

Ethnologische Nahrungsforschung in den Baltischen Staaten

DER LANDSTREIFEN AN DER OSTKÜSTE DER OSTSEE, auf dem die drei baltischen Staaten, heute Teilstaaten der Sowjetunion, Estland, Lettland und Litauen liegen, beherbergt und beherbergte mehrere verschiedene Nationalitäten. Den Hauptteil der Bevölkerung bilden drei größere Volksstämme — Esten, Letten und Litauer. Neben ihnen aber gab es seit altersher einige Minderheiten, die natürlich auch berücksichtigt werden müssen, wenn man die Nahrungskultur der Gegend behandelt. Unter diesen Minderheiten sind in erster Linie zwei alte Völker zu nennen, die bereits verschwunden sind oder im Begriff sind, es zu tun: die baltischen Kuren und die finno-ugrischen Liven, die beide Kurland bewohnen. Über ihr Nahrungswesen wissen wir sehr wenig oder gar nichts, hoffen aber, daß die heutige Forschung, besonders in Lettland, sie berücksichtigen wird.

Die nächsten Nachbarn der Ostseeländer waren von alters her die Russen, die stellenweise in den Grenzgebieten — und seit der Zarenzeit auch in den Städten — kleine Kolonien gebildet haben. Über ihre Nahrungsgewohnheiten liefert die russische geographische und ethnologische Literatur einigen Aufschluß, und unter der sowjetischen Herrschaft haben auch baltische Forscher den kulturellen Beziehungen zwischen der angestammten Bevölkerung und den Russen gebührende Aufmerksamkeit geschenkt.

Die alltäglichen Nahrungsgewohnheiten des deutschen Bevölkerungselements im Baltikum sind am allerwenigsten bekannt; weder die Deutschbalten selbst noch Forscher anderer Nationalitäten haben größeres Interesse daran gezeigt, ihr Alltagsleben und darunter ihre Nahrungsgewohnheiten zu untersuchen. In diesem Punkt müssen wir es mit einigen verstreuten Angaben genug sein lassen, die wir der baltischen Memoirenliteratur entnehmen können, welche aber in dieser Hinsicht bisher nicht bearbeitet worden ist.

Etwa gleichzeitig mit der Landnahme der Deutschen ließen sich einige Schweden im nordwestestnischen Küstengebiet und auf den ihm vorgelagerten Inseln (Rågö, Ormsö, Nuckö, Dagö, Runö u. a.) nieder. Diese schwedische Volksgruppe bestand nur aus friedlichen Bauern, Seehundjägern und Fischern. Ihre Volksbräuche, darunter auch das Nahrungswesen, von dem noch weiter die Rede sein wird, sind recht gut dokumentiert.

1. EINIGE ÄLTERE ANGABEN UND UNTERSUCHUNGEN

SIEHT MAN VON DEN VEREINZELTEN UNTERSUCHUNGEN ab, die sich mit einigen Nahrungsmitteln (vor allem Getreidearten und Milchprodukten) im mittelalterlichen Alt-Livland befassen (Bruiningk 1907, 1908), stammen die ältesten Mitteilungen über die Kost der bäuerlichen Bevölkerung erst aus dem 17. Jahrhundert. Die fraglichen Angaben sind im allgemeinen sehr knapp gehalten, sie sind von Fremdlingen, Reisenden und dgl. aufgezeichnet und behandeln zumeist Erscheinungen, die in irgendeiner Weise deren Aufmerksamkeit erregten. Hierzu gehörten erstaunlicherweise häufig das grobe Roggenbrot und Dünnbier.

So erwähnt der dänische Verfasser O. Sperling jun. in seiner Reiseschilderung von Ösel um 1673 das Roggenbrot der Bewohner von Ösel, mit glühenden Steinen gebräutes Bier und Grütze für die Wöchnerinnen (Blumfeldt-Ränk 1939, 19). Etwa zur gleichen Zeit gibt der deutsche Reisende H. M. Ayrman wichtige Auskünfte darüber, wie die Esten Bier zu brauen pflegten und eine Art Dünnbier machten, *tarra* genannt (Schreinert 1937, 44, 51), das dem späteren *taar* entspricht. Der erste, der etwas ausführlicher über Speise und Trank der Esten berichtete, war der schwedische Staatsbeamte und Historiker Thomas Hjärne (1797, 45). Er sagt: „Sie haben sich allemahl geringer und schlechter Speise bedienet, mit grobem und schwarzem Brot sich geholfen“, einem Brot, das aus „halb Roggen und halb Spreu“ gebacken wurde. „Und weil es in diesem Lande viel Viehe, allerhand Wild und Fische giebet, haben sie dasselbe auch zu ihrer Speise gebraucht, und solches mit Erbsen, Bohnen, Rüben und Milch zugerichtet. Und ihr Getränk ist gewesen Meth, Bier, saure Milch, Birken-Wasser und *Thara*, welche sie von Trebern verfertigen“.

Was die Volkskost der Letten betrifft, behandeln die schriftlichen Quellen des 17. Jahrhunderts nicht viel mehr als Brot und Bier. Die älteste Beschreibung von Speisenzubereitung hat Rehnhusen (1644) aufgezeichnet. Ausführlicher schildert Einhorn die Art der Letten, Bier zu brauen und Brot zu backen (1649). Über Bierbrauerei, Dünnbier und Bierkäse berichtet Lentilius (1692/1924), der sich in den Jahren 1677—1680 in Kurland aufhielt. Aus dem Kurland und Livland des 17. Jahrhunderts stammen auch einige Notizen über Speisen von dem Reisenden J. A. Brand (1702). Seinen Angaben zufolge bestand die Kost der Kurländer hauptsächlich aus „Brot, Saur-Kraut, Jurken (= Gurken) und Pottak“, welches letzteres er der *târa* (= *taar*) der Südesten und der *guirra* der Litauer vergleicht.

Im Anschluß an Lentilius macht ein kurländischer Arzt, Dr. J. G. Weygand (1728), einige weitere Mitteilungen über die Art der Kurländer, Bier und Dünnbier zu brauen sowie Brot zu backen, besonders das kurländische süßsaure Brot.

Die allerbesten Angaben über die Volkskost im 17. Jahrhundert stammen indessen aus dem preußischen Litauen. Sie stehen in den Aufzeichnungen von Theodor Lepner aus der Zeit um 1690, die ein halbes Jahrhundert später (1744) veröffentlicht wurden. Er erwähnt u. a. einige litauische Spezialitäten: geräuchertes Hammelfleisch, Blutwurst, eine Magenwurst aus Schweinefleisch, Quarkkäse und Zwieback mit Zusatz von Hanfsamen oder Quark. Lepners Angaben sind für seine Zeit sehr vollständig, sie lassen sich nur den besten Schilderungen des folgenden Jahrhunderts vergleichen.

Die besten Quellschriften zur Volkskunde des 18. Jahrhunderts in Estland und teilweise auch in Lettland sind A. W. Hupels Topographische Nachrichten (1777) und J. Ch. Petris Ehistland und die Ehsten (1802). Hupels Angaben über Speisen sind jedoch ziemlich fragmentarisch; Petri geht bei seinen Mitteilungen über verschiedene Gerichte und Getränke mehr in Einzelheiten und bringt auch die Terminologie, über Käse, Blutwurst, Grützwurst, Grütze, Brot u. a. m.; er macht auch auf die verschiedenen Mahlzeiten aufmerksam. Hupel läßt sich auch nicht die Gelegenheit entgehen, die Speisen der Esten mit denen der Letten zu

vergleichen; Petri wiederum verweist auf einige Besonderheiten in den Kostbräuchen der Deutschbalten. Einige Beispiele für estnische Volksnahrung in baltischem Gutsmilieu, vor allem im Zusammenhang mit dem von der Gutsherrschaft angeordneten Erntebier, verzeichnet der bekannte Autor schwedischer Abstammung Reinerus Broocman (1736) aus Nordostestland, wo sein Vater Pfarrer war.

Aus der Zeit vom Ende des 19. Jahrhunderts bis zum Ersten Weltkrieg liegen zwar literarische Angaben über volkstümliche Kost in wachsender Anzahl vor, aber eine zusammenhängende Vorstellung von dem Nahrungswesen irgendeines Volkes vermögen sie nicht zu geben. Die Volkskost nimmt niemals einen wichtigen Platz in volkskundlichen Schilderungen ein; stets muß der Leser sich mit einigen ausgewählten Zügen zufriedengeben, die dem Verfasser als für ein bestimmtes Volk oder Land besonders charakteristisch erscheinen. Die beste unter den bisher bekannten Schilderungen der volkstümlichen Kostbräuche, vor allem in Estland, in geringerem Umfang aber auch in Lettland, ist die des deutschen Geographen J. G. Kohl (1841). Seine Aufzeichnungen behandeln sowohl Nahrungsmittel wie verschiedene Gerichte und Getränke an Werk- und Feiertagen. In bezug auf Litauen sind hier zwei Namen hervorzuheben: der Historiker S. Daukantas (1799—1864) und P. Visinskis (1897) (siehe Milius 1956, 128); sie gehören zu den ersten Verfassern, die ins Einzelne gehende Angaben über die Nahrung der Litauer mitgeteilt haben. Aus dem 19. Jahrhundert stammen ferner die wichtigsten Aufzeichnungen des deutschen Professors K. Cappeller (1904); sie beziehen sich auf die Volkskultur der Litauer in Ostpreußen und enthalten viele Vergleiche mit derjenigen der deutschen Nachbarn. Verstreute Nachrichten über das Nahrungswesen der baltischen Völker findet man auch im Archiv der zaristischen Geographischen Gesellschaft in Leningrad (z. B. Zelenin 1915, 698; siehe ferner Zelenin 1947) oder gedruckt in einigen Veröffentlichungen der Gesellschaft. Zuweilen entdeckt man auch ganz unerwartet Material in Publikationen, die nichts mit den Ostseeländern zu tun haben. So macht z. B. der russische Wissenschaftler Jakovlev (1900) wichtige Mitteilungen über Kostbräuche der lettischen Kolonisten in der Gegend von Minusinsk in Südsibirien.

SEIT DER MITTE DES 19. JAHRHUNDERTS beginnen auch einige Gelehrte — Sprachwissenschaftler oder Volkskundler im weitesten Sinn — sich für volkstümliche Speisen zu interessieren. So verhält es sich z. B. mit C. Rußwurm (1855) in bezug auf die Estlandschweden. Der Erforscher der estnischen Sprache, F. J. Wiedemann, hat neben lexikalischem Material auch Sitten und Bräuche der Bevölkerung verzeichnet, darunter einiges über Speisen und Kostbräuche in Verbindung mit bestimmten Festen und Feiertagen; er veröffentlichte diese Dinge teils in seiner umfassenden Arbeit „Estnisch-deutsches Wörterbuch“ (1. Aufl. 1869) und teils in einem Buch über Sitten und Gebräuche (1876).

Der erste Gelehrte, der baltische Volkskunde als Wissenschaft betrieb, A. Bienenstein, hat in seinen Schriften Wichtiges in bezug auf die Nahrungsforschung

geleistet. In dem Bericht über die Mittsommerfeiern der Letten macht er (1874) auch ausführliche Angaben über ihre Speisen und Getränke. In einem kleinen Aufsatz (1904) beschreibt er eingehend die Technik der Speisenzubereitung bei den Letten sowie ihre Feuerstätten und Kochgeschirre und deren Verwendung. Sein Hauptwerk „Die Holzbauten und Holzgeräte“ II (1918) enthält ebenfalls wichtige Angaben über Nahrungsmittel, Milchwirtschaft, Speisenzubereitung und Brauerei — all dies in einem funktionellen Zusammenhang mit verschiedenen Arten von Geräten und Gefäßen. Dies Material verbindet er miteinander mit Hilfe der volkstümlichen Terminologie, die später vom sprachgeschichtlichen Gesichtspunkt von den Lexikographen Mühlenbach und Endzelin (1923—1932) weiterbehandelt und ergänzt wurde.

Was die Deutschbalten betrifft, so weiß die Nachwelt von ihrem Nahrungswesen noch weniger als von dem des einfachen Volkes. Verstreute Angaben sind durch die Werke der Memoirenliteratur auf uns gekommen, wie Harmsen (1913), Großberg (1926) in bezug auf Lettland, und Taube (1944) Estland betreffend. Ausführliche Angaben über die Speisen der Deutschbalten lassen sich zwar in allerlei Kochbüchern finden, die u. a. B. v. Samson-Himmelstjerna in ihrem kürzlich (ohne Jahreszahl) herausgegebenen „Baltischen Kochbuch“ anführt. Die Kochbücher vermitteln jedoch ein etwas einseitiges Bild von der baltischen Speisekultur: sie enthalten vor allem Rezepte von mehr oder weniger festlichen Gerichten, nicht aber von Alltagsspeisen. Zudem verringert sich die Relevanz der Angaben erheblich dadurch, daß wir nicht wissen, was in den Rezepten wirklich baltisch ist und was fremden (russischen, polnischen, schwedischen) Ursprungs. Da wir weiter unten nicht mehr auf deutsch-baltische Verhältnisse zurückkommen werden, sei schon hier erwähnt, daß die deutschbaltische Brotkultur (besonders in den Städten) in einer Monographie von Masing (1931) beschrieben wurde; die Arbeit ist in der deutschbaltischen wissenschaftlichen Literatur einzigartig. Verstreute Angaben über einzelne Gerichte finden sich auch in einigen lexikalischen Werken, denen Kiparsky (1936) sein Material über fremde Elemente im deutschbaltischen Dialekt entnommen hat.

2. EINSAMMELN VON MATERIAL UND FORSCHUNGSARBEIT WÄHREND DER LETZTEN FÜNF JAHRZEHNTE

VON EINER ZIELBEWUSSTEN EINSAMMLUNG VON MATERIAL und von Forschungsarbeit auf dem Gebiet des Nahrungswesens kann man frühestens nach dem ersten Weltkrieg sprechen, als die baltischen Völker ihr eigenstaatliches Leben begannen. Ein wachsendes Interesse an ihrer eigenen Volkskultur erleichterte deren Erforschung. Diese Tätigkeit, die im Prinzip die gesamte Volkskultur umfassen sollte, wurde anfangs nicht in allen baltischen Staaten in ihrer ganzen Breite betrieben und hatte daher nicht überall den gleichen Erfolg. Das ungleiche Tempo in der Entwicklung der Arbeit hing vor allem mit der Programmierung der wissenschaft-

lichen Tätigkeit zusammen, die nicht in allen drei Ländern demselben Muster folgte.

Die denkbar besten Voraussetzungen für die volkskundliche Forschung ergaben sich in Estland, wo sie sich von Anfang an auf zwei miteinander zusammenarbeitende Institutionen stützen konnte: das 1909 gegründete Estnische Volksmuseum (ERM) und den Lehrstuhl für Volkskunde an der Universität in Tartu (Dorpat) — zunächst (1924) eine Dozentur und seit 1939 eine Professur. Der erste Inhaber des Lehrstuhls (I. Manninen) war zugleich auch Museumsdirektor (seit 1922) und konnte somit seine Tätigkeit auf einer theoretischen und einer praktischen Ebene ausüben. Mit Hilfe älterer Studenten und Museumsangestellter brachte er bald eine planmäßige Sammel- und Forschungstätigkeit auf allen denkbaren Gebieten der Volkskultur in Gang.

So günstig waren die Verhältnisse in Lettland und Litauen nicht. Das Museumswesen war dort auf der ethnologischen Ebene relativ schwach entwickelt, und ein sachkundiger und systematischer Unterricht in Volkskunde an der Universität fehlte (Litauen) oder kam sehr spät in Gang (Lettland). Die lettische Universität in Riga erhielt erst 1938 eine Dozentur in Volkskunde. Natürlich wurde auch in diesen Ländern Volkskunde betrieben, jedoch mehr oder weniger individuell und laienhaft (Litauen) oder einseitig von einer anderen Disziplin aus — Sprachgeschichte, Archäologie oder Architektur (Lettland).

ESTLAND

SELBSTVERSTÄNDLICH WIRKTEN SICH DIESE BESONDEREN VERHÄLTNISSE stark auf die Sammeltätigkeit und die Forschung aus. Was das Nahrungswesen betrifft, so stand seine Erforschung in Estland von Anfang an mit auf dem Programm. Unter der Leitung eines Universitätslehrers schickte das Museum jeden Sommer einige junge Stipendiaten aus, die in verschiedenen Gegenden draußen auf dem Lande ältere Einheimische über einzelne Gebiete des Volkslebens, darunter auch das Nahrungswesen, die Kostbräuche und die Mahlzeiten, befragen sollten. Auf diese Weise wurden im Laufe der Jahre eine Menge Aufzeichnungen für das ethnographische Archiv des Museums eingesammelt. Neben dieser Tätigkeit wurde seit 1925 eine Befragung durch ortsansässige Gewährsleute, zu Anfang meist Lehrer, später auch mehrere hundert sonstige zuverlässige Personen draußen auf dem Lande, entwickelt. Diese Tätigkeit, die mit einer Unterbrechung während der Kriegsjahre bis in die heutige Zeit betrieben worden ist, stützt sich auf gedruckte Fragebogen, die zuweilen streng thematisch abgefaßt sind und zuweilen gemischte Fragen enthalten. Die letzteren schlossen fast immer auch einige Fragen über Nahrungsmittel oder Kostbräuche ein. Außerdem verschickte man im Laufe der Jahre mehrere Spezialformulare über Speisen und Getränke: 1. Blut im Speisenhaushalt (1933); 2. Getränke aus Baumsaft (1934); 3. Speisen, Getränke und Genußmittel, mit 95 Fragen (1937) und 4. Festmahlzeiten, Tee, Kaffee, Kochgeschirr (1938).

Nach dem Kriege wurden drei kleinere Fragebögen mit einigen Spezialfragen zusammengestellt: 1. Pilze und einige andere wilde Pflanzen; 2. Speisen bei Familienfesten und 3. Kochkurse in der Vergangenheit und ihre Bedeutung für die Entwicklung der Volkskost. Unter der sowjetischen Herrschaft wurde der Lehrstuhl für Volkskunde an der Universität Tartu abgeschafft und durch eine ethnographische Sektion innerhalb der historischen Abteilung der Akademie der Wissenschaften ersetzt. Die letztere Institution hat zusammen mit dem Ethnographischen Museum (dem ehemaligen Volksmuseum) verschiedene Gruppenforschungsreisen — sog. „Expeditionen“ — auf das Land angeordnet, wobei auch die Nahrungsforschung auf dem Programm stand. Im Augenblick spezialisieren sich zwei Volkskundlerinnen auf Nahrungsfragen.

Um eine Vorstellung vom Umfang und der Zusammenfassung der Sammlungen zu vermitteln, ist zu erwähnen, daß allein der genannte große Fragebogen von 1937 Antworten in einer Menge von über 9 000 Archivseiten erbracht hat (Linnus 1959, 304). Dazu kommen alle übrigen Archivsammlungen, über deren Quantität nähere Angaben fehlen. Zuzufolge der Informationen, die der Verf. brieflich aus Estland einholte, ist das Nahrungswesen des Landes recht gründlich durchforscht worden, und zwar systematisch von verschiedenen Gesichtspunkten. Es liegen Angaben sowohl über Nahrungsmittel, Speisen, Getränke, Genußmittel und einzelne lokale Besonderheiten wie über Mahlzeiten in verschiedenen Zusammenhängen, an Fest- und Werktagen, Kochgeräte und Geschirr vor. Reichliches Material zu diesen Fragen befindet sich ferner in den Dialekt- und Volkskundensammlungen.

All dies schuf gute Voraussetzungen für die eigentliche Forschungstätigkeit, deren Ergebnisse nicht sämtlich veröffentlicht vorliegen. Das starke Interesse für die Nahrungsforschung beweist auch die Tatsache, daß in den Jahren von 1932 bis 1939 etwa 20 Seminararbeiten über dieses Thema geschrieben wurden. Der erste Inhaber des Lehrstuhls und gleichzeitige Museumsdirektor Dozent Manninen leitete diese Tätigkeit mit zwei eigenen Untersuchungen ein, zuerst über besonderes Weihnachtsgebäck (Weihnachtsbrote und Neujahrskuchen) bei Esten und Estlandschweden (1927) und später über einige seltene südestnische Gerichte aus Hanfsamen, Hafermehl und Quark (1928). Estnisches Material wertete Manninen auch in seinen vergleichenden Arbeiten zur Nahrungsforschung aus (1931 und 1934). Einer von Manninens Schülern, die Museumsassistentin Helmi Kurrik, spezialisierte sich auf Nahrungsforschung und schrieb zwei gute vergleichende Untersuchungen, von denen die eine ein altertümliches Mehlgericht *kama* (finnisch *talkkuna*) behandelt (1929) und die andere Wurstspeisen (1934). Ihre Kandidatenarbeit „Blut im Speisenhaushalt“ gelangte jedoch nicht zur Veröffentlichung.

Von Nahrungsmitteln ist auch in anderen Zusammenhängen die Rede, so z. B. in Verbindung mit dem Einsammeln von Eiern wilder Vögel (Leinbock 1934), Fischerei (Ränk 1934) oder Fastnachtsfeiern (Päss 1931). Die Kostbräuche des Volkes haben auch in den allgemeinen Übersichten, die bislang über die Volkskultur geschrieben wurden (z. B. Leinbock 1932), einen Platz gefunden. Lokale Nahrungsgewohnheiten wurden landschaftsweise in dem großen topographisch-

antiquarischen Nachschlagewerk „Eesti“ (= Estland), erschienen seit 1926, behandelt, und einzelne Gerichte in der Estnischen Enzyklopädie (1932—1937).

Über die Speisen der Estlandschweden besitzen wir wertvolle Beiträge von E. Klein (1924), Erna Ariste (1936) und P. Söderbäck (1940). Unveröffentlicht blieben die Angaben, die der letzte Museumsdirektor in der Zeit der Selbständigkeit, F. Leinbock (Linnus) bei den Estlandschweden und den Liven an der kurländischen Küste eingesammelt hat.

Nähere Angaben über alles, was über das Nahrungswesen in den zwanziger und dreißiger Jahren erschienen ist, finden sich in einer von der Gelehrten Estnischen Gesellschaft in Tartu (seit 1918) herausgegebenen Serie „Jahresberichte der estnischen Philologie und Geschichte“, Abteilung Ethnographie, Rubrik Nahrungswesen.

Heutige Forscher in Sowjetestland haben die Arbeit ihrer Vorgänger fleißig weiterentwickelt. Das Interesse an der Nahrungsforschung beweist schon der Umstand, daß über das Thema drei Kandidaten-Examensarbeiten geschrieben wurden, die allerdings bisher nicht veröffentlicht sind. Einige tiefschürfende monographische Untersuchungen von E. Lööke-Jaagosild: „Über Hanfspeisen in Estland“ (1960) und „Der estnische *kwass*“ (Dünnbier, *taar*) (1967) sind anzuführen; ferner von der gleichen Verfasserin eine zusammenfassende Übersicht „Die volkstümlichen Speisen und das Problem der rationellen Ernährung im estnischen Dorf“ (1964) sowie eine Übersicht (1964 a) über die Speisen der Kolchosbauern in einem nordestnischen Distrikt. Allgemeine Übersichten über estnisches Nahrungswesen hat auch A. Moora sowohl auf deutsch wie russisch (1964, 1964 a) veröffentlicht. Von derselben Verfasserin besitzen wir ferner eine Spezialuntersuchung über gewisse ostestnische Spezialitäten und ihr Verhältnis zu ihren russischen Entsprechungen (1965, auch in einem größeren Werk 1964). Im Augenblick schreibt sie an einer umfassenden Arbeit über ältere estnische Speisen und Getränke vor allem aus Cerealien, die 1972 in Druck gehen soll. Schließlich wäre noch zu erwähnen, daß auch Sprachwissenschaftler und Dialektforscher eine Menge Nachrichten über verschiedene Speisen in Verbindung mit Studien zur Terminologie eingesammelt haben. So wurden Benennungen für Hülsenfrüchte und Hanfsamen sogar monographisch behandelt (H. Keem 1962).

Seit den Anfängen und bis zum heutigen Tage war es Tradition, alle monographischen Untersuchungen vergleichend auszurichten, wobei die baltischen Nachbarländer besonders berücksichtigt werden; ferner hat man soweit möglich Verbreitungskarten zusammengestellt.

LETTLAND

DIE VOLKSKUNDLICHE FORSCHUNG IN LETTLAND UND LITAUEN ging — wie gesagt — in der Zeit der Selbständigkeit von anderen Voraussetzungen aus, als es in Estland der Fall war. Soweit der Verf. weiß, wurde dort kaum eine zielbe-

wußte Nahrungsforschung in wissenschaftlichem Sinne betrieben. Ein Interesse an volkstümlichen Nahrungsbräuchen fehlte zwar nicht vollständig, aber es führte zu keiner systematischen Aktivität oder tiefgreifenden vergleichenden Untersuchung; man begnügte sich mit deskriptiven Übersichten, die sich häufig auf ältere literarische Quellen stützen. Vor allem erstaunt es, daß die zugänglichen Quellen keine Arbeit ausweisen, die sich als monographisch oder kulturgeschichtlich ausgerichtete Untersuchung ansehen ließe. Etwas derartiges findet man weder in Darstellungen, welche die volkscundliche Forschung behandeln (z. B. Stepermanis 1960, 139 f.), noch in bibliographischen Übersichten wie z. B. Terentjeva 1960, Krastina 1964 und besonders dem umfassenden Sammelwerk *Latviešu Etnogrāfija* 1969. Die letztere Arbeit führt nur einige wenige Titel auf, die den Anspruch erheben können, wissenschaftliche Untersuchungen zu bezeichnen, z. B. Zarins: Die Nahrung unserer Vorfahren in der Volksdichtung (*dainas*) 1931, Latkovskis: Die Speisen Lettgallens (1937) und Senkevičs Aufsatz über eine besondere Form von Piroggen (1933); sämtliche Arbeiten sind lettisch geschrieben. Auch eine Reihe von Artikeln des lettischen Konversationslexikons (*Latviešu konversācijas vārdnīca*) kommen ernsthaft in Frage. Eine lange Übersicht über lettische Speisen in der Zeitschrift *Latvijas Saule* 1924 macht den Eindruck einer deskriptiven Arbeit. Erwähnt man schließlich noch einige kurze Aufsätze über verschiedene Speisen (z. B. aus Hanfsamen, Hafermehl, Quark) in der Zeitschrift *Latviju Raksti*, so ist damit alles mitgeteilt, was dem Verf. über die Nahrungsforschung in Lettland zur Zeit der Selbständigkeit bekannt ist.

Auch unter der sowjetischen Herrschaft stand die Nahrungsforschung im Vergleich zu anderen Erscheinungen der Volkskultur, z. B. Volkstrachten, Bauwerken, der Agrotechnik (z. B. Morozova 1960, 175 f.) offensichtlich im Hintergrund. Allgemeine Darstellungen über die Forschungsarbeit in den Baltischen Staaten (siehe z. B. *Sovetskaja Etnografija* 1954 Nr. 3, 1955 Nr. 3, 1957 Nr. 4 und besonders 1960 Nr. 3 S. 3 f.,) berichten wenig über die Nahrung. Vermutlich hat man jedoch auf dem Gebiet der Materialeinsammlung erhebliche Fortschritte gemacht. Soweit der Verf. weiß, plant man im Augenblick einen kartographischen Atlas zur Volkskultur der Ostseeländer, der auch gewisse Fragen der Nahrungskultur berücksichtigen soll. Daß eine solche Arbeit eine gewisse systematische und koordinierte Forschung im Rahmen des Nahrungswesens aller drei Länder voraussetzt, dürfte selbstverständlich sein. Für das Anwachsen des Materials während der letzten Jahrzehnte spricht auch die Veröffentlichung eines umfassenden Buches „Lettische Speisen“ von 522 Seiten (1962 in lettischer Sprache). Nähere Angaben über Art und Inhalt des Buches liegen uns nicht vor. Ferner habe ich erfahren, daß ein junger lettischer Ethnograph eine Untersuchung über die Nahrungskultur Nordlettlands (*Vidzeme*) vorbereitet. Einige kleinere gedruckte Arbeiten lettischer Forscher, wie Krastina (1963 und 1964), Terentjeva (1953 und 1960), Zavarina (1968) sowie eine Reihe von Artikeln in dem Sammelwerk *Latviešu Etnogrāfija* (1969) sind, ihren Titeln nach zu urteilen, mehr oder weniger deskriptive Übersichten. Eine Ausnahme könnte der Aufsatz von Strods (1958) über die Geschichte und Verwendung der Kartoffel in Lettland bilden.

LITAUEN

WAS VON LETTLAND GESAGT WURDE, gilt im großen und ganzen auch von Litauen. Das Fehlen gelehrter Volkskundler in der Zeit der Selbständigkeit läßt vermuten, daß man damals nicht systematisch Material über das Nahrungswesen eingesammelt hat. Verf. kennt auch keine eingehendere Untersuchung über die Volkskost, die das Gegenteil bestätigen könnte. Erschienen sind lediglich einige deskriptive Aufsätze, hauptsächlich in der Zeitschrift *Gimtašai Kraštas*. Der wichtigste von diesen Artikeln ist eine allgemeine Übersicht von J. Končius (1937) mit einer englischen Zusammenfassung „More about Lithuanian food“. Was die Lage der Forschung unter sowjetischer Herrschaft betrifft, so wissen wir genau so wenig wie in bezug auf Lettland, in welchem Umfang man Material über das Nahrungswesen eingesammelt hat. Unter den jungen Volkskndlern gibt es jedoch einen, V. Milius, der sich u. a. auf Nahrung spezialisiert hat und dessen bislang bekannte Arbeiten sowohl gutes Forschungsmaterial wie Sachkenntnis verraten. Wie in den übrigen Ostseeländern hat man auch in Litauen Material mit Hilfe von „Expeditionen“ gesammelt, aber Milius hat selbst draußen auf dem Lande Tiefenuntersuchungen vorgenommen und seine Forschungsergebnisse auf russisch veröffentlicht (1954). In sein Forschungsprogramm gehören Nahrungsmittel und Kochgeräte, Alltagsspeisen, Getränke und Trinksitten, Mahlzeiten an Festtagen aller Art. Demselben Verfasser verdanken wir eine sehr detaillierte Übersicht über litauische Nahrungsmittel, Gerichte und Kochgeräte, die zunächst auf russisch (1956) und später auf litauisch (1964) mit einer deutschen Zusammenfassung erschien: *Nahrung und Hausgerät*. Der russischen Version nach zu urteilen ist diese Übersicht die allerbeste, die bisher von baltischen Volkskndlern über das Nahrungswesen irgendeines Volkes geschrieben wurde. Die Übersicht erschien später auch erheblich gekürzt in russischer Sprache (1964 a).

EINIGE BEITRÄGE VON AUSWÄRTS

DER VOLLSTÄNDIGKEIT HALBER mögen hier schließlich noch einige Beiträge zur baltischen Nahrungsforschung erwähnt werden, die in der Nachkriegszeit außerhalb der Grenzen des Ostbaltikums entstanden. Sowohl in den Estland-schwedischen Sammlungen in Uppsala (Landsmålsarkivet) wie in dem ethnologischen Archiv des Nordischen Museums (EU) befinden sich Aufzeichnungen über die Volkskultur der Estlandschweden, darunter auch wertvolle Angaben über das Nahrungswesen und die Kostbräuche. Mit Ausnahme von älteren Aufzeichnungen besonders in Uppsala gehen die oben erwähnten Mitteilungen auf Befragungen älterer Estlandschweden gleich nach ihrer Umsiedlung nach Schweden 1943/44 zurück.

Der Verf. hat Material über einige estnische Speisen (aus Quark, Hanfsamen, Hafermehl u. a. m.) teils durch Interviews und teils mit Hilfe von in Zeitungen

veröffentlichten Fragebögen eingesammelt. Die eingegangenen Angaben wurden zu Ergänzungen der finnischen Ausgaben des Buches *Alt-Estland* (1955) und zu einer vergleichenden Untersuchung über die ältere Milchwirtschaft in den Ostseeländern (1956) verwertet. Ebenfalls vergleichend ist eine kleine Untersuchung eines estlandschwedischen Milchgerichts (1958) ausgerichtet wie auch eine Charakteristik der Kostbräuche dieser Volksgruppe überhaupt (1961). Ein Aufsatz über estnische Ostereier (1957) dagegen ist deskriptiver Art. A. Saarestes Begriffswörterbuch (1958—68) enthält ganze Kapitel über Nahrungsmittel und Speisen.

Über Beiträge von *Letten* auf dem Gebiet der Nahrungsforschung außerhalb der eigenen Landesgrenzen liegen keine Angaben vor mit Ausnahme eines Artikels, den J. Sarma in der Zeitschrift *Archivs II*, Sidney 1961, über die Speisen der Zemaiten veröffentlicht hat, worüber ich von Professor Velta Rūķe-Draviņa in Kenntnis gesetzt wurde. Einige *litauische* Nahrungsmittel und Speisen erwähnt Juozas Lingis in Verbindung mit seinem Aufsatz über Feldbestellung (1944). Gute Angaben über das Nahrungswesen enthalten auch die entsprechenden Artikel der Litauischen Enzyklopädie, die in Amerika erscheint.