

tiveren Zuständen mag sie wirklich ein Last- und Arbeitstier gewesen sein; noch heute muß sie bei den meisten Festen und Tiertänzen der Männer fernbleiben. Wo Jagd und Fischfang noch eine wichtige Rolle spielen, muß, sofern überhaupt eine Arbeitsteilung eintritt, die Frau sich mit der Sorge um die Beschaffung der übrigen Lebensmittel, mit dem Transport und der Zubereitung beschäftigen. Die Teilung ist keine der Willkür, sondern eine der natürlichen Verhältnisse; aber sie hat die nicht genug gewürdigte Folge, daß die Frau auf ihrem Arbeitsfelde ebensogut eigene Kenntnisse erwirbt wie der Mann auf dem seinen. Notwendig muß sich dies auf jeder niederen oder höheren Stufe bewähren. Zu der den Mandiokabau mit klugem Verständnis betreibenden Indianerin findet sich das Gegenstück bereits im reinen Jägertum. Die Frau des Bororó ging mit einem spitzen Stoch bewaffnet in den Wald und suchte Wurzeln und Knollen. Bei den Streifzügen durch den Kamp oder wo immer eine Gesellschaft von Indianern den Ort veränderte, war solcherlei Jagd, während der Mann den Tieren nachspürte, die Aufgabe der Frau; sie holte die Palmnüsse kletternd herunter und schleppte schwere Lasten davon heim. Am Schingú flochten die Männer den Bratrost, brieten Fisch und Fleisch, die Frauen kuden die Beijús,¹⁾ kochten die Getränke, die Früchte und rösteten Palmnüsse — welchen andern Sinn konnte diese Teilung in animalische Männer- und vegetabilische Frauen-Küche haben, als daß ein jedes der beiden Geschlechter noch in seinem uralten Ressort verblieben war?

Die Männer brieten, aber kochten niemals. Von dieser Tatsache aus kommen wir durch den gleichen Gedankengang zu einer ähnlichen Folgerung, der ganz analoge Beobachtungen das Wort reden. Kaum irgend etwas ist mir anfänglich seltsamer am Schingú erschienen als der Umstand, daß die Kunst, Töpfe zu machen, auf die Nu-Aruakstämme beschränkt war. Die Bafairi besaßen nicht einen Topf, der nicht von den Kustenaú oder Mehinakú stammte. So war die eine Stammesgruppe die alleinige Trägerin der, wie

1) Mandiokfladen, d. i. flache, runde Kuchen aus Mandiokamehl.