



Staats- und  
Universitätsbibliothek  
Bremen

# **Staats- und Universitätsbibliothek Bremen**

**DFG Projekt Die Grenzboten**

## **Die Grenzboten**

**Berlin u.a., 1841 - 1922**

Bilder aus der russischen Gesellschaft. 5. : Essen und Trinken. -  
Oeffentliche Wirtschaften und geschlossene Gesellschaften.

**urn:nbn:de:gbv:46:1-908**

fortdauernder Ablagerungen an Flussmündungen u. dgl., differiren nicht selten um Dreißigtausende von Jahren. Es ist nicht ganz unmöglich, daß von den alten Mittelpunkten der Cultur entfernt liegende Striche Europa's zu einer Zeit, noch jetzt ausgestorbene Thierarten lebend enthielten, aus der wenigstens sagenhafte Ueberlieferungen auf uns gekommen sind. Das Eine aber ist sicher: das Alter des Menschengeschlechts ist ein weit höheres, als man bis auf die jüngste Vergangenheit anzunehmen geneigt war. Auch die mäßigste Schätzung muß zugeben, daß der Zeitraum, durch welchen die beglaubigte Geschichte zurückreicht, nur ein kleiner, ein sehr kleiner Theil desjenigen sein kann, der seit der Diluvialzeit bis heute verstrichen ist. a.

## Bilder aus der russischen Gesellschaft.

### 5.

Essen und Trinken. — Oeffentliche Wirthschaften und geschlossene Gesellschaften.

Die wohlhabenden und vornehmen Russen haben im Wesentlichen die französische Küche adoptirt, indeß werden damit gewisse Gerichte der nationalen verbunden, die bei den mittlern und untern Klassen natürlich den Tisch allein beherrschen. Gleich den Engländern genießen die Russen fast bei jeder Mahlzeit Kartoffeln, entweder einfach gekocht oder gebraten oder mit Petersilie und Butter. Der britische Plumpudding ist nicht unbekannt, ebensowenig der türkische Pillaf. Wie in Frankreich beginnt jede Mahlzeit mit einer Suppe, doch ist diese Sitte nicht von den Franzosen entlehnt, sondern aus heimischem Boden gewachsen; denn der russische Bauer, der fest am Herkommen hält, hat jeden Tag seine Suppe auf dem Tisch. Sehr geschickt ist man in der Bereitung von Salaten, die gewöhnlich hübsch geordnet und angepußt auf die Tafel kommen. Ferner liebt man hier ein reichliches Dessert von allerlei Früchten. Endlich sind die Russen große Freunde von Blumenschmuck bei der Mahlzeit, und namentlich ziert man den Tisch häufig mit kleinen Kirschbäumen in Vasen, deren Früchte von den Gästen zum Schluß gepflückt werden.

Edwards gibt aus einem russischen Kochbuch, das für die wohlhabende Mittelklasse bestimmt scheint, verschiedene Auszüge, die einen Blick in die Art und Weise thun lassen, wie diese Klasse ihr Mittagessen zusammenzusetzen pflegt.

Von den vier Speiseprogrammen, die er mittheilt, und über die er sich ausführlich verbreitet, geben wir die Namen der Gerichte und einige Andeutungen über die, welche rein russische Erfindung sind.

Das erste beginnt mit „Borstsich“, einem Gericht von Rindfleisch mit feingewiegtem Spinat oder einem andern grünen Gemüse, womit hart gesottne und in Stücke geschnittne Eier gemischt sind. Dann folgen Bökkelrindfleisch mit saurer Sahne und Meerrettich, hierauf Cotelets mit Pickles, zuletzt Mandelbregeln.

Das zweite wird mit „Schtschi“ eröffnet, worauf Fleischklöße mit Runkelrüben-Brei, Rindfleisch auf Husarenmanier mit Salat von rothen Rüben und zuletzt Biscuits von Weizenmehl, Zucker, Eiweiß und Rahm folgen. Schtschi, die russische Nationalsuppe, wird aus kleingeschnittenem Rindfleisch, Kobl, Peterfilie, Möhren, Salz und ungarischem Pfeffer bereitet und vom Bauer bis zum Edelmann hinauf gegessen, nur daß bei ersterem das wichtigste Zubehör, das Fleisch, in der Regel mangelt. Man pflegt dazu Schwarzbrot zu essen, welches auch in den besten Häusern nicht auf dem Tische fehlen darf. Das „Rindfleisch auf Husarenmanier“ wird mit Zwiebeln in Butter und Essig gebraten.

Der dritte Speisezettel lautet: Batwinia, mit Fleisch gefüllte Möhren mit Sauce, Schöpfenbraten mit Pilzen und Mandelcompot. Die Batwinia wird aus kleingeschnittenem gebratenem Rindfleisch, gekochten Runkelrüben, Zwiebeln, Kümmel, Spinat mit Eiern und Kwas gemacht, im Sommer aus Fischen, jungen Gemüsen, Kwas und Eis. Kwas ist das Hauptgetränk, wie Roggenbrot die Hauptspeise der niedern Klasse in Rußland. Man bereitet es aus geschrottenen Roggenkörnern und etwas Malz. Es schmeckt leicht säuerlich, effervescent und wird von denen, welchen es nicht widersteht, sehr erfrischend gefunden. Obschon ein gegohrnes Getränk enthält es doch sehr wenig Alkohol. Schwächer als Dünnbier, hält es sich nur wenige Tage, wenn es nicht in Eis verwahrt wird, und so besitzt fast jedes russische Haus einen Eiskeller.

Das vierte Programm gibt ein Mittagessen für die Fastenzeit, während welcher nicht nur kein Fleisch, sondern auch weder Butter noch Rahm auf den Tisch kommt, weshalb man die Speisen in dieser Periode mit Del anmacht, und enthält Folgendes: Ukha von Sterlet, Fischcotelets mit Sauce von der Fischbrühe, Weizenmehl, Essig und Del, gebratner Barsch und „Kissel“, eine Art blanc-manger aus feinem Weizenmehl und Mandelmilch. Ukha ist die berühmteste russische Fischsuppe. Die beste Art derselben wird von Sterlet, einem fetten, öligen, außerordentlich zarten Fisch bereitet, der nur in der Wolga vorkommt, im Winter aber gefroren nach allen Theilen des Reichs versandt wird. Im Sommer, wo man ihn in Bütten mit Wolga-Wasser transportirt, ist er nur sehr wohlhabenden Leuten zugänglich; denn ein ganz kleiner Sterlet kostet

dann in Petersburg wenigstens zehn Rubel. Um aus ihm eine Ukha zu bereiten, schneidet man ihn in Stücke, gießt Wasser darauf, wirft Salz, Gewürz und Citronenscheiben dazu und läßt es kochen.

Die ältesten nationalen Getränke Rußlands sind Metb, Bier und das oben erwähnte Kwas. Metb, das schöne altskandinavische Honigbier, wird schon im zehnten Jahrhundert genannt. In einer nowgoroder Chronik vom Jahr 989 heißt es, daß ein großes Fest stattfand, bei welchem hundertzwanzigtausend Pfund Honig verbraucht wurden. Man pflegt den Metb mit verschiedenen Gewürzen zu versetzen, ihm auch bei der Gährung Hopfen beizumischen. Bier wird nach Gerebsoff unter den Namen Olul — das gegenwärtige Wort ist Pivo — bereits im „Buch der Rangordnungen“ erwähnt, welches im zwölften Jahrhundert verfaßt ist. Aber kein russisches Getränk ist so alt als das Kwas; denn es war nach Nestors Chronik unter den Slaven schon im ersten Säkulum unsrer Zeitrechnung im Gebrauch. Unter den Gesetzen von Jaroslaw befindet sich ein altes Edict, welches den beim Bau einer Stadt beschäftigten Arbeitsleuten eine bestimmte Quantität Malz oder Schrot zur Bereitung ihres Kwas zuspricht.

Das Weintrinken lernten die Russen von den Griechen, während ihres lebhaften Verkehrs mit dem Reich von Byzanz, lange vor dem Einbruch der Mongolen. Während der Tartarenherrschaft war dieser Verkehr geringer, und infolge dessen nahm auch der Weinverbrauch ab. Unter den Czaren nahm er zwar wieder zu, indeß zogen noch im siebzehnten Jahrhundert die meisten Russen ihre einheimischen Getränke vor. 1613 wurde der Bau der Rebe in Astrachan eingeführt, und ein deutscher Reisender, Namens Strauß, der diese Stadt 1625 besuchte, fand, daß man damit beträchtliche Erfolge erzielte; denn abgesehen von dem, was in den Handel kam, versorgte diese Provinz den Czar allein mit 200 Tonnen Wein und 50 Tonnen Traubenbranntwein jährlich. Um dieselbe Zeit vertauschte man den griechischen Wein mit ungarischem, der viel begehrt war, als Peter der Große kam und die französischen Sorten einführte — eine Reform, welche von Vielen nicht für seine kleinste betrachtet wird.

Die Kunst, aus Körnern Branntwein abzugieken, gelangte von den in der Krim angesiedelten Genuesen zu den Russen, und es scheint, daß letztere in der Benützung dieser Wissenschaft keine Zeit verloren. Namentlich erfanden sie bald Aufgüsse von Obst und Beeren, die unter dem Namen „Nalivka“ noch jetzt im Handel vorkommen und von unserm Reisenden vortrefflich befunden wurden. Der russische Kornbranntwein gleicht unvermischt mit Wasser dem besten irischen Whisky. Es gibt indeß sehr verschiedene Sorten, süße und bittere, starke und schwache. Was das gemeine Volk trinkt, ist sehr schlecht.

Eine eigne Sitte ist, daß die Russen stets vor dem Essen und fast nie

ohne zu essen trinken, sehr selten aber nach einer Mahlzeit, während in England und Deutschland das eigentliche Trinken den Schluß zu bilden pflegt.

Interessant ist, was Edwards von dem Champagnertrinken in Rußland bemerkt. Er sagt: „Man spricht von der ungeheuren Masse Champagner, die in Rußland vertilgt werden soll. Indes kostet die Flasche Champagner hier fünf Rubel (die Steuer allein beträgt für die Bouteille einen Rubel) und so wird er nur von sehr bemittelten Personen regelmäßig getrunken. Nichtsdestoweniger geht die Champagnerflasche bei russischen Dinern häufiger herum als bei englischen. Sie erscheint gewöhnlich mit dem Dessert, und es folgt nach ihr kein anderer Wein. Die reichen Kaufleute sollen bei ihren Abendgesellschaften sehr tapfer Champagner zechen, aber der einzige Kaufmann, in dessen Haus ich speiste, hatte unglücklicher Weise westliche Sitten angenommen, und so gab es den Abend über nichts als Thee.“ Sicher ist, daß nach den Begriffen aller wohlhabenden Russen zu jeder Festlichkeit des Hauses Champagner gehört. Man gibt ihn bei Dinern und Bällen, bei Taufen, Verlobungen und Hochzeiten, beim Abschied und bei der Rückkehr von Freunden. Denen, die keinen echten beschaffen können, liefert der russische Weinbau ein vortreffliches Surrogat in Gestalt des „Donskoi“ und des „Krimskoi“, Weinen vom Don und aus der Krim. Da diese nur den fünften Theil des Preises für echten Sekt kosten, so versteht sich von selbst, daß sie von betrügerischen Händlern oder sparsamen Wirthen nicht selten für jenen substituirt werden.

Man hat oft gesagt, und wir möchten diese Ansicht theilen, daß die Russen den Champagner besonders deshalb gern trinken, weil er theuer ist. Unser Berichterstatter ist anderer Meinung. Er sagt, die Russen lieben schäumende Getränke und deshalb natürlich auch, und vor allen andern, den Champagner, das beste darunter. Unter den schäumenden Getränken, welche Rußland eigenthümlich sind, mag noch Kishya Schtschi, Aepfel-Kwas und Wadiza erwähnt werden. Kishya Schtschi wird aus drei Sorten Schrot, zwei Arten Malz und gedörrten Aepfeln, Aepfel-Kwas aus Malz, Schrot und vielen Aepfeln, Wadiza (wörtlich: Wässerchen) aus Syrup, Wasser und etwas Branntwein bereitet. Alle diese Sommergetränke werden auf Flaschen im Eiskeller aufbewahrt.

„Thee,“ sagt Gerebzoff, „ist für jedermann bei uns ein gewöhnlicher Verbrauchsartikel geworden und ersetzt, vortheilhaft für die Moralität, Branntwein und Bier; denn bei allen Gelegenheiten, wenn ein Geschäft abzuschließen, ein Bekannter zu bewirthen ist, wenn ein Freund Besuch macht oder Abschied nimmt, wird jetzt Thee statt Bier oder Branntwein gegeben.“ Edwards bestärkt dies und bemerkt ferner: „Die mittlern und obern Klassen trinken zwei- oder dreimal des Tages Thee. Einmal des Morgens und oft zweimal des Abends. Der Iswoßschik, der früher im Ruf stand, ein Trunkenbold zu sein, eine Eigenschaft, die heutige Reisende ihm noch immer beilegen, scheint den

Thee allem andern Maß vorzuziehen. Dies ist wenigstens meine Erfahrung. Vor einigen Jahren verlangte der Iswoßtschik nach Beendigung einer Spazierfahrt sein Trinkgeld mit den Worten: „„Na wotku““, zu einem Schnäpschen, jetzt bittet er ohne Ausnahme um Geld zu einer Tasse Thee — „„na tschai““. Selbst in Schenken an der Heerstraße, wo ich zwölf bis zwanzig Postillone und Kutscher beisammensitzen sah, wurde nichts als Thee getrunken. Ein wohlbekannter Tourist hat uns erzählt, daß jeder russische Bauer seinen Samowar oder seine Theecurne besitze; aber dies ist nicht der Fall. Die meisten Bauern sind zu arm, um solch ein Luxusgetränk wie Thee zu genießen, ausgenommen gelegentlich; aber allerdings ist ein solches Geräth der erste Gegenstand, den ein Landmann, der etwas Geld gespart hat, sich anzuschaffen pflegt, und es ist wahr, daß in dem einen und dem andern wohlhabenden Dorfe fast jede Hütte ihren Samowar besitzt, und daß in allen Posthäusern und Gasthöfen jeder Gast mit einem eignen Theekessel versehen wird.

Der Samowar ist von Messing und inwendig mit Blech ausgefüttert. Durch die Mitte geht eine Röhre von cylindrischer Form, in die man glühende Holzkohlen wirft. So läßt er sich leicht unter freiem Himmel erhitzen, da es hierzu nichts als einer Handvoll Kohlen, einiger Stücke Holz oder Rien und eines Streichhölzchens bedarf. Daher sein Werth für Picknicks, wo er geradezu als unvermeidlicher Gast erscheint. In den Wäldern von Sakolniki, den Gärten von Maria Roschia und in der Umgebung des Petrowskipalasts, alle hart bei Moskau, werden in den Theehäusern Massen von Theecurnen (wie in den Kaffeehäusern von Konstantinopel Massen von Wasserpfeifen) für die Gäste bereit gehalten, und jede Gesellschaft bekommt einen davon zu ihrem speciellen Gebrauch. In der That, die Quantität von Thee, die in diesen Vorstadt-Wirthschaften im Frühling und Sommer consumirt wird, ist erstaunlich groß. In Rußland gibt es kaum einen Uebergang zwischen Winter und Frühling: sobald das Eis thaut, sproßt schon das Gras, blühen die Bäume und ist die ganze Natur lebendig. In diesem Land der Extreme ist bisweilen zwischen April und Mai derselbe Unterschied wie in England zwischen Januar und Juni. Im Sommer gibt's in Moskau verschiedene allgemeine Landpartien, welche zu Ostern, am ersten Mai, am Himmelfahrtstag, am Trinitatissonntag u. a. stattfinden. Die meisten dieser Ausflüge sind festlicher Natur, einige dagegen, wie der am 19. Mai, welcher durch eine Wallfahrt nach einem Kloster und Begräbnißplatz am Don begangen wird, ernsten Charakters. Der Samowar darf bei keinem fehlen und selbst auf dem Friedhof nicht. Auf den Friedhöfen von Moskau und Petersburg bemerkte ich wenigstens, daß die Thorwärter derselben für die Besucher dieser Stätten einen Vorrath von Samowars bereit hielten. Und näher besehen, was kann sich besser für einen Begräbnißplatz passen, als eine Urne!“

Zwischen Petersburg und Kowno oder Tauroggen befinden sich mehr als fünfzig „Stationen“, wo man Thee bekommen kann. Reisende, deren Weg nicht über die Poststraßen der Regierung führt, nehmen Samowars in ihren Wagen mit. Ebenso macht man kleine Samowars für Offiziere, die ins Feld rücken, und andere Personen, die in den Fall kommen können, sich an Orten aufhalten zu müssen, wo es schwierig ist, sich heißes Wasser zu verschaffen. Zu demselben Zweck hat man kleine Theekästchen, von denen jedes ein oder mehre Gläser enthält; denn Männer unter sich trinken ihren Thee gewöhnlich aus Gläsern. Bei Gesellschaften im Hause war es früher üblich, den Damen Tassen und nur den Männern Gläser zu geben; indeß ist dies jetzt so ziemlich außer Gebrauch gekommen.

Die Russen gießen niemals Milch, selten Rahm in ihren Thee, häufiger nehmen sie ein Scheibchen Citrone oder etwas eingemachtes Obst dazu, bisweilen Rum, in der Regel aber nur Zucker, und darin haben sie vollkommen recht. Die Vorzüge des russischen Karawanenthees vor dem, der von Kanton über See nach dem westlichen Europa geht, sind oft gepriesen und bisweilen geleugnet worden. Tengoborski, der verstorbene russische Senator, stellte beharrlich in Abrede, daß der Kiächta-Thee irgendwie besser als der Kanton-Thee sei. Edwards meint, entweder müsse Tengoborski's Geschmack seinem schriftstellerischen Talent nachgestanden haben oder man müsse nach seinem Kapitel über Thee (wo er zu beweisen sucht, daß es eine große Wohlthat für Rußland sein würde, wenn man seine Häfen den Schiffen von Kanton öffne) schließen, daß sein Geschmackssinn von seinen Wünschen beeinflusst worden. „Ich meinestheils,“ fährt unser Berichterstatter fort, „stehe nicht an zu behaupten, daß in London kein solcher Thee zu finden ist, als der, welcher in Moskau und durch ganz Rußland verkauft wird, ausgenommen in einigen Strichen am baltischen Gestade und an der preußischen Grenze, wo man geschmuggelten Kanton-Thee feil hat.“

Wir meinen, daß damit das Rechte gesagt ist. Es scheint geradezu sinnlos, zu behaupten, daß die lange Seereise, bei welcher der Aequator zweimal durchschnitten und das Wasser, in welchem das Schiff geht, oft bis zu 80 Grad Fahrenheit erhitzt wird, den Theeladungen nicht schaden müsse. Wäre es in den Schiffsräumen nicht feucht, so würde die Hitze allerdings wenig oder gar nicht schaden können, aber jedermann, der einmal zur See gewesen, weiß, daß die Feuchtigkeit sich selbst von den Kajüten nicht fernhalten läßt und daß die Schiffsräume eine Atmosphäre wie Keller haben. Am wenigsten verliert durch die Fahrt der schwarze Thee, der beim Trocknen einer stärkern Erhitzung ausgesetzt wird und überdies weniger Arom einzubüßen hat als der grüne. Wenn letzterer in Rußland unvergleichlich besser ist, als anderwärts, so kommt dies daher, daß er von Kiächta fast nur trockne und lediglich kalte Gegenden passiert, wo nichts von seinem eigenthümlichen Duft verdunstet.

Die zarteste Sorte des Karawanenthees ist „Tzwetotschny“ oder Blumen-  
thee, dem in Westeuropa der „blumige Pekoe“ einigermaßen entspricht; allein  
die besten Proben des letztern sind mit den feinem Gattungen des erstern nicht  
zu vergleichen. Vielleicht haben auch die ungeheuern Preise, welche die Russen  
für ihren Thee zahlen, etwas mit der Frage zu schaffen. In England ist nach  
den besten Arten, die jetzt eingeführt werden, nur geringe Nachfrage, und es  
ist fraglich, ob China jemals etwas von seinem ausgesuchtesten Produkt geschickt  
hat. Bekannt ist, daß die Sträucher im Lauf der Erntezeit mehrmals gepflückt  
werden. Die erste Lese gibt die seltenste Qualität des Tzwetotschny, die zweite  
den gewöhnlichen Tzwetotschny, die dritte nur den gemeinen Thee. Die erste Ernte  
geht nach Rußland.“

Die Russen zahlen nach dem jetzigen Schutzoll-Tarif über zwei Thaler für  
das Pfund ordinären Kongou (Kanton-Thee), während derselbe bei einem mäßi-  
gen Zoll für etwa die Hälfte dieses Preises zu haben sein könnte\*). Der Staat  
würde bei einer Zollermäßigung keinesfalls Schaden haben; denn während bei  
dem jetzigen Tarif der jährliche Verbrauch auf ungefähr neun Millionen Pfund  
beschränkt bleiben wird, würde bei der Vorliebe des Volks für das Getränk des  
himmlischen Reichs eine beträchtliche Verminderung des Preises eine fast unendliche  
Steigerung des Consums zur Folge haben.

Die, welche die Zulassung von Theezufuhren zur See befürworten, be-  
haupten, daß der Vorzug des Karawanenthees vor allen Sorten, die zu Schiffe  
eingeführt werden könnten, so stark markirt sei, daß jener stets reiche Liebhaber  
finden würde, die, wie jetzt bisweilen geschieht, das Pfund besonders guten Ge-  
wächses mit 10 bis 11 Thalern bezahlen. Gegenwärtig wird eine vortreffliche  
Mischung von schwarzem und Blumen-Thee zu Moskau für 3 $\frac{1}{2}$  Thaler verkauft,  
und es ist vollkommen wahr, daß man sich solchen Thee in keinem andern Lande,  
ausgenommen China selbst, verschaffen kann. Indes ist sehr wahrscheinlich, daß  
eine große Anzahl von Familien sich mit einer geringeren Mischung zum hal-  
ben Preise begnügen würde, und in diesem Fall würde der sibirische Handel,  
welchen zu schützen die Regierung sich so angelegen sein läßt, in der That beein-  
trächtigt werden. Die Aufrechthaltung des Karawanehandels durch Sibirien  
zum Schaden der theetrinkenden Bevölkerung des Landes aber muß, wenn sie  
richtig beurtheilt werden soll, wieder in Verbindung mit der projectirten Eisen-  
bahn zwischen Nischnei-Nowgorod und Irkutsk betrachtet werden. Denn so lange  
man die Absicht festhält, einen so wichtigen Schienenweg auszuführen, erfordert  
die Klugheit, daß man den Ueberlandhandel zwischen Rußland und China so  
viel wie möglich ermuthigt.

\*) Die Häfen sind seitdem geöffnet, der Tarif herabgesetzt, und der Thee ist wohlfeiler, aber  
auch schlechter geworden. D. H.

Unser Reisender hat sich, um sein Kapitel über den Thee in Rußland zu vervollständigen, Mühe gegeben, das Datum seiner ersten Einführung in das Czarenreich zu erkunden, aber ohne Erfolg. „Es ist indeß sicher,“ bemerkt er, „daß die Russen schon vor dem Einfall der Mongolen beträchtlichen Handel mit dem Osten trieben, und wahrscheinlich waren die Mongolen, welche von den Grenzen China's kamen, selbst mit dem Theegenuß bekannt. Erwiesen ist, daß Rußland nach seiner Unterwerfung in regelmäßigem Handelsverkehr mit dem Norden Europa's einerseits, und mit Persien, Indien und China andererseits stand — ein Verkehr, welcher größtentheils durch Nowgorod vermittelt wurde. Nach der Austreibung der Tartaren ferner und der Eroberung Sibiriens versuchten die Russen Handelsverbindungen mit dem himmlischen Reich anzuknüpfen. 1606 schon ging ihr erster Gesandter in dieser Angelegenheit nach Peking, doch langte er, da in der Mongolei eine Revolution ausgebrochen, niemals dort an. Verschiedene andere Gesandtschaften machten ebenso fruchtlose Versuche, Einlaß in China zu erhalten, und erst im Jahre 1654 glückte es Baikoff mit einem Gefolge von Attaché's nach einer Reise von zwei vollen Jahren, Peking zu erreichen. Baikoff, verdrießlich darüber, daß der Kaiser sich weigerte, ihn zu empfangen, kehrte 1657 nach Moskau zurück. Es war kein Handelsvertrag zu Stande gekommen, aber der Gesandte war zugleich ein geschickter Kundschafter gewesen. Er hatte verschiedene practikable Straßen zwischen Sibirien und dem Innern China's entdeckt, und seit dieser Zeit sind fortwährend Karawanen zwischen Rußland und dem Lande des Thee's hin und hergezogen. Die Engländer trieben um diese Zeit bedeutenden Handel mit Archangel, und es scheint, daß schon die erste russische Karawane von China Thee mitbrachte, und daß ein Theil davon nach England ausgeführt wurde; denn wir lesen in Pevy's „Tagebuch“ die Stelle: „Schickte nach einer Tasse Thee, einem chineffischen Getränk, von dem ich noch nie getrunken habe.“ Das Datum dieser Notiz fällt in das Jahr 1661. —

Wir kommen jetzt zu einigen Mittheilungen aus dem, was Edwards über öffentliche Wirthschaften (Traktirs) und geschlossene Gesellschaften, Clubs u. dgl. sagt. Ein echter russischer Traktir (vom französischen *traiteur*) ist in Petersburg nicht zu finden. Es gibt hier nur Cafés und Restaurants in französischem oder Wirthshäuser in deutschem Styl. In Moskau verhält sich das so ziemlich umgekehrt. Eins von den großen dortigen Theehäusern ist mindestens zwölfmal so geräumig als ein gewöhnliches französisches Kaffeehaus. Zu den besten gehört das Troizkoi Traktir, wo die Kaufleute sich treffen, um die Geschäfte, die sie auf der Börse — d. h. auf der Straße unten — eingeleitet haben, abzuschließen. Petersburg ist in dieser Hinsicht besser daran, es hat eine regelmäßige Börse und sogar eine Kapelle daran, in welcher die Kaufleute vor ihrer gewöhnlichen Nachmittagsarbeit (die Börsenzeit

beginnt um 4 Uhr) beten und gelegentlich der Jungfrau oder ihrem Lieblingsheiligen eine Kerze opfern. „Dann und wann,“ meint unser Reisender, „muß sich da begeben, daß ein Speculant, der auf die Hauffe, und ein anderer, der auf die Baisse rechnet, zu gleicher Zeit in die Kapelle treten und ihr Gebet beginnen. Aber wahrscheinlich bitten sie in solchem Fall, daß sie nicht in Versuch geführt werden, einander zu betrügen.“

Für die Moskauer Kaufleute gibt's keine specielle Kirche oder Kapelle; auch mit jenem Troizkoi Traktir, welches die eigentliche moskauer Börse genannt werden muß, ist kein solches Institut verbunden. Aber in jedem der Zimmer dieses großen Theehauses, deren Eingänge gewöhnlich gewölbt sind, und welche in langer Reihe aufeinander folgen, ist das unvermeidliche Heiligenbild zu sehen, und kein echter Russe geht ein oder aus, ohne das Zeichen des Kreuzes zu machen. Kein Russe, gleichviel, welcher Klasse er angehöre, behält in einem Traktir Hut oder Mütze auf dem Kopfe; denn das würde unartig gegen die Menschen und unehrerbietig gegen die heiligen Bilder sein. Die Kellner, von denen das Troizkoi Traktir nicht weniger als hundertundsünzig beschäftigt sind, alle in Weiß gekleidet, und man sagt scherzhaft, daß ihnen verboten ist, sich den Tag über zu setzen, weil sie dadurch die Harmonie und Reinheit ihres fleckenlosen Leinenzeugs beeinträchtigen könnten. Die Bedienung ist musterhaft. Sie steht dem Gast seine Wünsche an den Augen ab, schneidet ihm sein „Pirog“ (Fleisch- oder Fischpastetchen) vor, so daß er es mit der Gabel essen kann, schenkt ihm den Thee ein, füllt ihm den Tschibbut und bringt ihm denselben sogar brennend. Es steckt ein gutes Theil Orient in diesen russischen Wirthschaften. Der Hauptconsumtionsartikel in denselben ist Thee, jeder bestellt sich dieses Getränk entweder allein oder nach dem Essen, und die Mehrzahl der Gäste genießt hier nichts Anderes. Man kann ein Glas oder einen ganzen Samowar haben, aber beim Bestellen verlangt man nicht Thee, sondern nur so und so viel Portionen Zucker — eine Sitte, die vermuthlich aus der Zeit des letzten europäischen Krieges stammt, wo der Preis für ein Pfund Zucker in Rußland auf  $1\frac{1}{2}$  Thaler preußisch stieg. Die Massen von Thee, welche die russischen Kaufleute zu sich nehmen, sind ungeheuer. Edwards erzählt: „Ich habe zwei Kaufleute in ein Traktir treten, so und so viele Portionen Zucker bestellen und Tasse auf Tasse hinunterschlürfen sehen, bis die Theeurne vor ihnen leer war, und die gewöhnliche Theeurne eines Traktirs hält mindestens anderthalb Gallonen“ (ein Gallon ist ein Maß, welches dem achten Theil eines berliner Scheffels gleichkommt und zehn Pfund Wasser faßt).

Ein anderes interessantes Traktir ist das der Starowerzen, wo man nur Kastane und lange Bärte sieht. Die Kellner tragen hier lange schwarze Kastane. Das Rauchen ist, da die Altgläubigen nach dem Bibelspruch „nicht was in den Mund eingehet verunreinigt den Menschen, sondern was aus dem Munde aus-

gebet“, die Pfeife verschmähen, verboten. Die Küche ist sehr gut, ebenso der Thee; ein sehr beliebtes Produkt der ersten sind die „Blinni“, eine Art Pfannkuchen, die Verwandte der sächsischen Plinzen zu sein scheinen und während der Fastenzeit mit Caviar verspeist werden.

In manchen Traktirs gibt's Billards, in andern riesige, sich selbst spielende Orgeln, von denen einige 25,000 Rubel gekostet haben sollen. Im Puschkin-Traktir kann man nach der Meinung unsres Berichterstatters am wohlfeilsten in der ganzen Welt zu Mittag speisen. Der Wirth rechnet, wie seine Gäste, die meist Bauern sind, nur nach Kupfergeld und liefert einem Gast, der sich etwas zu Gute thun und ein complettes Diner genießen will, für 2 Kopeken Suppe, für 1 Kopeke Brot, für 4 Kopeken Fleisch, für 2 Kopeken Kascha (Buchweizenbrei) und für 2 Kopeken Kwas — macht Summa Summarum 10 Kopeken oder  $3\frac{3}{4}$  Silbergroschen. In der Dschiwodjorskaja Ulica (Schinderstraße) finden sich Traktirs für Zigeuner, über die Edwards ein eignes Kapitel hat, in der Tatarškaja Ulica ist ein Traktir für Tartaren, deren es in Moskau eine ziemliche Anzahl gibt. Von außen gesehen ist dieses letztere sehr unscheinbar, niedrig und schmutzig. Das Innere dagegen ist merkwürdig sauber gehalten, und die Gäste, härtige Mohamedaner mit hellfarbigen Schlafröcken, glänzend gerippten Mützen und langen Tabakspfeifen, sehen ebenso würdevoll als reinlich aus.

Diese Tartaren leben in der Stadt wie auf den Dörfern stets beisammen und abgesondert von den Russen, aber stets auf gutem Fuß mit diesen, die sie vertraulich mit dem Titel „Fürst“ anreden. „Ob dieser Titel ihnen ironisch ertheilt wird, kann ich,“ bemerkt unser Reisender, „nicht sagen, aber die Tartaren nehmen ihn sehr ernsthaft, und es heißt, daß sie sammt und sonders Anspruch darauf machen, von möglichst bester Herkunft zu sein. Diese Tartaren gehören zu derselben Race wie die Türken und haben nichts von den hohen Backenknochen, der platten Nase und den schiefstehenden Augen an sich, welche die oft mit demselben Namen bezeichneten mongolischen Eroberer Rußlands charakterisiren.“

Die moskauer Tartaren handeln mit den Waaren, die von ihren Landesleuten aus Kasan und Astrachan, der Bucharei und China hierhergesandt werden, und haben keinen Verkehr mit den Persern, welche Shawls importiren, oder den Armeniern, welche sich mit allerlei Handelsgeschäften befassen. „Sie essen,“ sagt ein russischer Schriftsteller, „Pferdefleisch, vollziehen ihre Abwaschungen, gehen in die Moschee und schließen ihre Weiber vor jedermann ein. Sie tragen Schlafröcke und gehen in Telegas oder zu Fuß einher mit Packeten von Waaren, die sie in jedem Hause ausbieten, in welches sie einzutreten passend finden. Sie müssen sehr nüchtern leben; denn nie hat man einen betrunken gesehen, und wenn sie sich einmal dem Genuß von starken Getränken hingeben, so müssen sie sich dazu Erlaubniß verschaffen und jede Flasche mit der Etiquette

„Balsam“ versehen lassen. Sie leben sehr zurückgezogen von der übrigen Bevölkerung; wenigstens habe ich dreißig Jahre in Moskau verweilt, ohne daß ich oder einer meiner Bekannten mit einem von ihnen in regelmäßigen Verkehr gekommen wäre. Ihre Geschäfte besorgen sie in ziemlich ehrlicher Art: zuerst allerdings versuchen sie den Kunden zu pressen, zuletzt aber schlagen sie für mäßige Preise los. Sie sind von sanfter Gemüthsart, mindestens sieht man nie, daß sie sich zankten oder prügelten. Ihr Friedhof ist hinter dem des Klosters am Don. Jeden Sommer begeben sie sich nach dem vier Werst von Moskau entfernten Ostankina-See, um ihre Abwaschungen zu verrichten.“

„Ich darf hinzufügen,“ sagt Edwards, „daß die moskauer Tartaren anzunehmen schienen, jedermann, namentlich jeder Fremde, empfinde das dringende Bedürfnis nach dem Besitz eines Schlafrocks, und wie ich einst das Traktir in der Tartarenstraße besuchte, hatte ich kaum meine Mahlzeit beendigt, als ich sofort ein Anerbieten nach dieser Richtung des Waarengeschäfts erhielt. Die Schlafröcke befanden sich im Hause des Tartaren dem Traktir gegenüber, und ich empfing eine Einladung, ihn dahin zu begleiten, „um sie wenigstens anzusehen und ihre Schönheit zu bewundern“. Die Häuser sind von einer hohen Mauer eingefaßt, welche die ganze Straße entlang läuft, und dann ist jedes einzelne wieder in zwei Hälften, eine für die männliche, die andere für die weibliche Bewohnerschaft, geschieden. Die kleinen Mädchen dürfen frei im Hause umherlaufen, aber vom zwölften oder dreizehnten Jahr an werden sie auf die Frauengemächer beschränkt. Die Tartarenfrauen gehen nie auf die Straße, ohne ihre Gesichter zu verhüllen und werden in der Regel nie an öffentliche Orte mitgenommen. Mein Schlafrocks-Tartar indes erzählte mir, daß er gelegentlich seine Ehehälfte in öffentliche Gesellschaften geführt, wo sie niemand gekannt habe. Nie aber nahm er sie mit zu seinen Freunden oder gestattete diesen bei sich sie zu sehen. Kaltblütig behauptete er, daß Männer sich ganz wohl ohne Weiber unterhalten und überhaupt ohne sie verkommen könnten.“

Den Persern ist die Ausübung ihrer Religion ebenfalls gestattet, und die Armenier haben als Glieder einer christlichen Kirche dieselben Rechte wie die Römischkatholischen. Juden dagegen wurden bis vor wenigen Jahren in Moskau nur geduldet, wenn sie sich europäisch kleideten, und noch jetzt sieht man hier selten einen Nachkommen Abrahams in der Tracht, die seine Landsleute in Polen tragen. Früher durften so gekleidete zwar, wenn ihre Geschäfte es verlangten, die Stadt betreten, waren aber genöthigt, in einem eigens für Israeliten bestimmten Hause im Kitai Gorod (der Chinesenstadt) zu wohnen, auch war die Zeit ihres Aufenthalts auf einige Tage beschränkt.

Der beste Club in Moskau ist der englische, der aber nur von Engländern gegründet worden ist und jetzt fast nur Russen zu Mitgliedern hat. Der

felbe zählt 600 Mitglieder und ist sehr exclusiv. Damen haben keinen Zutritt, und so finden hier weder Bälle noch Concerte statt wie in den andern Instituten der Art. Das Clubhaus, auf der Tverskoi-Straße, der vornehmsten in Moskau, gelegen, ist groß und elegant, enthält Spiel- und Billardzimmer, ein Lesekabinet, in welchem alle bedeutenderen Blätter des In- und Auslandes gehalten werden, und wird jede Nacht um 12 Uhr geschlossen, nach welchem Termin alle, die länger verweilen, eine Geldstrafe zu erlegen haben.

Der Kaufmannsclub nimmt nicht blos Mitglieder des Handelsstandes, sondern auch Professoren, Doctoren und solche Künstler auf, welche ein Diplom von der Akademie der Künste haben. Er gibt im Winter Bälle und Maskeraden. Schlußzeit ist die zweite Stunde nach Mitternacht. Wer länger bleibt zahlt eine Geldbuße, die sich mit jeder halben Stunde verdoppelt. Man hat zum Scherz ausgerechnet, daß ein unglückliches Mitglied mit allzuviel Sigsfleisch um sieben Uhr Morgens die erschreckende Entdeckung machen würde, dem Comité die Summe von 16,384 Rubeln zu schulden.

Außerdem gibt es noch einen deutschen und einen Adelsclub. Aber der merkwürdigste Vereinigungspunkt Moskau's ist die Adelsversammlung, wo der erbliche und begüterte Adel des Gouvernements seine gemeinschaftlichen Angelegenheiten beräth, deren Berühmtheit sich aber hauptsächlich von ihren Bällen herschreibt. Der große Saal derselben ist jedenfalls der größte und vielleicht auch der schönste Tanzsaal der Welt. Wie in der St. Georgshalle im Palast des Kreml sind die Wände desselben, sowie die Pfeiler, welche die Decke stützen, durchaus von Marmor und nur mit zarten Vergoldungen geschmückt. Alle Draperie ist ausgeschloffen, und der Lichtreflex so großer Massen von Weiß macht einen höchst eigenthümlichen Eindruck. Das ganze Gebäude faßt gegen fünftausend Personen, und seine Geräumigkeit wurde bei Gelegenheit des dem Kaiser nach seiner Krönung gegebenen Balles genügend erprobt. Um den Ballsaal läuft einige Stufen über dem Parquet eine Galerie für die, welche am Tanz nicht theilnehmen, und weiter oben eine zweite für Zuschauer. Nebenan befinden sich Spielzimmer und Salons, wo Erfrischungen zu haben sind, sowie eine ganze Reihe von Apartements für den Kaiser, welchen die Adelsversammlung zu ihren Mitgliedern zu zählen die Ehre hat. Alle Vorzimmer, Speisesäle und Nebengemächer sind auf das prächtigste möblirt.

In diesem Saale war es, wo Alexander der Zweite dem moskauer Adel die bekannte Strafrede hielt, in welcher er die Herren wegen ihrer Widerhaarigkeit bei Ausführung seiner Reformpläne tadelte und es ablehnte bei dem Fest, das ihm angeboten wurde, zugegen zu sein. Zwei Jahre vorher, bei dem Krönungsball, war der Adel, der damals noch nicht an die ernstliche Absicht des Herrschers, die Bauern zu befreien, glauben mochte, höchst eifrig mit Kundgebungen ehrerbietiger Zuneigung gewesen.

Die Adelsversammlungen des Gouvernements haben in der Theorie nur geringe politische Bedeutung. Sie wählen einen Präsidenten, der den Titel „Marschall“ führt. Die Wahl desselben bedarf aber der kaiserlichen Bestätigung, und von irgend welchen wichtigen Rechten der Charge ist nicht die Rede. Nur der grundbesitzende Adel nimmt Theil an den Berathungen der Versammlung, doch haben solche, die nur den persönlichen Adel besitzen, das werthvolle Recht, sich bei den Bällen zu betheiligen, welche im Winter jede Woche einmal stattfinden. Getanzt wird in Rußland wie andernwärts, nur daß jeder Ball mit einer Mazurka schließt. Der Takt und Rhythmus dieses Tanzes ist bekannt, dagegen sind die Figuren und manches andere vom Charakter desselben in Rußland eigenthümlicher Art. So z. B. ahmen alle Paare die Evolutionen nach, welche das erste angibt. Eine andre Eigenthümlichkeit ist, daß die Damen hierbei sich die Tänzer wählen, ein Prozeß, der sich auf sehr verschiedenen, immer ziemlich sinnreichen, aber nicht immer für die erwählten Herren besonders schmeichelhaften Wegen vollzieht. Bisweilen passiren die Herren in einer Art Gänsemarsch an den Damen vorüber, und die Dame, welche einen von ihnen zu ihrem Ritter zu machen wünscht, klatscht, wenn er an ihr vorübergeht, mit den Händen, ein Verfahren, mit dem man in der Türkei die Sklaven- oder Kellner zu Dienstleistungen herbeiruft. Bisweilen auch hält jede Dame einen kleinen Spiegel in der Hand. Die Tänzer in spe wandeln hinter ihnen hin und blicken in den Spiegel. Gefällt der Besizerin desselben das eine oder das andere Gesicht, so macht sie zum Zeichen, daß dessen Dienste annehmbar befunden worden, einen Knix, mißfällt es ihr, so wischt sie mit dem Taschentuch über das Glas, und der Verschmähte geht weiter, um sein Glück bei einem andern Spiegel zu versuchen, von dem er hofft, er werde günstiger für ihn sprechen.

### Eine Jesuitenschule.

1.

Die Quelle, der wir die folgenden Mittheilungen entnehmen, ist das von uns bereits angezeigte Buch: „Erinnerungen eines ehemaligen Je-