicht. Wenn sie Vieh genug haben, schlachten sie oft, doch verachten sie auch das verreckte, oder zu Schaden gekommene nicht. Außer Bären essen sie keine Raubthiere. Rohes, noch warmes Mark, Füllenfleisch, und die frisch ausgeschnittenen Hoden der Lämmer, Ziegen und Kälber, die sie roh und blutig essen, weil sie fruchtbar machen sollen, sind ihnen ein Leckerbissen. Fleischvorräthe trocknen sie an der Luft, oder über Schmauchfeuer. Gewöhnlich essen sie alles in Wasser gekocht, ohne Salz und Schmalz. Ihre Getränke sind außer Wasser und gesäuerter Milch, vorzüglich Thee von verschiedenen Kräutern und Wurzeln, und Fleischbrühen. Des Frühlings trinken sie, wenn sie Gelegenheit haben, Birkenwasser, und um sich recht gütlich zu thun, Milchbranntewein. Die Kräuter und Wurzeln kochen sie in einem offenen Gefäße mit Wasser, und setzen beym Kochen Milch, Butter und etwas nitroses bitteres Salz, welches in den Pfügen der daurischen bratskischen Steppen sehr häufig angetroffen wird, auch wol etwas Mehl dazu, wodurch der Thee breyhast, und Speise und



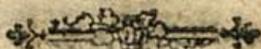
Trank zugleich wird, daher sich viele den Sommer über meist mit Thee, ohne andere Speise behelfen. Ihren Milchbranntwein destilliren sie, nach kalmückischer und baschkirischer Weise, und trinken ihn gern warm.

Die Mongolen haben eben die Fleischarten und wilden Wurzeln, eben solche simple und schmutzige Zubereitungen der Speisen und Getränke, wie die thörizischen Burätten. Butter bereiten sie durch Quirlen der Same von Kuhmilch in ledernen Schläuchen; Käse durch Einkochen der Butter, oder auch süßer Milch von Kühen und Schafen. Branntwein destilliren sie nach kalmückischer Weise von gesäuerter Pferdemicch ein oder mehrmal, und trinken ihn warm. Thee ist ein allgemein beliebtes Getränk, den sie wie die Burätten bereiten.

Bei den eigentlichen Russen sind frisches Fleischwerk mit wässerigen Brühen, oder aufgebraten, Pasteten (Piroggi) von gemeinem Teig, mit zerhacktem Fleisch, oder ganzen Fischen, Fische aus Wasser und Salz ohne Brühen, Kohl und Gartenwurzelnwerk, Kohlsuppe (Tschii), die nicht leicht fehlt, dünne Fisch- und Fleischsuppen, Kalteschale (Badwina) von Schemper (Quas) mit Eiern, Fleischbrocken und Lauch, Eyer- und Pfannkuchen (Blini), Suppe von zerstoßtem Hanf- und Leinsamen, Grüksuppen und Grüge,



Getöse, Milchgallert (Kisiel) von Mehl und säuerlicher Milch, zc. fast alles mit Zwiebeln, Lauch, auch wol spanischem Pfeffer gewürzt, die gewöhnlichsten Gerichte. Zum Nachtsch dienen Nüsse, Obst, oder wilde Früchte der Gegend, blaue Preisel- und Erdbeeren, Schleebereen, u. d. gl. Das allgemeinste häusliche Getränk ist Quas von Kleyen, Mehl und Brodt, oder von Mehl und Malz, durch eine säuerliche Gährung bereitet. Er ist löschend und wohlschmeckend. Kornbranntwein und abgezogener Kornbranntwein ersetzen meistens den Wein. In guten Häusern werden Fruchtweine, Himbeerwein, Kirschwein, Schlehenwein, u. a. m. von den Säften dieser Früchte, Honig und Branntwein durch die Gährung gemacht, die sehr gut schmecken sollen. Braumbier und Meth sind mehr als Brage oder weißes trübes Bier von Hirse oder Weizenmalz mit Hopfen, und Busa, oder weißes, ungehopstes Weizenbier gebräuchlich. Thee ist ein allgemein gebräuchliches Getränk. Der rechte russische Thee wird von Honig, Wasser und spanischem Pfeffer gesotten, und warm getrunken. Viele, auch gemeine Leute trinken chinesischen Thee mit Honig, auch mit Zucker süß gemacht, Vornehme halten einen völlig ausländischen Tisch und Getränke.



## LXXIII.

Etwas von Brenngläsern und  
Brennspiegeln.

**U**nter einem Brennglase versteht man ein auf einer Seite oder auf beyden Seiten erhaben geschliffenes linsenförmiges Glas, von beliebiger Größe, welches die Sonnenstrahlen so durchläßt, daß sie sich nach dem Mittelpunkt des Glases zu, brechen, und hinter dem Glase in einen Punkt, den man den Brennpunkt oder Brennraum nennt, vereinigen.

Im Brennpunkt eines solchen Glases gerathen entzündbare feste Körper in Flamme, andere schmelzen, werden verkalft oder verglaset, und diese Wirkungen erfolgen desto heftiger und schneller, je größer die Oberfläche des Glases, und je kleiner zugleich sein Brennpunkt ist. Flüssige Materien, z. E. Weingeist, hat man bisher durch Brenngläser noch nicht entzünden können. Zunder oder Schwamm zu entbrennen, sind schon die gemeinsten Glaslinsen vermögend.

Wenn die Brenngläser ihre gehörige Wirkung thun sollen, so müssen sie den Sonnenstrahlen senkrecht entgegen gestellt werden. Man kann sich hievon versichern, wenn das im Brennpunkte