

Ulrich Tolksdorf: Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen. Teil I. (Schriftenreihe der Kommission für ostdeutsche Volkskunde in der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde e. V., Bd 13.) Verlag N. G. Elwert, Marburg/L. 1975. 447 S., 41 Ktn i. Anh.

Es ist seit langem bekannt, daß Ulrich Tolksdorf eingehende Forschungen über die Volksnahrung in Ost- und Westpreußen betrieben hat. Als Grundlage diente ihm dabei ein umfangreiches, von ihm selbst gesammeltes Material. Während der Jahre 1963—1970 hat er nicht weniger als gegen 1 000 Personen befragt, aber zugleich damit ist auch anderes Aufzeichnungsmaterial benutzt worden. Natürlich sind auch alle gedruckten Quellen innerhalb des behandelten geographischen Rahmens ausgewertet worden. Auch die nicht minder wichtigen Kochbücher wurden herangezogen. Das Literaturverzeichnis umfaßt 33 Seiten.

In verschiedenen Zusammenhängen hat der Vf. schon früher einen Teil seiner Forschungsergebnisse vorgelegt. Daß jetzt der erste Teil einer zusammengefaßten Darstellung publiziert wird, ist mit großer Freude zu begrüßen und verdient, von allen denen beachtet zu werden, die sich für die Volkskultur in ihren verschiedenen Erscheinungen interessieren.

Dieser erste Teil behandelt die pflanzliche Kost, und der zweite, der folgen soll, wird hauptsächlich den tierischen Nahrungsmitteln gewidmet sein, soll aber gleichzeitig auch eine zusammenfassende Übersicht über die regionalen Speisenzusammenstellungen bieten und über deren soziale und kulturelle Zusammenhänge berichten.

Der jetzt herausgegebene Teil ist so angelegt, daß nach einer Beschreibung der sozial-ökonomischen Entwicklung im 19. und 20. Jh. zwei Hauptabschnitte folgen, der eine über die Sammelnahrung, der zweite über das, was der Vf. Getreidenahrung nennt. Besonders der erste Teil bietet eine Menge von Beobachtungen und Ansichten auch von grundsätzlichem Interesse. Hier wird zunächst Bericht erstattet über die Sammlung von wilden Pflanzen, über die Sammler und die Konsumenten, darauf über die Stellung der Produkte im kulturellen Wertbereich, schließlich über die Zubereitung und die Bedeutung der Produkte in der Mahlzeitenabfolge.

Der Abschnitt über die Getreidenahrung ist teilweise anders angelegt und hat dadurch, wie der Vf. bemerkt, einen mehr empirisch-deskriptiven Charakter bekommen. Der Reihe nach werden hier u. a. Suppen, Breie, Klöße, Fladengebäck, Brot, Kuchen und Kleingebäck behandelt. Das Ganze wird durch eine Übersicht über den Zusammenhang dieser Gerichte mit den verschiedenen Festlichkeiten des Jahres abgeschlossen.

Es kann vielleicht behauptet werden, daß diese Einteilung die Übersicht der Darstellung erschwert und daß die Angaben über eine Erscheinung manchmal an mehreren Stellen gesucht werden müssen. Andererseits wird die Orientierung durch einen ausführlichen und sorgfältig ausgearbeiteten Index erleichtert. Eine Anzahl von Kartenskizzen, 41 Stück, hilft dem Leser, die geographische Verbreitung zu verfolgen. Einige Abbildungen zur Beleuchtung des kurzen Exkurses über Mörser, Stampfer und Handmühlen wären wertvoll gewesen — die mitgeteilten Maßangaben sind wenig von Nutzen. Dies ist überhaupt ein Thema, welches für das Ostseegebiet eine vergleichende Untersuchung wert wäre. Man vergleiche den unlängst von Kazimierz Jagieła in polnischer Sprache geschriebenen, mit Bildern und Karten reich illustrierten Aufsatz in „Lud“ 57 (1973), S. 213—243: „Formy step w Polsce i ich występowanie“ [Die Formen von Stampfern in Polen und ihr Auftreten].

Die Fülle von konkreten Angaben und wohl auch eine bestimmte Forschungseinstellung haben dazu geführt, daß der Vf. im großen und ganzen seine Darstellung auf Ost- und Westpreußen begrenzt hat. Auch beschränkt sich die herangezogene vergleichende Literatur fast gänzlich auf die deutschsprachige. Es muß dem Vf. doch manchmal schwergefallen sein, die aktuellen Erscheinungen nicht in ihre weiteren geographischen Zusammenhänge zu stellen. Man kann, um ein Beispiel zu nehmen, auf diesen Gedanken kommen, wenn man die wertvolle Schilderung des Vfs. über den Gebrauch von Schwadengras mit der von Holger Rasmussen später vorgelegten eingehenden Untersuchung „Da danske bønder samlede manna“ in: „Folk og Kultur“ 1975, vergleicht. Besonders vom schwedischen Gesichtspunkt aus betrachtet, ist man für die gründliche Darstellung dankbar, die der Vf. den speziellen Teiggerichten wie Klößen, Nudeln usw. gewidmet hat. Seine Angaben zu diesem Thema sind schon in einem Aufsatz von Hans Medelius mit dem Titel „Om öländska kroppkakor — och något om andra“ in: „Gastronomisk Kalender“ 1978, benutzt worden. Auch in Schweden haben wir vor dem 18. Jh. keine sicheren Angaben über dieses Gericht, es ist aber sicher älter. Auch in diesem Fall wäre eine vergleichende Untersuchung, die auch Südeuropa einschließen müßte, sehr willkommen.

Die Fülle des Materials und die Sorgfalt, mit der es präsentiert wird, veranlassen einen zu großer Dankbarkeit gegenüber dem Vf. schon für diesen ersten Teil seiner Arbeit, welche als ein bedeutender Beitrag zur europäischen Ethnologie betrachtet werden muß. In vielen Punkten deutet er auch stimulierende Versuche zur Erklärung der kulturellen und sozialen Zusammenhänge an. Mit großen Erwartungen kann man dem zweiten Teil entgegensetzen, wo einige dieser Fragen, dem Versprechen des Vfs. zufolge, noch weiter beleuchtet werden sollen.

Stockholm

Gösta Berg

Märchenwelt des Preußenlandes. Hrsg. von Alfred Cammann. (Heimat und Volkstum. Bremer Beiträge zur niederdeutschen Volkskunde, 1973.) Otto Meissners Verlag. Schloß Bleckede 1973. XLVI, 604 S., 81 Abb.

Der angesehene Volkskundler und Sammler ostdeutschen Kulturgutes Alfred Cammann legt mit seiner gewichtigen Veröffentlichung über die Volkserzählungen Ost- und Westpreußens ein unschätzbares Dokument vor. Diese Leistung ist um so erstaunlicher, da es sich heute ja bei diesem Gebiet nicht mehr um eine existente Erzähllandschaft handelt, sondern ihre Überlieferungsträger in der ganzen Bundesrepublik verstreut sind.

Die „Märchenwelt des Preußenlandes“ umfaßt 315 Erzählungen (von insgesamt 93 Gewährsleuten), die in jahrzehntelanger intensiver Sammeltätigkeit erfaßt wurden. Sie sind gegliedert nach den vier Gattungen Märchen, Legende, Schwank und Sage, die allerdings in verschiedenen Übergangs- und Mischformen auftreten und auch Kalendergeschichten und Kunstmärchen einschließen. Sehr zu begrüßen ist auch, daß ein Großteil der Erzählungen in ostpreußischem Plattdeutsch wiedergegeben ist, wenn auch dem speziellen Mundartforscher hier manche Ungenauigkeiten in der Transkription auffallen mögen. Um den sozialen und biographischen Hintergrund einzufangen, ist den Gewährspersonen ein beinahe 70 Seiten starker Anhang mit einem Bildteil gewidmet. Darin berücksichtigen die Erzählbiographien die besonderen sozialen und familiären Verhältnisse und die Umstände der Kontaktaufnahme zwischen Sammler und Erzähler. Nicht zuletzt dadurch erhalten wir einen Einblick in