

balen behaupten ja, und vielleicht nicht mit Unrecht, daß das Fleisch des Herrn der Schöpfung das wohlschmeckendste sei, das man finden könne. Möglicherweise waren es aber auch nur die erschlagenen Feinde, die man verzehrte, etwa von dem verbreiteten Wahne entschuldigt, daß man damit die Kräfte der Verzehrten erbe; vielleicht auch sind diese Spuren die Reste von Opfermahlen am Grabe verehrter Personen. Möglicherweise wurden beim Begräbnis eines gefallenen obersten Anführers oder Häuptlings die gemachten Sklaven ihm zu Ehren geschlachtet und verzehrt. Oder endlich hatte auch hier und da wohl die Anschauung einiger Kanibalenstämme Platz gegriffen, daß das beste Begräbnis im Magen eines Menschen sei und daß die höchste Pietät gegen die betagten Eltern und alle alten Leute darin bestehe, sie zu erschlagen und trotz der Zähigkeit ihres Fleisches zu verzehren.

An die Opfermahle knüpft sich vielleicht die Erfindung der Kochkunst. Der alte Philosoph Porphyrius traf möglicherweise das richtige, indem er sagte, daß der Mensch die Schmachthastigkeit des gekochten Fleisches erst erkannt habe, nachdem er es der heiligen Flamme als Speise dargeboten hatte. Dieser Fortschritt ist an sich noch nicht allzu hoch anzuschlagen, denn trockenes, am Spieße gebratenes Fleisch bildet noch keinen Triumph der Kochkunst. Sehr bald mußte man aber hierbei finden, daß die Teile am schmachthaftesten ausfielen, die mit dem Feuer nicht in unmittelbare Berührung kamen, und aus dieser Beobachtung entwickelte sich die Bäckerei, die viel älter ist, als die eigentliche Kochkunst. Man begann, Fleisch und vegetabilische Nahrungsmittel in heißer Asche oder zwischen glühend gemachten Steinen gar zu rösten, wobei man es in Tierhäute oder in große Pflanzenblätter einschlug; durch letztere Methode wurde man wohl von selbst auf den Nutzen der Gewürze zum Schmachthafmachen des Fleisches geführt. Die Australier, Südseeinsulaner, Feuerländer und andere amerikanische und afrikanische Stämme kannten, als sie zuerst mit den Europäern in Berührung kamen, noch keine anderen Methoden, um die Speisen schmachthafter zu machen, als Braten, Rösten und Backen. Mit Wasser zu kochen, konnte erst erfunden werden, nachdem man Gefäße herzustellen gelernt hatte, die dem Feuer ausgesetzt werden konnten. Längst hatte man sich Behälter aus Tierhaut, Schädeln, Fruchtkapseln, Holz usw. angefertigt, und man kam zuerst darauf, glühend gemachte Steine in das Wasser der Kochgefäße, die eben selbst noch nicht aufs Feuer gestellt werden konnten und als welche auch wohl mit Tierhaut ausgekleidete Erdgruben dienten, zu werfen, bis das darin enthaltene Wasser kochend wurde und das Fleisch oder die vegetabilische Nahrung gar machte. Diese primitive Methode des sogenannten Steinkochens haben die Reisenden bei vielen Naturvölkern angetroffen, die noch keine feuerbeständigen Gefäße besaßen; in Asteuropa wurde das Bier so gebraut und in manchen Gegenden Irlands hatte sich das Steinkochen bei armen Leuten bis ins sechszehnte Jahrhundert erhalten, ja die Basen sollen die Milch noch heute, unter dem Vorgeben, daß sie dadurch