

## Die traditionelle Speise der Russen

bis zum Ende des 19. Jahrhunderts

DIE SPEISE DES RUSSISCHEN VOLKES als ein bestimmter Komplex der Nahrungsmittel, aus denen Mahlzeiten bereitet wurden, der Arten ihrer Zubereitung und der mit der Nahrung zusammenhängenden Bräuche entstand schon vor langer Zeit. Ihre wichtigsten Elemente kann man bereits zur Zeit des Kiever Reiches nachweisen, und bis zum 16. Jahrhundert darf die sogenannte russische Küche bereits als fertig entwickelt gelten. Ihre späteren Veränderungen, die mit dem Auftauchen neuer Nahrungsmittel und der veränderten Lebensweise der Bevölkerung zusammenhängen, betrafen im Grunde nur die oberen Schichten der Bevölkerung sowie die Städter, während sich die Speise der Bauern bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts nur recht wenig vom früheren Zustand unterschied und die alten Traditionen bewahrte. Hier sollen die Verhältnisse bis zum Ende des 19. Jahrhunderts behandelt werden.

Wie bei jedem Volk wurde auch bei den Russen die traditionelle Speise vor allem durch die ökonomischen Tätigkeiten bestimmt. Es ist jedoch zu berücksichtigen, daß sich die Russen auf einem riesigen Territorium ansiedelten mit Gebieten, die untereinander sehr verschieden waren und sehr unterschiedliche Möglichkeiten für eine wirtschaftliche Betätigung boten, die auch noch von den regionalen Besonderheiten der sozialen und ökonomischen Entwicklung beeinflusst wurde. Verschiedenartig waren in den einzelnen Bereichen des bewohnten Gebietes auch die wechselseitigen Einflüsse unter den Nachbarn. All dies kam natürlich auch in der Speise zum Ausdruck. Selbstverständlich lassen sich nicht alle lokalen Besonderheiten der Speise bei den Russen in einem kurzen Artikel untersuchen. Wir können daher nur die wichtigsten Unterschiede (vor allem zwischen dem bewaldeten Norden und dem von Wäldern, Waldsteppe und Steppe überzogenen Süden Rußlands) behandeln. Die Hauptbeschäftigung der bäuerlichen Bevölkerung Rußlands, vor allem seit der Bildung einer altrussischen Nationalität, war der Getreideanbau. Dies erzeugte ein deutliches Übergewicht von Mehl- und Grützeerzeugnissen verschiedener Art in ihren Speisen.

Die wichtigste von ihnen war selbstverständlich das Brot, das bei den Russen aus saurem (oder gesäuertem) Teig zubereitet wird. Als Sauerteig konnte Bierhefe oder ein säuerlicher Bodensatz, Hefe und schließlich ein Stück des alten Teiges verwendet werden.

Im Norden Rußlands, wo der Roggen die wichtigste Getreideart bildet, ißt man „schwarzes“ Roggenvollkornbrot, im Süden dagegen „weißes“ Weizenbrot. Die Qualität des Brotes hing vom Mahlen des Mehls und dem darauffolgenden Durchsieben ab. Von alters her unterschied man daher das „gesiebte“ und das qualitativ bessere „gebeutelte“ Brot, wobei man das Mehl jeweils durch ein Sieb mit ziemlich großen Öffnungen oder durch ein Sieb mit einem feineren Netz siebte. Brot aus schlecht gereinigtem Korn hieß „Kaff“- oder „Spreu“-Brot. In südlichen Gegenden siedete man das Mehl, bevor man den Teig knetete, in kochendem Wasser und erhielt dadurch das sogenannte „abgebrühte“ Brot, das einen süßlichen Geschmack besitzt. Den im Bactrog mit Wasser und Sauerteig vermengten Teig ließ man an einem warmen Ort „gehen“, knetete ihn darauf nochmals sorgfältig und formte aus ihm Gebäck. Man buk das Brot in einem „russi-

schen“ Backofen auf dem Ofenboden. (Man kennt die Bezeichnungen „Ofenbodenbrot“ und „Ofenbodenpiroggen“.) In den südlichen Gouvernements besaß man gelegentlich einen besonderen Ofen für Brot auf dem Hof, in den nördlichen buk man dagegen stets im Hausofen. Das Brotbacken verrichteten gewöhnlich die Frauen das ganze Jahr über, meist einmal wöchentlich. Man schätzte das Brot, wenn es frisch und weich war. Trockenes, „hartes“ Brot wurde oft als Speise der Asketen bezeichnet. Das große, runde Ofenbodenbrot hieß Karavaj oder (im Nordosten) Korovaj oder auch Kovriga. Jemandem, der gern Spott ertrug, sagte man: „Schlag dir fremden Karavaj aus dem Sinn, steh früher auf und stell eigenen hin!“ Im engeren Sinne ist Karavaj feines Weizenbrot.

Zwieback gehörte zur Zubereitung verschiedener Mahlzeiten, manchmal auch von Delikatessen. So bereitete man im Gouvernement Kaluga aus Roggenzwieback und Honig den „Kalugaer Blätterteig“, ein eigenartiges süßes Gericht, das einem Fladen ähnelte.

Aus Zwieback bereitete man Brotkvas, wobei man ihn mit Malz, Kleie und Mehl in Wasser vermengte. All dies schmorte man im Ofen, seihete es durch und säuerte es.

Der Kvas war das wichtigste und meistverwendete Getränk und diente auch zur Zubereitung verschiedener Mahlzeiten. Aus Zwieback und Kvas machte man eine besondere Art von Brotsuppe, Kvasbrei oder Kaltschale, aus Kvas mit Gemüse und gelegentlich auch mit Fleisch eine sog. Okroška, mit abgekochtem Gemüsekraut, Zwiebeln, Gurke und Fisch eine sog. Botviňja.

Während das Brot die allgemein verwendete Speise aller Bevölkerungsschichten bildete, war es für die ärmsten Bauern die wichtigste, mitunter sogar die einzige Nahrung. Vom Armen sagte man, er „schlage sich mit Brot bis zum Kvas durch“.

Die Auswahl an Erzeugnissen aus Brot war in der russischen Küche sehr reichhaltig. Aus saurem Teig machte man verschiedenartige Piroggen, im Süden mit Kohl, Quark, Kartoffeln, Beeren und Fleisch, im Norden mit Fisch, Heidelbeeren und anderen wildwachsenden Beeren. Man buk „Bliny“ („Plinsen“) „Kresty“, „Žavoronki“ und „Paschi“ (ein rituelles Gebäck, von dem noch zu reden ist). Aus ungesäuertem Teig machte man Sočni, verschiedenartige Lepeški, Olađi, Piroggen, Vatronki und Šangi (von außen offene Piroggen mit Quark und Kartoffeln oder einer anderen Füllung), Kalači, Knyši (im Süden Lepeški mit Butter, Speck, Sahne oder Quark), Kolobki, Šiški (eine runde Gebäckart für Feiertage), Vyvertiški (etwas von der Art des späteren Gebäcks mit rauher Oberfläche namens „Chvorost“) und schließlich Prjaniki mit Honig von verschiedener Art, von denen im 19. Jahrhundert und zu Beginn des 20. Jahrhunderts die in eigentümlichen („gedruckten“) Formen zubereiteten aus Tula und Vjaźma, die mit Obst gefüllt waren, besondere Verbreitung erfuhren.

Mehl wurde nicht nur zur Herstellung von Backerzeugnissen verwendet. In den südlichen russischen Gouvernements machte man aus geröstetem und darauf in kochendem Wasser gesiedetem Weizenmehl die Salamata, und eine Süßspeise war die Kvaša, für die man Mehl aus gekeimten Weizenkörnern (dem „Malz“)

abbrühte, mit Früchten vermengte und im Ofen buk. In den mittlerrussischen Gouvernements bereitete man die Kulaga aus Roggenmehl und Malz, wobei man vorher das Mehl in Wasser aufkochen ließ, es mit Holunderbeeren vermengte und im Ofen erhitzte. Allgemein gebräuchlich war auch die Zavaricha, die in einem bis zur Rotglut erhitzten irdenen Gefäß bereitet wurde. In dieses goß man kochendes Wasser und schüttete dann unter ständigem Rühren das Mehl hinzu. Die Zavaricha aß man mit Pflanzenöl, Speck und Sahne. Aus fein gewalztem Teig schnitt man Streifennudeln, die man dann meist in eine Suppe tat. Aus Roggen- oder Hafermehl und mit Hefe leicht angesäuerter Kleie bereitete man Mehlbrei.

Eine bedeutende Rolle spielten in der Ernährung der Land- und Stadtbewohner verschiedene Arten von „Kaša“ (Grütze) und andere Erzeugnisse aus Weizen-, Hafer-, Hirse- und Buchweizenkörnern. Aus im Mörser zerstoßenem Mehl, vor allem Hafermehl, das mit Wasser, Milch, Beerensaft und Kvas vermischt war, bereitete man Tolokno, das besonders im Ural verbreitet war. Ein in Rußland überall bekanntes Gericht war der Haferschleim. Man aß auch Hafergrütze, aber offenbar bevorzugte man statt dessen Grütze aus Buchweizen und Hirse (aus geschälten Körnern). Eine Feiertags- und Ritualmahlzeit war die Kut'ja, eine Art weichgekochter Weizen-, Roggen- oder Hafergrütze mit Honig. Im 19. Jh. begann sich der Reisbrei durchzusetzen, und man fing an, die Kut'ja vor allem aus Reis und Honig, und zwar mit Rosinen (also getrockneten Weinbeeren) zuzubereiten. Grießbrei aus zerkleinertem Weizen blieb jedoch bis zur Revolution eine Mahlzeit für Stadtbewohner und unter ihnen besonders der Kinder.

Aus Getreide stellte man auch ein beliebtes alkoholisches Getränk her, nämlich Bier oder Dünnbier. Hierzu gehörten Roggen, Gerste, Hafer und Hirse. Man weichte deren Körner ein und ließ sie trocknen. Dann vermengte man sie mit Malz und Kleie, zermahlte sie, goß Wasser darüber und säuerte sie mit Hefe ohne Hopfen (für einfaches „Gerstenbier“, das dem Kvas ähnelt) oder mit Hopfen (für Hopfenbier, Pivco, Polpivo oder Dünnbier). Je nach Herstellungsart wird das Bier dann hell oder dunkel.

DIE KARTOFFEL KAM IN RUSSLAND Mitte des 18. Jhs. auf, aber hundert Jahre lang führten die Maßnahmen zur Einführung dieser Pflanze zu Aufständen. Ihre weite Verbreitung fällt erst in die zweite Hälfte des 19. Jhs. Man aß die Kartoffel gekocht, gebacken und gebraten, bereitete aus ihr verschiedene Brühen und Suppen und verwendete sie als Beigabe zu Mahlzeiten, die man schon vorher gekannt hatte. So entstand der Kuleš, ein dünner Hirsebrei, der zusammen mit Kartoffeln gekocht und mit Zwiebeln, Speck und Pflanzenöl angerichtet wurde. Früher nannte man den Kuleš einfach dünnen Hirsebrei mit Speck.

Vor der Verbreitung der Kartoffel wurde die Rübe ziemlich häufig verwendet, die damals noch nicht im Garten, sondern auf dem Felde angebaut wurde und besonders gut auf gerodetem Land gedieh. Man aß sie roh und kochte aus ihr Rübensuppe oder trocknete und schmorte sie.

Von den Hülsenfrüchten verwendete man als Speise in reichem Maße die Erbse. Man kochte sie mit Speck, richtete sie mit Butter an und bereitete Erbsensuppe und Erbsbrei.

Von den pflanzlichen Ölen (oder „Fastenölen“) verwendete man Leinöl und Hanföl, im Süden auch Sonnenblumenöl.

Der Gartenbau war eine wichtige Hilfe bei der Ernährung der Land- und Stadtbevölkerung Rußlands. Nur selten besaß ein Anwesen auf dem Lande oder in der Stadt keinen eigenen Gemüsegarten. Das Haupterzeugnis war der Kohl. Schon im 15. Jh. hieß ein ganzer Garten oft einfach „Kohlgarten“. Man aß den Kohl hauptsächlich in gesäuertem Zustand, kleingeschnitten oder nicht zerkleinert, wobei man ihn als Beigabe zu Kartoffeln, Grütze oder einfach mit Pflanzenöl, Zwiebeln und Kvas verwendete und Brot dazu aß. Aus Kohl kochte man šči, die in Rußland meistverbreitete Art von Suppe. Man bereitete šči im Sommer aus frischem und im Winter aus gesäuertem Kohl (als Sauerkohlsuppe), seltener aus Sauerampfer. Ein altbekanntes russisches Sprichwort lautet „šči und Grütze sind unser täglich Brot.“ Im 19. und 20. Jh. kannte man auf dem Lande den sogen. „Kašnik“, einen Doppel-Kochtopf mit einer Tragevorrichtung. In ihm trug man das Essen, šči und Grütze, aufs Feld. Bei Frostwetter fror man šči ein und nahm es als Proviant mit. Dann zerschlug man es, erwärmte und aß es. Übrigens hieß im Norden, wo man keinen Kohl baute, überhaupt jede Art von Suppe mit Zutaten, also Kartoffelsuppe, Graupensuppe usw., einfach šči. Saurer šči hieß auch ein eigenartiges schäumendes Getränk, das dem Kvas ähnelte.

In den mittel- und südrussischen Gouvernements war die Zuckerrübe ein wichtiges Gartenerzeugnis. Aus ihr kochte man den Boršč, eine Suppe, die beinahe ebenso verbreitet war wie šči. In den Gebieten, die an die Ukraine angrenzten, am Don und am Kuban sowie am Unterlauf der Wolga gab man dem Boršč gesäuerte Zuckerrüben bei.

Die Gurke aß man im Sommer als Saure Gurke, während man sie für den Winter in großen Holzbottichen einsalzte. Die im Garten wachsende Mohrrübe aß man (nach Verbreitung der Kartoffel) vor allem roh; seltener kochte, trocknete und schmorte man sie.

Den Rettich schnitt man klein und richtete ihn mit Pflanzenöl, Salz, Kvas und Sahne an. Beliebte Zutaten waren im Sommer und im Winter die Zwiebel, der Knoblauch und der Meerrettich. Im Garten baute man auch Mohn an, dessen Körner man in den Pirogen verwendete.

Außer dem Gartengemüse tat man auch Baumobst und Beeren in die Speisen. Im alten Rußland bezeichnete man nämlich das Gemüse als Obst. Die am meisten verbreiteten Obstsorten waren Äpfel, Kirschen und Himbeeren. Weniger verbreitet waren Pflaumen und Birnen. Am Anfang des 16. Jhs. berichtete ein Reisender von der Kunstfertigkeit, mit der die „Moskoviter“ (so nannte man damals in Westeuropa alle Russen) ungeachtet des relativ strengen Klimas so wärmebedürftige Pflanzen wie die Melone auf Beeten anbauten. In südlichen Gegenden baute man Wassermelonen an. Obst und Beeren wurden den Speisen

in gesäuerter, gekochter und getrockneter Form beigegeben. Aus getrockneten Beeren und getrocknetem Baumobst bereitete man ein Kompott namens „Vzvar“, verschiedene Säfte und andere Getränke, die man, wie bereits erwähnt wurde, der Grütze beimengte und der Piroggenfüllung zusetzte. Bereits im 16. Jh. gab der berühmte „Domostroj“, ein Leitfaden für die Hauswirtschaft, den guten Rat: „und was herangereift ist, Gurken und jegliches Gemüse, soll man rechtzeitig ernten. Man soll davon etwas selbst verzehren oder aufbewahren oder bis zum nächsten Jahr hinstellen. Man soll es einsalzen oder Kvas aufsetzen oder Äpfel und Birnen oder etwas in Sirup einmachen oder Beerenwein ansetzen ... oder etwas verkaufen. Jedenfalls muß alles wohlbewahrt sein.“<sup>1</sup>

Große Bedeutung für die Nahrung der Russen besaß der Honig. Vor der Entwicklung der Zuckerrübenindustrie war der Honig das einzige Erzeugnis, das der Speise die so notwendige Süße verlieh. In alten Zeiten hieß er „Sot“. Die aus der Honigscheibe abfließende halbwässrige „Honigräne“ nannte man Patoka. Den Honig aß man in Naturform, man kochte aus ihm verschiedene Getränke, gab ihn der Grütze, dem Pfefferkuchen usw. bei, wie man es heute mit dem Zucker zu tun pflegt. Aus erhitztem Honig bereitete man unter Zuhilfenahme von Gewürzen den Sbiteń, ein bei den Russen beliebtes heißes Getränk. Man verdünnte den Honig mit Wasser, Hopfen und Gewürzen, verschloß ihn hermetisch in Töpfen und stellte ihn in den „freien Lufthauch“ des Ofens. Man erhielt so ein nach Hopfen schmeckendes Getränk, das von alters her ebenfalls „Honig“ hieß. Man bewahrte es lange Zeit in Kellern auf und kochte es manchmal noch einmal mit Beeren auf. Dadurch erhielt man einen abgestandenen Honigsaft mit Himbeer-, Kirsch- oder anderem Aroma. Die Patoka kochte man mit Ingwer und bereitete auch so ein schmackhaftes Hopfengetränk. Die Honigsäfte bildeten zusammen mit Dünnbier und anderem Bier lange Zeit ein ganzes Sortiment des von den Russen gern verwendeten „Chmelnoe“ (etwa „starke Getränke“), wobei man freilich die Importweine vergißt, die nur den reichen Leuten zugänglich waren. Im übrigen machte man im Süden, wo die Weintraube reifte, auch Wein aus Trauben. Auch Liköre aus Beerenobst waren verbreitet. „Heißer Wein“ oder „Wodka“, wie man ihn später nannte, kam in Rußland erst gegen Ende des 16. Jhs. auf. Das Monopol auf seine Herstellung besaß die zaristische Regierung, die den Wodka in Schankstuben und Branntweindepots verkaufte, welche es in Stadt und Land im Überfluß gab.

Der russische Wald lieferte dem Bauern überreichlich Pilze, Beeren und Nüsse. Pilze aß man gekocht, geschmort und in Sahne gedämpft und machte sie für den Winter gesalzen und getrocknet fertig. Aus Pilzen bereitete man eine Pilzsuppe mit Milch, Zwiebeln, Ei und Sahne. Von den im Walde wachsenden Beeren sind Himbeere, Walderdbeere, Heidelbeere und Preiselbeere zu nennen, für den Norden auch Moosbeere, Multbeere und Blaubeere. Die Beeren aß man roh, füllte mit ihnen die Piroggen und stellte mit Beeren verschiedene Mahlzeiten her. Für den Winter trocknete man sie, die Preiselbeeren weichte man ein, und die Moos-

1. Domostroj po spisku Obščestva istorii i drevnostej Rossijskich. Moskva 1882, Kap. 48, S. 121.

beere wurde roh aufbewahrt. Besonders wichtig war Himbeersaft, der als Heilmittel verwendet wurde. Walnüsse bildeten zusammen mit Sonnenblumenkernen eine beliebte Näscherei. In Sibirien waren dies Zirbelnüsse, die sogar die scherzhafte Benennung „sibirisches Zwiegespräch“ erhielten.

Von den Gewächsen des Waldes wurde für die Speise weitgehend auch der wilde Knoblauch, die sog. Čeremša, verwendet.

DIE VIEHZUCHT lieferte Nahrung aus Milch und Fleisch. Die Milch verwendete man sauer, abgekocht oder gedämpft. Man aß sie mit Grütze, Kartoffeln, Quark, Brei und Beeren. Eines der farbenreichsten Bilder in russischen Märchen ist der Milchfluß mit Ufern von Brei. Die Milch ließ man sauer werden und erhielt so „Varenc“ aus Milch, die im Ofen gedämpft wurde. Rohe Saure Milch nannte man auch Prostokvaša (eig. Dicke Milch). Die Kosaken um Orenburg und am Don ließen die Sahne von gedämpfter Milch gären und erhielten so den Kajmak. Im Norden, vor allem auch am Ural und in Sibirien, ließ man im strengen Winter die Milch gefrieren und schabte sie erst unmittelbar vor der Mahlzeit ab, worauf man sie sahnig schlug.

Von der Sauren Milch entnahm man die Sahne, und aus dem, was übrigblieb, machte man Quark, der in alten Zeiten „Käse“ genannt wurde. Besondere Tontöpfe mit Tüllen (für das Abgießen der Sahne) oder mit zahlreichen Öffnungen am Boden (um den Quark abzusondern) waren schon vor mehr als fünfhundert Jahre bekannt. Die Sahne verwendete man als Beigabe, den Quark aß man mit Milch und Salz; im Norden und im Uralgebiet machte man aus Quark mit Eiern und Salz Fladen. (Möglicherweise wurde diese Speise von den benachbarten Baschkiren entlehnt.) Quark war eine beliebte Füllung für Piroggen, Käsekuchen und Quarkknödel. Diese Quarkknödel aus ungesäuertem Teig aß man mit einer Füllung aus Quark oder Beeren zusammen mit Sahne. Aus Quark bereitete man auch den sauren Osterquarkkuchen, ein sehr wichtiges rituelles Essen.

Sahne- oder „Kuh“butter schlug (oder „butterte“) man aus der Sahne mit Hilfe besonderer Quirle. Der Speise setzte man sie aber nicht in dieser Form zu, sondern schmolz sie vorher um. Die so ausgelassene „russische“ Butter gab man gelegentlich auch der Grütze oder den Kartoffeln bei. Von jemandem, der in relativem Wohlstand lebte, sagte man, er habe „immer Grütze und Kuhbutter“.

Die Fleischspeisen bestanden fast ausschließlich aus dem Fleisch von Haustieren. Wild gab es, wie wir noch sehen werden, nur bei reichen Leuten. In den nördlichen Gouvernements wurde für die Mahlzeit hauptsächlich Hammelfleisch verwendet, in den südlichen Schweinefleisch. Rind- und Kalbfleisch wurde seltener gegessen. Pferdefleisch hielt man für unrein und aß es überhaupt nicht außer etwa infolge besonderer Umstände, wenn man etwa nicht nur kein anderes Fleisch, sondern überhaupt nichts anderes zu essen bekommen konnte. Möglicherweise kam hierin auch die wirtschaftliche Bedeutung dieser Haustiere zum Ausdruck: Schafe und Schweine züchtete man speziell ihres Fleisches wegen, während man es bei Kühen vorwiegend der Milch wegen tat und Ochsen und Pferde höchst willkommene Arbeitstiere waren.

Das Hausgeflügel lieferte Fleisch und Eier. Man züchtete Hühner, Enten, Gänse und Puten. Die Eier aß man roh oder gekocht und buk aus ihnen Eierkuchen. Ein solcher Eierkuchen, der mit Milch angerührt und mit Mehl im Ofen gebacken wurde, hieß Dračëna.

Die Jagd war bereits seit sehr alter Zeit ein Privileg der Feudalherren; Bauern nahmen an ihr nur als Treiber teil und hatten an der Jagdbeute keinen Anteil. Daher konnte man das Fleisch von jagdbarem Wild und von Vögeln, also von Hasen, Wildschweinen, Hirschen, Schwänen, Haselhühnern usw., nur auf den Tischen der Herrschaft sehen, bei den Bauern dagegen nur in den bewaldeten Grenzgebieten und auch dort nur sehr selten. Die Haustiere schlachtete man besonders im Herbst, um sich diese wertvolle Nahrung für den Winter aufheben zu können. Im Norden fror man das Fleisch als Vorrat ein, im Süden pökelte, räucherte und dörnte man es. Den Speck ließ man aus. So erhielt man aus Rindfleisch Pökelfleisch und aus Schweinefleisch Schinken. Man war dabei bestrebt, alle irgendwie eßbaren Teile des ausgeweideten Schlachtviehs zu nutzen, einschließlich der Schnauze, der Ohren, der Innereien usw.

Das Fleisch kam in gekochtem, gebratenem, geräuchertem und gepökeltem Zustand auf den Tisch. Mit ihm kochte man Suppen, von denen bereits die Rede war: Kartoffelsuppe, Nudelsuppe, Fleischsuppe, Boršč, Šči usw. Zur Fastenzeit hieß die letztere Suppe beispielsweise, im Unterschied zu einer Suppe mit Fleisch, „leere Suppe“. „Braten“ war entweder gebratenes Fleisch oder Schmorbraten. Sehr verbreitet war „kalte“ Sülze verschiedener Art. Die klassische russische Mahlzeit an Feiertagen war gebratene Hammellende mit Grütze, Spanferkel mit Grütze und Gänsebraten oder Entenbraten mit Äpfeln. Im 19. Jh. brät man in den Städten auch Schnitzel und Koteletts. Fleisch war auch die beliebteste Füllung für Piroggen. In Sibirien bereitete man Pelmeni, Fleischknödel, die Ohrchen ähnelten. Diese Pelmeni machte man für die Feiertage in großer Menge fertig und fror sie ein. Der Name Pel'meni selbst ist möglicherweise von den in der Nachbarschaft der Russen wohnenden finno-ugrischen Wogulen entlehnt und hängt mit deren eigener Benennung zusammen. („Pel“ bedeutet im Wogulischen „Ohr“.) Die entsprechenden Fleischknödel hießen in der Ukraine „Kolduny“.

Fleisch- und Milchspeisen erfuhren seit alters her eine Beschränkung durch die orthodoxe Religion, die auch die sog. Fastentage festgesetzt hatte, an denen der Genuß von Fleisch und Milch untersagt war. Solche Fastentage machten pro Jahr mehr als zweihundert, also etwa zwei Drittel eines Jahres, aus. Aber auch an den „Fleischtagen“ gab es nur bei den wohlhabenden Bevölkerungsschichten Fleisch. Die armen Bauern und Stadtbewohner aßen vorwiegend an Feiertagen Fleisch. Die Fasten spielten bei der Entwicklung der russischen Küche eine große Rolle dadurch, daß sie ein Übergewicht von Gemüse- und Fischgerichten verursachten.

Fisch galt als „halbe Fastenspeise“. Er durfte an Fleischtagen und auch während der weniger strengen Fasten gegessen werden. Der Fischfang spielte bei den Russen nur in einigen am Meer gelegenen Gegenden, zum Beispiel bei den Pomoren im hohen Norden, eine wirtschaftlich bedeutsame Rolle. Überall aber war er eine wichtige Nebenbeschäftigung der Bauern und Stadtbewohner, die diesen Nahrung

aus Fisch bescherte. Der Fisch wurde gekocht, gebraten, getrocknet und gedörst („windtrocken“), später auch gesalzen verzehrt. Der Name „Ucha“, der früher für jede Art von „Bouillon“, also Fleisch- oder Fischbrühe, verwendet worden war, wurde im 19. Jahrhundert nur noch der Fischsuppe zuerkannt. Man stellte auch Fisch in Aspik her und aß ihn kalt. Gern verwendete man auch Fisch als Füllung für Piroggen, wobei man den Fisch in den nördlichen Gouvernements vollkommen in die Piroggen einbuk. Kaviar aß man roh und mit Zwiebeln ange richtet oder gesalzen. Besonders geschätzt war der Kaviar vom Stör.

IN ALTEN ZEITEN WAR MAN BEMÜHT, die Nahrung auf Erzeugnisse der eigenen Wirtschaft zu beschränken und nach Möglichkeit nichts von außerhalb zu kaufen. Dies trifft nicht nur für die Bauern, sondern auch für die Städter und sogar für die wohlhabenden Bevölkerungsklassen zu.

Der von uns schon erwähnte „Domostroj“ empfiehlt dem Hausherrn immer wieder, bei sich zu Hause Vorräte aller Art anzulegen: „und am Markte bist du von der Suche müde und kaufst endlich nicht das beste Stück“.

Allerdings wurden auch damals schon viele Erzeugnisse gekauft, wobei man diese teilweise sogar aus fernen Ländern einfuhrte. Es ist allgemein bekannt, daß Pfeffer und andere Speisewürzen von weither herangeschafft wurden und sehr teuer waren. Im Ausgrabungsschutt russischer Städte des 10.—12. Jhs. findet man Walnußschalen und Scherben von Krügen, in denen Traubenwein und Olivenöl und vielleicht auch Senfkörner von der Schwarzmeerküste eingeführt wurden. In Urkunden aus jener Zeit werden verschiedene „Gemüse“ erwähnt, unter denen man offenbar seltene Südfrüchte zu verstehen hat, und später werden auch importierte Zitronen genannt. Selbstverständlich gab es dies alles nur auf der Tafel der reichen Leute. Auf dem Markt wurden jedoch auch verschiedene Erzeugnisse gekauft, die von breiteren Bevölkerungsschichten verlangt wurden. Zu ihnen gehört vor allem das Salz, das in relativ wenigen Gebieten des alten Rußland gewonnen wurde.

Die Städter fingen bereits in frühen Entwicklungsstadien der Städte systematisch damit an, Brot (größtenteils in Form von Korn oder „Žita“), Graupen (oder „Zaspy“) und einige andere Erzeugnisse käuflich zu erwerben. Die weitere Entwicklung des Handels und die Arbeitsteilung führten dazu, daß man in den Städten allmählich immer mehr Erzeugnisse auf dem Markt kaufte, während sich dagegen auf dem Lande die Kaufgeschäfte auf das Allernotwendigste beschränkten. Zu solchen Erzeugnissen zählen Tee und Zucker, die zur bäuerlichen Lebensweise erst seit der zweiten Hälfte des 19. Jhs. gehören, in den Städten dagegen vor allem wohlhabenderen Schichten der Bevölkerung bereits im 18. Jh. bekannt waren. (Tee gab es zum erstenmal im 17. Jh. an der kaiserlichen Tafel.) Forschungen in Städten, die Mitte des 19. Jhs. durchgeführt wurden, ergaben, daß der Brauch, Wasser im Samowar zu kochen und mit seiner Hilfe Tee zu bereiten,

damals bereits bekannt war und das „Teetrinken“ mit seinem „Samowarluxus“ damals anfang, ein beliebter Zeitvertreib zu werden.

Bereits im 16. Jh. begann man in den Städten nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch fertige Erzeugnisse, vor allem Backwaren, zu kaufen. Unter den städtischen Handwerkern und Händlern gab es bald nicht nur Fleischer, sondern auch Brotbäcker, Piroggenbäcker, Plinsenbäcker und Weißbrotbäcker.

Die Entwicklung der Nahrungsmittelindustrie und des Lebensmittelhandels führte dazu, daß sich in der traditionellen Speise der Städter bedeutende Veränderungen vollzogen. Die regionalen Unterschiede verwischten sich, und die sozialen Unterschiede wurden dafür größer. Beispielsweise weitete sich die bevorzugte Verwendung von Weizenmehl auch auf die nördlichen Gouvernements aus, allerdings im allgemeinen nur in begüterten Familien, was ein Sprichwort mit folgenden Worten wiedergibt: „Mütterchen Roggen nährt alle mit einemmal, Weizen jedoch nur nach seiner Wahl“.

Die wohlhabenden Bevölkerungsklassen verlangten mehr Fleisch, Fisch und Delikatessen, beachteten die Fasten weniger streng und gewöhnten sich dafür lieber an neue Gerichte. Im 18. und 19. Jh. führten die Köche in den Speisezetteln ihrer Herrschaften viele Gerichte aus der französischen, englischen und deutschen Küche ein. Gleichzeitig wurden auch die althergebrachten russischen Gerichte einer professionellen Modifizierung unterzogen. So gab es bald Fleischspeisen wie das Beefsteak à la Stroganov, die Kaša à la Gufev usw.

Auf die Ernährungsweise der Städter übte im 19. und 20. Jh. die Entwicklung von Restaurants, Gaststätten und Teestuben verschiedenster Art einen nivellierenden Einfluß aus. Die Ernährungsweise der Bauern blieb dagegen bis unmittelbar zur Revolution von 1917 im wesentlichen traditionell.

DIE DREI FÜR DIE RUSSEN CHARAKTERISTISCHEN TÄGLICHEN MAHLZEITEN Frühstück, Mittagessen und Abendessen<sup>1a</sup> entstanden im wesentlichen im 11.—12. Jh. Jedoch erlaubte es die Lebensweise der Bauern, besonders im Sommer, wo man „čem svet“ (d. h. vor Sonnenaufgang) aufs Feld aufbrach, meist nicht, daß die gesamte Familie gemeinsam frühstückte. Später entstand die Sitte des „Mittagens“, („poldničat“), einer zusätzlichen vierten Mahlzeit zwischen Mittag- und Abendessen. Während der Arbeitszeit traf man gewöhnlich auch zu dieser Mahlzeit die Bauern auf dem Feld an. Vielleicht verursachte dieser Umstand einen vergleichsweise unterschiedlichen Wert der einzelnen Mahlzeiten. Als Hauptmahlzeiten galten Mittag- und Abendessen. Frühstück und Mittagessen waren sozusagen zweitrangig. Auf alle Fälle schrieben die kirchlichen Vorschriften des 17. Jhs. vor dem Mittag- und dem Abendessen ein obligatorisches Gebet vor, während es vor dem Frühstück und vor dem Mittagessen auch fehlen durfte, möglicherweise weil sich zu diesen Mahlzeiten nicht die ganze Familie versammelte. Die gleichen vier traditionellen Mahlzeiten — Frühstück, Mittagessen, Mittagessen und Abendessen — wurden auch in den Städten eingeführt. Hier galten ebenfalls Mittag- und Abend-

1a. Russisch: „zavtrak“, „obed“, „užin“.

essen als Hauptmahlzeiten. Der Domostroj dehnte seine Empfehlungen nur auf diese beiden Mahlzeiten aus. Man frühstückt am frühen Morgen, manchmal vor Sonnenaufgang, aß etwa um die Tagesmitte zu Mittag, begann ein paar Stunden danach zu „mittagen“ und „abendbrotete“ (so der Ausdruck für das Abendessen, russ. „večerjat“), vor dem Zubettgehen. In der Sphäre des wohlhabenden städtischen Bürgertums fanden um die Mitte des 19. Jhs. die Mahlzeiten etwas später statt. So trank man in der Stadt Medyń um acht Uhr morgens Tee, frühstückte um zehn Uhr, aß zwischen ein und zwei Uhr Mittag, um fünf Uhr gab es den Abendtee und zwischen zehn und elf Uhr abends das Abendessen. Bei abendlichen Einladungen fand das Abendessen gewöhnlich erst zwischen ein und zwei Uhr nachts statt. Mittag- und Abendessen selbst verliefen im bäuerlichen, oft aber auch im städtischen Milieu nach einer genauen Ordnung. Das Familienoberhaupt, der „Bolšak“, sprach ein Gebet und setzte sich in der „schönen“ Ecke unter den Ikonen zu Tisch. Rechts und links von ihm nahmen auf Bänken streng nach dem Alter die übrigen Familienmitglieder Platz. Nach manchen Zeugnissen trugen in alten Zeiten die Frauen die Frauen am Anfang die Speisen für die Männer auf und aßen dann erst selbst. Man aß mit Löffeln aus einer großen gemeinsamen Schüssel und beachtete dabei streng die Rangfolge (gleichfalls wieder von den Ältesten bis zu den Jüngsten). Geschirr und Bestecke für jeden einzelnen kamen im bäuerlichen Milieu erst Ende des 19. Jhs. oder im 20. Jh. auf.

Eine feste Ordnung für den Wechsel zwischen flüssigen und festen Speisen sowie für deren Verteilung auf die Mahlzeiten gab es nicht. Flüssige Speisen, also šči, Botvińja usw., konnten sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen aufgetragen werden, und die Suppe vom Vortage konnte man auch zum Frühstück essen. Hier spielte der russische Ofen eine große Rolle, in dem die Speise lange warmgehalten werden konnte. Im Vergleich zu anderen Völkern aßen die Russen häufiger heiße Gerichte und bereiteten mehr Ofengerichte verschiedener Art zu.

Nach Quantität und Qualität der Speisen unterschied man von alters her Alltags- und Feiertagspeisen und bei jeder dieser Kategorien wiederum Fastenspeise und Fleischspeise. Als Feiertage galten von jeher die „Nedelja“ (der Sonntag) und die kirchlichen Feiertage. Der Domostroj empfahl, den Dienstboten „für alle Tage“, d. h. an Werktagen, für das Mittagessen Brot aus gebeuteltem Mehl, šči und dünne Grütze mit Schinken sowie manchmal dicke Grütze mit Speck zu verabreichen. An Feiertagen sowie zur „Nedelja“ sollte man gelegentlich Piroggen und hin und wieder Mehlbrei oder Plinsen hinzufügen. Zum Abendessen gab man šči und Milch oder Grütze. Zur Fastenzeit gab es an Werktagen zum Mittagessen šči (selbstverständlich „leer“) sowie dünne Grütze und zwar manchmal mit Saft (d. h. mit einer Sauce), manchmal trockene Grütze (d. h. ohne Sauce) und manchmal Rübensuppe, zum Abendessen šči, Kohl und Hafermehlbrei sowie manchmal Salzbrühe und manchmal eine Botvińja.

Wir können feststellen, daß bereits im 16. Jh. die Ernährung der armen Bevölkerung nach dem Prinzip „šči und Grütze“ gestaltet wurde. Auch noch im 19. Jh. war Braten auf ihrem Tisch nur an Feiertagen zu finden. Für die Tafel

der Herrschaften empfahl der Domostroj außerhalb der Fastentage folgende Gerichte: Schwan, Innereien vom Schwan, Kranichfleisch, Reiherfleisch, Ente, Hasenniere, gewendete (d. h. am Spieß gebratene) Rinderzunge, gewendete Hammelbrust, Hühnchen, Hühnermagen, überbackenes Hammelfleisch, Hühnersuppe (d. h. Hühnerbouillon), Pökelfleisch mit Knoblauch, Gänseklein (Gänsebrust), Entenklein, trockene Rinderzunge, Elchzunge, Elchbraten, Hasenbraten aus der Pfanne, Hase in Nudelsuppe, Hase in Pökelbrühe, Hasenniere in Pökelbrühe, Hasenleber, junge Hühnchen am Spieß, Hasenpastete; Kurniki (Piroggen mit Hühnerfleisch), Piroggen aus Blätterteig, Rinderbraten, Wildschweinbraten, Schinken, Kutteln, Labmagen, Nudelsuppe, Karauschen, Šči, Käsekuchen, Piroggen, Pfannkuchen, Mehlbrei, Grütze, Sahne, Schwammkäse, Milchsuppe, Milch mit Meerrettich, Quarkkuchen, Plinsenkuchen, Schaumkuchen. Diese Liste von Gerichten, die damals aufgetischt wurden, ist bei weitem nicht vollständig.

Zur Fastenzeit empfahl der Domostroj für die herrschaftliche Tafel „Fischgerichte“: Sauerkohl und Hering, verschiedene Sorten Kaviar, Hausenfilet, getrockneter Lachs, Störfilet, Sterletfilet, gedünstete (d. h. gekochte) Heringe, gedünsteter Hecht, gedünsteter Sterlet, gedünstete Brasse, Lachsfilet und Fischfilet aller Art. Dies sollte nach dem gedünsteten Fisch serviert werden. Dann folgte Fischsuppe, kalt mit Safran, die übliche heiße Fischsuppe, z. B. Hechtsuppe, Sterletsuppe, Karauschensuppe, Barschsuppe, Plötzensuppe und Brassensuppe. In die Fischsuppe tat man Weißbrot mit Sterlet, Piroggen, kleine, in Butter gebackene säuerliche Schrippen mit grünen Erbsen, mit Mohnöl gebackene große Piroggen in Leinöl mit grünen Erbsen sowie eine große Pirogge mit Mohnöl oder mit Fladen, eine Pirogge mit Störrücken, mit Renke oder mit Hering und kleine Pfannkuchen. Danach folgte wiederum eingesalzener Hecht mit Knoblauch, Hecht in Pökelsuppe, gedörrte Hausen, Weißfisch, Stör, Lachs oder Salm, gesalzen und mit Brühe.

Diese Liste von Fischgerichten der russischen Küche und ihren Beigaben ist ebenfalls bei weitem nicht erschöpfend. Selbstverständlich wurden nicht alle aufgezählten Gerichte zu einer und derselben Mahlzeit gereicht, aber man weiß, daß auf einem Festmahl bei reichen Leuten einige Dutzend „Gänge“ (oder Speisen) serviert worden sind.

Dem Alltagsmenü einer Familie näher kommt folgende Liste von Fleischspeisen, die zu einem herrschaftlichen Abendessen serviert wurden: gebackener (oder gebratener) Hase, Schweinefleisch, Sauerbraten, Schweinskopf und Schweinsfüße, Rauchfleisch, gepökelter Hase, Schweinebraten, Schinken<sup>2</sup>.

In der Fastenzeit wurde schließlich zum Abendessen Fisch serviert.

Am Ende des 19. und am Anfang des 20. Jhs. konnte man auf der Tafel des wohlhabenden Bauern oder des qualifizierten Facharbeiters außerhalb der Fastenzeit zum Frühstück heiße Fleisch- oder Fischgerichte finden, ferner Milch, saure Sahne, feines Weißbrot und Pfannkuchen. An Feiertagen gab es zu Mittag Fisch in Aspik, Sülzfleisch, Piroggen, kalten Braten und Geflügel, fetten Šči und Boršč,

2. Domostroj (siehe Anm. 1), S. 146—148.

Nudelsuppe mit Huhn, „Braten“, d. h. gebratenes oder geschmortes Fleisch, Spanferkel mit Grütze, Eierkuchen, Gans oder Ente mit Äpfeln, süßen Milchbrei, Obstfladen und Mehlbrei. Wenn Gäste im Hause waren, diente der Mehlbrei speziell als Zeichen für die Beendigung des Mittags- oder Abendessens. Man nannte ihn „Rausschmeißer“. Zum Mittag trank man Tee mit Kringeln, Pfefferkuchen und anderen Süßigkeiten. In armen Familien, wo das Geld für Zucker und Naschwerk nicht reichte, trank man einen Tee-Ersatz (aus Kräutern oder Rüben) mit Zwieback und manchmal mit Salz. Frühstück und Abendessen reduzierte man in solchen Familien auf Brot und Kvas, Mittagessen und Abendessen auf šči und Grütze, die an Fastentagen „leer“ war und an Fleischtagen Speck oder Fleisch als Beigabe erhielt.

UNSERE ABHANDLUNG ÜBER DIE TRADITIONELLE SPEISE der Russen wäre unvollständig ohne eine kurze Charakteristik der rituellen Speisen. Als rituelle Speisen dienten vor allem solche, die zwar auch im Alltag gegessen wurden, aber eine sorgfältigere Zubereitung und bessere Zutaten erfuhren. So gehörte zu verschiedenen Ritualen die Grütze. Im Gouvernement Archangel'sk bereitete man nach Einbringung der Ernte eine „Einfahrgrütze“; in den Gouvernements Kostroma und Tula bereiteten die Mädchen des ganzen Dorfes auf gemeinsame Kosten zum Tag der hl. Agrařena am 23. Juni eine Grütze als „Gelöbnismahl“, das sie alle gemeinsam nach der Rückkehr aus dem Bad einnahmen. Am gleichen Tage bereitete man für die Bettler eine andere Grütze, die „Gemeinmahl“ hieß. Manchmal wurde eine Mahlzeit überhaupt, manchmal sogar der ganze Ritus „Kaša“ (Grütze) genannt. So hieß in alten Zeiten eine Hochzeit „Kaša“, weil ein nicht unwichtiger Teil des Hochzeitsrituals die Speisung der Jungvermählten mit Grütze war. Von den Mahlzeiten, die zum Hochzeitsritual gehörten, ist noch der Kurnik zu erwähnen, eine runde Pirogge mit Hühnerfleisch, in die man das Hühnerfleisch mit Knochen und „kurja pečenoje“, d. h. gebratenem Huhn, hineintat, und ferner natürlich die Kovriřka, der obligate Hochzeitslaib oder Hochzeitslebkuchen. Am Don und am Kuban sowie in Gebieten, die an die Ukraine grenzten, buk man zur Hochzeit auch řiški, ein rundes Gebäck, das man den Gästen reichte.

Die Feier der Taufe schloß die „Weibergrütze“ ein; sie wurde von der Hebamme gekocht, die mit dieser Grütze feierlich die versammelten Gäste bewirtete und von diesen Geschenke (eine eigenartige Form von Belohnung für ihre Hilfe bei der Geburt) erhielt. Weit verbreitet war der Brauch, den Vater eines neugeborenen Kindes zu zwingen, etwas von der „Weibergrütze“ zu essen, die dann übermäßig gesalzen, mit Bier gemischt oder auf irgendeine andere Art verdorben war, damit auch er ein wenig zu „leiden“ und dadurch gleichsam an den Geburtswehen seiner Frau Anteil hätte.

Schließlich war die Kut'ja, eine Art süßer Grütze, die wichtigste Speise für die Bewirtung der Weihnachtsgäste. Osterspeisen waren die „Pascha“, ein hohes rundes Weißbrot, die man später Kulič nannte, die Käsepascha aus süßem Quark,

die häufig in einer besonderen hölzernen Form bereitet wurde, und hartgekochte buntbemalte Eier.

Der Abschied vom Winter wurde als „Fastnachtswoche“ oder („Maslenica“) mit Plinsen gefeiert. Nach Meinung einiger Forscher war eine runde Plinse gleichsam das Symbol für die Sonne. Man aß die Plinsen zur „Butterwoche“ mit verschiedenen Zutaten, wie man sie gerade hatte. Sogar arme Leute leisteten es sich dann, sie mit Kuhbutter (die, wie bereits erwähnt, selten verwendet wurde) und mit saurer Sahne zu bestreichen, und wohlhabendere Leute taten Kaviar und verschiedene Arten von gesalzenem und geräuchertem Fisch dazu. Für alle Schichten der Bevölkerung war die Butterwoche die Zeit des „Darbens“ vor dem großen Fasten, und es ist verständlich, daß man sich Mühe gab, möglichst gut zu essen. In den Gebieten, die an die Ukraine grenzten, und am Kuban aß man in der Butterwoche auch Quarkknödel.

Im Frühjahr, und zwar am 9. März, buk man aus Anlaß der Ankunft der Zugvögel und zur Beschwörung des Frühlings sogenannte „Lerchen“, das war Gebäck, welches in seiner Form einem Vogel ähnelte. Im Winter, zum Dreikönigstag, buk man „Kreuze“, also Gebäck in Kreuzesform.

Nach Beerdigungen aß man zum Leichenschmaus bei der „Gedächtnisfeier“ die Kut'ja, Plinsen und Mehlbrei, an den Tagen des Seelenamtes für die Verstorbenen buk man die „Lesenka“, eine offene, längliche Pirogge besonderer Art, die nach Art einer Leiter aufgeteilt war, mit Sprossen aus Teig, zwischen die man eine süße Füllung aus Obst, Konfitüren usw. schob. Nach der Totenmesse schenkte man die Lesenka dem Kirchendiener oder trug sie aufs Grab. Ursprünglich wurde die Lesenka zu Himmelfahrt gebacken und symbolisierte die Auffahrt Christi in den Himmel; später wurde dieses besondere Hilfsmittel bei der Gewinnung des Paradieses auf alle Verstorbenen ausgedehnt.

Schließlich waren ein verbreitetes rituelles Gebäck, das bei Gottesdiensten Verwendung fand, die Prosviren oder Prosporen, Backwerk aus Weizen, das kreuzartig in vier Teile geteilt war. Gebacken wurden sie in der Nähe von Kirchen und Klöstern von besonderen Hostienbäckerinnen, die „Prosvirni“ oder „Proskurnicy“ hießen.

Beim Abendmahl in der Kirche nahm man auch einen Schluck Wein zu sich, der „Christi Blut“ genannt wurde.

Die Zubereitung gewisser Speisen und Getränke wurde von besonderen Zeremonien begleitet. So waren die Kanuny Kirchweihfeste, zu denen das ganze Dorf (als Überbleibsel von der alten „Bratčina“) Bier braute und ein Festmahl veranstaltete. Die Kanuny konnte man in Sibirien und im Norden des europäischen Rußland noch Anfang des 20. Jahrhunderts beobachten.

Der traditionellen Speise der Russen (insbesondere der rituellen) blieben sogar diejenigen Bevölkerungsschichten treu ergeben, denen nach ihren Verhältnissen und ihrem Stande auch jede andere beliebige Küche zugänglich war, die sich Köche hielten, die Restaurants besuchten usw. So dichtete A. S. Puškin über die Familie des russischen Gutsbesitzers im 19. Jahrhundert:

„Sie hielten sich im schlichten Rahmen  
 Altbiederer Art behaglich frisch;  
 Stets in der Fastnachtswoche kamen  
 Die fetten Plinsen auf den Tisch,  
 Und zweimal jährlich ging man beichten.  
 Der Mummenschanz und Christmarkt reichten  
 Zu ihrer Kurzweil völlig aus.  
 Am Pfingsttag, wenn im Gotteshaus  
 Die Bauern gähnend Messe hören,  
 Vergossen sie so rührsam nett  
 Paar Tränchen auf ihr Pfingstbukett.  
 Bei Tisch kam stets der Kwaß zu Ehren,  
 Und Gästen ward, wie sich's gebührt,  
 Genau nach Stand und Rang serviert<sup>3</sup>.“

In dem vorliegenden Beitrag behandeln wir nicht die heutige Speise der Russen, auf die die traditionelle russische Küche und die für die Russen charakteristischen Bräuche einen ganz bestimmten Einfluß ausgeübt haben. Dies wäre ein besonderes Thema, das eine spezielle Untersuchung erforderte.

(Übersetzt von Dr. Wölg. Busch, Münster i. W.)

3. A. S. Puškin, „Evgenij Onegin“, Kap. II, 35 (in der Übertragung von Theodor Commichau); in den vv. 8—11 ist eine traditionelle Gedenkzeremonie geschildert.

## BIBLIOGRAPHIE

- VORONIN, N. N.  
Pišča i utvař. Istorija kul'tury drevnej Rusi. [Speise und Speisezubehör. Kulturgeschichte des alten Rußland.] T. 1, Moskau, Leningrad 1946.
- ARCICHOVSKIJ, A. V.  
Pišča i utvař. Očerki ruskoj kul'tury XIII-XV vv. [Speise und Speisezubehör. Grundzüge der russischen Kultur des 13.—15. Jhs.] T. 1, Moskau 1970.
- DVORNIKOVA, N. A.  
Pišča i utvař. Narody Evropejskoj časti SSSR. [Speise und Speisezubehör. Die Völker des europäischen Teils der UdSSR.] T. 1, Moskau 1964 (gl. „Russkie“ [Kapitel: Die Russen]).
- PROPP, V. Ja.  
Russkie agrarnye prazdniki. [Russische bäuerliche Festtage.], Leningrad 1963.
- RABINOVIČ, M. G.  
O drevnej Moskve. Očerki material'noj kul'tury i byta gorožan. [Vom alten Moskau. Grundzüge der materiellen Kultur und der Lebensweise der Stadtbevölkerung], Moskau 1964.
- ZELENIN, D.  
Russische (ostslawische) Volkskunde. Berlin-Leipzig 1927.