

# **Digitales Brandenburg**

**hosted by Universitätsbibliothek Potsdam**

Elisabeth Lemke: Aus der Urzeit der Küche.

In einer Grabstelle, von einer bienenkorbähnlichen Steinpackung umgeben, befinden sich 2 Toten-Urnen. In der Asche, welche ich mit der äussersten Vorsicht auseinander nehme, lagen Knochenpfeile und ein Knochenknopf.

Ganz abseits von diesem Felde, auf dem Wege nach Summt, sind die Fuchsberge. Aufmerksam durch Scherben geworden, welche aber auch durch Dung dorthin gekommen sein konnten, legte ich nach einigem Suchen eine Grabstelle frei, die den tapferen kriegerischen Semnonen gehörte. Ein Aschenhaufen auf flachem Stein, oben anfliegend 1 Bronzeschwert, auf demselben ein Messer, rechts eine Nadel, links eine bronzene Pfeilspitze. -- Geht man von hier aus nach Mühlenbeck zurück, so bleiben links an der Chaussee 2 Ziegeleien liegen, in deren Nähe beim Abkarren von Thon ebenfalls 2 Urnen von Arbeitern gefunden wurden. Der Beschreibung nach Toten-Urnen.

Wie ich oben schon mitteilte, imponierte mir die Reichhaltigkeit der Funde, sowohl Urnen mit reicher strichartiger Verzierung, wie ganz glatte, aber ausdrücklich bemerke ich, dass ich an keiner einzigen Stelle Spuren von Eisen fand, auch nicht durch Eisen gefärbte Knochenmasse. Noch zur Zeit des Tacitus war den Germanen, wie uns derselbe in seiner Germania mitteilt, die Zubereitung des Eisens wie anderer Metalle fremd.

Nun, meine Damen und Herren, das war in Kürze die Beschreibung eines Gräberfeldes, einer Stelle, welche seit Urzeiten zu dem festen Lande gehörte, vielleicht eine Düne von Flugsand gebildet, spärlich bewachsen, so recht geeignet zu einem Friedhof.

A. Grunow.

---

## Aus der Urzeit der Küche.

Von

Elisabeth Lemke.

---

Geehrte Anwesende, es hat nicht in meiner Absicht gelegen, so bald schon wieder hier oben Platz zu nehmen und Ihre freundliche Aufmerksamkeit zu beanspruchen. Ich muss Herrn Geheimrat Friedel dafür verantwortlich machen, der für den Anfang des Winters wählte, was für den Ausgang desselben bestimmt war. Und ich muss auch auf ihn verweisen, wenn ich statt des in Aussicht genommenen Vortrags über uralte Töpferei und Ornamentik einige Mitteilungen aus der Urzeit der Küche bringe.

Letzgenannter Änderung kann man indess eine humorvolle Berechtigung nicht absprechen. Lange, lange bevor die Menschen mit



Tellern und Töpfen wirtschafteten, haben sie essen und trinken müssen; das wird nie in Abrede gestellt werden können. Die Anfänge einer Mahlzeit sind eben gleichbedeutend mit den Anfängen des Daseins überhaupt; sie verlieren sich freilich in so dichter Finsterniss, dass auch die kühnste Phantasie nicht deutliche Vorstellungen zu gewinnen vermag. Nur Mutmassungen sind zulässig; und diese stützen sich einerseits auf Beobachtung der noch jetzt im rohesten Naturzustand lebenden Völker, andererseits auf Funde von alten Mahlzeitüberresten, z. B. in Höhlen, wo Mensch und Tier abwechselnd „Herr im Hause“ war und abwechselnd einander verzehrte. Jedenfalls haben sich lange Zeit hindurch die Menschen — neben Pflanzenkost — mit rohem, ungesäubertem Fleische begnügt; es ist anzunehmen, dass ihnen das Wort „Ekel“ noch ganz unbekannt gewesen ist und dass sie vorläufig nur dem gewaltigen Tyrannen „Hunger“ Tribut gezollt haben.

Sehen wir uns in den vorgenannten Höhlen um, so können wir aus den aufgespeicherten, wohl überlegt zerschlagenen Tierknochen erkennen, welchen Nebengeschöpfen der hungrige Mensch am liebsten nachstellte. Aber bevor wir in der Hinterlassenschaft der Höhlenbewohner kramen, sei an das landschaftliche Bild erinnert, welches vornehmlich A. Penck für jene Zeiten entwirft, da zuerst Menschen in Deutschland gelebt haben mögen.

A. Penck\*) geht von der bekannten Erfahrung aus, dass fast überall im Gletschergebiet der Eiszeit verschiedene Gletscherschuttwälle, Moränen, auftreten, durch Zwischenbildungen von einander getrennt. Es erklärt sich das daraus, dass die Eiszeitgletscher in ihrer Ausdehnung sehr beträchtlichen Schwankungen — Rückgang und Neuvorrücken — ausgesetzt gewesen sind, so dass uns die Eiszeit nicht mehr als eine gleichbleibende Kälteperiode erscheint. Rings um die Alpen kehrt die Erscheinung wieder, dass sich äussere Moränen von inneren sondern und sich von letzteren durch einige Züge höheren Alters abheben. Man bezeichnet die Perioden des Gletschervorrückens als eigentliche Glacialzeiten, die Perioden des Gletscherrückgangs (welche zweifellos durch Einflüsse milderer klimatischer Verhältnisse bedingt wurden) als Interglacialzeiten. Es ist allbekannt, dass die Tierwelt der Diluvialzeit ein Gemenge von hochnordischen, arktischen Formen mit solchen eines gemässigten Klimas zeigt. Und wir treffen die Reste des Diluvialmenschen sowohl mit den arktischen Formen — wie Renntier, Moschusochse und Vielfrass —, wie mit den Vertretern eines milderen Klimas — Mammuth, Rhinoceros u. s. w. Aber zwischen der grossen von Skandinavien ausgehenden Eismasse, welche fast ganz Norddeutschland deckte, und der von den Alpen nordwärts sich erstreckenden Vergletscherung, welche

\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1884, S. 80.



weit nach Mitteldeutschland vordrang, lag in Deutschland während der Gesamteiszeit nur ein schmaler Saum unvereisten Landes; wenn der glaciale Mensch in unseren deutschen Gegenden existierte, so musste er sich hier aufhalten; — weitere Wohnplätze standen ihm im südlicheren Europa offen, welches in ausgedehnten Strecken von der Vereisung niemals erreicht wurde. — Ausschliesslich in Mitteldeutschland (im Gegensatz zu Norddeutschland u. s. w.) finden sich Spuren der „älteren“, diluvialen Steinzeit. — So viele Fundstellen und so reiche Funde aus der „jüngeren“ Steinzeit die Ufer der Alpenseen lieferten, nirgends wurde im alten Gletschergebiet ein Rest aus der diluvialen Steinzeit entdeckt. Bei näherer Untersuchung stellt sich aber heraus, dass es nicht das ganze Gebiet der einstigen Vergletscherung der Eiszeit ist, welchem der Mensch der ältesten Steinzeit fehlt, sondern nur das Gebiet der inneren, jüngeren Moränen. Die in Deutschland in Frage kommenden Hauptfundstellen des Diluvialmenschen: Thiede und Westeregeln bei Braunschweig, Taubach bei Jena-Weimar, d. h. die thüringischen Kalktuffe, die Lindenthaler Höhle bei Gera, die Ofnet im Ries, Blaubeuren und Riedlingen, Thayngen und Schussenried, liegen samt und sonders innerhalb des Gebietes der äusseren, älteren Moränen.

Bis zu diesen hochberühmten Stätten reicht nun zwar nicht das Gebiet, welches sich im allgemeinen die „Brandenburgia“ zum Arbeitsfeld erwählt hat, aber der Hinweis auf dieselben ist wohl unerlässlich, wenn wir den Geheimnissen der ältesten deutschen Küche nachgehen.

Zu den wohl- oder übel-schmeckenden Geheimnissen gehört das Mammuth. Wenn nun auch — was z. B. die Mammuthjäger in Mähren anbetrifft — der berühmte Erforscher der dänischen Kjökkenmöddings (zu deutsch gesagt: „Küchenge Müll-Hügel“), Japetus Steenstrup, ein abschprechendes Urteil gefällt hat, so ist die Gleichzeitigkeit des Menschen mit dem Mammuth doch in das Glaubensbekenntnis ungezählter Forscher übergegangen. Herr Professor Nehring schreibt mir unterm 22. Nov. d. J.: „In Frankreich sind meines Wissens alle Forscher darüber einig, dass Mammuth und Mensch auf französischem Boden gleichzeitig gelebt haben. Die österreichischen Forscher nehmen für Mähren und Böhmen u. s. w. meistens dasselbe an, namentlich Maska, Makowsky und Woldrich. Für gewisse Gegenden Deutschlands, z. B. die Gegend von Gera, Westeregeln und Thiede, glaube ich selbst die Gleichzeitigkeit von Mensch und Mammuth nachgewiesen zu haben.“ Diesen Nachweis lieferte Herr Nehring u. a. durch Vorlegung der bei Thiede gefundenen Feuerstein-Instrumente, welche nach seiner Meinung nur durch den Menschen an den Fundort gebracht sind; manche Stücke möchten wohl auch daselbst hergestellt sein, „wenn die Jäger im Schutze der damals säulen- und pfeilerähnlich emporragenden Gypsfelsen ihr Feuer anzündeten, das erlegte Wild abhäuteten, zerlegten und verzehrten.“



Hier ist schon die Kenntnis des Feuers vorausgesetzt. — Man nimmt allgemein an, dass verschiedene Beobachtungen zur Feuerbereitung führten, wie z. B. das Reiben zweier Baumstämme gegen einander. (Übrigens berichtete W. von Schulenburg, dass noch zu unserer Zeit in Schlesien — natürlich nur zum Zeitvertreib — eine Feuerbereitung ähnlicher Art bekannt sei.)

Unserer Einbildung ist ein weiter Spielraum gegeben, wenn wir uns eine einstige Mammuth- oder Rennthier-Jagd ausmalen wollen. Ziehen wir Vergleiche aus der Jetztzeit heran, so mögen auch die Negritos der Philippinen Berücksichtigung finden. „Dieselben“, erzählt A. Schadenberg\*), „leben abgeschlossen; sie haben keine festen Wohnsitze und bauen keine Hütten. Ihre Lebensweise ist folgende: Vater, Mutter und Kinder sind mit Pfeilen versehen und gehen gemeinsam auf die Jagd. Töten sie einen Hirsch oder ein Schwein, so bleiben sie an dem Orte, wo das Tier liegt, machen eine Vertiefung in die Erde und legen das Tier hinein; dann bereiten sie Feuer. Jedes holt sich ein Stück des Tieres, welches ihm am besten passt, und bratet es am Feuer. Und so essen sie so lange, bis sie den Magen gefüllt haben; und so gefüllt, schlafen sie auf der Erde, welche sie aus der Vertiefung genommen haben. Wenn sie erwachen, thun sie dasselbe und so fort, bis das Fleisch aufgezehrt ist. Dann begeben sie sich wieder auf die Jagd.“

Feuersteinmesser u. dgl. gehörten wohl zu der allerersten, gewissermassen „fliegenden“ Kucheneinrichtung. Schaaffhausen sagt von derselben: „In den Höhlen finden wir Feuersteinmesser neben den Knochen von Höhlenbären, Rhinoceros und Mammuth und sagen ohne Bedenken, dass der Mensch mit diesen Messern das Fleisch von den Knochen geschnitten hat“\*\*).

In der Ofnet, jener grossartigen Felsenhöhle bei Nördlingen (Württemberg), liessen sich bereits die Überbleibsel thönerner Gefässe nachweisen: eine Menge roher, quarzreicher Scherben von weitbauchigen Schüsseln und flachen Tellern. „Höchst verwunderlicher Art sind die Tiere jener Zeit dort: Elephant, Nashorn, Schwein, Hyäne, Höhlenbär, Wolf, Fuchs und Dachs. Weitaus am zahlreichsten war jedoch das Pferd vertreten, von dem allein anderthalb tausend Zähne gesammelt wurden. (Es ist durchweg kleiner, als die heutige Landrasse.) Ferner kamen in der Ofnet vor: Wisent, Riesenhirsch und Rentier, Hase, Gans, Ente und Schwan. — Die grösste Menge von Bärenresten lieferte der Hohlstein im Lonethal, eine Höhle, deren Ausräumung nahezu 4 Wochen in Anspruch nahm. Am Schluss der Ausgrabung fuhr vom Hauptquartier in Stetten ein vierspänniger Frachtwagen zur Eisenbahn ab; derselbe

\*) Z. f. Ethn. 1880, S. 143. (Padre Felipe Calayag; 1877.)

\*\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1882, S. 169.



war mit Bärenknochen förmlich angefüllt, darunter 88 Schädel sich befanden“\*).

Die Zeichnungen auf Renntiergeweih (z. B. in der Höhle von Veyrier bei Genf und ferner bei Schaffhausen) beweisen uns, dass schon der Mensch der ältesten Steinzeit nicht nur Sinn für Essen und Trinken hatte. Was letzteres aber anbelangt, so ist die Meinung weit verbreitet: dass Blut — und zwar noch lebenswarmes — ein ausserordentlich beliebter Stoff gewesen sei. Und forschen wir nach den ältesten Trinkgefässen, so wird uns u. a. der Hirnschädel des Menschen vorgeführt.

Anknüpfend an Virchows Untersuchungen über die Anfänge des Gebrauchs eines künstlichen Gefässes sagt A. Kuhn: „dass das Kochen, sowie der dazu gehörige Topf den indogermanischen Völkern bereits vor ihrer Trennung bekannt gewesen sei. Abgesehen von den Namen der beiden zum Kochen nötigen Elemente, Feuer und Wasser, die jenen Sprachen in zwei Gruppen von Wörtern gemeinsam sind, stellen sich als gemeinsam in den Hauptsprachen hierbei die Wörter für den Begriff des Kochens oder Backens, sowie für den des gekochten und rohen, d. i. blutigen Fleisches (am deutlichsten bei Indern und Griechen) und auch der Fleischbrühe heraus. Wenn damit die Frage, ob die Indogermanen zu kochen, braten oder backen verstanden, bejahend entschieden ist, so bedarf es doch noch der weiteren Untersuchung, ob sie sich dabei natürlicher oder künstlicher Gefässe bedient haben. Hier zeigen nun die indogermanischen Sprachen einen grossen Reichtum von übereinstimmenden Ausdrücken. U. s. w. — Man wird den Indogermanen, in Rücksicht auf das Vorhandensein eines allen gemeinsamen Wortes für den Begriff des Kochens, auch das Vorhandensein eines Kochgeräts zugestehen müssen; und zwar ist es nicht unwahrscheinlich, dass der Schädel, die Hirnschale, ein solches in ältester Zeit gebildet habe, da einerseits derselbe als Bezeichnung von Trinkgefässen, andererseits aber auch von Töpfen und Kesseln vielfach wiederkehrt.“ — Steinthals Frage, „ob der Name Kopf statt Topf nicht aus der alten Sitte, Menschenschädel als Trinkgefässe zu benutzen, hergeleitet worden sei,“ wurde von Kuhn bejaht. Und Virchow erinnerte dabei an die in den Schweizer Pfahlbauten gefundenen, zu Trinkschalen umgewandelten Schädel.\*\*)

Geehrte Anwesende, das Trinken aus einem Menschenschädel wurde mir noch vor wenigen Wochen von einem Berliner als etwas ganz Gemütliches geschildert. Jener Herr hatte s. Z. mit anderen Studenten in Heidelberg wie selbstverständlich aus der Hirnschale eines seligen Bierbrauers getrunken. Erwähnt sei noch, dass der Herr den „Vandalen“ angehörte.

\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1886, S. 35.

\*\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1877, S. 489.



Bei Australiern ist es etwas ganz Gewöhnliches, Menschenschädel zu Wassergefässen zu benutzen; man bevorzugt die Schädel der nächsten Angehörigen, z. B. der Eltern\*).

Obgleich noch viele Einzelheiten zu erörtern wären, — z. B. das in der Vorzeit so allgemein beliebte Aufschlagen der Knochen zur Gewinnung des Markes — wollen wir doch nunmehr zu den Pfahlbauten der Schweiz übergehen, deren Erforschung einen so gewaltigen Fortschritt für die prähistorische Wissenschaft bedeutet.

„Es war im Winter 1853–54, als der Wasserstand des Zürcher Sees so gering war, dass man eine Anzahl tief im Bett des Sees eingetriebener Pfähle entdeckte, zwischen ihnen aber auf dem Grund eine grosse Menge von Hämmern, polierten Äxten und anderen Steinwerkzeugen fand. Angebrannte Holzbohlen, sowie Nahrungsmittel, Gewebe u. s. w. deuteten auf Wohnstätten, die durch Feuer zu Grunde gegangen. — Dieses sind die berühmten Pfahlbauten der Schweizer Seen, welche mit den Funden im Torfmoor und in den Küchenabfällen an der dänischen Küste den Menschen in eine nicht geahnte, nicht zu berechnende Zeit zurückführen.“\*\*)

Welche Empfindungen vermag der Anblick oder die verbürgte Kunde solch umfassender Zeugnisse für das Leben und Treiben einer fernen, fernen Vorzeit zu erwecken! Wie steigt das Bild jener Vergangenheit, der Kindheit unserer Kultur, so lebendig empor! Wir mögen nicht rasten, bis wir alles durchforscht haben, was uns dieses Bild näher bringt — bis in die kleinsten Züge, bis in scheinbare Nebensächlichkeiten.

Ob als solche Nebensächlichkeit die Küche oder Speisekammer zu betrachten wäre!? — Ich glaube, die anwesenden Damen werden ausnahmslos „nein“ sagen; und die Herren? — Nun, auch jene, denen vor Gelehrsamkeit oder sonst etwas Hören und Sehen vergeht, wissen, dass Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhält; und wenn auch nicht jeder das „Selber essen macht fett“ zum Motto erwählt hat, — über Recht und Pflicht bei der Ernährung kann doch nur in Bezug auf Menge und Art gestritten werden.

Lieferten uns die Höhlen besonders reiche Funde an Knochenresten, so erschliessen uns die Pfahlbauten die Kenntnis ausgedehnter Landwirtschaft, indem ausserordentlich viel Getreide u. s. w. — nach unabsehbar langer Pause — wieder ans Tageslicht dort gebracht wird.

Als Beispiel für den Gesamtcharakter führe ich den Pfahlbau von Robenhausen\*\*\*) an, welcher nach jeder Richtung unsere Wissbegierde in Bezug auf Speisevorräte befriedigt. Knochen und Sämereien, auch ge-

\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1877, S. 131.

\*\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1882, S. 67.

\*\*\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1883, S. 233.



trocknetes Obst sind reichlich vorhanden. Die Sämereien erfordern bei dem Herausschaffen die grösste Sorgfalt und Aufmerksamkeit; die Ähren sind — wenn sie an die Luft kommen — so zerbrechlich, dass man sie beinahe nicht berühren darf; durch das Trocknen gewinnen sie jedoch Festigkeit, so dass man sie ohne Schwierigkeit aufbewahren kann. Von Getreidearten wurden nachgewiesen verschiedene Arten von Gerste, Weizen, Hirse und Emmer, — die Körner gewöhnlich in grösserem Vorrathe, der keiner Hütte fehlte; aber wohl alles verkohlt. — Eine jede Hütte hatte ihre eigene Mühle, etwa aus Granit. (Zu solcher Mühle gehören bekanntlich ein ausgehöhlter, grösserer Stein und ein runder, kleinerer zum Reiben.) — Für Brot müssen die Pfahlbauer grosse Vorliebe gehabt haben. Dasselbe findet sich in flachen, kuchenartigen Brötchen von 15 bis 20 cm Durchmesser und 3 bis 5 cm Dicke und lässt bei mikroskopischer Untersuchung noch deutlich die schlecht vermahlene Körner und oft auch einzelne Kleieteile erkennen; ja, selbst kleine Reste der Mühlen — die bei dem Reiben der Steine sich lösten — sind nicht schwer nachzuweisen. Der Abdruck eines Kastanien-Blattes oder dgl. auf einem Brötchen hat zu der Vermutung geführt: dass man zum Backen Modelle oder Formen benutzte. Man verbackte Gerste, Weizen und Hirse. — Neben den Getreidearten kommen am häufigsten die Äpfel und zwar die sogenannten Holzäpfel vor. (Nach Heer hatten die Pfahlbauer aber auch schon eine kultivierte Art.) Fast alle Äpfel waren entzwei geschnitten, um sie besser dörren zu können. — Birnen sind selten. (Es steht uns frei, an Hirseklösse mit getrocknetem Obst und Knöcheln vom Torfschwein zu denken.) — Sehr beliebt werden Haselnüsse gewesen sein, von denen zwei Arten gefunden wurden; und als sonstiges Dessert mögen die Mengen von Himbeeren und Brombeeren, sowie die weniger häufigen Erdbeeren und Heidelbeeren angesehen werden. Von der gleichzeitig hier nachgewiesenen Wassernuss spreche ich noch nachher. — H. Messikommer jun. sagt: „Oft macht es beim Graben den Eindruck, als ob der Ort erst gestern verlassen worden wäre, so deutlich kann man alle Details der häuslichen Verhältnisse und Einrichtungen verfolgen.“

Alles weist darauf hin, dass die Pfahlbauer Ackerpflieger, Viehzüchter und Jäger gewesen sind. Die Pfahlbauerinnen haben also einen abwechslungsreichen „Tisch“ führen können. Thönerne und hölzerne Gefässe standen ihnen zur Verfügung. Heer nimmt an, dass auch das Getreide in grossen, thönernen Gefässen aufbewahrt wurde. — Was die besagten Brötchen anbelangt, so erinnerten sie R. Hartmann\*) an die sehr ähnlich geformten, auf einer mit Sesam-, Ricinus-Öl oder Butter abgeriebenen Platte gebackenen Brote, welche den ägyptischen, in Berber

\*) Z. f. Ethn. 1871, S. 98.



stationierten Soldaten verabreicht werden. — Überhaupt lassen sich mehrfach Übereinstimmung und Ähnlichkeit mit noch jetzt anzutreffenden Vorkommnissen betonen. So spricht Heer die Ansicht aus, dass die Brotbäckerei der Pfahlbauer derjenigen heutiger Beduinen Syriens und Arabiens geglichen haben wird. Der Orientale bewahrt sein Brot trocken auf und erweicht es zum Gebrauche. — Erwähnt sei ferner, dass auch von einem „Pfahlbaupumpnickel“ die Rede ist, und dass jedenfalls Gerste durch vorheriges Rösten geniessbarer gemacht worden ist. — Die Frage, ob man auch schon Bier aus der Gerste bereitete, bleibt eine offene. — (Zur Zeit des Tacitus war Bier längst ein Lieblingsgetränk germanischer Völker.) — Schliesslich sei noch gesagt, dass unter andern Acker-Unkräutern auch unsere Kornblume in den Pfahlbauten gefunden wird; und dass Kirschen- und Pflaumensteine, Bohnen, Erbsen u. s. w., sowie Pastinak gleichfalls vertreten sind.

Gehrte Anwesende, alle diese Vorräte und noch viel anderes Hierhergehörendes würde Stoff zu etlichen Vorträgen geben; ich muss aber — etwa wie die Pfahlbauerinnen mit dem Brote — mit der mir anvertrauten Zeit und Geduld haushalten.

Zunächst hätten wir wohl den Kjökkenmöddings einen Besuch abzustatten; es sei mir aber erlaubt, vorher einen Lieblingsbraten der alten Germanen und sonstigen Urvölker aufzutischen, nämlich Pferdefleisch.

Nehring\*) unterscheidet bekanntlich drei Diluvialfaunen: die Glacialfauna, die Steppenfauna und die Waldfauna. „Diese letztere enthält nur Tiere, welche auch heutzutage noch in unserer Gegend leben. Es gehört dieselbe noch z. T. der Pfahlbauperiode an. — Während der Steppenperiode lebte ein Wildpferd in zahlreichen Rudeln in Deutschland. Dieses Tier wurde von Menschen gejagt, und sein Fleisch wurde verzehrt. Sehr häufig sind die Röhrenknochen aufgeschlagen, um das Mark daraus zu gewinnen.“

In der prähistorischen Ansiedelung bei Andernach\*\*) sind neben Resten von Renntier und Schneehuhn ausserordentlich viele Pferdeknochen gefunden worden. „Vom Pferde muss der Mensch jener Zeit vorzüglich gelebt haben. Noch in der germanischen Zeit, von der wir Nachricht haben, war das Pferd ein gewöhnliches Nahrungsmittel, das unsere Vorfahren auch opferten. Wir wissen, dass Bonifacius den Genuss des Pferdefleisches verbot, um damit die heidnischen Opferfeste zu verhindern.“

In Italien sah man wilde Pferde zum ersten Mal während der longobardischen Herrschaft, unter dem König Agilulf. Papst Gregorius III. schrieb um 732 an Bonifacius: „Du hast einigen erlaubt, das Fleisch

\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1888, S. 10.

\*\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1883, S. 123.



von wilden Pferden zu essen; den meisten auch das von zahmen. Von nun an, heiligster Bruder, gestatte ich dies auf keine Weise mehr.“ (Nebenbei sei erwähnt, dass noch am Ende des 16. Jahrh. wilde Pferde in den Vogesen gewesen sein sollen.) — Die Litauer finden wir in alten Zeugnissen als Trinker von Pferdemilch, eine Sitte, die (bei den Germanen unbekannt) von den Reitern der südrussischen Steppen bis an die Ostsee sich weiter verbreitet hatte. — Wulfstan (871—901) berichtet: „Bei den Esten — d. h. den Preussen — giebt es so viel Honig, dass der König und die Reichen den Meth den Armen und den Knechten überlassen, selbst aber Stutenmilch trinken.“ Die Stuten wurden in grossen Herden gehalten und diese dann umzingelt oder herangetrieben, um gemolken zu werden. Durch Gährung der Milch gewann man ein berauschendes Getränk, dessen sich vorzugsweise die Vornehmen bedienten.\*)

Nirgends ist gesagt worden, dass man auch „dicke Milch“ herstellte, — mit recht schöner Sahne; aber von Butter aus Pferdemilch (bei den Skythen) berichtet V. Hehn (a. a. O.).

„Für einige Stämme der Westgermanen“ sagt K. Könen\*\*) „passt die Mitteilung bei Pomponius Mela über die damalige Rohheit der Germanen, welche das rohe Pferdefleisch von den Knochen nagten.“ — Derselbe Forscher berichtet, dass die Moriner und Menapier daselbst noch allein von Fischen und den Eiern wilden Geflügels lebten.

Wir müssen noch einmal zum Anfang der Küche zurückkehren; d. h. wir werden, um eine bequeme geographische Verbindung mit dem Norden Deutschlands zu gewinnen, ein wenig die dänischen Kjökkenmøddings durchmustern.

Dieselben gehören der neolithischen oder jüngeren Steinzeit an. „Sie bilden Dämme in Höhe von 1 bis 3 m, in einer Länge von manchmal über 300 m bei 50 bis 60 m Breite. (So an der dänischen, deutschen und südschwedischen Küste.) Sie setzen sich aus tausenden weggeworfener Schalen der Auster, der Herzmuschel, Miesmuschel und anderer Seetiere zusammen und sind untermischt mit Knochen von Vögeln, wie Singeschwan, Krickente, Taucherente, Möven, Ringtauben und Krähen, von Fischen, wie Lachs, Hecht, Aal, Dorsch, Flunder, Stichling, und von Säugetieren, wie Wildschwein, Reh, Hirsch, Auerochs, Biber, Seehund u. s. w. Die grösseren Knochen der Säugetiere finden sich gewöhnlich aufgeschlagen. — Zwischen diesen Speiseresten findet man noch mit Asche bedeckte Feuerstätten, rohe Gerätschaften und Scherben an.“ \*\*\*)

Ähnliche Verhältnisse sind auch anderwärts und für andere Zeiten

\*) V. Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere. V. Aufl.

\*\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1888, S. 148.

\*\*\*) G. Buschan, Jahr.-Ber. d. Ges. f. A. u. U. der Oberlausitz, Heft II.



nachzuweisen. Wie die Austern in den dänischen Kjökkenmöddings die erste Rolle spielen, so bilden z. B. beim Rinne-Kaln oder Rinnehügel (der merkwürdigsten Fundstätte in den Ostseeprovinzen) die Unioschalen den Hauptbestandteil.

Bei Tolkemit in Westpreussen ziehen sich am frischen Haff besagte Küchenabfall-Hügel in grosser Ausdehnung hin; die Reste der thönernen Gefässe zeigen das für diese Zeit so charakteristische „Schnurornament“. — Das ungefähre Alter dieser Abfallhaufen liesse sich auf 3000 Jahre schätzen.

Um nun endlich der „Brandenburgia“ ein wenig gerecht zu werden, gehe ich zu einheimischen Küchenabfällen, Herdstellen und Pfahlbauten über. Letztere reichen in der Mark Brandenburg, wie überhaupt im nördlichen Deutschland, bis in die historische Zeit und haben keinerlei Zusammenhang mit den Pfahlbauten der Schweiz.

In der Nähe von Seelow ward z. B. eine Herdstelle in Tiefe von etwa 2 m ausgegraben; dieselbe war aus einer doppelten Lage geschlagener, z. T. gebrannter Geröllsteine zusammengesetzt und wies Kohlenstücke, Scherben und Knochen von Schwein, Rind, Hirsch u. a. m. auf. — (Welche Bedeutung hier und überall der Besitz des Viehstandes, die Ausnutzung der Milch u. s. w. gehabt haben, bedarf wohl nicht besonderer Erörterung.) Knochen vom Schwein kommen in der Mark Brandenburg und in angrenzenden Gebieten so überaus zahlreich vor, dass man darin ein Seitenstück zu den in Höhlen gefundenen Resten von Bär, Pferd u. s. w. hat. — Virchow sagt von der Herdstelle bei Seelow: „Es kann nicht zweifelhaft sein, dass wir hier auf ein altes Kjökkenmödding oder — anders ausgedrückt — auf eine alte Ansiedlung gestossen sind. Im Ganzen gehört dieselbe sicherlich der Zeit der nordischen Pfahlbauten an.“\*)

Über manche solcher alten Fundstellen auch in der Mark lässt sich natürlich kein entscheidendes Wort sprechen; sie können ebensogut für Wohnplätze, wie für Stätten eines vorübergehenden Aufenthalts angesehen werden. Uns würden heute nur die Beweise von Kochen, Braten und Backen interessieren.

Eine solche Stelle aus bereits slavischer Zeit befindet sich bei Luckau. Behla\*\*) neigt der Ansicht zu, dass hier eine Menschenmenge einmal vorübergehend gelagert hat; die vielen Brandstellen fasst er als Kochstellen auf, die horizontal gelagerten Steine als kleine Herde.

Da sich in den alten Küchenresten der Mark Brandenburg ungleich mehr Knochen von Haustieren, als von Wild vorfinden, kann man wohl auf eine sesshafte Bevölkerung schliessen. Und, wie erwähnt, das Schwein

\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1875, S. 115.

\*\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1882, S. 261.



ist am meisten vertreten. Virchow\*) sagt von den Funden am Werbelin-See u. s. w.: „Man kann sagen, dass beinahe die Hälfte der erkennbaren Knochen dem Schweine angehört.“ Es sei aber fraglich, ob das, von den Schweizer Pfahlbauten bekannte Torfschwein (*Sus palustris*) in der Mark zu Hause gewesen sei.

Oft handelt es sich bei den Fundstätten um sogenannte Trichtergruben, in denen wohl auch gekocht wurde.

„Das Sieden des Fleisches im Wasser mag schon von den Höhlenmenschen geübt worden sein. Bei modernen Naturvölkern bringt man u. a. Wasser zum Sieden dadurch: dass glühend gemachte Steine in eine mit Wasser gefüllte und mit einer Tierhaut ausgekleidete Erdgrube geworfen werden. Ähnlich mag die Speisebereitung in der Urzeit gewesen sein. Das Fleisch wurde in das auf die geschilderte Weise erhitzte Wasser geworfen, und die Bouillon war fertig.“\*\*)

Über die Art, wie man z. B. einen Bratenspiess oder dgl. anbrachte, lassen sich nur Vermutungen anstellen. Man wird indessen nicht fehlgehen, wenn man hierbei die einfachste Herstellung und Handhabung voraussetzt.

Über Schüsseln, Töpfe, Tassen und Löffel zu berichten, würde über den Rahmen dieses bescheidenen Vortrages hinausführen und muss ein andermal berücksichtigt werden. Das Märkische Provinzial-Museum, das kgl. Museum für Völkerkunde hierselbst und die Sammlung der Niederlausitzer anthropologischen Gesellschaft bergen eine grossartige Fülle von prähistorischer Kücheneinrichtung aus der Mark Brandenburg. — U. a. fand man auch, z. B. bei Buschow, merkwürdige, durchlöcherte Gefässe, welche als Käsenäpfe oder dgl. angesehen werden.

Was den alten und ältesten Märkern an Früchten zu Gebote stand, hat uns Herr Geheimrat Friedel in der November-Sitzung des vorigen Jahres veranschaulicht, — sogar unter Probeessen der auf der Insel Scharfenberg gesammelten Früchte des europäischen Zürgelbaumes (*Celtis australis*). Demnach naschten Gross und Klein einst von Faulbaum, Eberesche, Elsbeere, von Holzbirnen und Holzäpfeln, Vogelkirschen, Schlehen u. s. w. — Über den Weinbau in der Mark sprach neulich Herr Dr. Bolle; er ist uns aber die Fortsetzung schuldig, nämlich seine Meinung über den Beginn der Weinkultur hier. V. Hehn (a. a. O.) erzählt uns, dass während der römischen Kaiserzeit der Weinbau in Gallien nicht blos sich befestigte, sondern seine Grenzen erweiterte. Von hier aus ward, wenn auch nicht der Weinstock, so doch der Wein den angrenzenden Germanen zugeführt. Tausend Jahre später belehrten die Deutschen die Bewohner Norwegens über den Werth des Weins. —

\*) Z. f. Ethn. 1869, S. 404.

\*\*\*) G. Buschan, a. a. O.



Mit dem Wein zugleich erschien der Essig auf der Bildfläche. — In Italien kam es den ostgothischen und longobardischen Fürsten gewiss nicht auf die Blume des Weines, sondern auf die Menge des Getränkes an; zu jenen Zeiten wurde der Wein auch mit Gewürz, Beeren und Honig abgekocht. — Das heutige Europa lässt sich (nach V. Hehn) in das Wein- und Ölland und in das Bier- und Butterland teilen. — Bei den Kelten des mittleren Frankreichs war zur Zeit des Posidonius (Anfang des 1. Jahrh. v. Chr.) Bier noch das eigentliche Volksgetränk, während die oberen Klassen schon Wein tranken. Columbanus traf um das Jahr 600 bei den Sueven die Sitte an: dem Wodan ein Trankopfer in Bier zu bringen. — Die Geschichte der Butter geht der des Bieres parallel. Die Butter weist auf den Hirten, das Bier auf den Ackerbauer. Was aber die Butter anbelangt, so war sie bei vielen Völkerschaften ein flüssiges Fett, das man begierig trank, während die Germanen und Slaven Butter gern als Haarsalbe benutzten. — Neben den Nahrungspflanzen, neben Fleisch und Milch griffen schon die Urvölker mit Begierde nach anregenden Gewürzen, unter denen das Salz bis auf den heutigen Tag die erste Stelle einnimmt.

Sven Nilson brachte das Salz in Beziehung zu dem Handel der Phönizier mit Skandinavien. „Von welcher Bedeutung das Salz auch schon in den Lebensverhältnissen der alten Germanen war, ersehen wir aus den Kämpfen, welche von ihnen um den Besitz der Salzquellen geführt wurden. So berichtet Tacitus von solchen zwischen Chatten und Hermunduren u. s. w. — Die Halleschen Salzarbeiter sollen ein Rest keltischer Bevölkerung des Landes sein; andere sehen in ihnen Slaven. Hehn dagegen sagt: „Die Hermunduren werden das Salzwasser auf brennende Hölzer gegossen, und dann werden Kelten von der Donau und den Alpen die Kunst, aus den Quellen Salz in Gestalt von Krystallen abzuschneiden, zuerst eingeführt haben.“\*)

Auch in Bezug auf die Zwiebel teilt V. Hehn (a. a. O.) die Völker in zwei grosse Gruppen: in die der Verehrer und die der Hasser. Die Germanen lernten die Zwiebel von Italien aus kennen. — Soweit das Klima es erlaubte, wurde im übrigen durch eine fortgesetzte Kulturwanderung angeeignet, was Italien entweder ursprünglich besessen oder selbst in früheren Jahrhunderten aus Griechenland und Asien bezogen hatte.

Ob die Bewohner des nördlichen Deutschlands auch auf diesem Wege den (noch heute anzutreffenden) Genuss von Eingeweiden geschlachteter Tiere kennen lernten!? Es wäre eher das Gegenteil anzunehmen. Indessen lesen wir in der „Ilias“ II, 427:

„Als sie die Schenkel verbrannt und die Eingeweide gekostet.“ U. s. w.

\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1879, S. 61.



Schon das bloße Erwähnen von weiteren einschlägigen Fragen würde uns eine unabsehbar lange Zeit beschäftigen. Sie haben hier, geehrte Anwesende, — zu Ihren eigenen Kenntnissen und Vorstellungen — eine kleine Bilderflucht von Speise und Trank hinnehmen müssen; und allmählich mag Ihnen selber der Hunger erwacht oder der Appetit vergangen sein. Ich eile daher zum Schluss.

Es sei zunächst noch der Thatsache gedacht, dass unsere fernen Vorfahren die Sorge für die Ernährung bis über den Tod hinaus erstreckten. Viele Funde in Gräbern weisen auf Speisereste. Einer der interessantesten Funde ist jener von Amalienfelde auf der Oxhöfter Kämpe, Westpreussen. Auf dem in einer Steinkiste befindlichen Skelett stand eine Bronzeschale, gefüllt mit Haselnüssen, etwa 60 Stück, die durch die Kupfersalze vor gänzlicher Zerstörung gesichert waren.

Neben dem als sehr beliebt vorausgesetzten Genuss von Haselnüssen ist auch der von Eicheln zu erwähnen. Plinius (Natur. hist. lib. XVI, c. 6) erzählt, dass noch zu seiner Zeit in Hispanien Eicheln zum Nachtschüssel aufgetragen wurden; und Strabon (Lib. III, c. III, 6) sagt von den Bergbewohnern Iberiens: sie lebten zwei Drittel des Jahres von Eichelfrucht, aus der sie Brot backen. Daraus folgt unzweifelhaft, dass vor 2000 Jahren die Speiseeiche in Iberien existierte.\*)

Eine andere Frucht, welche von grauer Vorzeit her und auch später sehr geschätzt ward, die Wassernuss (*Trapa natans* L.) steht seit einigen Jahren so im Vordergrund der Forschung, nicht nur von Seiten der Botaniker, dass ihr die Ehre vergönnt werde, den Beschluss dieser Mahlzeit-Erinnerungen zu bilden.

Da der „Brandenburgia“ resp. dem Märkischen Provinzial-Museum daran liegen muss, jede Gelegenheit zu benutzen, um neue Freunde für diese alten Nüsschen zu gewinnen, d. h. um sich immer grösserer Aufmerksamkeit im Nachweisen von Fundstellen dieser aussterbenden Nahrungspflanze zu versichern, will ich für die geehrten Zuhörer unter Ihnen, denen die Wassernuss unbekannt geblieben sein möchte, eine kurze Beschreibung derselben geben.

„Auf dem Wasserspiegel schwimmen die aus festen, rautenförmigen Blättern gebildeten Rosetten, zwischen welchen sich einzeln stehende, weisse Blüten befinden. Aus ihnen entwickeln sich gegen den Herbst hin grosse Steinfrüchte mit zwei Paaren kreuzweise gestellter Dornen, die aus den Kelchzipfeln hervorgegangen sind. Die zierliche Blattrosette würde kaum im Stande sein, die schweren Früchte zu tragen, sofern nicht ihre Schwimmfähigkeit durch blasenförmige Auftreibungen der Blattstiele wesentlich erhöht wäre. Jene Dornen schützen die Frucht im reifenden Zustande gegen Wassertiere und haben noch den Zweck,

\*) Verh. d. Berl. Ges. f. A., E. u. U., 1880, S. 435.



die reife Frucht, nachdem sie sich abgelöst und auf den schlammigen Boden gesenkt hat, hier an kleinen Pflanzenteilen zu verankern. Daher vermag der herauswachsende Keimling nicht, die Frucht emporzuheben, und die Wurzeln der Wassernuss bleiben auch noch später im Boden festgewachsen. — Der Kern der Frucht ist mehlig und geniessbar. In Gegenden, wo die Wassernuss heute noch häufig vorkommt, wie z. B. in Oberschlesien, werden von der behutsam umgewendeten Blattrosette die Früchte abgepflückt und dann in Wagenladungen auf den Markt gebracht: z. B. nach Rybnik, Gleiwitz und auch nach Breslau. Man bricht die Früchte wie Kartoffeln und spaltet dann die Schale auseinander, um den Kern herauszunehmen. Derselbe hat etwa den Geschmack von Maronen. Andererseits trocknet man die Frucht auch an der Sonne oder auf einem luftigen Boden so lange, bis der Kern klappert; nachher wird derselbe gröblich gestossen, gemahlen und gesiebt, wodurch man das feinste weisse Mehl erhält, das zu Suppen, Brei- und Backwerk verwandt werden kann.\*\*)

Übrigens behauptete Schaaffhausen: wenn wir jetzt das gemeinschaftliche Essen die Mahlzeit nennen, so stamme dieser Ausdruck aus jener Zeit, da jeder — um zu essen — sich die Körner selbst auf einem Stein mahlen musste, sich einen Brei zu bereiten.\*\*)

Ich musste, wie es in der Natur der Sache liegt, ein mehr allgemeines Bild urzeitlicher Küchenzustände geben; doch man wird sich die besonderen Verhältnisse in der jetzigen Mark Brandenburg kaum anders vorstellen können. Auf das gierige Verzehren von rohem Fleisch, Blut und Mark wird auch hier der Prozess des Kochens und Bratens gefolgt sein, — falls nicht die ersten Märker bereits über so zu sagen höhere Bildung verfügten. Und die Verwendung von Früchten u. s. w. wird sich — abgesehen von fremden Einflüssen — allmählich durch die bittere Not oder gelegentliche Entdeckungen ausgebildet haben. Nach und nach sind benutzbare Stoffe und deren Zurichtung immer mannigfaltiger geworden. „Viel und gut“ wird allemal die Losung gewesen sein.

In Kleinrussland wird noch jetzt am Abend vor Neujahr derselbe Brauch vollzogen, den Saxo Grammaticus bei den baltischen Slaven beobachtet und beschrieben hat. Der Wirt setzt sich an den Tisch, der mit allerlei Kuchen bestellt ist; und nach der gewöhnlichen Bemerkung der Anwesenden: dass man den Wirt hinter den Kuchen nicht sieht, antwortet er: „Helfe Gott, dass man mich künftiges Jahr nicht sehe!“ d. h. dass auch im künftigen Jahre ein solcher Überfluss an allerlei Essen sei.\*\*\*)

Nach diesem Rezept, geehrte Anwesende, möge auch Ihre gesammte Wohlfahrt eingerichtet sein!

\*) H. Conwentz, Westpr. Prov.-Mus., Bericht d. 1. Okt. 1892.

\*\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1888, S. 73.

\*\*\*) C.-Bl. d. d. Ges. f. A., E. u. U., 1885, S. 153.