books2ebooks.eu

VOIGT, PAUL

Die Sierra Nevada : Haus-Hausrat-Häusliches und gewerbliches Tagewerk

1937

books2ebooks.eu

University and State Library of Tyrol

universität innsbruck
Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

EOD – des millions de livres à portée de souris! Dans plus de 12 pays d'Europe !

Merci d'avoir choisi EOD !
Les bibliothèques européennes possèdent des millions de livres du XVe au XXe siècle. Tous ces livres sont désormais accessibles sous la forme d'eBooks – à portée de souris. Faites votre recherche dans le catalogue en ligne d'une des bibliothèques du réseau eBooks on Demand (EOD – livres électroniques à la demande) et commandez votre livre où que vous vous trouviez dans le monde – 24 heures par jour et 7 jours par semaine. Le livre sera numérisé et mis à votre disposition sous la forme d'un eBook.

Nous vous souhaitons une bonne utilisation de votre eBook EOD !

■ Bénéficiez de la mise en page originale du livre !
■ A l'aide d'un logiciel standard, lisez à l'écran votre eBook, zoomez sur une image, naviguez dans le livre.
■ *Utilisez la commande rechercher :** Vous pouvez trouver un mot donné au sein du livre.
■ *Utilisez la commande Copier / coller :** Copiez des images ou des parties du texte vers une autre application (par exemple vers un traitement de texte)
*Non disponible dans tous les eBooks

Conditions générales d'utilisation

En utilisant le service EOD, vous acceptez les conditions générales d'utilisation établies par la bibliothèque qui possède le livre.
■ Conditions générales d'utilisation :
https://books2ebooks.eu/csp/fr/ubi/fr/agb.html

Souhaitez-vous avoir accès à d'autres eBooks ?

Plus de 40 bibliothèques dans 12 pays d'Europe offrent ce service.
echerchez les ouvrages disponibles dans le cadre de ce service :
https://search.books2ebooks.eu
Vous trouverez plus d'informations à l'adresse suivante :
https://books2ebooks.eu

SSp 285

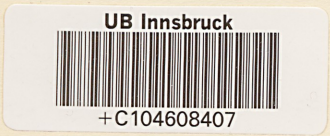
Die Sierra Nevada

Haus — Hausrat — Häusliches und gewerbliches Tagewerk

von

Paul Voigt

SSp 4184/1



1937

PAUL EVERT VERLAG, HAMBURG 11

611 125 667

Institut f. Romanische Philologie
Universität
N. Inv. Nr. 3907

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

Vorwort 1

1. Teil: Einleitung. Geographischer Überblick über die Sierra Nevada (La Alpujarra) 3

Lage, Grenzen und Gliederung — Die Alpujarra und ihre Hauptzugangsstraßen — Die Naturwege — Die Brücken und Stege — Die Verkehrsmittel — Die Siedlungen — Das Wirtschaftsleben

2. Teil: Das Haus 10

Allgemeines — Die Typenentwicklung — Der Hausbau — Charakteristika des Hausbaues

3. Teil: Der Hausrat 36

In der Küche — Im Schlafraum — In der *sala*

4. Teil: Häusliches Tagewerk 44

Die Mühle und das Mahlen — Der Backofen und das Backen — Das Kochen, Braten und Kastanienrösten — Das Schlachten — Das Waschen und Scheuern — Das Weinkeltern — Die Käsebereitung

5. Teil: Gewerbliches Tagewerk 67

Die Spartograsflechterei — Die Korbflechterei — Das Kesselflicken — Das Herrichten der Fußbekleidung — Das Kohlenbrennen

Anhang 75

Literaturverzeichnis — Karten — Eigenheiten der Aussprache — Verzeichnis der Tafeln

VORWORT.

Zur vorliegenden Abhandlung führte eine Anregung des Herrn Prof. Dr. Krüger, Hamburg, das Wissen über Kultur und Sprache der Sierra Nevada (Spanien) durch weitere Beiträge zu bereichern.

Im Sommer 1930 nahm ich zu diesem Zwecke meinen ersten Studienaufenthalt in der Sierra Nevada. Ich beschränkte meine Studien auf den Barranco de Poqueira und die anschließenden Höhen, ausgehend von Órgiva. Mein zweiter Aufenthalt im folgenden Jahre um die gleiche Zeit galt der Prüfung und der Vervollständigung meines Materials, indem ich meine Untersuchungen von Órgiva östlich über Cádiar bis Ugíjar ausdehnte, um so im wesentlichen die Kulturformen der gesamten „Alpujarra", d. h. des gesamten Südabhangs der Sierra Nevada vom Kamm des Gebirges mit allen davon ausgehenden Berglehnen und Tälern genauer zu erfassen. Im Herbst 1935 suchte ich dieses Gebirge zum dritten Male auf. Meine Untersuchung galt diesmal zunächst dem Nordabhang, um dann durch den Puerto de Vacares Trevélez zu erreichen, den höchsten Ort, der in der Nacht vom 4. zum 5. Oktober bereits ein winterliches Kleid angelegt hatte. Von hier aus suchte ich das Leben und die Kultur der Hirten zu begreifen.

Es gelang mir immer leicht, in den Ortschaften, selbst den ärmlichsten, bald mit solchen Ortsansässigen in Fühlung zu kommen, die meinen Untersuchungen Verständnis und Interesse entgegenbrachten, wobei ich es immer vorzog, an mehrere Personen meine Fragen zu richten, um durch gegenseitiges Verbessern zur Klarheit zu kommen.

Allen meinen Aufzeichnungen habe ich Photographien und Skizzen beigefügt, die hier nur zum Teil wiedergegeben werden können. Ein Teil der Zeichnungen ist in dankenswerter Weise von Herrn R. Schütt, Zeichner am Seminar für Romanische Sprachen und Kultur, Hamburg, angefertigt worden.

Bevor ich meine Ausführungen beginne, möchte ich vor allem Herrn Prof. Dr. Krüger aufrichtigen Dank sagen für sein stetes Wohlwollen und für die Förderung, die er meinen Untersuchungen immer angedeihen ließ. In Dankbarkeit gedenke ich auch all derer in der Sierra Nevada, die mir Gastfreundschaft gewährt und durch gern erteilte Auskunft meine Untersuchung tatkräftig unterstützt haben.

„Sierras que cubre el sempiterno hielo,
Donde Darro y Genil beben su vida."
Zorrilla, Granada.

1. Teil:

EINLEITUNG.

GEOGRAPHISCHER ÜBERBLICK ÜBER DIE SIERRA NEVADA (LA ALPUJARRA).

1. Lage, Grenzen und Gliederung.

Die spanische Sierra Nevada ist der höchste Teil im Zentralmassiv der Bätischen Gebirgskette, der *Cordillera Penibética* oder der *Béticos*. Sie hat als natürliche Grenzen: im N die Hochebenen *(meseta)* von Granada (650 m) und von Guadix (965 m), im O den Río de Almería, dessen Oberlauf auch Río de Fiñana heißt, im S den Río de Cádiar, den Río Grande oder Río de Órgiva, den Río Guadalfeo, das Valle de Lecrín, im W das Valle de Lecrín und die Hochebene von Granada. Das Gebiet der Sierra Nevada umfaßt ca. 2750 qkm[1].

Nach dem gewöhnlichen Volksbegriff, dem die Bezeichnung „beschneites Gebirge" entspricht, beschränkt man die Sierra Nevada auf die höchsten Teile, ausgehend vom Pico del Cuervo[2] über Alcazaba—Mulhacén[3]—Veleta—Tajos Altos bis zum Cerro de los Caballos und anschließenden Höhen. Ungeheure Massen von Schnee *(ventisquero)*, beginnend am Südabhang der Sierra bei ca. 2850 m, am Nordabhang bei ca. 2700 m Meereshöhe, liegen wie weiße Sättel auf den gewölbten Bergrücken. Diese Sierra Nevada in des Wortes wahrer Bedeutung ist der zentrale Teil, das Herz, das dem ganzen Hochgebirge das Leben erhält und immer weiter neues Leben weckt. Alle Kulturen, von dem Kartoffel- und Weizenbau nicht fern vom ewigen Schnee bis herab zum Bau der Zuckerrüben und des Zuckerrohrs in der Vega de Granada, sowie weiterer tropischer Gewächse am Mittelmeer in den Vegas und Huertas von Motril und Adra, sie alle gedeihen fast nur mit Hilfe des Schneewassers der Sierra Nevada.

[1] Rein, S. 10.

[2] „A los 3172 m de altitud se levanta este pico, que parece servir de atalaya a la amplia cuenca del Río Genil." Rojas, S. 22.

[3] „Mulhacén, 3481 m, el ‚Rey de la Cordillera', el ‚Coloso de la Sierra'. Mirado desde el Veleta, semeja un enorme cetáceo de cuerpo monstruoso y cabeza chata. Se ven en ella grandes moles de formas regulares, pero variadísimas; pirámides truncadas, cubos y prismas gigantescos, una confusa masa de pizarra, de basalto y contrapuestas estratificaciones, que se acumulan en el más monstruoso desconcierto. Parece como si se hubiese derrumbado del cielo un soberbio palacio." Rojas, S. 25 ff.

2. *Die Alpujarra und ihre Hauptzugangsstraßen.*

Nach Rein versteht man unter dem Namen *Alpujarra* den gesamten Südabhang der Sierra Nevada vom Kamm des Gebirges mit allen davon ausgehenden Berglehnen *(loma)* und Tälern *(cuenca, barranco*[5]*).*

Willkomm[6] schreibt: „Die Alpujarras sind gar keine Gebirge, wie viele Geographen, sogar spanische, zu glauben scheinen, sondern ein Complex von Tälern, gelegen zwischen der Hauptkette der Sierra Nevada und der Küstenkette oder dem südlichen Randgebirge. Namentlich bezeichnet man das große, von der östlichen Hälfte der Sierra Nevada, von der Sierra de Gádor und der Sierra de Contraviesa[7] umschlossene Talbecken von Canjáyar und von Ugíjar mit dem Namen *La Alpujarra.* Der Plural umfaßt auch die westlich gelegenen Täler." Ich habe festgestellt, daß der Alpujarreño mit *La Alpujarra* den gesamten Südabhang der Sierra Nevada bezeichnet, mit *Las Alpujarras* die auf diesem Südabhang liegenden Ortschaften[8]. Man unterscheidet zwischen *La Alpujarra Alta* und *La Alpujarra Baja.* Die Grenzlinie bildet etwa der Fluß Cádiar. Wiederholt wurde mir auch gesagt, daß alle Ortschaften südlich von Pampaneira zur *Alpujurra Baja gehören.* Dem Wanderer zeigt sich die Alpujarra als eine Wüste von gewaltigen Bergen, besät mit zahlreichen und lieblichen Oasen. Und über den gewölbten Kuppen der Berge und dem nahen Gewölbe des prachtvollen Mittelmeeres: das fleckenlose, porzellanblaue Himmelsgewölbe!

Wenn nach Rein, S. 55, noch vor 40—50 Jahren die Alpujarra ein vom großen Verkehr infolge Mangels fahrbarer Straßen ausgeschlossenes, schwer zugängliches Gebiet war, so sind seitdem hierin wesentliche Fortschritte gemacht worden. Die damals bestehenden Fahrstraßen sind teils verbessert, teils weitergeführt worden. Neue Straßen sind geschaffen, so „La Carretera de Sierra Nevada", die von Granada gemeinsam mit einer tranvía das Geniltal hinaufführt, sich in Pinos Xenil von der tranvía trennt und bis zum Berghang der Veleta führt, eine Straße, die an erreichter Höhe von mehr als 3000 m von keiner anderen europäischen Fahrstraße übertroffen wird[9]. Neben der Carretera de Sierra Nevada sind als Hauptzugangsstraßen zur Alpujarra zu nennen:

1. „La Carretera del Estado", von Granada durch das Valle de Lecrín nach dem Badeort Lanjarón und Órgiva, ca. 50 km. Sie führt über Torvizcón weiter nach Láujar de Andarax. In Órgiva zweigt eine Fahrstraße ab; sie führt in schärfstem Zick-Zack im Barranco de

[5] Rein, S. 52.
[6] Willkomm, S. 42.
[7] „Aquella larga loma que corre paralela a Sierra Nevada, llegando con sus faldas hasta el mar, es la espina dorsal de la Alpujarra y se llama ‚Contraviesa'." Fernández, S. 281.
[8] So sagt z. B. der Alpujarreño: *el lino no se cultiva en la Alpujarra,* aber: *todas las Alpujarras son castillos.*
[9] Über die Geschichte und Eigenart dieser Straße siehe Fernández, S. 98 ff.

Poqueira herauf bis an den Fuß von Pampaneira. Von hier aus ist eine Straße über Capileira—Trevélez und die Loma del Mulhacén in Angriff genommen.

2. Die Straße von Motril über La Rábita nach Adra.
3. Die Straße von Albuñol über Albondón nach La Venta del Tarugo.
4. Die Straße von Órgiva über Vélez de Benaudalla nach Moril, 32 km.
5. Die Straße von Almería über Roquetas nach Dalias und Berja, 52 km.
6. Die Straße von Adra nach Berja, 9 km.

Weitere Fahrstraßen führen ab von Los Tablones, Sorvilán, Pelopos und Rubite.

Der kürzeste Weg zwischen Granada und der Alpujarra ist der „Camino de los Neveros", auch genannt „Camino de la Nieve". Er ermöglicht, in kürzester Zeit vom Nord- zum Südabhang der Sierra zu gelangen und verbindet die Kreise *(taha*[10]*)* Órgiva und Pitres mit dem Tale des Genil. Durch den Bau der Carretera de Sierra Nevada und vor allem durch die künstliche Herstellung des Eises in Granada verlor dieser „Weg der Eisholer" immer mehr an Bedeutung. Er ist heute nur ein unscheinbarer, armseliger Pfad.

Zu erwähnen wäre schließlich noch die carretera von Pinos Xenil nach Güéjar—Sierra (Geniltal). Die tranvía ist über Güéjar—Sierra hinaus bis zum cortijo Maitena weitergeführt worden.

Lanjarón und Berja sind die beiden Eingangstore zu der Alpujarra, dieses von Osten, jenes von Westen. Die anderen Zugänge, wie über den hohen Kamm der Sierra Nevada von der Nord- und Nordwestseite oder über die steilen und zerklüfteten Kalksteinmassive der Küstenketten im Süden sind jederzeit sehr beschwerlich und im Winter wohl ganz ungangbar.

Die beiden Abhänge der Sierra Nevada zeigen Gegensätze in jeder Hinsicht. Der Nordabhang, steil abfallend, zeigt seine schroffen Felsen *(risco, cresta)* mit furchtbaren Abgründen *(tajo, precipicio, desgaje)* wie in Eis und Kälte erstarrt, schattig, schwärzlich — ein Kind des Winters. Anders der Südabhang: sanft abfallende Höhen, bläulich getönt, sonnenüberflutet, mit Kulturen jedweder Art — ein Kind des Sommers.

3. Die Naturwege.

Neben den Kunststraßen besteht ein dichtes Netz von Saumpfaden *(camino, vereda, trocha)*, die sich im Laufe der Zeit ohne viel Hinzutun der Menschen herausgebildet haben. Im Zick-Zack führen sie die gewaltigen Berglehnen hinauf. Ein solcher Zick-Zack-Pfad heißt *carrigüela*, auch *escarrigüela*. Andere laufen horizontal in endlos scheinenden Linien, und wieder andere führen ganz unregelmäßig bald auf Schutzmauern *(albarrada)* von Kulturland, bald in Laufgräben *(trinchera)*, ausgehoben

[10] Steiger 288.

zum Schutz vor Sonnenglut, ausgetrockneten Sturzbächen gleichend. An steilen Abhängen zeigen sich oft runzelartige Vertiefungen, als Pfad von denen benutzt, die wagehalsig und völlig schwindelfrei sind. So sind die Wege, die einen zu den cortijos und pueblos führen, steinig, hier und da durch hervorsprudelnde Quellen zerspült, und Büschel von Heidekraut und Thymian geben ihnen oft noch Halt vor gänzlichem Zerfall[11]. Mit Einbruch der Dunkelheit ist ein Weiterwandern auf all diesen Pfaden unmöglich und gefährlich[12]. Am sichersten führen noch die Pfade längs der künstlichen Wassergräben *(acequia)*, doch springen sie oft, wenn die Geländebeschaffenheit es erfordert, von einem Ufer zum andern über. Nicht selten ist vom Pfade durch Steinhagel *(pedrisco)* gar nichts mehr zu sehen. Da fast alle Siedlungen unter 1600 m Meereshöhe liegen, werden all die Pfade höher hinauf wie auch alle Gebirgspässe *(puerto)* äußerst selten betreten. Einigermaßen von Bedeutung sind nur zwei Pässe: der Puerto Lobo (Güéjar/Sierra—Capileira) und der Puerto de Vacares (Güéjar/Sierra—Trevélez).

4. Die Brücken und Stege.

Die zahlreichen in die carreteras eingebauten Brücken mit ihren Steingeländern *(quitamiedo)* zeigen recht solide Konstruktion. Um so einfacher sind alle sonstigen Übergänge hergerichtet. Man muß ein schwindelfreier Kopf sein, um diese schmalen, geländerlosen, aus zwei bis drei rohen Baumstämmen mit aufgelegtem Astwerk, Erdreich und Schieferplatten bestehenden Stege über Felsspalten *(grieta)* und tiefe Schluchten *(sima, derrumbadero)* zu überschreiten, aber selbst die verwegensten nimmt der Alpujarreño auf seinem burro ohne Bedenken.

Zum Überschreiten von ausgetrockneten oder während des langen Sommers nur wenig Wasser führenden Flüssen dienen den Bewohnern gelegentlich in Abständen von ca. 1 m aneinandergereihte Steine *(pasadera)*, über die sie mit Leichtigkeit und Sicherheit hinwegschreiten. Die Flüsse, namentlich die des Ostens[13], sind also im Sommer ramblas, aber die großen Geröllmassen, Steine jeder Größe und Form, bekunden, daß über sie hinweg zur Zeit heftiger Regengüsse vorübergehend mächtige Ströme die stark geneigten Ebenen herunterstürzen.

5. Die Verkehrsmittel.

Einem einigermaßen lebhaften Landstraßenverkehr begegnet man nur auf den wichtigsten carreteras, so z. B. auf der Carretera del Estado,

[11] Vgl. Rein, S. 55.

[12] So weigerte sich ein alter Hirt, der uns beim Abstieg vom Mulhacén bei der schnell hereinbrechenden Dunkelheit von seinem cortijo den zweistündigen Weg nach Capileira geleiten sollte.

[13] Diese sind geschützt durch das Zentralmassiv gegen die SW-Winde; weiter ist im Osten der Winterschnee von kurzer Dauer.

hervorgerufen durch die beiden Hauptorte der westlichen Alpujarra, Lanjarón und Órgiva. Namentlich Lanjarón, das natürliche Eingangstor zu der Alpujarra, *el paraíso de la Alpujarra,* wie es mit Recht die Spanier nennen, zieht mit seinen heilkräftigen Mineralquellen[14] zahlreiche Besucher an. Auto, Autobus und der zweirädrige, hohe Wagen mit Plane, von 3—5 hintereinander gespannten Mauleseln gezogen, ziehen staubaufwirbelnd an einem vorüber. Im übrigen aber ist der Verkehr auf allen von den Hauptstraßen abzweigenden Straßen und Pfaden äußerst gering. Selbst auf der Carretera Pinos-Xenil—Güéjar-Sierra (ca. 2 Std.) ist mir auf meiner Wanderung niemand begegnet. Als einziges Verkehrsmittel trifft man den burro an, der alles befördern muß. Man kann aber auch oft stundenlang wandern, ohne auch diesem Lastenträger zu begegnen. Fußverkehr schaltet ganz aus. Die Alpujarras sind wirtschaftlich autonome Siedlungen, die von dem leben, was ihnen die eigenen Felder bieten. Somit ist der interlokale Verkehr äußerst gering.

6. Die Siedlungen.

Die Zahl der Siedlungen in der Alpujarra, Haufen- und Einzelsiedlungen, beträgt mehr als dreihundert. Die Höhenlage schwankt zwischen 415 m (Órgiva) und 1651 m (Trevélez) Meereshöhe; sie übersteigt dank des milderen Klimas die Siedlungen des Nordabhanges der Sierra Nevada, die nur bis 1400 m Meereshöhe aufsteigen, um 250 m.

Die Oberflächengestaltung des Siedlungsraumes bewirkt mannigfache Siedlungslagen. Die typische Siedlungslage ist die Hanglage an Abhängen der Berglehnen nach Art einer Terrasse. Von fern machen die Ortschaften den Eindruck einer unregelmäßigen Freitreppe, deren Stufen die Dächer bilden (Taf. I, 2). Die Steigung des Siedlungsraumes ist oft ganz beträchtlich. So steigt z. B. Trevélez mehr als 100 m terrassenartig empor.

Die Größe der Siedlungen ist sehr verschieden. Sie schwankt zwischen 87 (Mecinilla) und 5051 (Órgiva) Einwohnern. Höher gelegene Siedlungen sind oft bedeutend größer als solche in tieferen Lagen. So hat Trevélez 1331 Einwohner, während Bayácas und Caratáunas in 800 m Meereshöhe nur 153 bzw. 309 Einwohner zählen.

Fast alle Ortschaften der Alpujarra liegen überaus malerisch auf verhältnismäßig sanft abfallenden Geländeteilen *(cañada)* der Berglehnen, der Sonnenseite zugewandt *(al carasol).* An den Hängen der Loma del Mulhacén, zur Seite des prächtigsten aller barrancos, des Barranco de Poqueira, zeigen sich die Ortschaften Pampaneira, Bubión und Capileira, staffelförmig übereinander, als ob sie bis zum ewigen Schnee vorstoßen wollten. Am unteren Ende der Loma, nahe Órgiva, lugen aus dem Grün der Kulturen hervor die Dörfer: Bayácas, Caratáunas, Soportújar und Cáñar. An der anderen Seite der Loma thront Trevélez, wo man, nach

[14] Vgl. Rein, S. 71. — Eine der Quellen führt den Namen *Fuente de la Salud.*

der *musa alpujarreña*, „die Engel singen hört" *(Trevélez, donde se oyen los querubines cantar)*, die höchste Siedlung der Alpujarra und damit ganz Spaniens, die letzte Sprosse der Leiter zum Mulhacén wie Capileira zur Veleta, dem Gipfel, von dem aus man die gesamte Alpujarra zu Füßen liegen hat mit ihren zahlreichen, im gleißenden Sonnenlicht an den Hängen sitzenden Dörfern, Dörfchen und cortijos. Zwischen der Sierra de Gádor und der Sierra Nevada erstreckt sich die Ebene von Láujar mit ihren zahlreichen Siedlungen, und die Taha de Andarax umfaßt all die kleinen und größeren Ortschaften des Río de Almería.

Während das 1276 m hoch liegende Pitres von kalten Winden und Schneestürmen *(ventisca, vendal,* kast. *vendaval)* von den Schneehalden her heimgesucht wird, hat Cádiar, am Südende des Tales von Bérchules, der alte Hof der *monfiés*[15], bereits subtropisches Klima.

Ugíjar, die Hauptstadt der Alpujarra, malerisch auf einer Anhöhe über dem Fluß gleichen Namens gelegen, ist umgeben von Hainen von Oliven und Maulbeerbäumen.

Die volkreichste Siedlung ist Órgiva, Hauptort des danach benannten Kreises, der außer der westlichen Alpujarra auch die zum Valle de Lecrín gehörenden Siedlungen umfaßt.

Die Siedlungen bilden geschlossene Häuserreihen, die auf kleinem Raume dicht zusammengedrängt sind, wohl zwecks Einsparung von Mauerwerk und Freilassung des wertvollen Ackerbodens für die Bewirtschaftung. Wir erkennen ein Zusammendrängen zum Siedlungskern und zur völligen Verdichtung, ein gegenseitiges Sichanschmiegen der Häuser zu einem geschlossenen Häuserkomplex.

Zahlreiche *casas de labor*, die man auf den Feldern antrifft, dienen nur zum Aufenthalt der Feldarbeiter während der heißesten Mittagsstunden und zum Aufbewahren von landwirtschaftlichen Geräten. Es gibt auch Einzelhöfe, *cortijos*, die nur den Sommer über bewohnt sind.

Was die Orientierung der Siedlungen in bezug auf den Sonnenstand betrifft, so herrscht hierin keine Einheitlichkeit. Wo immer es sich ermöglichen läßt, erfolgt sie nach S und SW.

Eine geschlossene Häuserreihe — in der Regel 4—6 Häuser — allseitig von Gassen und Plätzen umgeben, führt den Namen *manzana*. Das höchstgelegene Viertel einer Ortschaft heißt *castillo*. Es ist auch üblich, die ganze Ortschaft, falls sie einen Hang hinansteigt, als *castillo* zu bezeichnen. Dorfstraßen wie Gassen heißen allgemein *calle*. Das Pflaster *(empedrado)* ist überall entsetzlich. Es besteht aus hochkantig gesetzten Schieferplatten *(lajas puestas de canto)*. Alle 3—4 m zieht sich zur Erhöhung der Festigkeit des Pflasters eine Reihe überstehender, kantig gestellter, schwerer Platten quer zur Gasse. Der freie Platz um die Kirche

[15] Mit *monfiés* bezeichnet der Alpujarreño die Mauren in der Alpujarra.

ist die *Plaza de la Constitución* oder einfach die *Plaza*. Sonstige Plätze der Ortschaften nennt man *placetas* und *plazuelas*.

7. *Das Wirtschaftsleben.*

Die Grundlage des Wirtschaftslebens in der Sierra Nevada bildet der Ackerbau. Alle Kulturen sind hier vertreten. Sie bedürfen jedoch zum großen Teil der künstlichen Bewässerung, indem das Schmelzwasser der schneebedeckten Höhen von den acequias aufgefangen wird, um dann den Feldern zugeleitet zu werden. Die Hauptanbaugewächse unseres Gebietes sind neben Roggen vor allem Weizen, die am Nordabhang bis 1900 m, am Südabhang bis 2500 m Höhe auf oft recht geröllreichen Feldern stehen, dünn, niedrig im Halm, doch mit kräftigem Körneransatz dank dem fruchtbaren, mergeligen und tonigen Boden. Zwischen diese Felder drängen sich allüberall kleinere oder größere Kartoffel- und Maisbestände, doch gehen letztere wegen der geringeren Widerstandsfähigkeit dieser Pflanze bei weitem nicht bis zu jener Höhe mit, wohl aber weiterhin Bohne, Kichererbse, Rübe, Zwiebel im Überfluß. Treue Begleiter auf der Wanderung in der Alpujarra bis zu etwa 1400 m Höhe sind der Weinstock, der als Busch selbst auf recht sandigem Boden wuchert, und der Ölbaum, bald einstämmig, bald unmittelbar vom Boden aus in 2 bis 5 astförmigen Stämmen leicht auseinanderstrebend. Gelegentlich werden beide zusammen kultiviert, wobei man die Olivenkultur zurückzudrängen sucht.

Dem Ackerbau gegenüber tritt die Viehzucht weit zurück. Geeignete Weideplätze für größere Rinderherden sind nirgends anzutreffen. Geschlossene Rasenflächen, die einigermaßen unseren Wiesen gleichen, finden sich nur auf beschränktem Raume in den Circustälern an der Schneegrenze, um die Lagunen und an den flachen Ufern der Wasserläufe. Auch für Pferdezucht ist unser Gebiet ganz ungeeignet, dafür aber um so mehr für Ziegen- und Schafzucht.

Der Alpujarreño hat die Ländereien in Pacht. Man vermißt die Sorgfalt in der Feldbestellung. Ist ein Stück Land mangels Düngung nach einigen Jahren erschöpft *(esquilmado)*, so gibt er es auf, um sich nach einem anderen umzusehen. Kulturen, die erst nach einer Reihe von Jahren Gewinn bringen, betreibt er nicht. Somit scheidet die Baumkultur fast ganz aus.

2. Teil:

DAS HAUS.

Allgemeines.

Das Haus der Alpujarra steht mit der umgebenden Natur in innigstem Zusammenhang. Es paßt sich zweckmäßig an Boden und Klima an und fordert zu seiner Errichtung ausschließlich das von der umgebenden Natur gebotene Material. Die Feldsteine (Schieferplatten) liefern den Hauptbaustoff. Das erforderliche Bauholz stellen die Kastanienhaine *(castañar)* und Eichenwälder *(encinar)*, im Geniltal auch die Pappeln und die Kiefern.

Die typische Hausform ist die eines Würfels. Jede Ortschaft, vornehmlich der Alpujarra Alta, gleicht von fern einem Haufen übereinander geschütteter, riesiger Steinwürfel in Form einer natürlichen Freitreppe (Taf. I, 2), von schmalen und steilen Gassen *(calle pina)*, ausgetrockneten Sturzbächen oft ähnelnd, durchfurcht, wobei das Dach des tiefer stehenden Hauses als Vorstufe zu dem nächsthöheren erscheint. Der Fußboden des einen liegt demnach in gleicher Höhe mit der Dachfläche des nächstunteren.

A. Die Typenentwicklung.

Es lassen sich 3 Haupttypen unterscheiden.

Typus I: Das einstöckige Haus *(casa de un solo cuerpo)*.

Den Grundtyp bildet das einstöckige Haus. Anfangs nur ein einziger, großer, rechteckiger Raum, der Wohnküche, Schlaf- und Unterstellraum für landwirtschaftliche Geräte und Erzeugnisse war, wurde von diesem mit Anwachsen der Familie durch Einziehen einer Quermauer ein besonderer Schlafraum, oft nochmals quergeteilt in zwei kleinere Schlafräume, abgetrennt. Das Brotbacken geschieht in der Wohnküche. Aus Mangel an Raum in der Wohnküche wölbt sich der Backofen häufig aus dem Mauerwerk heraus. Landwirtschaftliche Erzeugnisse sind in den Schlafräumen verstaut, Ackergeräte lagern in der Wohnküche. Für ein paar Ziegen, ein Schwein, einige Hühner und Kaninchen sind, wenn möglich, kleine Stallungen angebaut, andernfalls sind solche von der Wohnküche nach hinten hinaus abgetrennt. Dieser Typus, der nur auf eine ganz geringe landwirtschaftliche Betätigung schließen läßt, ist in der Alpu-

jarra Alta vorherrschend, besonders in Trevélez, Bérchules, Busquístar, Pórtugos. Er kann am besten den großen Schneefällen und starken Stürmen widerstehen[16]. Die Höhe dieses Hauses beträgt durchschnittlich 2,50 m (Abb. 1: Typus Ia). Typus Ib zeigt Häuser in Pampaneira mit ähnlicher Raumaufteilung.

Typus II: Das einfach aufgestockte Haus *(casa con piso alto)*.

Anwachsen der Familie, verbunden mit umfangreicherem, landwirtschaftlichem Betrieb, machen eine Erweiterung des Hauses nötig. Da infolge der dichten Zusammendrängung der Häuser eine Erweiterung durch Anbau meist nicht möglich ist, schreitet man zur Aufstockung, die aus bautechnischen Gründen (ausreichende Stärke der Umfassungsmauern — das Flachdach des einstöckigen Hauses bildet den Fußboden des Obergeschosses) leicht durchführbar und zweckmäßig ist. Das aufgesetzte Stockwerk dient dann stets als Wohnung *(vivienda, habitación)*.

Das einfach aufgestockte Haus zeigt eine zweifache Art, bedingt durch die Lage und das Fehlen oder Vorhandensein einer eingebauten Haustreppe. Wir unterscheiden:

Typus IIa: Das einfach aufgestockte Haus ohne Haustreppe.

Liegt das Haus an sehr steilen Gassen, oder ist sein Niveau beträchtlich tiefer als das der Gasse oder des Pfades, so genügt eine Freitreppe von 3 bis 5 Stufen, um von außen direkt in das Obergeschoß, und zwar in die Wohnküche, zu gelangen. (Abb. 1: Typus IIa, a und b.) Von hier aus führt von einer ca. 1 m² großen Öffnung *(escotillón)* inmitten des Fußbodens, durch Falltür oder Holzdeckel *(tapadera)* verschließbar, eine Leiter in das Erdgeschoß hinab. Dieser Typus macht zumeist noch einen äußerst ärmlichen Eindruck. Die Verteilung der Räume der Wohnung ist nicht wesentlich verschieden von der des Typus I. Das Erdgeschoß dient ganz zur Unterbringung landwirtschaftlicher Geräte und Erzeugnisse. Auch finden sich hier die Ställe für den noch dürftigen Viehbestand.

Man begegnet diesem Typ besonders häufig bei beträchtlichem Steigen des Siedlungsraumes, so in Pampaneira, Capileira, Trevélez.

Typus IIb: Das einfach aufgestockte Haus mit eingebauter Haustreppe

macht einen weit besseren, wohnlichen Eindruck (Abb. 2).

Die Raumverteilung im Erdgeschoß:

1. Der Hausflur mit einarmiger oder Podesttreppe von 8 bis 10 Stufen;
2. der Lagerraum für landwirtschaftliche Erzeugnisse, Arbeits- und

[16] Mit Bezug hierauf sagt eine Bekanntmachung der Dirección General de Estadística de Granada: „En las vertientes y estribaciones de Sierra Nevada se construyen, con preferencia, edificios de un piso, para que puedan resistir mejor las grandes nevadas y vendavales."

Transportgeräte u. dgl.; 3. der Lagerraum für Wein; 4. die Lagerräume für Stroh (Häcksel), sonstige Futtermittel, Brennholz; 5. die Ställe für das Vieh.

Von der Gasse oder dem Platze aus betritt man den immer kleinen Hausflur mit steinerner, einarmiger oder Podesttreppe von 8 bis 10 Stufen, die auf den kleinsten Raum bemessen ist. Nach hinten schließt sich die *salilla* an, der typische, sehr geräumige Lagerraum für landwirtschaftliche Erzeugnisse, Arbeits- und Transportmittel u. dgl. Er ist, falls die Hintergasse mäßig ansteigt, von dort aus durch eine Tür zugänglich, breit genug, um auch den schwer beladenen burro passieren zu lassen, dem man hier seine Bürde, wie Feldfrüchte, Reisig, Häcksel u. dgl. zur weiteren Verteilung auf die besonderen Räume abnimmt. Der Fußboden dieses Raumes liegt als Folge des Ansteigens der Gasse oft ganz beträchtlich (1 m und mehr) unter deren Niveau. Schwere Schieferplatten, stufenförmig gelegt, schaffen dann die nötige Verbindung. Unmittelbar mit der *salilla* verbunden sind die Ställe für Ziegen und Schafe *(corral)* und für Esel (selten Pferde), genannt *cuadra*. Für Stroh (Häcksel) und Brennholz liegen Lagerräume zu beiden Seiten des Hausflurs. Meist findet sich noch ein gesonderter Lagerraum für Wein *(bodega)*, sich nach hinten an den Holzstall anschließend.

Die Raumverteilung im Obergeschoß:

1. Der Vorsaal; 2. die Wohnküche mit Speisekammer; 3. die Schlafräume; 4. der festliche Wohnraum *(sala)*; 5. der Backraum mit dem Backofen; 6. der Getreidespeicher; 7. der Balkon.

Die vom *portal* ausgehende Treppe mündet auf den Flur, eine Art Vorsaal, *repartidor* (Verteiler) genannt, da von hier aus die Verteilung der Räume über das Geschoß ausgeht. So schließt sich dem *repartidor* nach hinten die immer sehr geräumige Wohnküche an, die auch ihre Speisekammer *(despensa)* besitzt. Von ihr aus betritt man seitlich die Schlafräume und die Kornkammer *(granero)*. Der festliche Wohnraum *(sala)* und der Backraum *(cuarto de horno)* mit dem Backofen belegen die Räume beiderseitig des Vorsaales. Vorsaal wie *sala* haben Ausgang zum Balkon.

Bei den Häusern dieses Typus führt jedoch ebensohäufig die Treppe von dem Hausflur direkt in die Wohnküche des Obergeschosses. Die gesamte Raumverteilung ist dann noch mehr auf bäuerlichen Betrieb zugeschnitten.

Die Raumverteilung im Erdgeschoß:

1. Der kleine Hausflur mit einarmiger oder Podesttreppe von 8 bis 10 Stufen; 2. der Stall für Esel und Pferde; 3. der Stall für Schweine; 4. der Stall für Brennholz; 5. der große Lagerraum für landwirtschaftliche Erzeugnisse, Arbeits- und Transportmittel u. dgl.; 6. die Wein-

kelter; 7. der Lagerraum für Wein; 8. der Stall für Ziegen und Schafe; 9. der Lagerraum für Stroh (Häcksel); 10. der Lagerraum für Getreide.

Wir treten unter dem die Gasse überspannenden Balkon durch eine breite Tür in den kleinen Hausflur, der in der Regel ca. 20 bis 30 cm unter dem Niveau der Gasse liegt. Man setzt den Fuß zunächst auf eine ca. 15 cm hohe Schwelle aus Holz oder Stein, oft eine klobige Schieferplatte, wie sie zu gleichem Zweck vor der 1. Treppenstufe liegt. Dem Hausflur schließen sich nach hinten in einer Flucht die Ställe für Esel und Pferde, für Schweine, sowie ein Raum für Brennmaterialien an. Das große Mittelstück des Erdgeschosses belegen die *salilla*, die Weinkelter und der Lagerraum für Wein. Seitlich und nach hinten hinaus beschließen die Ställe für Ziegen und Schafe, sowie die Lagerräume für Stroh und Getreide die Aufteilung.

Die Raumverteilung im Obergeschoß:

1. Die Wohnküche; 2. die Kochküche; 3. die Speisekammer; 4. der Backraum mit Backofen; 5. die *sala;* 6. die Schlafräume; 7. die Kornkammern mit Flur; 8. der die Gasse überspannende Balkon.

Die Haustreppe führt vom *portal* direkt in die Wohnküche mit nach hinten sich anschließender Kochküche *(trascocina)* und Speisekammer. Mit der Wohnküche in Verbindung steht der Backraum. Über der *salilla* liegt die *sala* mit Zugang zu den Schlafräumen. Von den unteren Lagerräumen für Stroh und Getreide führt meist eine primitive, einarmige, voll untermauerte Steintreppe oder eine einfache Leiter zu den Kornkammern, die die Getreidevorräte bergen, die zu eigenem Gebrauch benötigt werden. Der freibleibende Raum bildet eine Art Flur *(pasillo)* mit Zutritt zu den Schlafräumen. Von der Wohnküche sowohl wie auch oft von der *sala* tritt man aus auf den großen, säulengestützten Balkon *(azotea)*. Tafel II, 5 zeigt Häuser mit *azotea*, bei denen die Raumaufteilung der dieses Typus nahezu entspricht.

Typus III: Das zweifach aufgestockte Haus.

Das zweifach aufgestockte Haus (Abb. 1: Typus III) ist in der Alpujarra Alta ganz selten anzutreffen. So sind z. B. in Pampaneira von 226 Häusern 193 zweistöckig, 26 einstöckig und 7 dreistöckig. Das höchste Stockwerk *(cámaras)*, meist nur ein Teilstockwerk, wobei der Restteil die Dachterrasse *(tejado-azotea)* bildet, besteht vornehmlich aus Kornkammern. Hin und wieder ist auch der Backraum mit Backofen nach hier verlegt worden. Im übrigen ist die Raumaufteilung nicht wesentlich verschieden von der des zweistöckigen Hauses. Auf Taf. I, 3, Mitte, sehen wir ein Haus mit unvollständigem 3. Stock und tejado-azotea (Pampaneira).

Alle Häuser sind *fincas*, teils *fincas urbanas*, teils *fincas rústicas*. Zur Abgrenzung zweier *fincas* wie zweier Äcker dient ein Grenzstein *(mojón)*,

dem in der Regel zwei seitlich eingerammte Steine *(testigo)* festen Halt geben.

Die Gesamtheit der Häuser heißt *caserío.*

Die Vorderseite des Hauses *fachada,* Giebelseite *lado,* Rückseite *espalda,* Grundfläche *plantel;* Sonnenseite *solana,* Schattenseite *umbría.*

Jedes Haus wird immer nur von einer Familie bewohnt als Eigenbesitz (casa propia) oder als Miethaus (casa alquilada)[17].

B. Der Hausbau.

1. Das Mauerwerk.

Das Haus der Sierra Nevada erhebt sich auf dem gewachsenen Boden, der das Fundament bildet. Auf ihm sind die Umfassungsmauern *(pared)* in unverminderter Stärke von 0,50 bis 0,70 m bis zum Dach erstellt, das auf Grund seiner Konstruktion kräftigster Unterstützung bedarf.

Der Hausbau beginnt mit der Errichtung von ca. 0,70 m starken Pfeilern an den vier Ecken des geplanten Hauses. Gleiche, wenn auch nicht so starke Pfeiler errichtet man bei größeren Häusern auf den Langseiten von ca. 3 zu 3 m Abstand.

Das Außenmauerwerk, bestehend aus rohen Schieferplatten, mit Lehmmörtel, Kalk und Sand als Bindemittel, heißt *mampostería;* falls die Platten lose, ohne Mörtel aufeinandergelegt sind, wie es bei Häusern armer Leute häufig der Fall ist, *mampostería en seco.* Den Teil des Mauerwerks, auf dem die Dachbalken aufliegen, nennt man *solera.*

Die einfachsten Häuser zeigen ihre nackten Steine ohne Putz *(casa sin revoco),* öfters mit aufgelöster weißer Kalkerde bespritzt. Alle übrigen tragen einen Putz aus Kalk oder Gips[18], den man *revoco* nennt, blendend weiß getüncht. Eine Mauer mit abgefallenem Putz ist eine *pared descarnada.* Zahlreiche Eidechsen *(lagartija)* kleben oder huschen am Mauerwerk außen und innen geheimnisvoll auf und ab.

In der Alpujarra Baja ist das Außenmauerwerk teils hochgemauert, teils durch ton- und kalkhaltige Erde erstellt. Diese Erde wird in einer doppelten Schalung wagerecht liegender Bohlen von ca. 2 m Länge, 1 m Höhe und 0,40 bis 0,60 m Tiefe, genannt *jarcia,* unter Beigabe von Wasser mittels eines Holzstampfers *(pisón)* hochgestampft *(apisonar, apelmazar).* Die Bohlen werden unmittelbar nach dem Feststampfen einer Erdeschicht entfernt und entsprechend weitergerückt. Eine so aufgeführte Mauer ist eine *pared apisonada* oder *pared apelmazada.*

Zum Innenausbau dient im Erdgeschoß immer *mampostería,* wenn auch nicht in der enormen Stärke der Umfassungsmauern, in den ärmsten

[17] An Miete zahlte man für ein Haus mittlerer Güte 5—15 pts pro Monat.

[18] Ausgedehnte Kalkberge ziehen hinan zum Kamm der Küstengebirge (Sierra de Lújar und Sierra de Contraviesa). Das Maß, mit dem man Kalk *(cal),* Gips *(yeso)* mißt, heißt *caíz;* ein *caíz* gleich 24 arrobas (@). Für 1 @ Kalk zahlte man 50 *reales.* Gips, der rein verarbeitet wird, bezahlte man mit 10 *reales* die *fanega.*

Häusern unverputzt. Im Obergeschoß errichtet man in Abständen von ca. 1½ bis 2 m Pfosten *(poste)*, die durch horizontal aufliegende Balken fest miteinander verbunden werden. Die so entstandenen Gefache, ähnlich unserem Fachwerk, genannt *entramado*, werden mit gebrannten Ziegeln und einer Kalk- oder Gipsverkleidung oder auch nur mit Gips oder Gipsplatten ausgefüllt. Eine solche 10 bis 15 cm starke Mauer nennt man *citara*, kast. *acitara*. Auch verwendet man, um möglichst billig zu bauen, zur Ausfüllung Schiefersteinsplit und Lehm. Diese Art von Mauer führt den Namen *tabique*. In der Alpujarra Baja bestehen die Innenmauern bei aufgestampftem Außenmauerwerk häufig aus 3-cm-Stampflehmplatten mit 2×2 cm Lehmputz, erreichen also eine Stärke von 7 cm.

In den Kornkammern sieht man oft zwecks Sonderung der verschiedenen Getreidearten unvollständige, ½ bis 1 m hohe Mauern aus den gleichen Materialien. Die so entstandenen Fächer heißen *troj*.

Die Geräte zur Heranbeförderung der Baumaterialien zur Baustelle:

1. *la parihuela*, eine leiterförmige Trage aus Holz, ca. 1½ bis 2 m lang und ½ m breit, bestehend aus zwei Längspfosten und drei bis vier Querleisten. Mit diesem Gerät trägt man große Steine heran.

2. *la pedrera*, ein kastenartiges Gerät aus Holz, ähnlich unserer Ziegeltrage. Es wird mittels Espartostricken beiderseitig am Saumsattel des Esels aufgebunden und dient vor allem zur Heranschaffung von Schieferplatten, die man in die *pedrera* einschichtet.

3. *los serones*, zwei miteinander verbundene, spitzbeutelförmige Esparto-Korbgeflechte, die auf dem Saumsattel oder dem bloßen Rücken des Esels lose aufliegen. Mit ihrer Hilfe befördert man vor allem Sand, Split, Lehm, ton- und kalkhaltige Erde heran. Zum Zwecke des Entleerens werden die *serones* heruntergeschoben.

Man findet die zum Mauern notwendige ton- und kalkhaltige Erde im Flußbett. Mit einer Spitzhacke *(amocafrón)* lockert man die feste Erde auf und rafft sie mit einem breitkantigen, harkenähnlichen Gerät *(rodillo)* zusammen. Gröbere Steine liest man aus. Hin und wieder sieht man das Sandsieb *(criba de arena)* aufgestellt. Ein kleines, zweihenkliges, backschüsselförmiges Espartogeflecht *(espuerta)* dient zum Einschütten der Erde in die *serones*.

2. Das Dach mit dem Dachausstieg.

Zu den charakteristischen Elementen des Hauses der Alpujarra, im besonderen der Alpujarra Alta, gehört das Dach. Mit einer der Grundfläche des Hauses gleichen Dachfläche treffen wir hier die einfachste, elementarste und zugleich ökonomischste Form der Bedachung an, die Flachform, eine Form, die sich in allen Mittelmeerländern findet. Für die Alpujarra Alta dürfte jedoch naturgemäß die Flachform nicht die zweckmäßige sein ob der schweren Schneefälle von November bis April. Ge-

ringe Regenmenge, subtropisches Klima und keine oder nur geringe Schneefälle bedingen das Flachdach. Das Vorhandensein des Schiefers im Überfluß spielt offenbar bei der Verbreitung des Flachdachs in der Alpujarra Alta eine Rolle. Am Nordabhang der Sierra herrscht das Steildach vor in Form des Pult- und Satteldaches, wie in Güejar-Sierra und dem ganzen nordwestlichen Teil der Sierra. In der Alpujarra Baja sind beide Typen in gleicher Verteilung anzutreffen.

Die Konstruktion des Daches:

1. Das Flachdach *(tejado-azotea, techumbre en azotea).*

In Abständen von ca. 30 bis 40 cm liegen die wenig oder gar nicht behauenen Rundhölzer *(viga)* aus Kastanien- oder Eichenholz. Die kräftigsten unter ihnen heißen *viga maestra* oder *madre.* Damit die Bedachung licht- und luftdicht abschließt, sind die auf den Umfassungsmauern aufliegenden Hölzerenden *(can)*, „Hund", in dieses Mauerwerk eingemauert und alle Zwischenräume mit Lehm oder Kalk ausgefüllt. Der Teil der Mauer, auf dem die Hölzerenden ruhen, heißt *solera.* Aus Mangel an langen Hölzern führen diese in der Regel in der Breitrichtung des stets rechteckigen Raumes zu den betreffenden Innenmauern, auf denen sie aufliegen. Führen schon einmal die Hölzer in der Längsrichtung, so ist in der Mitte quer zur Hölzerlage ein besonders starker Stützbalken *(estribado)* gezogen, behauen oder roh. Auf diesen *vigas* lagern kräftige Transversalsparren *(alfangía)*, gelegentlich auch mit *vigas secundarias* bezeichnet im Gegensatz zu den Haupthölzern, den *vigas maestras*, aus gleichem Holze, von ½ bis 1 m Länge und in Abständen von 10 bis 15 cm voneinander. Die Hölzerlage mit den aufgelegten *alfangías* gleicht einem weitmaschigen Netz und heißt entsprechend *malla.* In Häusern armer Leute trifft man an Stelle der *alfangías* die dicken, festen Stengel des wilden Rohres *(cañavera)* an, untermischt mit Geäst und allerlei sonstigem Gestrüpp.

Dieses „Netz" wird nun mit flachen Schieferplatten *(laja, lancha)* von ca. 4 bis 6 cm Stärke und 30 cm auf 30 cm in der Fläche in 2 bis 3 Schichten *(estrato)* belegt. Nachdem alle Fugen und Lücken zwischen den Steinplatten mit Lehm gründlich verstrichen sind, wird über die gesamte Dachfläche eine ca. 10 cm dicke, blaugraue Masse geschüttet, bestehend aus einer sehr tonhaltigen Erde, genannt *malhecho*, und einer stark magnesiahaltigen Tonerde, namens *launa*[19]. Beide Erden findet man im Flußbett. Unter ständigem Zuschuß von Wasser wird diese Masse mit dem *pisón* zu einem kompakten, wasserundurchlässigen Beton festgestampft. Die Plattenschichten mit der *launa-malhecho*-Betonlage geben eine Bedachung von ca. 30 bis 40 cm Dicke.

Umsäumt ist das Dach mit einem Kranze mehr oder weniger weit

[19] Vgl. auch Fernández, S. 310.

vorspringender, klobiger Schieferplatten, die bei einfachen Häusern in natürlicher Form aufgelegt sind (Taf. I, 3). Diese vorspringenden Steine heißen *veriles*. Sie dienen dem Zweck, das Mauerwerk vor den Regenwinden *(aguaviento)* zu schützen und das Regenwasser möglichst weit vom Hause abzuleiten[20]. Aufliegend auf diesem Steinkranz zieht sich, ca. 30 bis 40 cm rückwärts, ein zweiter, weit klobigerer, mit der Aufgabe, die *veriles* vor dem Abstürzen, besonders durch Schneedruck im Winter, zu schützen (Taf. I, 3). Hin und wieder schließt sich zurückliegend noch ein dritter an. Die Steine, die beschwerend auf den *veriles* ruhen, heißen *castigadores*. Das fertige Dach mit dem schweren Steinsaum und der dicken, blaugrauen *launa-malhecho*-Schicht macht einen unverwüstlichen Eindruck und gibt dem Hause der Alpujarra Alta sein eigenartiges Gepräge.

Um das Regenwasser tunlichst von den Umfassungsmauern fernzuhalten, sind weiterhin auf dem Dach einige kaum auffallende Mulden zum Dachkranz hin gezogen, auslaufend in eine weit vorspringende, unter die *veriles* geschobene, primitive Dachrinne *(aguadero)*. Diese kann bestehen:

1. aus einem gerinnten Stück Holz *(madera de media caña)*, einem „Halbrohrholz" in Form unserer hölzernen Dachrinne;
2. aus einer vorspringenden Tonröhre *(tubo de barro cocido)*;
3. aus einer längeren, schmalen Steinplatte mit einer beiderseitig aufgesetzten Kalk- oder Tonschicht, so daß die Form einer Rinne entsteht[21].

Die Länge all dieser vorspringenden Dachrinnenarten beträgt ca. 0,50 bis 1 m.

Das Regenwasser fällt ungenützt herab und zwar immer nach der Gasse zu, wo es leichter Abfluß finden kann und das Haus vor Grundfeuchtigkeit schützt[22].

In der Alpujarra Baja stehen die *veriles* weit vor *(veril de gran voladizo)*. Sie bedürfen der Sicherheit wegen weiterer Stützen. Diese sind dreifacher Art:

1. untergeschobene, in einem Abstand von ca. 20 cm aneinanderliegende, feste Staken *(can)*, „Hund", die in Abständen von ca. 1 bis 1,50 m weit vorragen. Abb. 3a;
2. untergeschobene, aneinanderliegende feste Bretter *(ripia)*, Abb. 3c;
3. Staken wie unter 1. mit horizontal darübergelegten Brettern *(can y ripia)*, Abb. 3b.

---

[20] „Para impedir la entrada de la lluvia. Y este es el origen del alero saliente que ejerce esa función." Urabayen, S. 136.

[21] Dachrinnen aus Blech und abwärtsführend finden sich nur in den Städten an den besten Häusern. Sie führen den Namen *cañón* oder *canal*.

[22] Auf meine Frage, warum man das Regenwasser nicht auffange und verwende, antwortete ein Alpujarreño: „todos los campos están bastante bañados."

In der Alpujarra Alta treten die veriles sehr zurück, um bei starken Schneefällen das Dach nicht zu gefährden. Nach Schneefall geht man sogleich daran, den Schnee vom Dach zu beseitigen. Hierzu benutzt man den *rodillo*, bestehend aus einem ca. 50×30 cm großen Brett mit langem Holzstiel, oder die gewöhnliche Holzschaufel *(pala)* und den Rechen *(rastrillo)*.

Das Dach wird praktisch sehr ausgenutzt. Hier trocknet man auf runden Esparto-Matten Früchte, Fische u. dgl.. Es dient als Dreschtenne für Mais. In den frühen Morgen- und späten Nachmittagsstunden sieht man Alpujarreños bei der oder jener handwerklichen Arbeit. Man schlendert auf den Dächern herum wie in Gassen und auf Plätzen. Es ist ein ständiges Gehen und Kommen. Und es gibt auch solche Personen, die nach langem, lebhaftem Plaudern bis in die späten Abendstunden hinein sich bei warmer Nacht auf dem Dach zum Schlaf, según usanza morisca, niederlegen.

Das einzige Gebäude in der Alpujarra Alta, das Steildach trägt, ist die Kirche.

2. Das Steildach als Pultdach *(techado a un agua)* und als Satteldach *(techado a dos aguas, techado en diedro*[23]*)*.

Das Satteldach sitzt in stumpfem Winkel bei einer Maximalhöhe von ca. 2 m auf dem Mauerwerk auf. Auf den beiden Längsmauern des Außenmauerwerks liegt eingemauert eine schwere Pfette *(sopanda)*, auf der die Rund-Dachsparren *(cabrío)* im Abstand von ca. ½ m mittels eines Geißfußes *(alzaprima)* aufgesetzt sind, während sie sich oben an eine Pfette, die den Dachrücken bildet und *caballete* heißt, anstemmen. Die notwendigen Versteifungen sind beim Satteldach vorhanden. Die Stelle der Lattung vertritt ein mittels Esparto- oder Hanfstricken quer zur Balkenlage festgeschnürter Belag aus wildem Rohr *(caña, cañavera)*, der in eine dicke Lehmschicht zum Zwecke des Auflegens der Dachziegel eingebettet ist. Die Dachziegel, sog. *tejas morunas*, gleichen in Form und Art den deutschen Mönch- und Nonnenziegeln. Erstere heißen *roblones, cobijas*, letztere *tejas de canal* oder nur *canales*. Sie sind 38 cm lang, 18 cm breit und 1½ cm stark; sie haben halbkreis- oder ellipsenförmige Wölbung von ca. 10 cm. Man beginnt die Eindeckung am Traufrand mit dem Eindrücken einer Reihe von Nonnenziegeln in die Lehmbettung im Achsenabstand von ca. 27 cm. Der verbleibende Zwischenraum von ca. 10 cm wird mit Lehm oder *launa-malhecho* ausgefüllt und so hoch aufgeschichtet, daß sodann die Mönchziegel zu festem Halt aufgedrückt werden können. So wird Reihe an Reihe aufgedrückt bis zum First, zu dessen Eindeckung die gleichen Ziegel benutzt werden[24].

[23] Frz. *angle-dièdre:* von zwei sich schneidenden Flächen gebildeter Ebenen-Winkel.

[24] Über die Dachkonstruktion des Neuandalusischen Bauernhauses berichtet eingehender Bernt, S. 16 ff.

Die Konstruktion des Pultdaches ist mit der des Satteldaches gegeben.

Zu scharf gebrannter Ziegel: *teja recocha;* zu leicht gebrannter Ziegel: *teja rosada.*

Der Dachausstieg:

Von den einfachsten Häusern, namentlich den einstöckigen, abgesehen, sitzt über der Dachöffnung, durch die eine Treppenleiter oder nur eine einfache Leiter auf das Dach führt, ein kastenförmiger Aufbau, eine Art Dachluke bzw. Lichtschacht, genannt *lumbrera,* mit den Durchschnittsmaßen 2×1 m bei einer Höhe von 1,20 m über der Vorderkante der Dachöffnung. Die *lumbrera* verjüngt sich leicht nach hinten und ist eingedeckt; eine zweiflügelige Fenstertür füllt die Ausstiegseite aus. Sie sitzt zweckmäßig teils auf dem Außenmauerwerk, teils auf einem Balken der Dachbalkenlage auf, wenn nötig mit Balkenauswechselung. Zu ihrem Bau findet das gleiche Material wie beim Mauerwerk Verwendung (Taf. III, 7 und Abb. 3d).

Die *lumbrera* ist für das Haus der Sierra Nevada von größter Bedeutung. Sie schafft eine leichte Verbindung des Obergeschosses mit dem Dach, das, wie früher erwähnt, wegen der umfangreichen praktischen Ausnutzung häufig aufgesucht wird. Im Winter wird bei tief verschneiten Gassen der Verkehr durch sie allein ermöglicht. Durch sie empfangen die dunklen oder nur sehr dürftig erhellten, namentlich hinteren Räume ein wenig Oberlicht *(luz por el cielo).* Hiermit geht Hand in Hand eine Auslüftung der Räume, die in der heißen Jahreszeit in den frühen Morgenstunden und am Spätnachmittag vorgenommen wird. Während der heißen Tagesstunden — etwa von 9 Uhr morgens bis 6 Uhr nachmittags — bleiben die *lumbreras* wie alle Fenster und Türen verschlossen.

Beim nichtaufgestockten Hause, dessen Räume durch den geöffneten oder durch Vorhang verhängten Haustüreingang und winzige, unregelmäßig verteilte Fensterlöcher nach Ansicht der Bewohner „ausreichend hell" sind, macht sich das Bedürfnis nach Oberlicht und Entlüftung nicht geltend.

Die terrassenförmige Anlage der Häuserreihen, tief eingeschoben in das ansteigende Gelände, ermöglicht oft ein ganz bequemes Aufsteigen auf das Dach von der Gasse aus, deren Niveau nicht selten in gleicher Höhe oder nur wenig unter dem der Dächer der nächst tieferliegenden Häuserreihe liegt[25]. Beim Kopfhaus, das den Anfang oder das Ende einer Häuserreihe bildet, ist oft ein leichter Aufstieg auf das Dach von der freien Seite aus möglich. In allen sonstigen Fällen verhilft auf das Dach eine an passender Stelle des Hauses ständig angelehnte Leiter, die zur Erhöhung der Standfestigkeit unten beträchtlich breiter als oben ist.

[25] „Trevélez ... de calles, más que empinadas escarpadas, hasta el extremo de que los transeuntes pueden asomarse desde la calle, por la chimenca, a la casa del vecino." Rojas, S. 17.

3. *Der Schornstein.*

Ein Blick über die Dächer zeigt in lustigem Durcheinander die *lumbreras* und die Schornsteine in ihrer mannigfaltigen Höhe. Im allgemeinen steigt die Höhe des Schornsteins mit dem im Winter zu erwartenden Schneefall, doch folgt der Alpujarreño, wie beim Dachbau so auch beim Bau des Schornsteins, nicht blind der Natur. Neben zwergenhaften von kaum ½ m Höhe ragen Hünen von Schornsteinen bis 2½ m empor (Taf. III, 8).

Beim Bau des Daches, des Flachdaches sowohl wie des Steildaches, wird die Öffnung für den Schornstein freigelassen, der aufgemauert wird, ohne daß der Kamin mit Rauchhut im Innenbau errichtet ist. Er stützt sich beim Flachdach, wenn möglich, teilweise auf die Außenmauer oder besser noch auf eine der Mauerecken, während ein weiterer Teil auf einem Rundbalken der Dachbalkenlage sitzt, und, falls nötig, seitlich noch auf Stichbalken. Beim Satteldach findet sich oben im First die Schornsteinöffnung, über der, nur auf 2 Sparren und 2 Wechsel gestützt, der Schornstein errichtet wird.

In der Anlage des Rauchabzugs des Herdfeuers können wir drei Typen unterscheiden:

Typus 1. Der Herdrauch entweicht durch eine meist runde Öffnung von ca. 20 cm Durchmesser am oberen Rande des Mauerwerks nahe dem Herde. Mit Rücksicht auf die Windverhältnisse trägt diese Rauchöffnung *(bujero de humo)*, kast. *agujero de humo*, öfters eine längs eingesetzte Schieferplatte (Abb. 3e), oder man hat, wie Abb. 3f zeigt, eine solche Platte quer eingeklemmt, und zwar so, daß der Rauch allseitig noch genügend Austritt finden kann. In Abb. 3h sehen wir die Öffnung durch zwei im Mauerwerk sitzende, dachförmig zueinander stehende Schieferplatten gegen Winde geschützt. Abb. 3g schließlich zeigt anstelle der Platten ein kleines Windschutzdach *(tejadillo)*.

Dieser Typus stellt die urtümlichste Anlage des Rauchabzugs dar. Man begegnet ihm noch häufig beim nichtaufgestockten Hause und den cortijos. Die tiefe Lage und geringe Größe dieses Rauchabzuges bewirken, daß der Herdraum zumeist mit beizendem Rauch erfüllt ist, der häufige Augenentzündungen zur Folge hat. Das Streben geht deswegen dahin, das Rauchloch in weit größerem Umfange und höher anzulegen.

Typus II. Er stellt einen Fortschritt von Typus I dar in der Weise, daß die Rauchöffnung auf das Dach, also höher, verlegt ist. Sie nimmt auch jetzt einen größeren Umfang an, da sie in dieser Lage viel leichter und zweckmäßiger gegen Winde eingedeckt werden kann, um somit zugleich den Herdraum gegen das Eindringen von Regen, Hitze und Kälte zu schützen. Ein schwaches Oberlicht spielt durch die verbleibenden kleineren Rauchlöcher herein und taucht die rauchgebrannten Mauern und den einfachen Hausrat in einen stimmungsvollen Wechsel von Licht und tiefem Schatten.

Die Eindeckung der runden, seltener quadratischen Rauchöffnung, deren Durchmesser bzw. Seitenlänge ca. 40 bis 60 cm beträgt, kann geschehen:

I. durch zwei sattelförmig gegeneinandergestellte Schieferplatten mit einer senkrecht untergeschobenen Platte als Stütze und Scheidewand (Abb. 3i). Es kommt hierbei die Form einer Nase — zwei Nasenflügel mit Nasenscheidewand — zustande. Bezeichnenderweise nennt man diese Rauchlöcher, je zwei an beiden Seiten, *narizes*, „Nasenlöcher". Mit diesem Namen bezeichnet man auch den so eingedeckten ganzen Schornstein. Eine erweiterte Form, die noch einen weiteren Rauchabzug nach oben schafft, zeigt Abb. 3k. Hier sperren die Schieferplatten, die oben je zwei ausgehauene *bujeros* tragen, hinreichend weit, um aufgelegte Platten als Windschutz tragen zu können.

II. Bei beträchtlich großen Dachöffnungen dient als Eindeckung ein kastendeckelartiger Steinaufbau von durchschnittlich 1 bis 1½ m² großer Grundfläche und 0,20 bis 0,50 m Höhe, nach der Mitte zu leicht ansteigend (Abb. 3m). An jeder Seite, sowie obenauf, sehen wir zwei *narizes*, hin und wieder durch überragende Schieferplatten gegen Winde geschützt. Einer runden Dachöffnung entspricht in der Regel eine runde Eindeckung in ganz ähnlicher Herrichtung (Abb. 3l).

Die Rauchplage wird durch Typus II gemildert; die *narizes* liegen jedoch noch zu tief. Sie wird erst gänzlich behoben durch Typus III. Dieser stellt den eigentlichen Schornstein mit Schaft *(cañón)* dar, der den Rauch von ½ bis an die 3 m höher leitet. Der Schaft ist zumeist rund *(cañón cilíndrico)*, wenn auch der mit quadratischer Grundfläche keine Seltenheit ist. Der Durchmesser bzw. die Seitenlänge beträgt durchschnittlich 0,50 m.

Der in eine einzige große Öffnung auslaufende Schaft ist verhältnismäßig selten anzutreffen. Häufiger findet sich der mit einer Bedachung als Windschutz in mannigfachen Formen:

a) Der *cañón* mit aufgesetzten Schieferplatten in Form eines Daches ohne und mit senkrecht eingeschobener Platte *(cañón con narizes)* (Abb. 3n, o, p).

b) Der *cañón* mit eingemauerten Steinstaken, die kreuzweise sperren, um den aufgesetzten *narizes* sicheren Halt zu geben (Abb. 3s).

c) Der *cañón* mit quadratischer Grundfläche, der sich am oberen Teile allmählich zu einem Schutzdach formt und außer den *narizes* noch an zwei gegenüberliegenden Seiten, hin und wieder auch an allen Seiten des Schaftes, *bujeros* zeigt (Abb. 3w).

d) Der *cañón* mit aufgelegter, schwerer Schieferplatte, durch kleinere Steine beschwert. Diese Bedachung heißt *capitel*. Zur Entweichung des Rauches sind vom oberen Rand des *cañón* aus zwei, meist vier rechteckige *bujeros* von durchschnittlich 30×20 cm Größe eingehauen (Abb. 3q).

e) Der *cañón* mit eingemauerten Steinstaken zum Tragen des *capitel* (Abb. 3r).

f) Der *cañón* mit runder Rauchöffnung in der Mitte des *capitel* (Abb. 3t).

g) Abb. 3v veranschaulicht einen Schaft zu zwei Stockwerken *(cañón a dos pisos)*. Wir sehen im 1. Stock drei, im 2. Stock zwei *bujeros*, getrennt durch eingemauerte Steinstaken. Dieser Schornstein ist besonders gut den Windverhältnissen angepaßt. Die drei unteren *bujeros* heißen *ladrones*, „Diebe". Wird der Rauch, der den beiden oberen *bujeros* entweichen will, durch Wind oder schwere Luft zurückgedrängt, so „rauben ihn die drei unteren".

h) Abb. 3u schließlich bringt einen Schornstein, bei dem eine Stützsäule der Terrasse gleichzeitig als *cañón* dient. Aufgesetzt sind *narizes*.

Die verbreitetste aller Schornsteinformen ist die Rundform mit *capitel* und zwei oder vier *bujeros*, die sog. „französische Form" *(forma francesa)* (Abb. 3q).

In den Schaft des Schornsteins sind in der Regel zwei bis drei Eisenstangen nach Art eines Gitters eingemauert, „damit die Diebe nicht in das Haus eindringen können".

Am Nordabhang der Sierra sieht man nur den ½ bis 1 m hohen runden Schornstein, eingedeckt durch ein oder zwei Paar dachförmig gegeneinandergestellte *tejas morunas*.

4. Der Kamin.

Die älteste Feuerstätte im Hause der Alpujarra befand sich, wenn man den Angaben der Ortsbewohner glauben darf, in Form einer mit Feldsteinen ausgelegten flachen Grube in der Mitte der Wohnküche, damit alle Glieder der Familie, um sich wärmen zu können, Platz finden konnten. Solchen Feuergruben begegnet man heute nicht mehr. Der Rauch fand Austritt durch die kleinen Lichtöffnungen im Mauerwerk und durch die geöffnete Tür.

Der nächste Schritt war, daß man über einer solchen Feuergrube einen auf vier Feldsteinsäulen aufgesetzten Rauchhut mit Rauchabzug über dem Dach anbrachte. Eine solche Feuerstätte findet sich noch heute in der Fonda von Pinos Puente.

Im allgemeinen liegt die Feuerstätte in einer der Haustür gegenüberliegenden Ecke, darüber im Mauerwerk eine besondere Abzugsöffnung für Rauch.

Es lassen sich folgende Kamintypen unterscheiden:

1. Der Eckkamin. Er liegt in einer der Haustür gegenüberliegenden Küchenecke des einstöckigen Hauses einfachster Art (Taf. III, 9). In einer Höhe von ca 1 m zieht sich quer zur Feuerstätte die Kranzleiste oder der Kaminsims *(cornisa)* mit dem Kragstein oder der Console

(repisa)[26], auf die des Hauses Kostbarkeiten, wie Spiegelchen, Tellerchen, kleine Heiligenbilder usw. gestellt sind. Bisweilen fehlen selbst Sims und Console. Die Feuerfläche *(fuego, hogar)* liegt etwa 5 bis 15 cm vom Fußboden erhöht auf einem vorn kreisförmig abgerundeten Sockel *(poyo)* aus Feld- oder Ziegelsteinen.

2. Der Seitenkamin. Er liegt in der Regel in der Mitte der der Haustür bzw. Eingangstür gegenüberliegenden Seite der Wohnküche.

Bei diesem Kamintypus sind zu unterscheiden:

a) Der Kamin, bei dem alle Teile, mit Ausnahme der *cornisa* und *repisa*, in der Linie der Mauer liegen (Abb. 6e). Die Kaminnische, d. h. der untere Teil des Kamins von der Feuerfläche bis zum Kaminsims, ist halbkreisförmig aus dem Mauerwerk herausgearbeitet. Sie bekommt somit die Form eines „Halbrohres[27]" *(cañón de media caña)*. Dieser Kamin ist typisch für das saubere, einstöckige Haus. Man bezeichnet ihn als „französischen Kamin" *(chimenea francesa)*. Ihm braucht jedoch nicht der sog. „französische Schornstein" (siehe Kapitel Schornstein) zu entsprechen.

Abb. 6e zeigt einen schönen „französischen Schornstein", dessen Sims sowohl wie die beiden ihn stützenden rechteckigen Säulen *(colunas)* aus Marmor[28] gearbeitet sind. Er steht in der *sala* der Fonda in Pampaneira.

b) Der Kamin, bei dem alle Teile aus der Linie der Mauer heraustreten[29]. Hierbei ist der Rauchschlot *(cañón de la chimenea)*, am Nordabhang *campana* genannt, mehr oder weniger weit als pyramidenförmiger Mantel in den Raum gezogen und sitzt zu beiden Seiten auf ca. 10 cm starken Gipsmauern auf, die die Feuerfläche „halbrohrförmig" umfassen (Abb. 6f). Diese Gipsmauern mit ihren oft vorgesetzten Gipssäulen, von denen Streben *(brazos)* „Arme" als Stützen der *cornisa* ausgehen, heißen *caballetes*, die dem Feuer abgekehrte, nicht beleuchtete Seite *ombrío*. Oft zeigt der Rauchschlot zur Verzierung noch zwei bis drei wenig vorstehende Simse *(mordura)*.

Dieser Kamin kommt dem Bedürfnis der Alpujarreños, sich im Winter besser wärmen zu können, entgegen. Er ist aus diesem Grunde der verbreitetste Kamintyp und wirkt sehr gut.

c) Der Kamin, dessen Sims beiderseitig bis zum Mauerwerk reicht *(caramanchón*[30]*)*.

---

[26] Unter *repisa* versteht man in der Sierra einen schmalen Absatz an steiler Felswand (Fernández 118: „una estrecha repisa tallada sobre el abismo").

[27] Ein Alpujarreño erklärte dies so: „parece a una caña rejada en dos."

[28] Der Marmorreichtum der Sierra Nevada ist bedeutend. Marmorbrüche finden sich z. B. bei Lanjarón und Dílar.

[29] Der technische Name dieses Kamins würde „Mantelkamin" sein.

[30] *caramanchón* durch Konsonantenvertauschung aus *camaranchón*. Der Name *caramanchón* für diesen Kamin wurde meist recht zaghaft genannt, scheint also nicht sicher zu sein.

Nicht selten breitet sich der Kaminsims in ca. 1,50 m Höhe zu beiden Seiten des Kaminschlotes flügelartig bis zu den Seitenmauern aus. Er ist ganz in Gips gearbeitet. Ihm fehlen die Gipsmauern oder „Wangen", die die Feuerstätte seitlich abgrenzen.

Mit dieser Kaminanlage, der man namentlich in größeren, älteren, rein bäuerlichen Häusern und in fondas begegnet, scheint das Problem des Sich-wärmens gut gelöst zu sein.

Mancherlei Küchengerät ist auf diesem Sims aufgestellt, und im Winter stellt er einen kleinen Trockenboden für Wäschestücke, Früchte u. dgl. dar.

Bei vielen Kaminen findet sich in der Mitte der Feuerfläche eine leichte, tellerförmige Vertiefung zum Ansammeln der Asche, genannt *cenizero*. Als Brennmaterial dienen neben Astwerk und Reisig auch die vom Keltern zurückgebliebenen, getrockneten letzten Reste der Oliven *(pasta de orujo)*.

Mittlere Ausmaße des Kamins:

Die Weite der Feuerfläche: 0,80 m; der Abstand zwischen Feuerfläche und Kaminsims: 1,30 m; die Breite des Kaminsimses: 0,30 m.

Das Reinigen des Kamins mit Schornstein:

Um Kamin und Schornstein vom Ruß zu befreien, führt eine Person aus der Außenöffnung des Schornsteins ein entsprechend langes Espartograsseil *(cuerda de sogas)* ein, während eine zweite Person an der Feuerstätte des Kamins dieses Seil in halber Länge mit verbrauchtem Espartogeflecht *(herpiles)*, Lumpen u. dgl. fest umwickelt. Nun beginnt das Auf- und Abwärtsziehen des Seiles. Diese Arbeit fällt namentlich den Frauen zu.

Der Kamin wird mit Ziegeln, Lehm und Gips hochgemauert. Beim *caramanchón* sitzt der Rauchhut auf zwei senkrecht zur Mauer stehenden Balken. Im Bauernhaus der Alpujarra Baja besteht der Rauchhut häufig aus cañavera, dick mit Lehm verstrichen, festgeschnürt an schräge Balken.

5. *Die Treppe.*

Mit Ausnahme der Häuser einfachster Art hat jedes Haus eine Treppe, verschieden nach Lage und Konstruktion.

a) Die Lage der Treppe.

1. Die Treppe im Hause:

Sie führt im einfachen, nicht aufgestockten Hause von der Wohnküche aus — meist als einarmige, d. h. nicht richtungändernde Treppe — auf das Dach, dicht angelehnt an das Mauerwerk, während sie im aufgestockten Hause von dem kleinen Hausflur ausgeht und als Treppe und Eckpodest zum Obergeschoß leitet, wo sie ihre Fortsetzung durch eine Leiter aus Holz findet.

2. Die Treppe am Hause:

Wenn auch nicht häufig, so findet man doch an dem und jenem aufgestockten Hause eine am Außenmauerwerk fest angelehnte Treppe, die einarmig auf ein Podest führt, von wo aus man unmittelbar in das Obergeschoß eintritt, und zwar in die Wohnküche. Diese Treppe ist beim einfachen Hause massiv mit Feldsteinen untermauert und nicht überdacht. Auffallend häufig findet man diese Außentreppen an den Häusern von Capileira. Sie sind in diesem Dorfe häufig aus Holz gebaut, seltener aus Schieferplatten mit Stampflehm. Sie haben Podestbedachung, aus den gleichen Materialien wie das Dach bestehend.

3. Die Freitreppe:

An der Plaza von Pampaneira steht eine Häuserreihe 1 bis 2 m von dem Platz ab und liegt auch 1 bis 2 m tiefer. In solchen Fällen, die häufig sind, wird durch Anlage einer Freitreppe, *escalera de acceso*, „Zugangstreppe", von 3 bis 5 Stufen, massiv untermauert, eine direkte Verbindung der *plaza* mit dem 1. Obergeschoß geschaffen. In Dörfern mit besonders steilen Gassen, wie in Capileira, Trevélez, Pórtugos, führt häufig eine *escalera de acceso* von 3 bis 4 sehr hohen Stufen zum oberen Wohngeschoß, da dann das Erdgeschoß weit unter dem Niveau der Gasse liegt.

b) Die Baumaterialien der Treppe.

Als Baustoffe dienen: 1. Schieferplatten, rohe, klobige für die Untermauerung, wenig starke *(laja, lancha)*, wenn nötig, etwas bearbeitet, als Auftritt der Stufen; 2. Lehm, zum Ausfugen und Verstreichen; 3. Kalk, gemischt mit Sand im Verhältnis 1 : 2, als Verkleidung; 4. Kastanien- und Eichenrundhölzer, am Nordabhang der Sierra auch Pappel- und Kiefernhölzer.

c) Die Konstruktion der Treppe.

Die einarmige Treppe mit ihrem in der Regel massiven Unterbau bietet in der Konstruktion keinerlei technische Schwierigkeiten. Anders die nichtuntermauerte. Hier baut man zunächst drei sehr steile, hohe Stufen aus Schieferplatten mit Stampflehm oder *launa*, massiv untermauert, die auf einen ebenso hergerichteten und unterstützten Podest münden. Von hier aus führen im rechten Winkel die weiteren 5 bis 6 Stufen ab, unterstützt durch eine Rundbalkenlage von gewöhnlich drei Stück aus Kastanie, Pappel oder Kiefer mit einem dichten Belag von *caña*, mit Lehm oder tonhaltiger Erde verstrichen. Diese Balken stützen sich mit einem Geißfuß auf einen in den Podest eingelassenen kräftigen Balken, oben gegen einen Balken der Balkenlage, der über dem Treppenloch ausgewechselt ist. Die Auswechselung ist einmal in die Mauer eingelassen, dann noch zweimal durch Rundholzpfosten unterstützt. Schließlich werden auf die Balkenlage die Stufen aufgesetzt.

Die Treppe liegt im Hause versteckt und ist auf den geringsten Umfang bemessen. Sie zeichnet sich durch eine mäßige Breite von durchschnittlich 0,80 m, aber durch ganz beträchtliche Höhe aus. Das mittlere Steigungsverhältnis der Stufen, d. i. das Verhältnis der Breite der Trittstufe zur Höhe der Setzstufe, beträgt 30/35 cm (35 centímetros de huella). Die Höhe übertrifft also bei weitem die unserer Treppenstufen, die im Durchschnitt 18 cm beträgt. Der ans Steigen so sehr gewöhnte Alpujarreño empfindet die Steile und Höhe der Treppenstufen keineswegs als unbequem, und leicht und behend huscht er hinauf.

Um den Treppenstufen Form und Schutz gegen Abbröckeln zu geben, sind diese an der Vorderkante des Auftritts mit einer ca. 6 bis 10 cm breiten und 2 bis 4 cm starken Leiste *(mamperlán*[31]*)* versehen. Dabei rückt die oberste Schieferplattenschicht zwecks Einsetzens der Leiste entsprechend weit zurück.

Jede Treppe, mit Ausnahme der primitiven ***escaleras de acceso,*** ist mit einem Geländer versehen, einer ca. 1,20 m hohen und 8 bis 10 cm starken Mauer aus Gips. Diesem Geländer ist zu gleichem Zweck wie der Treppenstufe eine sauber abgerundete Holzleiste *(listón)* aufgesetzt. Gewöhnlich liegt vor der 1. Treppenstufe im einfachen Hause ein behauener Holzklotz *(tranco)*, wohl auch eine entsprechende massige Schieferplatte, im besseren Hause ein gemauerter halbkreisförmiger Sockel von ca. 10 bis 15 cm Höhe, eine Art Schwelle *(meseta partida)*, „um den ersten Schritt beim Aufstieg nicht so schroff zu gestalten".

Zur Terminologie: die Treppe: *escalera;* die Treppenstufe: *escalón,* selten *grada;* der Eckpodest: *escalerón;* die Trittstufe: *solero;* die Setzstufe: *tabica;* das dreieckige Seitenstück zwischen Tritt- und Setzstufe, die sogen. Wange: *caldavón;* das Geländer: *pasamano.*

6. Der Balkon.

Beim Betreten der Ortschaften bieten die weinumrankten und blumenüberwucherten Balkons als einziger Schmuck der Häuser ein stimmungsvolles Bild.

Abgesehen von den einfachsten aufgestockten Häusern trägt das Haus einen Balkon, der somit einen wesentlichen Teil des Hauses der Alpujarra ausmacht. Bei aller Bescheidenheit und Anspruchslosigkeit will der Alpujarreño doch seiner Wohnung durch Anlage eines Balkons etwas Behaglichkeit und freundliches Aussehen verleihen. Dabei hat er jedoch immer das Maß der Nützlichkeit im Auge, und „angenehm", „schön" ist ihm gleichbedeutend mit „nützlich".

Man gelangt zum Balkon vom *repartidor* oder von der *cocina* im 1. Obergeschoß durch die Balkontür.

---

[31] Ein Alpujarreño definierte so: „*mamperlán* (auch *mampirlán*) es un palo de madera, que existe en cada escalón, a fin de darle forma y consistencia."

Die Vorstufe zum Balkon bildet die Brüstung *(antepecho)*. Sie tritt noch nicht aus dem Mauerwerk hervor und schließt mit einem ca. 1 m hohen Geländer aus Eisen oder Holz in gleicher Linie mit der Mauer ab.

Beim eigentlichen Balkon sind zwei Typen zu unterscheiden:

Typus I. Der wenig vorspringende Balkon *(balcón volado)*. Seine Grundfläche mißt im Durchschnitt 1×0,40 m („tiene cuarenta centímetros de volado"). Er stellt eine in Spanien weitverbreitete Balkonart dar und findet sich in unserem Gebiete nur am besseren, d. h. nicht rein bäuerlichen Hause aus ästhetischen Gründen, besonders in der Alpujarra Baja. Er umfaßt immer nur eine Fenstertür, so daß man in der Regel 2—3 Balkons dieser Art am besseren Hause antrifft.

Typus II. Den weit vorspringenden Balkon *(azotea*, seltener *terradillo)* kennzeichnen bedeutende Ausmaße. Auf eine Länge von ca. 4 m überspannt er die Gasse in ihrer vollen Breite von 1½—3 m. Der so überdachte Teil der Gasse heißt *tinado* und ist eine der wenigen Stellen im Dorf, wo man auf einer Steinbank *(poyo)* am Hause ein schattiges Plätzchen findet (Taf. II, 5).

Die notwendigen Stützen in Form von zwei quadratischen, kräftigen Schieferstein-Säulen an den Balkenecken sind, wenn möglich, aus ökonomischen und baulichen Gründen an oder auf der Hintermauer des nächst tiefer gelegenen Hauses aufgeführt und überragen den Balkon in der Regel bis in Höhe des Daches, um mit diesem durch Auflegen von Ästen oder eines weitmaschigen (Masche ½ m^2) Drahtnetzes eine Weinlaube *(emparrado)* herzurichten. Den Balkon umgibt ein oft kunstvoll gearbeitetes, durchschnittlich 1 m hohes Holzgeländer.

Bei den die Plaza umsäumenden Häusern bilden die säulengestützten *azoteas*, wenn sich mehrere folgen, eine Art Kolonnade, die man *pasillo* nennt (Taf. II, 4 u. 6).

Die *azotea* ist der typische Balkon der Alpujarra Alta, der Balkon des rein bäuerlichen und gewerblichen Hauses, aus praktischen Erwägungen heraus im Gegensatz zum *balcón volado* entstanden. Hier sieht man den Siebmacher *(criblero)* bei der Arbeit, *alpargateros* flechten aus Hanf oder Binsen oder Esparto die typischen *alpargatas*, *cesteros* verfertigen Körbe aus Rohr und Weiden und *esparteros* die mannigfachen Esparto-Geflechte. Mancherlei Arbeiten häuslicher und landwirtschaftlicher Art verrichtet hier die fleißige Alpujarreña, und für die Kinder ist dieser Balkon der einzige schöne, durch Weinranken beschattete Spielplatz. Hier sieht man das Kleinste sich im Laufen üben mit Hilfe des *carretón*, einer Art Laufwagen, dort sitzt es im Gängelwagen *(castillejo)*. Auch die Wiege *(cuna)* verlegt tagsüber öfters ihren Standort vom dunklen Schlafraum zur freundlichen *azotea*.

Eine lange Bank mit Lehne *(banco*, seltener *escaño)* mit einigen Stühlen fehlen nie auf diesem Balkon.

Der Boden der *azotea*, genannt *ménsula*, ist in ganz ähnlicher Weise wie das Dach hergerichtet *(azotea launesca)*.

Die Stützen in Form von Streben des *balcón volado* sind in das Mauerwerk eingemauert. Sie bestehen in der Regel aus zwei Eichen- oder Kastanienpfosten und heißen *cornisa*.

Die *azotea* ist reich mit Blumen geschmückt: Nelke *(clavel)*, Geranie *(geranio)*, Basilienkraut *(albahaca)*, Jasmin *(jasmín)*, Malve *(malva)*, Narde *(nardo)*, Enzian *(genciana)*, Orchidee *(orquídea)* und viele andere.

Man züchtet die Blumen in Töpfen aus gebranntem Lehm *(maceta*, seltener *tiesto de barro cocido)* in oft recht geschmackvollen Formen (Abb. 8 o—r).

7. *Der Fußboden und die Decke.*

Der Fußboden ist in allen Räumen mit Schieferplatten auf gestampfter Lehmschicht ausgelegt, verstrichen mit Kalk oder tonhaltiger Erde. Der so hergerichtete Fußboden heißt *enlosado*. Im Wohngeschoß sind die Platten wesentlich dünner und in der Regel mit einem Kalk- oder Gipsestrich belegt *(tapa de yeso)*. Im besseren Hause, vornehmlich in der Alpujarra Baja, sieht man auch als Fußbodenbelag viereckige Zement- oder Gipsplatten *(solería)*. Der Name *solería* gilt dann auch dem ganzen Fußboden. In den ärmlichsten Häusern der Alpujarra Alta hingegen begnügt man sich mit einem Kopfsteinpflaster *(piedras a puño)*, das ebenso schlecht und holperig wie das der Gassen ist. Sockelplatten oder Scheuerleisten sind nirgends vorhanden.

Beim Betreten irgend eines Raumes fällt einem sogleich die niedrige Decke mit ihren mangels langer Hölzer fast immer in der Breitrichtung des Raumes führenden *vigas* und den durch die *alfangias* oder Astwerk unterstützten *losas* auf. Die Beschaffenheit der Decke der Räume unmittelbar unter dem Dach ist mit dessen Konstruktion gegeben. Die mit dem Fußboden des Obergeschosses geschaffene Decke zeigt dünnere, auch bearbeitete Schieferplatten. In der Alpujarra Baja und in den Ortschaften am Nordabhang der Sierra trifft man auch die Rohrdecke *(entabacado, cielo raso)* an. Die dicken Rohrstengel sind halb geteilt *(caña partida)*, durch Draht verbunden *(entretejida con alambre)*. Sie werden in den Ortschaften in Rollen zu 10 m Länge bis 1 m Höhe hergestellt, genannt *salsos*.

8. *Die Türen und die Türverschlüsse.*

Wir können die Türen einteilen in:

1. Pendeltüren *(puerta que gira con guicio)*;
2. Bänder- oder Scharniertüren *(puerta que gira con bisagras o alcayatas)*.

Pendeltüren sieht man noch häufig an ärmlichen Häusern und an Ställen. Die Türachse *(eje)*, ein fester Pfosten, ist an beiden Enden um

ca. 10 bis 15 cm verlängert. Die Enden sind abgerundet, mit einem Eisenring *(aro de yerro)* beschlagen, „um sie dauerhafter zu machen", und in eine entsprechend große, halbkugelförmige Vertiefung der Türschwelle *(mamperlán)* und des Trägers über der Tür *(umbral)* eingelassen. Die Funktion dieser Türen ist also ganz die gleiche wie die vieler unserer Schranktüren. Die Tür bewegt sich schwer unter entsetzlichem Knarren *(rechino)*. Als Handgriff zum Bewegen der Tür dient der eingeführte große Schlüssel, oft auch ein eigens an der Tür angebrachter Eisenring *(argolla, hierro gitano)*.

Die urtümlichste Form der Bänder- oder Scharniertür zeigt zwei ringförmige, ineinander greifende, beiderseits zugespitzte Eisennägel *(alcayata)*, von denen 4—6 Paare nötig sind, um die schwere, klobige Haus- oder Stalltür zu halten. Dieses Scharnier benötigt ein Türgewände *(pies derechos)* aus Holz. In der Regel tragen die Türen Bänder *(pernio)* mit Haspen *(gozne)*. Als Türgewände dient das beiderseitig glatt verputzte Mauerwerk.

Die Haustür ist einflügelig und horizontal geteilt in eine kleinere obere Tür *(puerta de arriba)* und eine größere untere *(puerta de abajo)* anzutreffen[32]. Sie besteht aus 4—6 kräftigen Brettern oder Bohlen *(tablero)* aus Kastanie oder Eiche, fest zusammengefügt durch Querpfosten *(trabaño)*, die an der Innenseite der Tür, oben und unten, oft noch in der Mitte, durch schmiedeeiserne Nägel *(clavo gitano)* befestigt sind. Haustüren aus weniger festen Brettern gibt man innen gewöhnlich einen Pfostenrahmen *(marco, cabezal)*. Hin und wieder ist im oberen Teil der Tür eine Gucköffnung, ca. 35×40 cm groß, ausgeschnitten, vergittert, die man *claro de la puerta* nennt. Alle Haustüren haben Anschlag an der Schwelle, die aus einer großen zurechtgehauenen oder rohen Schieferplatte besteht. Sie sind im allgemeinen in recht gutem Zustande, und selbst einfache Häuser halten sehr auf eine stabile, mit großen rund- oder quadratköpfigen „Zigeunernägeln" beschlagene Haustür *(puerta enclavada)*. Im Sommer wird bei geöffneter Haustür der Eingang, um Fliegen nicht einzulassen, mit einem Vorhang aus altem Leinen verhängt. Beim besseren Hause besteht dieser Vorhang aus den Stengeln der Weinrebe *(tallo de sarmiento)*, die, in ca. 5 cm lange Stücke geschnitten, mit Draht durchstochen *(atravesado con alambre)* und wie die Glieder einer Kette verhakt werden. Im besseren Hause der Alpujarra Baja sieht man an den Balkontüren Vorhänge aus Rohr *(persiana)*, über das Balkongeländer hängend.

Stubentüren — nur in besseren Häusern — sind leicht gezimmert, hin und wieder auch vertikal geteilt und tragen bereits einen Drücker *(picaporte, petillo)*. Der Türflügel heißt *postigo*, daneben *hoja*. Im übri-

---

[32] In Pampaneira und namentlich in Capileira sind die Haustüren zumeist horizontal geteilt, wie in den Dörfern Galiziens oder Extremaduras.

gen wird die Stubentür durch einen groben leinenen Vorhang *(tendido)* ersetzt.

Zu erwähnen wäre schließlich noch die Fenster- oder Balkontür, die vom Wohngeschoß zum Balkon führt. Sie ist vertikal geteilt und hat in der Regel eine besondere Laibung. Die beiden oberen Türfüllungen lassen sich noch nach Art kleiner Läden öffnen, um Licht in begrenzter Menge einzulassen. Führt eine solche Tür nicht zum Balkon, so ist sie nicht selten vergittert und heißt *puerta carcelera* oder *puerta con verja.*

Die Stalltüren sind einflügelig, hin und wieder horizontal oder vertikal geteilt. Sie sind breit genug, um auch den vom Felde heimkehrenden, mit Heu oder Reisig vollbeladenen Esel passieren zu lassen. Die Breite kommt der Höhe etwa gleich. Sie sind ohne jede Sorgfalt aus rohen, derben Pfosten zusammengeschlagen und oft in wunderlicher Weise ausgeflickt. Hin und wieder begegnet man bei Ställen einer gitterartigen Tür *(cancela).* Sie besteht aus einem Rahmen von zwei vertikalen Pfosten, von denen der eine gleichzeitig als Achse dient, und je einem Horizontalbalken oben und unten. Dieser Rahmen heißt *armazón* und ist mit 3—5 horizontalen Brettern beschlagen.

Die Türklopfer:

Die Tür zeigt keinerlei Ornamente. Der Schmuck beschränkt sich auf den nie fehlenden, oft kunstvoll gearbeiteten Türklopfer *(llamador)*, aus Schmiedeeisen oder aus Messing. Die Türklopfer haben mannigfache Formen. Abb. 9 r, s, t sind einfache, recht verbreitete Klopfer von 8—10 cm Größe. Sehr häufig findet sich die Form einer Hand. Abb. 9 u zeigt einen in Kupfer getriebenen Türklopfer am besseren Hause. Die Klopfer schlagen an einen breitköpfigen Nagel der Tür an *(tocan en un clavo)*, daß es nur so durch das Haus dröhnt, und mit lautem *¿Quién es?*" zeigt sich sogleich die Alpujarreña am Gitterfenster.

Die Türverschlüsse:

1. Die Schlösser und die Schlüssel.

a) Das Holzschloß[33] *(cerradura de madera)* mit dem Holzschlüssel *(llave de madera).*

Die Holzschlösser zeigen im wesentlichen immer die gleiche innere Einrichtung. Ein aus einem Stück gearbeiteter Holzklotz sitzt an der Außenseite der zu verschließenden Tür. In diesem ausgehöhlten Holzklotz arbeiten 2—3 Fallriegel oder Fallklötze *(gancho, aldaba).* Diese

[33] Vgl. hierzu Luschan, *Primitive Türen und Holzverschlüsse,* in „Mitt. der Vorderasiat. Gesellschaft", Jg. 1916 und *Über Schlösser mit Fallriegeln,* in „Ztschr. f. Ethnologie" 1916, S. 406. Danach sind solche Schlösser ursprünglich vor rund 4 Jahrtausenden im alten Orient konstruiert und durch die Römer nach Nordeuropa gekommen. Vgl. weiter Feldhaus, *Technik der Vorzeit* (1914), S. 167, wo aber der Klotz irrtümlich an die Innenseite der Tür verlegt wird.

ganchos fallen, um die Tür zu verriegeln, in einen horizontal ein- und ausschiebbaren hölzernen Querriegel *(petillo, palo)* herab, der mit ebenso vielen Auszahnungen *(mordaja)* versehen ist wie Fallriegel vorhanden sind. Oft ist der Klotz noch mit Kerbornamenten verziert.

Durch das Eingreifen der *ganchos* in die *mordajas* wird der *pestillo* oder *palo* festgehalten; die Tür ist dann verschlossen *(el pestillo está echado)*.

Zum Öffnen der Tür wird der mit abgepaßten Zahnschnitten — die Zahl entspricht der der Fallriegel, also 2 bis 3 — versehene Holzschlüssel wagerecht in das Holzschloß durch eine entsprechend große Öffnung *(llavero)* über dem Querriegel mit nach oben gerichteten Zähnen eingeschoben, dann gehoben, wobei die Fallriegel so weit mitgenommen werden. Man sieht es heute nur noch vereinzelt an Stalltüren und ärmlichsten kann. Die Tür ist somit geöffnet *(el pestillo está levantado)*.

Abb. 4 a—d veranschaulicht:

a) ein Holzschloß mit Querriegel an der verschlossenen Tür, von außen gesehen;

b) dasselbe Schloß von innen zwecks Erkennung seiner Funktion, also durch den Türpfosten gesehen, an dem es sitzt;

c) das Schloß von innen mit eingeführtem Holzschlüssel, um die Fallriegel zu heben und somit den Querriegel zu befreien;

d) einen Holzschlüssel und zwei Auszahnungen mit nach oben gerichteten Zähnen in der richtigen Einschiebstellung.

Die Außentüren der Wohnhäuser, Nebengebäude und Stallungen trugen früher immer dieses von den Bewohnern selbstgefertigte Holzschloß. Heute ist es fast überall, da es keine Sicherheit gegen Einbruch gewährleistet wegen allzu leichter Beschaffungsmöglichkeit eines passenden Holzschlüssels, durch das Eisenschloß mit Eisenschlüssel ersetzt worden. Man sieht es heute nur noch vereinzelt an Stalltüren und ärmlichsten Häusern.

b) Das Eisenschloß *(cerradura de hierro)* mit dem Eisenschlüssel *(llave de hierro)*.

Eine Übergangsform aus dem alten Holzschloß zum Eisenschloß hat allem Anschein nach nicht bestanden. Man kann hierüber nichts erfahren.

Das Eisenschloß zeigt sich hie und da an einfachen Häusern noch in seiner ursprünglichen Form: ein ca. 20×15 cm großer, klobiger Kasten, in dem ein wagerecht verschiebbarer Eisenriegel *(pestillo de yerro, cerrojo)* durch den Bart eines ebenso klobigen Schlüssels hin- und hergeschoben werden kann. Diese großen Kastenschlösser sind heute meist abgerissen und durch kleinere, moderne ersetzt worden. Die großen Löcher zum Einführen der großen, klobigen Schlüssel sind an den Haustüren vielfach noch zu sehen.

Bei den Eisenschlüsseln unterscheidet man männliche und weibliche Schlüssel, je nachdem der Schlüsselschaft massiv oder hohl ist. Ersterer heißt *llave macho*, auch *llave loba*[34] „Wolfsschlüssel", letzterer *llave hembra*.

Die Form der Schlüssel ist sehr einfach. Sie zeichnen sich durch beträchtliche Größe und Plumpheit aus, messen im Durchschnitt 16—20 cm (Abb. 4 d—h). Die klobigsten unter ihnen nennt man *llave gitanera*, „Zigeunerschlüssel", da Zigeuner häufig das Schlosserhandwerk betreiben.

Zur Terminologie: Der Schlüsselbart: *guarda;* der Schlüsselschaft: *cañón;* das ringförmige Schlüsselstück: *anillo;* die augenförmige Öffnung: *ojo de la llave*.

2. Die Türriegel.

Zum Absperren der stets nach innen schlagenden Tür dienen:

a) ein ca. 40 cm langer Holzklotz *(tranca)*, der in eine Öffnung im Mauerwerk *(cerradero)*, dicht hinter der Tür, zur Hälfte eingeschoben wird und so die Tür an der Schlagseite einklemmt;

b) ein über die ganze Breitseite der Tür reichender Holzbalken, der die Sicherheit der Absperrung erhöht[35]. Der Name dieses Querbaumes ist *tranco*. Für Holzklotz wie Querbaum sagt man auch *pestillo*. Mit den Worten *"ech'el pestillo"* heißt man jemanden den Klotz, bzw. den Querbaum einsetzen, mit *"corr'el pestillo"* diesen herausziehen.

Um das Einsetzen des Querbaumes zu ermöglichen, ist an der einen als Laibung dienenden Mauerseite eine nach oben sich vertiefende, bogenförmige Öffnung bis zur Ausmündung an der Innenseite der Mauer durchgeschlagen. Man setzt den Querbaum, wagerecht haltend, an dieser Mündungsstelle ein und führt ihn beim Hinabgleiten gleichzeitig in die gegenüberliegende Öffnung ein. Ein Herausgleiten ist somit unmöglich gemacht.

Die Tür verriegeln: *atrancar la puerta;* die Tür zuschließen: *cerrar la puerta*.

Der Türverschluß an Stalltüren besteht zumeist aus einem hölzernen oder eisernen Riegel, der in einen Haken eingreift und durch ein soga-Seil, durch ein Loch in der Tür geführt, hochgezogen werden kann.

Die rundeisernen Schubriegel einfachster Konstruktion scheinen jedoch alle Holzriegel zu verdrängen.

9. Die Fenster.

Die Fenster sind wie das Dach klimabedingt. Das Mauerwerk wird nur durch wenige kleinere oder größere unregelmäßig verteilte Lüftungs-

[34] Ein Alpujarreño definierte so: *„Llave loba* es lo mismo que *llave macho*, que es la que no tiene bujero, al contrario de la *llave hembra*."

[35] In Niedersachsen noch in Gebrauch unter dem Namen „Türpinne".

öffnungen unterbrochen, was aber sehr schön und malerisch wirkt und zu der abwechslungsreichen Umgebung gut paßt.

Die kleinsten Licht- und Lüftungsöffnungen, oft nur durch das Mauerwerk gezogene Tonröhren, haben keinen besonderen Verschluß. Sie führen hauptsächlich in Schlafräume und Räume, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen. Steigern sich die Ausmaße — 60×80 cm werden hierbei selten überschritten — so sind die Fenster durch einen ein- oder zweiflügeligen Laden *(puertecita a un o dos postigos)* verschlossen, um Sonne und Fliegen, im Winter Kälte nicht eindringen zu lassen. In diesem Falle sind sie häufig aus Furcht vor Dieben außerdem noch mit einem Holz- oder Eisengitter *(verja,* seltener *reja)* versehen, das an der Außenseite der Mauer, wohl auch inmitten der Fensteröffnung angebracht ist. Sie sind aus einhalbzolligen, quadratischen, schmiedeeisernen Stäben hergestellt, wobei die senkrechten Stäbe durch die wagerechten führen. Die Maschenweite beträgt etwa 15—20 cm. Ein so vergittertes Fenster führt den Namen *ventana carcelera.* Man heißt es auch *ventana con verja* und, falls das Gitter vom Mauerwerk ca. 10—20 cm absteht, *ventana con verja volante.* Vereinzelt haben solche Gitterfenster beträchtliche Ausmaße. In einfachen Häusern sind die Fensteröffnungen anstelle von Holzläden durch grobe Leinwandvorhänge verhängt. Auch fehlen die Eisengitter. Ihre Stelle vertritt mancherlei Dorngebüsch, fest eingeklemmt in die Öffnungen.

Die Holzfenster bestehen aus einem Rahmen und einfachen Holzfüllungen anstelle der Fensterscheiben. Über dem Fenster ist ein Holzsturz in das Mauerwerk eingelassen. Den einfachsten Verschluß der Fensterläden bildet ein auf einem Nagel aufgestecktes, drehbares Holzklötzchen, eine Art Krampe oder Knebel *(pestillo).* Beim zweiflügeligen Fensterladen ist neben dem *pestillo* noch der rundeiserne Schubriegel *(aldaba, aldabilla, cerrojo)* vorhanden, der zur sicheren Verriegelung der Läden in ein oben oder unten am Rahmen angebrachtes ringförmiges Eisen *(cóncavo gitano)* greift. Die Fensterläden sitzen, um sie bequem schließen und öffnen zu können, an der Innenkante des Mauerwerkes. Sie bewegen sich durch Scharniere einfachster Form.

Im Sommer sind die Fenster- und Lüftungsöffnungen *(ventana, ventanuco)* während der heißen Tagesstunden verschlossen. Nur in den frühen Morgen- und späten Abendstunden sieht man hie und da einen Fensterflügel offen stehen.

10. Der Hausanstrich.

Fast ausnahmslos tragen die Häuser heute einen weißen Kalkanstrich, der 3—4 mal im Jahre erneuert wird und den Ortschaften im Grün der Eichen und Kastanien einen besonderen Reiz verleiht[36]. Die Tätigkeit des Weißens *(enjabelgar, enjalbegar)* fällt namentlich den Frauen zu. Man

[36] Anfangs zeigten sich die Häuser unverputzt und ungetüncht.

kann sie oft wetteifernd sehen, wie sie die in einem Eimer *(cubo)* aufgelöste weiße, kalkhaltige Erde *(tierra blanca)* mit einem aufgebrauchten Handbesen gegen das rohe oder verputzte Mauerwerk spritzen. Auch Bubión, das nach Rein, S. 66, sich seinerzeit „ohne den freundlichen Kalkanstrich tiefer gelegener Orte der Alpujarra zeigte", ist dem Beispiel der anderen Alpujarras gefolgt. Jedoch steht Bubión auch heute noch in dem Rufe, die schmutzigste aller Alpujarras zu sein[37].

Die Innenseite der Umfassungsmauern zeigt sich im einfachen Hause wie außen: bespritzt mit der im Wasser aufgelösten weißen Kalkerde. Im besseren Hause ist sie immer verputzt und getüncht, wohl hier und da auch unterkleidet mit einer dünnen Gipsschicht *(pared enlucida)*. Innenmauern zeigen immer einen Kalk- oder Gipsbelag. Zum Anstreichen dient ein ca. 20—25 cm großer Pinsel aus Espartogras mit Rohrstiel.

11. Der Abort.

Was schließlich den Abort betrifft, so sucht man im Hause der Alpujarra Alta vergebens danach. Hierzu dient der corral oder sonst ein leerstehender Stall, und zwar immer ein bestimmter; oder aber man sucht sich im nahen Gelände oder auf dem Felde versteckte Plätze aus. Den Fremden wird freundlich der Stall angewiesen, der als excusado dient. Im besseren Hause der Alpujarra Baja trifft man den excusado in der üblichen spanischen Art an.

C. Charakteristika des Hausbaus[38]:

1. die Wiederholung fast genau derselben Grundrißeinteilung im Obergeschoß;
2. das Fehlen oder doch nur spärliche Vorhandensein eigentlicher Fenster, die als Licht- oder Lüftungsöffnungen entweder offen sind oder durch grobes Leinen oder Holzläden verschlossen werden;
3. die Anwendung der elementarsten aller Dachformen, der Flachform[39], die die Mauren in ihrem Lande während der heißesten Zeit zum Übernachten benutzten;
4. der schmucklose Hauseingang mit seiner schweren, doppellagigen Bohlentür, beschlagen mit schmiedeeisernen Nägeln;

---

[37] Mit Bezug hierauf sagt der Alpujarreño:
El que casa una de Bubión,
no tiene nada que perder,
pues lleva burra, marraña y mujer.

[38] Vgl. über arabische Züge Jürgens, S. 271; Rein, S. 62.

[39] Dies ist jedoch nur in der Sierra Nevada der Fall; im allgemeinen scheint die flache Dachform in Spanien mit seinem verhältnismäßig milderen Klima nicht übernommen zu sein.

5. die gänzlich ungegliederte Behandlung der Außenansicht;
6. die versteckt liegende, schmale, steile, meist einarmige Treppe, auf den geringsten Umfang bemessen;
7. die in der Hauptsache durch die geöffnete Tür geregelte Licht- und Luftzufuhr;
8. die große, rechteckige Wohnküche im Obergeschoß, davor ein Laubengang oder Balkon;
9. das Fehlen jeglichen die Innenmauern verdeckenden Schmuckes oder Hausrats;
10. die Wohnlichmachung des eigentlichen Wohnraumes *(sala)*, der bald etwas reicher, bald einfacher ausgestattet zu sein pflegt.

Dagegen ließen die dichte Zusammendrängung der Häuser, die Geländebeschaffenheit und ökonomische Maßnahmen den patio nicht aufkommen, den Hausgarten nur gelegentlich.

3. Teil:

DER HAUSRAT.

A. In der Küche.

Im Hause spielt sich das Leben der Familie in der Hauptsache in der Küche *(cocina)* ab. Einmal hat das einstöckige Haus keinen besonderen Wohnraum im Sinne unserer Stube, zum andern wird die sala des besseren, aufgestockten Hauses nur bei besonderen Anlässen aufgesucht. Die Küche ist also immer Wohnküche, die im ärmlichen Hause auch noch der Unterbringung landwirtschaftlicher Geräte u. dergl. dient. Sie ist ihrer Bedeutung entsprechend immer hinreichend groß, mit Tageslicht und Zugang zum Balkon.

1. Die Küchenmöbel.

In jeder Küche ist ein meist rechteckiger Eßtisch *(mesa de comedor)* mit einigen leichten Stühlen *(silla)* aus Pappelholz *(chopo, álamo blanco)*, teils mit, teils ohne Rückenlehne *(respaldo)* aufgestellt (Taf. III, 9). Letztere heißt man *butaca*. Der Stuhlsitz *(asiento)* besteht aus Binsen *(anea)*. Die Ausmaße des Stuhles für Erwachsene sind: Sitzhöhe: 42 cm, Lehnenhöhe: 46 cm, vordere Sitzbreite: 43 cm, hintere Sitzbreite: 34 cm, Sitztiefe: 36 cm.

2. Die Geräte am Kamin.

a) Der Dreifuß.

Um Kochtöpfe und Bratpfannen über dem Feuer zu halten, bedient man sich des eisernen, roh geschmiedeten Dreifußes[40] *(las estrebes)*, kast. *las trébedes* (Abb. 8a). Er hat immer die Form eines ungleichseitigen Dreiecks, dessen längste Seite zwischen 15 und 40 cm schwankt. Ebenso verschieden ist die Fußhöhe, die im Durchschnitt 15 cm betragen dürfte. Es kommt nur der Dreifuß ohne Stiel vor. Herdketten sind nicht anzutreffen.

b) Die Feuerzange.

Um den Dreifuß zurechtzusetzen und brennende Holzstücke zu zweckdienlichem Brande zusammenzulegen, gebraucht man die Feuerzange *(tenazas)* in der allgemein üblichen Form von 20 bis 30 cm Länge (Taf. III, 9).

[40] Verfertiger dieses Gerätes sind meist die Zigeuner.

c) Das Blas- oder Pusterohr.

Zwecks Anfachens des Feuers zu neuer Glut *(para avivar el fuego)* greift man zum Blas- oder Pusterohr *(cañuto)*, das man aus einem kräftigen Stengel des wilden Rohres durch Ausschneiden eines Teilstückes zwischen zwei Knoten *(internodio)* erhält. Blasrohre von 30 bis 40 cm Länge dürften wohl zu den längsten zählen.

d) Der Feuerfächer.

Er stellt ein rundes, dichtes Espartogeflecht von ca. 20 bis 25 cm Durchmesser dar mit angeflochtenem, durch eingesetzten Holzstock versteiften Handgriff. Man heißt ihn *soplador, soplillo,* aber auch *panero de la lumbre, panerito.*

3. Das Küchengerät.

Zum Küchengerät *(aperos de cocina,* auch *utensilios de cocina, batería de cocina)* gehören:

1. Der Kopftopf *(olla)*, Abb. 8b, m. Sein Durchmesser schwankt zwischen 8 und 30 cm, weshalb man von einer *olla grande* und einer *olla pequeña* spricht. Er ist in der Regel aus gebranntem Ton *(barro cocido)* und immer zweihenklig. Derselbe Topf in ähnlicher Größe kommt auch aus Messing *(azófar)* vor und heißt *cacharro.*
2. Der irdene Tiegel *(cazuela)* von ca. 25 cm Durchmesser bei 10 cm Höhe. Man trifft ihn mit und ohne Henkel an (Abb. 8c).
3. Der kleine Kupferkessel *(perol)* von ca. 20 cm Durchmesser mit Eisenhenkel (Abb. 8d).
4. Die eiserne Bratpfanne *(saltén,* Kast. *sartén)* in oft ganz beträchtlichen Ausmaßen. Sie dient „para arreglar comida".
5. Die Stielpfanne in Flach- und Halbkugelform aus Eisen oder Kupfer; erstere heißt *cazerola* oder *cazoleta,* letztere *cazo, cacico.* Sie dient, kleinere Mengen einer Flüssigkeit schnell zum Sieden zu bringen. Der Stiel *(rabo)* ist immer aus Eisen und am Ende gelocht oder mit einem Haken versehen zum Aufhängen der Pfanne. Diese Pfanne dient auch als Schöpflöffel.
6. Der große eiserne Rührlöffel *(rasera).*
7. Der große Holzlöffel *(cucharón).*
8. Die tönerne Eßschüssel *(plato)* in verschiedenen Größen.

Zur Zubereitung des Kaffees sind vorhanden: eine Mörserkeule *(mano de mortero)*, ein Schaumlöffel *(espumadera)*, ein Seiher *(colador).*

Die Krüge:

1. *cántaro,* der eigentliche Wasserkrug von durchschnittlich 50 cm Größe (Abb. 8f). In der Alpujarra Baja findet sich neben ihm noch der kleine Wasserkrug mit Deckel (Abb. 8g), ferner die tönerne Wasserflasche *(garrafa)*, Abb. 8l.

2. *pipote*, der typische Wasser-Trinkkrug von ca. 30 cm Höhe. Abb. 8h, i, n zeigen die allgemein üblichen Formen dieser Krüge. Eine seltene Vasenform bringt Abb. 8k; das Material hierzu ist gereinigte Tonerde oder Gips.

Zur Terminologie: der Henkel: *asa*, die Trinköffnung: *pipa menuda*, die größere Öffnung zum Wassereinlauf: *pipa gorda*, der Hals: *cuello*, der Bauch: *barriga*, der Boden: *culo*.

Der Krug wird in die Hüfte gestützt, der Arm legt sich weitausholend und anmutig um den Bauch des Kruges, oder aber es greift die Hand durch den Henkel, derart, daß die Last auf den Unterarm zu ruhen kommt. Die andere Hand trägt den Trinkkrug.

3. *orza*, der Krug zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und Öl. Er ist durchschnittlich 60 cm hoch mit einer Öffnung *(boca)* von ca. 25 cm Durchmesser, zudeckbar mit einem Holzdeckel. Man trifft ihn mit und ohne Henkel an (Abb. 8e, s, t).
4. *tinaja*, der große, für die Aufbewahrung von Öl und Wein bestimmte Krug. Die Höhe schwankt zwischen 1 und 1,50 m. Die *boca* ist verhältnismäßig klein[41].

4. Die Wandschränke.

Im Hause der Sierra Nevada finden sich nie eigentliche Schränke. Diesem Zweck dienen kleinere oder größere Aushöhlungen im Mauerwerk.

1. *lacena*, kast. *alacena*, eine kleinere Nische, durchschnittlich 40×50 cm groß, eine Art Speiseschränkchen, verschließbar durch einen zweiflügeligen Holzladen, durch Scharniere auf einem Holzrahmen beweglich.
2. *aparadores*, ebenfalls ein Speiseschrank, jedoch mit wesentlich größeren Ausmaßen, durchschnittlich 0,70×1,20 m bei 0,20 bis 0,30 m Tiefe, in gleicher Weise verschließbar. Der obere Teil der Läden zeigt hier noch oft einfachste Holzornamente. Der ausgehöhlte Mauerraum wird durch 3 bis 4 Aufstellbretter *(anaquelería)* etagenförmig eingeteilt. Dieser Schrank befindet sich in der Regel zu beiden Seiten des Kamins. Oft reicht die Aushöhlung noch ca. ½ m unter den unteren Rand der Läden. In diesem „unteren Stockwerk" *(piso bajo)* bewahrt man gern, da kühl, Brote auf.
3. *vasar*[42], ein offener Wandküchenschrank für das Geschirr mit 3 bis 4 „Stockwerken" in ähnlichen Ausmaßen. Zuunterst befindet sich in der Regel ein Löcherbrett *(cantarera)* zum Einstellen der Töpfe, Krüge und Schüsseln. Diese *cantarera* trifft man auch sehr häufig als selbständiges Gestell an.

---

[41] Über die Herstellungsweise und die Hauptfabrikationsplätze von tinajas siehe Jessen, S. 214 ff.

[42] *vasares:* „dícese de grandes bancos de piedra, que sobresalen de la escarpa de un tajo o de una loma, formando a modo de gigantescas anaquelerías." Fernández, S. 311.

5. *Das Beleuchtungsgerät.*

Als primitivstes Beleuchtungsmittel hat sich in der Sierra Nevada lange die F a c k e l *(tea)* gehalten, teils aus Esparto *(tea de esparto)*, teils aus Roggenstroh *(tea de paja de centeno)*. Noch bedient sich heutigen Tages der Hirt dieses Leuchtmittels, wenn er in der Dunkelheit einherschreitet[43].

Im Hause trifft man heute allgemein die Ö l l a m p e an, unterschiedlich nach Namen, Material, Form, Dochtzahl.

1. *candileja*, die primitivste aller Öllampen, nur bestehend aus einem runden oder ovalen Blechnäpfchen mit einem Docht, offen, mit und ohne Henkel. Dieses armselige Lämpchen steht in der oder jener Nische des unverputzten Mauerwerkes der armseligsten Häuser und der cortijos.

2. *candil*, eine Öllampe aus Blech *(lata)*, seltener aus Zink *(zinc)* oder Kupfer *(cobre)*. Sie besteht aus zwei ineinander gesetzten, ovalförmigen Schalen oder Pfannen *(candileja, candila)* von durchschnittlich 10 bis 15 cm Länge. Die untere Schale dient zum Auffangen abtröpfelnden Öles, die obere ist zum Einlegen von 1 bis 4 aus loser Baumwolle gedrehten Dochten *(mechero, torcido de algodón)* geeignet. Die Dochte liegen entweder lose über dem Rand der Pfanne, der an den betreffenden Stellen des sicheren Liegens wegen ein wenig eingebuchtet ist, oder sie werden durch am Pfannenrand angebrachte Blechtüllen *(pico)*, „Schnäbel", geführt. Je nach Bedarf zündet man die „Schnäbel" alle oder teilweise an. Die Pfanne ist immer offen[44]. Zum Tragen dient ein ca. 50 cm langer, in der Mitte durch einen Ring beweglich geteilter Schaft mit Haken zum Aufhängen (Abb. 7b, d).

3. *velón*, eine Öllampe mit Fuß, leuchterförmig, von 30 bis 60 cm Höhe. Der Schaft *(eje del velón, columna)* ist oft spiralförmig gewunden *(haciendo vareta)* und man heißt ihn dann *columna árabe* oder *columna mora*. Diese Öllampe besteht in der Regel aus Zink oder Kupfer und trägt einen runden Ölbehälter zu 4 Dochten *(candileja a cuatro luces)* in halber Höhe des Schaftes. Über dem Ölbehälter sitzt ein entsprechend großer, runder, aufschiebbarer Schutzdeckel *(tapadera)*, während unter ihm eine flache, tellerförmige Schale etwa abtröpfelndes Öl auffängt (Abb. 7e). Diese Öllampe stammt, wie man zu sagen pflegt, „de los tiempos de Salomón". Man nennt sie allgemein *un Salomón*.

---

[43] Vgl. W i l l k o m m, *Die pyrenäische Halbinsel*, S. 149.

[44] Pfannen mit Klappdeckel, die eine jüngere Form dieses Lämpchens darstellen, habe ich nirgends angetroffen.

Romanisches Seminar d. Univ.

4. *capuchina*, eine Öllampe mit breitem, rundem Fuß, auf dem ein paukenförmiger, offener Ölbehälter *(bombo)* sitzt. Der Fuß ist durch zwei Streben mit einer meist rechteckigen Metallscheibe *(reverbero)* verbunden, die, blank geputzt, das Licht zurückwirft. Im besseren Hause trifft man diese Öllampe auch in kunstvoller Kupferschmiedearbeit an, an der Mauer befestigt, mit meist rundem oder ovalem Messingblaker (Abb. 7a, c).
5. *lámpara*, seltener *quinqué*, eine Öllampe, ganz ähnlich unserer einfachsten Petroleumlampe. Der Docht wird mittels eines Drehrädchens *(rueda de la lámpara)* ein- und ausgedreht *(hacer bajar y subir el mechero)*. Sie steht in der Regel auf einem an der Mauer befestigten kleinen Holzgestell *(repostero)*, Abb. 7n.
6. *farol*, die Laterne. Sie stellt ein einfaches, rechteckiges Blechgehäuse dar mit flachem Verdeck, worin einige gedeckte Öffnungen den Schwalch des eingesetzten Öllämpchens abziehen lassen. Sie haben heute in der Regel Scheiben aus Glas, ähneln also ganz unseren früheren Stallaternen. Zum Tragen dient ein oben angebrachter Eisenring.

Alle Lampen werden mit Olivenöl, und zwar „zweiter Pressung" *(de segunda presación)* gespeist. Den Docht in Öl einweichen heißt *empapar*.

Elektrische Straßenbeleuchtung finden wir in den Ortschaften der Alpujarra Baja und zum Teil in denen der Alpujarra Alta.

B. Im Schlafraum.

Die Schlafräume sind in der Regel recht klein, nach hinten hinaus gelegen, dunkel, oder durch winzige Luft- und Lichtöffnungen notdürftig erhellt, „damit die Fliegen nicht belästigen", von denen die Häuser voll sind.

Die Zahl der Schlafräume ist immer ausreichend; 2 bis 3 in einer größeren Familie ist die Regel. Sie liegen tunlichst über Ställen, um gegebenenfalls auf unruhig gewordenes Vieh aufmerksam zu werden.

Das Bett.

1. *catre*, „Feldbett", ein einfaches Holzgestell, das aus zwei Paaren scherenförmig gespreizter Holzpfosten *(tijeras)*, „Scheren", besteht, die durch einen Querpfosten *(tranco)* mittels Schrauben *(tornillo)* verankert sind (Abb. 6b). An Stelle des Querpfostens sieht man auch häufig einen die oberen Enden der „Scheren" verbindenden Leistenrahmen, der dem Ganzen den nötigen Halt gibt (Abb. 6c). Eine erweiterte Form des *catre* (Abb. 6a), die Übergangsform zum eigentlichen Bett, besteht darin, daß auf einem Leistenrahmen von ca. 2×0,80 m vier schräg nach außen stehende kräftige Holzbeine eingeschraubt sind, mit Klemmleisten in den Beinkehlen. Am Kopf-

ende sucht man durch schräg aufsteigende Querleisten eine erhöhte Kopflage zu erhalten. Den Bettboden *(fondo)* bildet bei diesem Bett ein Geflecht aus Metalldraht *(alambre entretejido)*, während bei den übrigen ein solches aus Hanf *(cáñamo)* oder Espartostricken *(sogas entretejidas)* diesem Zwecke dient, hin und wieder auch ein Überzug aus gröbster Leinwand.

Die unteren Enden der „Scheren" oder der Bettbeine heißen *patas*. Diese Betten sind in den einfachen, rein bäuerlichen Häusern und in den cortijos immer anzutreffen.

2. *cama*, ein Bett, das im wesentlichen dem unsrigen gleicht. Sein Gestell oder Lade *(armazón)* ist in der Regel aus Eisen. Es findet sich nur im besseren, städtischen Hause.

Die Ausrüstung des Bettes *(esbozo*, seltener *armamento)* ist in beiden Bettarten im wesentlichen die gleiche. Zuunterst liegen zwei mit großen Stichen genähte Matratzen *(corchón embastado*, kast. *colchón)*, die unterste mit Stroh *(paja)*, die aufliegende mit Schafwolle *(lana)* festgestopft, daher sehr schwer. Überzogen sind beide mit einem Laken *(sábana)*. Als Bettdecke dient in der Regel nur eine einfache Wolldecke *(manta)* oder im besseren Hause eine Steppdecke *(cobertor*, seltener *corcha)*. Das Kopfkissen *(almohada grande, cabecerón)*, immer nur eins in Rollenform über die ganze Bettbreite liegend, ist mit Wolle fest gestopft und hat einen Überzug *(funda)*.

Beim *catre* fehlt im Sommer die Ausrüstung oft gänzlich. Man legt sich in den Kleidern zu Bett.

Die Ausrüstung des Bettes ist im Winter im wesentlichen die gleiche wie im Sommer, also dann wohl als recht mangelhaft zu bezeichnen. An Sauberkeit läßt das eigentliche Bett im allgemeinen nichts zu wünschen übrig.

Jeder Schlafraum enthält auch Nachtgeschirr *(escupidera)* und, falls der Raum hinreichend groß ist und es sich um ein besseres Haus handelt, auch einen einfachen Tisch und 1 bis 2 Stühle, meist ohne Lehne, die zum Ablegen der Kleidung dienen. Hin und wieder liegt vor dem Bett eine Matte aus Rohr oder Binsen *(estera)*. An der Mauer hängen einige verstaubte Heiligenbilder.

Die Wiege.

Die Wiege kommt mit Rädchen zum Fahren (Abb. 6d) oder mit Kufen zum Schaukeln vor. Sie ist immer groß genug gezimmert, um auch dem der Wiege entwachsenen Kinde weiterhin als Bett zu dienen. Da sie zwei Kopfenden *(cabecera)* trägt, sind oft zwei kleinere Kinder in ihr gebettet. Der Boden der Wiege *(fonda de la cuna)* mißt durchschnittlich 1,40×0,80 m. Die kleinsten Kinder werden von der Mutter auf dem Arm gewiegt *(arrullar)* und im Dorfe überallhin mitgeschleppt.

Um Kinder einzuschläfern *(para adormecer a los niños)* sind in der Alpujarra folgende Liedchen sehr verbreitet:

Duérmete, niño chiquito,
Duérmete y no llores más,
Que vendrán los angelitos
Y al cielo te llevarán.

Duérmete, niño chiquito,
Que viene el coco llevarse
Los niños que duermen poco.

C. In der Sala.

Das aufgestockte, bessere Haus weist neben der Wohnküche noch einen besonderen Wohnraum auf, der indes nur bei festlichen Anlässen aufgesucht wird, die *sala*. Sie ist „der schmuckeste Raum" im Hause der Alpujarra. An der der Balkontür gegenüberliegenden Mauer sieht man eine Reihe von 4 bis 6 Stühlen mit Rückenlehne und Sitz aus wildem Rohr oder Binsen, in besserer Ausführung als die der übrigen Räume, doch immer noch recht einfach. In der Mitte steht ein meist runder Tisch *(mesa de camilla)* mit 1 bis 2 Schaukelstühlen *(mecedora)* oder Stühlen mit Armlehne *(sillón)*. Eine große Truhe *(alcón)*, zur Aufbewahrung von Wäsche dienend, beschließt das Inventar. Einige Bilder, namentlich Heilige darstellend, dazu im Sommer der blankgeputzte *brasero* über der Tür, schmücken die weißgetünchten Mauern. Tische wie Stühle sind immer aus dem leichten Pappelholz verfertigt.

Schließlich seien noch die Wärmgeräte aufgeführt, die sich sowohl in der Wohnküche als auch im Schlafraum und in der *sala* finden: Das Kohlenbecken *(brasero)* ist ein Kupfer- oder Messingbecken, bisweilen auch eine einfache Schale oder Schüssel *(lebrillo, fuente)* aus gebranntem Ton, an Größe und Form einem Waschbecken gleich.

Die *braseros* werden mit glühender Holzkohle oder Olivenkernen, bedeckt mit einer zwecks Milderung der Wärmeausstrahlung leichten Aschenschicht, knapp voll gefüllt. Sie finden ihren Platz in eigens hierzu hergerichteten Tischen, den *mesas de camilla*. Die vier ca. 3 cm starken Beine eines solchen Tisches mit quadratischer Grundfläche, aber runder, abnehmbarer Tischplatte, halten, ca. 15 cm vom Fußboden entfernt, eine quadratische Holzplatte *(tarima)*, in deren Mitte ein kreisrundes Loch von ca. 35 cm Durchmesser zum Einsetzen des gefüllten Kohlenbeckens ausgesägt ist. Mit seinem überstehenden Rand greift dieses Becken über den der Öffnung, ganz ebenso wie unser Waschbecken in dem eisernen Waschbeckenständer sitzt.

Die obere, eigentliche Tischplatte mißt durchschnittlich 90 cm. Sie besteht aus vier ca. 20 cm breiten und ½ cm starken Brettern, befestigt auf drei Querholzleisten, von denen die mittlere beiderseitig in einen ent-

sprechenden Einschnitt *(mordaja)* der oberen Tischrandleiste greift, während die beiden äußeren dicht an ihr abgleiten.

Um die Wärme möglichst unter dem Tisch zu halten, heftet man rings um die Tischplatte einen bis zum Fußboden reichenden Vorhang *(falda, faldilla)* an, oder man wirft ein allseitig bis zum Boden reichendes Tuch über den Tisch. Die Familie setzt sich nun um den Tisch, die Füße unter den Vorhang auf den Rand der unteren Tischplatte stellend.

Diese *mesa de camilla* ist im besseren Hause immer anzutreffen. Im einfachsten Hause bedient man sich oft eines kleinen hölzernen Gehäuses, in das man ein Kohlenbecken aus gebranntem Lehm oder Ton stellt, somit dem niedersächsischen „Stöwken" ganz ähnlich.

Den ärmsten Leuten genügen zur Erwärmung der Füße erwärmte Ziegelsteine *(ladrillo)*, die man, mit Lappen umwickelt, wohl auch am Abend ins Bett legt.

All diese Wärmgeräte sind ein ganz ungenügender Behelf. Der Alpujarreño friert sich so durch den Winter hindurch.

4. Teil:

HÄUSLICHES TAGEWERK.

A. Die Mühle und das Mahlen[44a].

1. Die Art und die Lage der Mühlen.

In der Sierra Nevada begegnet einem nur die Turbinen-Wassermühle. Die Mühlen liegen staffelförmig *(molinos escalonados)* in mehr oder weniger großen Abständen voneinander und überaus malerisch zur Seite des Flußbettes. So bewegt z. B. der Genil von Granada aufwärts bis Güéjar-Sierra (ca. 20 km) 6 Mühlen. In den höheren Lagen, an den Hängen der barrancos, sind sie häufig mit wahrer Tollkühnheit in solche Sturzbäche *(chorrera, torrente)* eingebaut, die das ganze Jahr hindurch mit einer gewissen Regelmäßigkeit und in reichlicher Menge Wasser führen, damit das Mahlen keine Unterbrechung erfährt. Auch hier zeigt sich Staffelung bis zu drei Mühlen bei mäßiger Entfernung voneinander und unter Benutzung desselben Wasserlaufes, so die Mühlen von Pampaneira, Bubión und Capileira.

Die Mühlen sind klein. Jede halbwegs große Siedlung hat ihre Mühle, die in der Alpujarra Alta in der Regel außerhalb liegt (Taf. IV, 10).

2. Das Mühlgebäude.

Wie das Gelände, so ist der ganze Bau: wild, urwüchsig. Das rohe, meist unverputzte Schieferstein-Mauerwerk mit *azotea-launesca* umschließt einen einfachen, rechteckigen Raum von durchschnittlich 5×6 m, den Mahlraum *(cuarto de moler)*.

Treten wir in die Mühle ein! Unbearbeitet, ungleichmäßig nach Stärke und Abstand zeigen sich auffällig die vigas der Decke. Licht dringt nur durch den oft türlosen Eingang und einige winzige Licht- und Luftlöcher im Mauerwerk ein. Holprig, mit rohen Schieferplatten ausgelegt, ist der Fußboden, und holprig klingt das Mühlgeklapper *(ruido molinero)* an unser Ohr. Dick hat sich das Flugmehl *(harija)* überall angesetzt, zumal die Steinbütte offen ist. Schwerbeladen sitzen die Spinnweben in allen Ecken und Winkeln wie weißgraue Schwalbennester, und lang herab hängen die Spinnfäden wie Stalaktiten in Tropfsteinhöhlen. Und unter

[44a] Ich habe das Kap. „Die Mühle und das Mahlen" in den Abschnitt „Häusliches Tagewerk" gestellt, um es mit dem Kap. „Der Backofen und das Backen" in Verbindung zu bringen.

der Mühle hinweg stürmt brausend und schäumend das Wasser gegen das klobige Mühlrad an, das sich nur schwer und kreischend zur Arbeit bequemt und die ganze Mühle erzittern macht (Taf. IV, 11).

Die Mühlen sind in der Regel berufseigene Mühlen *(molinos particulares)*, in der Alpujarra Baja und am Nordabhang der Sierra vereinzelt Pachtmühlen *(molinos alquilados)*. Der Müller *(molinero)* bewohnt mit seiner kinderreichen Familie einen etwa gleich großen Anbau der Mühle in ärmlichster, stallähnlicher Art.

3. *Der Mahlvorgang.*

Der Mahlvorgang beruht auf dem Prinzip, daß der obere Stein des Mühlsteinpaares in drehende Bewegung gesetzt wird, indem auf ein im Mühlengrund horizontal liegendes Schaufelrad, dessen vertikale Achse durch ein Lager im unteren Stein führt und mit dem oberen Stein direkt gekuppelt ist, ein geregelter, ausreichend starker Wasserlauf fällt.

I. Die Mühlsteine mit dem Beiwerk.

a) *Die Mahlgutzuführung* bzw. die Speisevorrichtung.

Das Mahlen beginnt mit dem Einschütten des Getreides in den Mühltrichter oder Schüttrumpf *(tolva)*, Taf. IV, 12. Mahlgut ist Weizen, Roggen, Mais und Bohnen. Die Menge Getreide, die auf einmal eingeschüttet wird, heißt *cibera*, auch *molienda*[45].

Die Form der *tolva* ist im wesentlichen die bekannte, auf der Spitze stehende, aus Brettern gezimmerte Pyramide. Die quadratische, stets deckellose Einschüttöffnung hat eine Seitenlänge und Höhe von durchschnittlich 65 cm. Sie faßt ca. 1½ fanegas = ca. 66 kg. Die Mahl-Zeit für eine fanega Weizen oder Roggen gab man mit ¾ bis 1½ Stunden an, die für die gleiche Menge Mais oder Bohnen mit ¾ bis 1 Stunde, abhängig vom Durchmesser der Steine, ferner davon, ob grob oder fein gemahlen wird, ob das Mahlgut trocken oder feucht ist[46].

Der Alpujarreño schickt immer nur kleinere Mengen Getreide *(molienda)*[47] zur Mühle, ausreichend für einen oder zwei Schuß Brot. Man findet demnach auch nie einen größeren Mehlvorrat in seinem Hause. Den oftmaligen Weg zur Mühle scheut er nicht. Um alle seine Kunden befriedigen zu können, muß der molinero die Arbeit auf das ganze Jahr gleichmäßig verteilen, zumal die Mühlen zumeist nur e i n e n Mahlgang haben.

Neben der *tolva* findet sich in den größeren Mühlen der Alpujarra Baja und im Geniltal noch die *tolva grande*, genannt *trabollón*, 18 bis

---

[45] In unseren ländlichen Mühlen spricht man von einem Sack = 140 Pfund, während der Mühltrichter selbst ca. 2 Zentner faßt.

[46] Unsere ländliche Wassermühle mahlt 1 Zentner Getreide in 8—12 Minuten.

[47] In den ländlichen Mühlen Niedersachsens nennt man die Menge Getreide, die der Kunde auf einmal zur Mühle bringt, eine „Moller".

30 fanegas fassend. Der Mühltrichter der Mühle von Pinos-Genil stellt einen rechteckigen Holzkasten mit 0,95×1,50 m großer, deckelloser Einschüttöffnung dar. Die vordere Längsseitenwand führt schräg nach unten bis auf 20 cm Abstand von der ihr gegenüberliegenden Seitenwand. Der geneigte Boden führt das Mahlgut durch eine 8×15 cm große, durch Schiebebrett *(paradera)* verschließbare Öffnung weiter. Die Menge Getreide, die hier auf einmal eingeschüttet wird, heißt entsprechend *cibera grande.*

Zwecks Ausfließens des Getreides ist die Spitze der üblichen *tolva* auf durchschnittlich 10 cm Seitenlänge abgeschnitten, Die *tolva* sitzt in einem zangenförmigen Balkenpaar *(tijeras)*, „Schere", das mit einem kräftigen, vertikalen Balken verbunden ist, der in einen Deckbalken und einen Querbaum, ruhend auf dem Sockel des Bodensteines, drehbar eingelassen ist, um die ganze Schüttvorrichtung beim Abheben des Läufers zur Seite drehen zu können.

b) Der Rüttelschuh.

Unter dem Schüttrumpf hängt locker an Espartostricken der Rüttelschuh *(canal)*, in den das Getreide zunächst fällt. Er stellt eine kleine Holzmulde von ca. 40 cm Länge und 15 cm Breite dar. Bei horizontaler Lage schließt der Kanalboden die Ausflußöffnung des Trichters ab, der mit der Hinterkante der Ausflußöffnung im canal aufsitzt. Die Befestigung an der Balkenschere ist derart, daß durch Lockern bzw. Anziehen der Stricke die Körnerzufuhr zum Rüttelschuh erhöht bzw. verringert wird. Den Regulierungsstrick schlingt man um den Balken oder man rollt ihn auf einem Pflock *(clavija)* auf (Taf. IV, 12).

c) Das Rüttelholz[48].

Um ein geregeltes, nicht stockendes Zuführen des Mahlgutes zu erreichen, muß der Rüttelschuh während des Mahlvorganges in rüttelnder Bewegung gehalten werden. Dies geschieht durch eine ebenso sinnreiche wie primitive Vorrichtung, das Rüttelholz *(manecilla)*, „kleiner Uhrzeiger", da diesem mit seiner zuckend drehenden Bewegung vergleichbar. Wie man mir sagte, war sein Name, bevor die Taschenuhr hier bekannt war, *tronco volante.* Es ist ein ca. 30 bis 40 cm langer, keulenförmiger, derber Holzklotz, an beiden Enden mittels Espartostricken am Scherenbalken hängend befestigt. Beim Kreisen des Läufers streicht er über dessen Unebenheiten hinweg, wodurch er am *canal* ständig ruckt und zuckt und so bewirkt, daß der Fluß des Mahlgutes nicht ins Stocken gerät und kein Verstopfen an der Trichteröffnung eintritt (Taf. IV, 12).

d) Der Läuferstein.

Das Mahlgut rutscht langsam, zitternd im Rüttelschuh vorwärts und fällt tröpfelnd durch das Läuferauge *(ojo)* auf den Bodenstein, wo es sogleich vom Läuferstein gefaßt und zermalmt wird.

[48] Vgl. Krüger, VKR IX, 46—58.

Der Läuferstein oder kurz der Läufer *(volandera)*, „Flieger", hat einen Durchmesser von 0,80 bis 1,40 m, eine Stärke von 20 bis 30 cm, einen Aug-Durchmesser von 20 bis 25 cm. Er ist in 2 bis 3 Eisenringe *(arco de yerro)* eingefaßt, da er durch die Zentrifugalkraft auseinanderreißen würde, falls es sich um zusammengesetzte Steine handelt.

e) Der Bodenstein.

Der Bodenstein *(solera)*, der „ruhende Stein", ruht auf einem etwa ½ m hohen Sockel *(poyo)* aus dem üblichen rohen Mauerwerk *(mampostería)* mit großer quadratischer oder runder Mittelöffnung. Er ist um annähernd ein Drittel weniger stark als der Läufer. Auch ist sein Auge zweckmäßig wesentlich kleiner.

Die Mühlsteine sind Natursteine, in der Regel Quarze, die wegen ihrer natürlichen Rauheit sich besonders gut als Schrotsteine eignen. Man spricht von „schwarzem Stein" *(piedra negra)*, der bei Baza gefunden wird und als sehr schlechter Stein verschrien ist im Gegensatz zur *piedra blanca*, dem „weißen Stein", den man in den Steinbrüchen von Moclín bricht. Man hört weiter *piedra francesa*, auch *pedesnal* genannt[49].

Beide Steine zusammen bilden *un juego de piedras*. Läuft der Läufer, ohne zu mahlen, so sagt man: *que anda en seco!* Geht der Läufer zu schnell: *que está de prisa!;* geht er zu langsam: *que vaya arrastrando!* Ist der Mahlgang verstopft: *que está tapado!* Die unterbrechende Art zu mahlen: *moler a presadas.*

Ein Stein von 1 m Durchmesser macht ca. 100 Umdrehungen in der Minute *(da cien vueltas por minuto)*, von 1,10 m 90, von 1,30 m 80 bis 85 Umdrehungen.

f) Das Steinschärfen.

Damit der Mahlgang gut arbeitet, achtet man darauf, daß die Steine genau horizontal liegen und gut geschärft sind. Das Schärfen geschieht in Abständen von ca. 200 Arbeitsstunden, also etwa einmal im Monat. Es besteht im Aufrauhen der Mahlbahn durch Auflegen von Sprengschärfe. Das Anbringen von Furchen oder Luftzügen *(rallón)*, das bei geschlossener Bütte in den größeren Mühlen der Alpujarra Baja noch zum Schärfen hinzutritt, erübrigt sich in den kleinen Mühlen der Alpujarra Alta, da bei offener Bütte die Steine ausreichend Abkühlung erhalten *(bastante refrescada y aventada)*.

Die zum Schärfen gebrauchten Geräte sind:

1. die Mühlpicke *(pico)*, ein 20 cm langes Stahlstück mit 6 bis 7 cm langer Schneide an beiden Seiten und kräftigem Holzstiel. Mit ihr schlägt man etwa 80 bis 100 flach-bogenförmige Rillen in die Steine und zwar so, daß sie sich beim Drehen überschneiden. Da das Ge-

[49] Es sind zusammengesetzte Steine aus Süßwasserquarz, wie er sich bei La Ferté sous Jouarre, La Preste und anderen Orten Frankreichs findet.

treide nur geschrotet wird, ist die Bogenschärfe die zweckmäßige Schärfe. Das Schärfen heißt *picar*, die Gesamtheit der Rillen *picadura*. Nach dem Steinauge zu wird der Läufer ein wenig vertieft ausgeschlagen, etwa 5 bis 10 mm, damit das Mahlgut besser eingesogen wird. Die Mahlgutschicht wird naturgemäß nach dem Steinauge zu stärker. Einmal ist die Fläche, auf der es sich verteilt, kleiner, zum anderen ist aber auch die Fördergeschwindigkeit geringer. Somit wird der Läufer etwas hohl geführt, sonst würgt er am Steinauge im Mahlgut, was das Poltern der Steine zur Folge hat.

2. das Richtscheit *(regla)*, eine einfache Holzlatte, mit der man über den geschärften Stein streicht, um alle überragenden Buckel und sonstigen Unebenheiten festzustellen, um ihn, wie man sagt, „abzurichten" *(para enderezarla)*. Das Ebnen geschieht mit einem Hammer mit breitem Kopf. Wird zum erstenmal Schärfe auf einen Stein gelegt, so zeichnet man sich die Schärflinien vor durch Auflegen einer Art Lineal in Form eines Sensenblattes. Der Name dieses Gerätes ist ebenfalls *regla*.

g) Das Lichtezeug.

Um feiner bzw. gröber zu mahlen *(para graduar el grueso de la harina)*, muß der Läufer dem Bodenstein genähert bzw. abgerückt werden. Der normale Abstand beträgt bei Weizen und Roggen etwa 1 cm, bei Mais 1½ cm.

Auf einem mächtigen Felsstein im Mühlengrund ruht mit dem einen Ende ein klobiger, horizontaler Balken von ca. 2 m Länge, der Lichtebalken, auch Spindel- oder Spillbalken genannt *(viga de alivio, aliviador)*, in dem ein Spurtopf *(cazoleta)* aus Feuerstein *(pedernal)* eingelassen ist, worin sich das Mühleisen oder die Spindel dreht. Mit dem anderen Ende ist eingekeilt ein vertikaler Balken *(estaca)* verbunden, der in den Mühlraum führt und hier mittels eines Gestänges *(vallado)* mit eiserner Brechstange *(palanca)* gehoben oder gesenkt werden kann[50].

Das Abheben des Läufers geschieht auf dreifache Weise:

1. In den Mühlen mit Steinen von verhältnismäßig kleinem Durchmesser und geringer Stärke heben einige kräftige Männer den Läufer mittels Brechstangen so, daß er auf Rollhölzern *(rodillo)* zwischen Bütte und einem eigens zu diesem Zweck hergerichteten Steinsockel *(escabel)* zu liegen kommt, wo man ihn dann umstürzt. Das Wiederaufsetzen geschieht durch Hebe- und Rollhölzer in ähnlicher Weise.
2. In aufgestockten Mühlen der Alpujarra Baja steht hie und da auf dem Boden eine Winde *(torno)*, eine Holzwalze von ca. 20 cm Durchmesser, an beiden Enden in einem vertikalen Balkengestell drehbar gelagert. Der Läuferstein wird zunächst mit Brechstangen angehoben,

[50] Vgl. Messerschmidt in VKR IV, 113 u. 114, Abb. S. 107.

unterkeilt, und zwar soweit, daß ein dickes Espartogras- oder Hanfseil durch das Steinauge um den Stein geschlungen werden kann. Beim Aufwinden des Seiles auf die Winde wird der Stein nur aufgerichtet, gleich dem Öffnen eines runden Klappdeckels, um ihn dann nach hinten langsam auf einen Steinsockel niederzulassen. Das Zurückführen geschieht in ganz derselben Weise.

3. In den meisten Mühlen, namentlich in denen der Alpujarra Baja und des Nordabhanges der Sierra, ist ein Kran eingebaut, dicht am Mauerwerk anliegend. Dieses Gerät besteht aus einem ca. 2½ m langen, vertikalen Balken, drehbar mittels Zapfen in der Pfanne der *viga* der Decke und eines Steines oder kräftigen Holzbalkens am Fußboden. Im oberen Drittel trägt er einen ca. 1½ m langen, festgefügten Querbaum, der in Anbetracht der schweren Hebearbeit — die schwersten Steine wiegen 20 bis 30 Zentner — noch kräftigster Strebebalken *(puntal)* bedarf. Ein Schraubgewinde *(huso)* hält zwei halbmondförmige, eiserne Greifarme oder Greifer *(media luna)* mit an den Enden angebrachten Bolzen, die in entsprechend abgepaßte Öffnungen des Läufers eingreifen. Das Hebegerät als Ganzes heißt *cabría*, seltener *grúa*[51].

h) Die Steinbütte oder Zarge.

Die Steinbütte setzt sich auf dem Steinsockel des Bodensteines auf und umgibt den Läufer, indem sie einen Zwischenraum von ca. 20 cm freiläßt zur Ansammlung des Mehles. Er stellt einen hufeisenförmigen Stein- oder Holzrahmen dar, der den Läufer um etwa 10 cm überragt. Die Bütte *(harinal)* ist offen. Dies ist von Vorteil insofern, als die Steine immer die nötige Abkühlung erfahren, während das starke Stauben und damit ein beachtlicher Mehlverlust den Nachteil ausmachen. Zur Milderung des Staubens sind rings um den Mahlgang große Leinentücher aufgespannt, „para que la harina no se pierda". Aus der Bütte wird das Mehl mittels einer kleinen, hölzernen Handschaufel *(palita)*, eines Handbesens *(escoba de palma)* oder eines breitkantigen, harkenähnlichen Raffgerätes *(amocafrón)* vorgeschoben, um es in den Sack zu füllen, der über eine zu beiden Seiten des Rahmens nach unten führende Leiste gezogen und hieran mit einem Espartostrick festgeschnürt wird.

i) Die Säcke.

Es sind zwei Arten von Säcken im Gebrauch:

1. *saco;* er ist breit und kurz, faßt ca. 1½ fanega = 6 cuartillas, dem Gewicht nach an Weizen 65 bis 70 kg. Seine weite Öffnung ermöglicht ein leichtes Einschütten. Man sieht ihn seltener in der Mühle, immer aber auf der Dreschtenne.

[51] Vgl. hierzu die Abb. bei Giese in VKR IV, 373.

2. *costal;* er ist lang und schmal, faßt 5 cuartillas, ca. 55 bis 60 kg Weizen. Er eignet sich besonders gut als Beförderungsmittel, indem die Säcke über den Rücken des Esels geworfen werden.

Das Material, aus dem die Säcke hergestellt werden, kann sein: Leinwand *(lino* oder *gante)*[52], Baumwolle *(algodón)*, Hanf *(cáñamo)*, Aloe *(pita)*[53], Schilf *(anea)*, Spartogras *(esparto)*.

II. Das Mühlrad mit Mühlspindel.

Das Mühlrad *(rodezno)*, Taf. IV, 11, ist ein unterschlächtiges Löffelrad: eine runde Scheibe von ca. 1,20 m Durchmesser aus dicken Bohlen, beiderseitig verstärkt durch ein viereckiges Armsystem. In den breiten Rand der Radscheibe sind durchschnittlich 25 „Löffel" *(cuchara, pala)* eingestemmt, um dem Wasser möglichst viel Angriffsfläche zu bieten, zumal die unterschlächtigen Mühlräder zu ihrer Drehung wesentlich mehr Wasser benötigen als die oberschlächtigen. Die Löffel sind etwa 40 bis 50 cm lang und mit viereckigem Fuß eingestemmt, da anders sie sich durch den heftigen Anprall des Wassers bald herausdrehen würden. Das Rad, klobig in all seinen Teilen, ist von unten ca. 30 cm entfernt auf das Mühleisen oder die Spindel mit hölzernen Keilen aufgekeilt.

Das Mühleisen oder die Spindel besteht in der Alpujarra Alta aus einem 2 bis 3 m langen, kräftigen Baumstamm, der unten einen etwa 5 bis 6 cm langen Eisenzapfen trägt, den sogenannten Spurzapfen, um sich in dem Spurtopf aus Feuerstein, eingelassen in den Spindel- oder Lichtebalken, zu drehen. Desgleichen ist am oberen Ende des Stammes ein längeres Rundeisen, der sog. Steinlagerhals, eingesetzt, der durch den Bodenstein führt und durch eine Steinbüchse aus Hirnholz (jedes quergeschnittene Holz) gelagert ist. Diese Hirnholzstücke sind zum Nachkeilen geeignet, da sonst der Stein, der sich mit der Zeit lockert, poltern würde. In den Mühlen der Alpujarra Baja ist die Spindel oft ganz aus Eisen und heißt *palo-hierro.*

Das erwähnte Rundeisen, das mit viereckigem Fuß zur Verhütung eines Sich-Ausdrehens in der Holzspindel sitzt, greift mit ebenfalls viereckigem Kopfende in ein genau abgepaßtes Vierkanteisen, die sog. Haue *(balancín)*. Dieses Eisen trägt im Winkel von 180° zwei durchschnittlich 15 cm lange, flügelartige Fortsätze bzw. deren drei im Winkel von 120°, die in entsprechende Öffnungen (Balancierlöcher), genannt *mordaja,* an der Unterseite des Läufers fest lagern[54].

III. Der Wassergang.

In den Mühlen der Alpujarra Alta stürzt das Wasser in das grotten-

[52] Eine Art Leinwand, die in Gent verfertigt wird.
[53] Eine Art amerik. Aloë, woraus man einen starken und festen Faden zieht.
[54] Vgl. Messerschmigt in VKR IV, 107.

artige Gewölbe *(bóveda)*, in dem das Mühlrad sich dreht. Handelt es sich um eine Mühle mit zwei Mahlgängen, so ist der Wasserlauf vor dem Sturz in die *bóveda* durch Rinnengrabung gegabelt, da in diesem Falle zwei Räder benötigt werden und keinerlei Transmissionen vorhanden sind. Will man, daß die Mühle nicht läuft, so verbaut man die Rinnen durch Steine und Erdklumpen, so daß das Wasser sich dann nach rechts und links verläuft. In den Mühlen der Alpujarra Baja beginnt der Wassergang *(saetín)* nicht selten mit einem Reservoir *(presa)* von 1 bis 2 m Tiefe zwecks Regelung des Wasserabzuges. Die Öffnung, durch die das Wasser mit Druck drängt, heißt *saetillo*. Man schließt sie durch ein Pfostenbrett *(paradera)*. Durch einen schräg nach unten führenden Fallschacht oder Holzmulde *(canal)* von durchschnittlich 4 bis 6 m Länge und 30 cm Breite wird das Wasser auf das Rad geleitet.

IV. Der Mahllohn.

In der Alpujarra bezahlt man den Müller nicht in Geld, sondern es wird gegen Entnahme eines Teiles Korn gearbeitet. Für das Verschroten einer fanega Weizen bekommt der Müller einen *celemín* Korn, an Geldwert etwa 1,50 ptas.[55]. Die Begleichung in Korn nennt man *cambio*. Ganz gelegentlich erfolgt in größeren Mühlen der Alpujarra Baja die Bezahlung in Geld und heißt dann *maquila*.

Der Müller bringt das Mehl seinen Kunden ins Haus; seine Ankunft meldet das Glockengeläut seines mit Säcken schwer beladenen Esels.

V. Die Mehlarten.

Das Getreide wird nur verschrotet. An den ersten Gang durch die Steine *(primer molido)* schließt sich hin und wieder ein zweiter an. Das Ergebnis heißt *segundo remolido*. Das Sieben geschieht im Hause. Man benutzt nur runde Siebe von ca. 40 bis 60 cm Durchmesser. Der Rahmen *(aro)* ist aus Holz angefertigt und zwar aus Erle *(chopo)*, Weißpappel *(álamo blanco)* und Elsbeerbaum *(almez)*. Der Boden ist ein Drahtgeflecht *(alambre entretejido)* mit kleineren oder größeren Maschen. Das feinmaschige Sieb *(cedazo)* benutzt man, um das Mehl von der Kleie *(salvado)* zu trennen. Ein nochmaliges Aussieben der Kleie mit mittelgroßmaschigem Siebe ergibt *harinilla*, als Futtermittel dienend allen Haustieren außer Schweinen, an die man die Kleie füttert. Das weitmaschige Sieb *(criba)* wird nur gebraucht, um das Stroh von den Körnern zu trennen.

VI. Die Maße und Gewichte.

Als K ö r n e r m a ß e sind in Gebrauch:

1. *cuartilla*, in Form eines Holzkastens mit rechteckiger Grundfläche. Die eine Schmalseite ist als Ausschütt-Seite schräg nach außen geneigt.

[55] Vgl. Krüger, VKR IX, 83—84.

Romanische Philologie der Univer

Zwecks besserer Handhabe sind die beiden Längsseiten am oberen Rand mit einer Eisenstange verbunden. Die *cuartilla* stellt das 12- bis 15fache des *cuartillo*, das 3fache des *celemín* dar. Auch die *media cuartilla* in gleicher Form ist anzutreffen.

2. *media fanega*, in gleicher Form wie die *cuartilla*. Sie faßt ca. 20 bis 22 kg Weizen „je nach Korngehalt" *(según granazón)*.

Eine größere Menge Getreide drückt man in *fanegas* aus; als Maßgerät existiert jedoch die *fanega* nicht, „da zu unhandlich". Man pflegt die wertvollen Getreidearten, wie Weizen, „gestrichen" *(raido)* zu messen, hingegen die weniger wertvollen Früchte, wie Mais, Bohnen usw. „gehäuft" *(colmado)*. Der Haufen auf einem vollen Maße heißt *colmo*. Das Abstreichen *(raer)* geschieht mit einem einfachen Knüttel *(raedor)*. Das, was abgestrichen wird, heißt *derrame*.

Die W a a g e üblicher Form besteht aus einer ca. 40 cm langen gerinnten Eisenstange *(caña de la romana)* mit verschiebbarem, eisernem Laufgewicht *(pilón)* zur Herstellung des Gleichgewichts. Das keulenförmige Stangenende trägt oben die Zunge *(fiel)* mit einem Haken zum Halten oder Aufhängen, unten einen oder mehrere Haken zum Anhängen von Blechschalen, Esparto-Körbchen, in denen so mancherlei Kleinwaren, wie Fischchen, Tomaten usw. gewogen werden, die man in den Dörfern ausschreit.

Daneben ist auch die Waage mit zwei Waagschalen einfachster Art im Gebrauch.

B. Der Backofen und das Backen.

1. Der Backofen.

Sein Name ist allgemein *horno*.

In der Alpujarra Alta hat jedes Haus seinen eigenen Backofen. In der Alpujarra Baja und in den Ortschaften des Nordabhanges der Sierra trifft man vereinzelt gewerbsmäßige Bäcker *(panadero)*. Esel, mit brotgefüllten *canastas* beladen, ziehen durch die Gassen.

Der Backofen liegt beim aufgestockten Hause in der Regel im Hausinnern und zwar im 1. Obergeschoß, dem Wohngeschoß, möglichst in unmittelbarer Nähe der Feuerstätte, von der aus er dann auch bedient wird. Feuerstätte und Backofen bilden also zumeist ein geschlossenes Ganzes. Beim nichtaufgestockten Hause ist er oft vollständig am Hause angebaut und wird dann von außen beschickt. In diesem Falle schützt ihn und den zum Backen benötigten Raum eine in Verbindung mit dem Hausdach stehende leichte Bedachung *(tejadillo)*, an den beiden freien Enden durch kräftige Ständerbalken *(poste)* gestützt. Ebensohäufig sieht man auch infolge Raummangels im Hause die Wölbung des Backofens mehr oder weniger weit aus dem Mauerwerk heraustreten.

Die Form des Backofens ist im wesentlichen immer die gleiche: das bekannte flache, nach hinten etwas weiter ausladende, birnenförmige Gewölbe[56] *(bóveda)*, ruhend auf einem ca. ½ bis 1 m hohen Sockel aus rohen Feldsteinen[57]. Während bei uns ursprünglich der ländliche Backofen ein Flechtwerk mit beiderseitigem, dickem Lehmputz darstellte, das erst später durch Mauerwerk aus Lehmsteinen oder gebrannten Ziegeln ersetzt wurde, ist in der Sierra Nevada nur letztere Bauart bekannt: gebrannte Ziegelsteine *(ladrillo cocido)*, außen und innen mit Lehm *(barro)* verputzt. Die Größe des Backofens richtet sich nach dem Umfang des Hauses.

In der Stirnwand des Backofens zeigt sich eine große, quadratische Öffnung *(boca del horno)* von etwa 40 bis 50 cm Seitenlänge, verschließbar durch eine entsprechend große Schiefer- oder Eisenplatte *(tapadera)*, die vorgestellt wird. Zum Zwecke des Rauchabzuges ist in der Regel in die gleiche Wand ein Rauchabzugsloch *(bujero del humo)* eingestoßen. Der Rauch zieht durch die geöffnete Tür und die Licht- und Luftöffnungen im Mauerwerk ab, wohl auch durch eine eigens hierfür angebrachte Rauchabzugsöffnung bzw. Rauchfang in der Decke und dem Dach über der Heizöffnung. Man stört sich wenig an dem verqualmten Backraum, wenn nur dem Backofen die Wärme erhalten bleibt und ein möglichst geringes Quantum Holz und Reisig benötigt wird, um dem Backofen die nötige Backwärme zu geben.

Zum Heizen des Backofens *(encender el horno, poner fuego al horno)* dienen Holzscheite *(tronco, hornija)*, Zweigwerk *(rama)* und namentlich Reisig von Heidekraut, Thymian, Ginster, das mit einer Hacke *(amocafrón, rodillo)* ausgerodet wird und in riesigen Bündeln *(haz de romero)* in den Holzställen lagert.

Um zu prüfen, ob der Backofen die nötige Backwärme besitzt, wirft man eine Handvoll Mehl hinein *(puñado de harina)*, das sich bräunt *(se pone dorado)*, falls der Backofen gut erwärmt ist, dagegen bei Überheizung des Ofens sich schwärzt *(se pone negra)*.

Der Backofen wird geheizt: *se está caldeando el horno;* der Backofen ist gut geheizt: *está bien caldeado el horno;* unter- oder überheizt: *(no) está bien caldeado.*

Die zur Herrichtung des Backofens nötigen Geräte:

1. Die Eisengabel *(hurgón):* Um das Reisig in den Backofen zu befördern *(enhornar)*, gebraucht man eine zweizinkige, eiserne Gabel an langer Holzstange.
2. Der eiserne Feuerhaken *(rascador):* Die brennenden Holzscheite

[56] Georg Andreas Böckler, *Haus- und Feldschule* (1699) II, 591 sagt: „Der Ofen soll niedrig gewölbt seyn, damit die Hitze das Gemäuer durchdringe und genugsam erwärmen möge."

[57] Wie noch heute im alten Niedersachsen.

(ascua) und die glühende Asche *(rescoldos)* werden auf dem Boden des Backofens *(suelo del horno)* zweckmäßig verteilt oder zusammengerafft *(rascar)* mittels eines ca. 1½ m langen, eisernen Feuerhakens mit ebenso langer Holzstange.

3. Der Kehrwisch *(barrero)*: Das Ausfegen der Asche *(barrer el horno)* und der letzten Reste des Feuers geschieht mit einem Kehrwisch, einer ca. 2½ m langen Holzstange, vorn mit Lappen *(trapo)* oder altem, verbrauchtem Esparto-Geflecht *(herpiles)* umwickelt, die vor dem Einführen in den Backofen in einen Steintrog *(dornajo)* mit Wasser getaucht werden. Die Asche wird in einer Nische im Mauerwerk nahe dem Backofen gesammelt und zum Putzen und Reinigen, sowie als Düngemittel verwendet.

   Es ist auch Brauch, die Asche nicht restlos zu entfernen, sondern einen kleinen Wall glühender Asche dicht hinter der *boca* zurückzulassen, „damit das Brot besser backe". Hierdurch wird naturgemäß das Backen beschleunigt, da die Wärme dem Backofen besser erhalten bleibt und ein steter, neuer Wärmestrom die Brote überströmt, zumal die *tapadera* öfters zur Seite geschoben werden muß, damit man sich vom Gang des Backens überzeugen kann. Es bleiben ferner Reste brennender Holzscheite zurück, um den Innenraum während des Backens zu beleuchten *(para iluminar el horno)*.

2. *Das Backen.*

a) Die vorbereitenden Arbeiten.

Der zum Brotbacken *(cocer pan)* benötigte Sauerteig *(levadura)* ist beim letzten Backen fürsorglich zurückbehalten und an kühlem Ort aufbewahrt worden. Am Spätabend vor dem Backen wird das Mehl angesäuert *(recentar)*. Das angesäuerte Mehl *(recentadura)* wird schließlich nach Ablauf der Nachtstunden mit dem übrigen Mehl unter Zusatz von Salz gut vermengt *(amasar)*. Das hierzu erforderliche Wasser wird in einem freistehenden Kupferkessel bereitgestellt. Das Quantum Weizenmehl, das jedesmal zu einem Brotteig *(masa)* erforderlich ist, schwankt zwischen ½ und 2 fanegas, dem Gewicht nach zwischen 20 und 80 kg. Um das Weizenmehl zu strecken, verwenden arme Familien, namentlich im Winter, auch Maismehl. Das Verfahren ist das gleiche. Das Maisbrot heißt *panisa*, an Form und Größe dem Weizenbrot gleich.

Ist der Teig gut vermengt *(bien mezclado)* und gut geknetet *(bien heñido, bien embutido)*, macht die Alpujarreña das Zeichen des Kreuzes in folgender Form: ⁘, wobei sie zu sagen pflegt: *„crece más como la Vírgen María creció en gracia y tárdate en venir como la Vírgen María tardó en parir."*

Der Teig muß nun „langsam gehen“ *(venir lentamente)*. Hernach wirkt man die Brote aus *(heñir el pan)* und belegt mit ihnen den Boden des Backtroges, den Küchentisch und sonstige geeignete Plätze.

Das Gewicht des Brotes beträgt 1,5 kg. Bisweilen wiegt man die Teigstücke, bisweilen wirkt man sie gefühlsmäßig aus. Die Form des Brotes ist rund, am Rande und in der Mitte mit verschlungenen, bogenförmigen Kerben *(muesca)* versehen, die man mit einem angefeuchteten Messer vor dem Backen einschneidet.

Mit Leinentüchern *(tendido)* bedeckt läßt man die Brote etwa zwei Stunden gären *(fermentar)*, währenddessen der Backofen zum Einschuß *(enhornar)* hergerichtet wird. Die Zahl der Brote macht in der Regel nur einen Schuß *(hornada, cochura)* aus. Die Backzeit beträgt etwa 1½ bis 2 Stunden. Eine so lange Backdauer — der Backofen verliert zuviel Wärme — hat zur Folge, daß das Brot trocken und nach kurzer Zeit sehr hart ist. Das fertige Brot wird in Wandschränken, großen Körben, Säcken und im Backtrog aufbewahrt, möglichst geschützt vor Sonne. Gebacken wird in der Regel alle vierzehn Tage.

Zur Terminologie: gut durchgebackenes Brot: *pan bien cocido;* nicht gut durchgebackenes Brot: *pan mal cocido; pan falta de cochura;* zu scharf gebackenes Brot: *pan hecho cuscurro, churrusco;* die Rinde: *corteza;* die Brotkrume: *migaja;* das in Stücke geschnittene, meist gebrochene Brot: *pan hecho miga, trozo, tarazón, lonja;* ein großes Stück Brot: *tajada;* ein Stück trocken Brot: *sequete;* ein Laib Brot: *hogaza;* eine Kante Brot: *canto;* die Stelle am Brote, wo zwei Brote durch Berührung im Ofen aneinander gebacken sind: *beso del pan.*

b) Die Backgeräte.

1. Der Backtrog, *artesa:* Er ist aus Brettern gezimmert, durchschnittlich 1,50 m lang und 0,60 m breit und ruht auf einem ca. 0,60 m hohen Feldstein-Sockel, ohne seinen Standort zu verlegen (Abb. 7h).
2. Das Querholz: Zu Beginn des Backens setzt man auf den Backtrog ein Querholz, eine Art Holzgitter, genannt *baranda* (Abb. 7h). Es besteht aus 2 Längsleisten mit 3 bis 4 Querleisten. Letztere greifen knapp über die Längsseiten des Backtroges und geben somit der *baranda* auf dem Backtrog festen Sitz. Auf diesem Gerät wird das mit Mehl gefüllte Sieb in raschem Tempo vor- und zurückgeschoben. Das Mehl fällt durch die feinen Löcher in den Backtrog, die Kleie bleibt im Sieb zurück. Die ärmsten Bewohner beuteln das Mehl nicht, weshalb das Brot sehr dunkel aussieht *(pan ennegrecido)*. Das Mehl sieben: *cerner la harina;* das gesiebte Mehl im Backtrog: *cernidura.*
3. Das Schabemesser: Die nach Auswirken des Teiges am Boden und an den Wänden haftengebliebenen Teigreste werden mit einem Schaber

abgeschabt *(raspar, despegar)*. Das Gerät ist mit Stiel etwa 20 cm lang und heißt *rasera*.

4. Der Backbesen: Die letzten Mehl- und Teigreste kehrt man mit einem weichen Handbesen *(escoba de palma)* in eine Ecke des Backtroges.
5. Die Teigkelle: Mit einem kellenförmigen Gerät *(badil)* werden jene Mehl- und Teigreste aufgehoben.
6. Die Backschaufel: Um die Brote einzuschieben und sie während des Backens in der Weise zu versetzen, daß Brote, die zu schnell bräunen, an weniger heiße Stellen gerückt werden und umgekehrt, gebraucht man den Brotschieber *(pala)*. An langer Holzstange ist eine Schaufel aus Eisen oder blechbeschlagenem Holz in quadratischer oder gestreckter Form befestigt.
7. Das Sieb: Um das Mehl von der Kleie zu trennen, dient das Sieb *(cedazo)* mit feinmaschigem Boden aus geflochtenem Draht. Zur Aufbewahrung des Mehles dient der Sack in schmaler und langer Form *(costal)*, 5 cuartillas fassend, dem Gewicht nach ca. 55 bis 60 kg.

C. Das Kochen, Braten und Kastanienrösten.

1. Das Kochen und Braten.

Der Alpujarreño führt eine äußerst einfache und einförmige Küche. Neben den drei üblichen Mahlzeiten: *desayuno, almuerzo* und *cena*, bei denen das Brot und die Kichererbsen *(garbanzos)* im Mittelpunkt stehen, nimmt man in der Zeit schwerer Feldarbeit zwischen den beiden letzteren eine weitere kleine Mahlzeit *(merendilla, bocadillo)* ein. An die Stelle des *desayuno* tritt dann oft auch eine kräftigere Mahlzeit, genannt *migas*[58], bestehend aus Brot, Wasser und Olivenöl oder Speck. Die typische Mahlzeit ist ein Brei, *gachas*[59], der auf folgende Weise bereitet wird: Man bringt in einer Bratpfanne Wasser unter Beigabe von Salz zum Sieden. Unter ständigem Rühren *(batir)* mit einem Eisenlöffel *(cuchara de yerro, rasera)* schüttet man Weizenmehl bei, bis sich ein dickflüssiger Teig gebildet hat, über den man eine Art Fleischbrühe *(caldo)* gießt, bestehend aus Wasser, verschiedenen Gewürzen, Tomaten und Öl. In besonderen Fällen gibt man noch Schlackwurst *(longaniza)*, Speck *(tocino)* oder Fleisch *(carne)* hinzu.

Beim Essen setzt man sich *a lo moro, con el plato en las rodillas.*

Im Sommer liegt in den Gassen, wenn gekocht und gebraten wird, ein widerlicher Duft nach Olivenöl, und zwar dem *„de segunda presación"*, das der Alpujarreño bei seiner großen Genügsamkeit in seinem Hause

[58] Murc. *migas* „pan duro que, desmenuzado y remojado se fríe, cuando menos, ajos y sal; al comerlas se acompañan con uva o con aceitunas." (Xarriá.)

[59] Andal. *gacha* „pastelillos, arrope y gachas de mosto." M. de Toro, Voces andaluzas. Murc. *gachamigas* „harina de maïz o trigo frita con ajos y trozos de tocino. También se le suele echar longaniza, sardinas y ñoros (pimiento seco)." (Xarriá.)

verwendet, während er das „*de primera presación*", das allein gehandelt werden kann, zum Verkauf bringt.

2. *Das Kastanienrösten.*

Zum Rösten *(tostar)* der Kastanien dient der Kastanienröster *(tostadera)*, ein irdener Löchertopf von ca. 30 cm Höhe (Abb. 7f). Er trägt zwei nahe beieinanderstehende Henkel, um ihn besser handhaben zu können. Das Schütteln über dem Feuer muß geregelt sein, da sonst die Kastanien teils verbrennen, teils nicht gar würden. Die Röstzeit beträgt etwa ½ Stunde bei gelindem Feuer, damit sie recht schmackhaft werden.

Ein allgemeines, großes Kastanienessen findet am 1. November statt, dem *Día de todos los santos*. Der weitaus größte Teil der Kastanien wird den Schweinen als Futter vorgeworfen. Abb. 7g zeigt einen Schlägel *(machote)*, mit dem man die Kastanien von der grünen, dicken Schale befreit *(dar porrazo, partir)*.

Haine von Kastanien *(castañares)* sind in großem Umfang am Nordabhang der Sierra anzutreffen. Am Südabhang bilden diese Haine nur kleinere, verstreute, dunkelgrüne Flecken, besonders nahe Pampaneira, Bubión, Capileira und Trevélez, genannt *rodales*. Erwähnt sei schließlich noch *El Castañar* oberhalb von Capileira und die *Fuente de los Castaños* am Camino de los Neveros.

D. Das Schlachten.

In primitiver Weise vollzieht sich das Schlachten und die Verarbeitung des Fleisches.

Das Fleisch des geschlachteten Tieres wird teils in Öl, teils in Salz konserviert. Als Pökelfaß *(saladera)* dient eine meist runde Grube von 1 m Durchmesser und 1 m Tiefe im Boden des Erdgeschosses, die mit einer Esparto-Matte zugedeckt wird. Zum Einpökeln *(salazón)* verwendet man eine Salzlake *(salmuera)*. Zur Bereitung der Wurstmasse *(masa de morcilla)*, die sich im Backtrog oder in dem großen, tönernen Asch *(lebrillo)* vollzieht, dienen geschnittenes Schweinefleisch *(chacina)*, Schweineblut *(sangre de cerdo)*, Zwiebeln, Kürbis, Gewürze. Den Schweinemagen füllt man mit Blut unter Zugabe von etwas Speck. Diese Wurstmasse nennt man *morcón*. In den städtischen Ortschaften der Alpujarra Baja macht man noch eine Art Schlackwurst, die *chorizo* oder *salchichón* heißt.

In der Regel schlachtet jeder vecino[60] im Winter nur ein Schwein, ausreichend für das ganze Jahr:

Con una misa y un marraño
Hay para un año.

---

[60] *vecino* = Nachbar; in den Volkszählungen früherer Zeiten stets gebraucht in dem Sinne: Familie, Haushaltung, Feuerstelle, und fast allgemein dann 5 Personen pro Haushalt gerechnet.

Dabei sind diese schwarzen, hochbeinigen, langrüsseligen, wildschweinartigen Tiere recht mager. Sie liefern aber, da im Freien gezüchtet und „gut durchgearbeitet" *(muy trabajado)*, besonders wohlschmeckenden Schinken *(pernil, jamón)*, der mit dem Säuerlichen der Tomate *(agrillo del tomate)* den Geschmack der Alpujarreños so recht zu treffen scheint. In der Alpujarra Alta trocknet man das Fleisch an der reinen, frischen Luft, um es dauerhaft zu machen. Gerühmt werden die Schinken von Trevélez[61].

Die Schlachtgeräte *(utensilios de jifero)*:

1. Das Schlachtmesser: *faca;* zum Schlachten von Schafen und Ziegen: *navaja cabritera*, kleiner als die *faca;* die Form ist die übliche; 2. das Beil: *pica;* 3. der Hauklotz: *picador;* 4. das Krummholz, namentlich zum Aufhängen des Schweines: *camal;* 5. der Abschrapper *(raspadera)* zum Abschrappen der Borsten.

E. Das Waschen und Scheuern.

Die einzelnen Handlungen beim Waschen sind folgende:

1. Das Einseifen *(enjabonar)*. Die Wäsche wird in einem großen, runden, meist zweihenkligen Korbe, in die Hüfte gestützt, von der Wäscherin zum Waschplatz getragen. Neben den zahlreichen Quellen in nächster Nähe der Siedlungen schafft auch die nicht selten durch den Ort gezogene acequia passende Waschplätze[62]. Der Waschplatz *(lavadero)* ist frei oder nur leicht umbaut. Orte, die im Winter von kalten Winden sehr heimgesucht werden, wie z. B. Pitres, haben recht häufig ummauerte Waschplätze.

   Der Wäschekorb *(canasta)* ist wie alle Korbwaren aus ungeschälter Korbweide *(mimbre negro)*, hin und wieder auch aus wildem Rohr *(caña, cañavera)* angefertigt. Er ist durchschnittlich 50 cm hoch bei einem Durchmesser von 50 bis 60 cm, so daß er sich noch bequem in die Hüfte stützen läßt. Eimer *(cubo)* sind am Waschplatz selten zu sehen. (Taf. V, 15.)

   Der kümmerliche Wäschevorrat der Bewohner macht ein häufiges Waschen notwendig. An den Waschplätzen herrscht daher zu jeder Zeit reges Leben mit viel Kindergeschrei.

   Die beim Waschen verwendete Seife *(jabón)* besteht aus: Ätzsalz *(sal cáustica, sosa)*, Harz *(pez griega*[63], *pez rubia)*, das namentlich als Bindemittel dient, Olivenöl *(aceite remolido)*, das man durch eine zweite Pressung der Oliventrester erhält und das als Nahrungs-

[61] Rojas, S. 17; Fernández, S. 272.

[62] In Pampaneira z. B. zählte ich im Ort acht, in nächster Nähe fünf Waschplätze.

[63] „Griechisches Harz". Ich konnte über die Herkunft dieses Namens keine genaue Auskunft erhalten. Wohl bezeichnet man mit diesem Namen auch den Teer oder Asphalt beim Straßenbau. Es muß jedoch Harz sein, denn auch unsere billige gelbe Seife erhält als Zusatz zum Seifenleim (Rohseife) eine Auflösung von Harz (Kolophonium) in Soda, sogen. Harzseife.

mittel nicht mehr verwendet werden kann. Die Seife hat graugrüne Farbe und ist sehr billig, das Pfundstück 40 cts.

Als Waschbretter *(losa de lavadero)* dienen passende Schieferplatten, die ständig am Waschplatz lagern. Die Wäschestücke werden zur gründlichen Durchseifung geballt, geknetet und heftig auf den Waschstein aufgeschlagen. Bei dieser Arbeit knien die Wäscherinnen auf runden, großen Esparto-Matten *(estera)*, die auch immer in reichlicher Zahl um den Waschplatz herumliegen.

In der Alpujarra Baja, besonders aber im Geniltal, trifft man überall dort, wo Waschbrunnen mit Hochbord vorhanden sind, das hölzerne Waschbrett *(tabla de lavar)*. Das Waschbrett greift mit einer Leiste über die Bordkante des Brunnens oder des Bassins. Häufig verlängert sich diese Leiste zu einem etwa 20 cm hohen Schutzbrett gegen das Benetzen der Kleider (Abb. 70).

2. Das Seihen *(colar)*: Das Seihen ist eine einfache Handlung. Man legt die eingeseifte Wäsche in den Wäschekorb, überdeckt diesen mit einem Leinentuch *(trapo de lienzo)*, schüttet Holzasche darauf und gießt kochendes Wasser darüber, das langsam durch die Wäsche filtriert.
3. Das Spülen *(aclarar)*: Die Wäscherin begibt sich nun wieder mit dem Korb Wäsche zum Waschplatz, um zu spülen.
4. Das Trocknen *(secar)*: Anschließend an das Spülen breitet man die Wäsche ohne Bleiche in Ermangelung geeigneter Grasflächen über Steinblöcke und Buschwerk nahe dem Waschplatz aus. Selten sieht man zum Trocknen an Leinen aufgehängte Wäsche.

Im besseren Hause schließt sich noch an: das Ausziehen *(estirar)* und das Plätten *(aplanchar)* mit dem Plätteisen *(plancha)*, gefüllt mit Holzkohle.

Sind nur kleinere Wäschestücke zu waschen, so benutzt man im Hause den tönernen Asch *(lebrillo)*, der auch zum Geschirrabwaschen dient.

Die Putz- und Scheuermittel:

1. *arenilla molida*, eine weiße, pulverisierte Erde, chem. SiO_2. Man scheuert hiermit vor allem Hausrat aus Holz.
2. *ladrillo molido*, eine ebenfalls feingemahlene, tonhaltige, rotbraune Erde, die sich ihrer Milde wegen vornehmlich zum Putzen metallenen Gerätes eignet. Beide Erden finden sich am Flußufer.
3. *ceniza*, Holzasche, findet Verwendung als Putzmittel von Metall.

Den Zweck von Putz- und Scheuerlappen *(estropajo, rodilla)* verrichten sehr ausgiebig die Spartograsfasern *(filamento de esparto)*. Alte, aufgebrauchte Stücke, verschlissene Matten und sonstiges unbrauchbar gewordenes Espartogeflecht werden aufgedreht und, um die Fasern ge-

schmeidig zu machen, mit einer Holzkeule *(maza)* von ca. 30 cm Länge geschlagen *(majar, machucar)*. Diese Fasern werden bei Gebrauch leicht angefeuchtet, locker zu kleinen Ballen zusammengeknüllt und das betreffende Reinigungsmittel damit angetupft. Zum Scheuern des Estrichs im besseren Hause benutzt man ein tellerförmiges Esparto-Geflecht aus den Überresten der Flechtarbeit *(esparto molido)*. Man arbeitet mit diesem lockeren, fransigen Geflecht, genannt *rondel*, wie wir mit dem Scheuerlappen.

Das Putzen und Scheuern wird wöchentlich am Sonnabend durchgeführt und zwar recht gründlich, gewöhnlich vor dem Hause. Die Putz- und Scheuerfrauen — auch die Männer helfen bisweilen mit — auf Esparto-Matten kniend, wetteifern um den Glanz ihres Kupfergeschirrs, das hernach blitzend auf dem Kaminsims steht.

Die Putz- und Scheuermittel haben ihren Platz in der Regel in kleineren Nischen im Mauerwerk nahe dem Herde. Der Ort für Asche heißt *cenizero*, der für Lappen mit den dazugehörigen Putzmitteln *rodillero*.

Die Besen.

Nach dem Material sind drei Arten von Besen zu unterscheiden:

1. *escoba de tomillo;* er stellt die urtümlichste Art von Besen dar, aus einem Unkraut, dem Thymian, bestehend[64]. Die Thymiansträucher werden herausgerissen, die Wurzelteile nötigenfalls mit der Hand zu einem Handgriff zusammengedreht. Der Besen ist 50 bis 60 cm groß und greift, da schmal und hart, gut in die Fugen und Lücken zwischen den Steinen der Straße und der Tenne. Man sieht ihn weniger im Hause, wohl aber immer in Ställen und beim Dreschen (Abb. 71).
2. *escoba de romero*, aus Ginster hergestellt. Er hat einen ca. 10 bis 15 cm langen, kräftigen Holzgriff aus Pappelholz, an dem ein üppiges Bündel des betreffenden Unkrautes in ca. ½ m Länge mittels *tomizas* fest verschnürt ist. Man sieht ihn namentlich in der Alpujarra Baja und am Nordabhang der Sierra (Abb. 7m).
3. *escoba de palma*, der aus den schwertförmigen, weichen Blättern eines Unkrautes, der Zwergpalme[65] hergestellt wird und durchschnittlich 40 cm mißt. Er hat entweder einen Handgriff *(puño)*, gebildet durch die härteren Blattstengel, die mit *tomizas* fest umschnürt werden, am Griffende zwecks Aufhängens des Besens oft zu einem Ring

[64] Die Kalksteingehänge der Sierra Nevada sind in weiter Erstreckung mit Thymianheiden *(tomillar)* bestanden, die einen angenehmen, würzigen Duft verbreiten. Vgl. Jessen, S. 172.

[65] Die kleinste bekannte Fächerpalme. Sie wächst besonders in den weiten, vom Guadalquivir bewässerten Ebenen Andalusiens. Ihr Stamm ist etwa armdick und selten mehr als einen Fuß lang; ihre kleine Krone ragt kaum einen Meter über den Boden empor. Sie siedelt sich gern auf den angebauten Feldern an, wo sie als schwer auszurottendes Unkraut gefürchtet ist.

(anillo) ausgedreht, oder aber der Besen hat einen etwa 1,20 m langen Stiel *(mango)* aus wildem Rohr und heißt dann *escobón* (Abb. 7i und k).

F. Das Weinkeltern.

1. Der Wein.

Die Weinrebe, eine der hauptsächlichsten Reichtümer der Sierra Nevada, wird bis zu einer Höhe von 1600 m angebaut, an geschützten Stellen noch höher. Man wendet jedoch der Weinrebe keine besondere Pflege zu. Die Stöcke werden nicht aufgebunden, sondern wuchern als Büsche am Boden. Sie stehen auf kleineren Parzellen in parallelen Reihen[66]. Hin und wieder ranken hochstämmige Weinstöcke hinauf zu den Balkons und *azoteas* oder legen sich breit über altes Mauerwerk. Man nennt die Mauerbedeckung von Weinreben *bardas*. In der Alpujarra Baja und oft im Geniltal klettern die Stöcke an 2 bis 3 m hohen Pfosten empor und breiten sich oben über einem weitmaschigen Drahtnetz aus. Im Berieselungsgebiet werden vornehmlich Eß- und Rosinentrauben gezüchtet, im Trockengebiet Keltertrauben. Die Traubensorten sind recht mannigfaltig. Während man in der Alpujarra Alta meist von *vino Jaén* und *Pedro Jimén*[67] spricht, hört man in den übrigen Gebieten der Sierra Namen wie: *Peruno, Ambrieto, Gerezana, Moscatel, Montua, Ubanes, Clujideras, Tenpranillas* und andere. Der allgemeine Name ist *vino de la costa*. Zum Schutze gegen die Reblaus werden die Reben mit der *azufradera* geschwefelt. Nach Angaben der Weinbauern schätzt man die Jahresernte in der Alpujarra auf 12 000 bis 15 000 arrobas = 2000 bis 2500 hl.

2. Die Weinkelter.

Zur Weinlese werden die Trauben in großen kiepenförmigen Körben *(capacho)* aus Esparto vom Esel zur Weinkelter *(lagar)* befördert[68] (Taf. V. 13). Die Kelter (Abb. 5) ist ein Raum im Erdgeschoß des Wohnhauses, offen, da ein Teil des sich anschließenden Raumes — in der Regel ist es der Raum zur Unterbringung landwirtschaftlicher Geräte, die *salilla* — beim Keltern benötigt wird: zum Niedersetzen der gefüllten Körbe, zum Aufstellen der Schöpfgeräte usw. Der *lagar* mißt durchschnittlich lich 3½×2½ m; seine Bodenfläche ist ca. 20 cm erhöht, mit Schieferplatten glatt ausgelegt, verstrichen mit Lehm oder Kalk. Sie steigt leicht an und neigt sich etwas zur Längsmittellinie hin zwecks Abflusses des ausgetretenen Mostes *(mosto)*, dessen dickflüssigste Masse, die den Wein zum

[66] Nach Jessen, La Mancha, S. 176, sind in der Mancha diese Reihen gewöhnlich 2 m voneinander entfernt, so daß durchschnittlich auf 4 qm eine Pflanze kommt. Für unser Gebiet dürfte diese Fläche zu reichlich sein, da die Stöcke recht klein sind.

[67] Genannt nach einer Traube, die in der Provinz Jaén wächst. Zu dem anderen Namen erklärte ein Alpujarreño: „se llama Pedro Simén o Jimén, porque se extrae de una vid que se llama Pedro Siménez."

[68] Näheres zu diesen Körben unter dem Kapitel „Spartograsflechterei".

Gären bringt, *madre* genannt wird. An den Deckbalken sind 6 bis 10 ca. ½ m lange Esparto-Stricke befestigt. Die Personen, die das Austreten *(estrujar, pisar)* barfüßig *(descalzo)* vornehmen, halten sich an diesen Stricken fest, um auf der schlüpfrigen Masse, dazu auf geneigter Fläche, nicht auszugleiten *(resbalar)*. Häufig fehlen auch jene Stricke. Die Personen — meist sind es drei Männer — tragen in diesem Fall ein leichtes, weitmaschiges Esparto-Geflecht an den Füßen *(calzado con herpiles)*.

Die Trauben in den *lagar* bringen: *entrojar;* die Menge Trauben, die auf einmal ausgetreten wird: *estruja.*

Der Most fließt durch eine Erdrinne in ein ca. ½ m breites und 1 m tiefes Loch im Erdboden *(pilón)*, das zum Schutz vor Schmutz mit einem Holzdeckel zugedeckt wird. Der Most wird in *tinajas* ausgeschöpft, in denen der Wein vergoren und aufbewahrt wird. Die zurückbleibenden Traubenreste *(pastrujo*[69]*)* kommen zwecks nochmaliger, vollständiger Auspressung *(para restrojarla)* zur Weinpresse.

Die Zahl der in einem Pueblo vorhandenen *lagares* richtet sich ganz nach dem Umfang des betriebenen Weinbaues. So trifft man in den tiefergelegenen, weinreicheren Alpujarras, südlich des Río de Cádiar, wohl in jedem größeren Hause einen *lagar* an, wie in Torvizcón, Albondón, Alfornón, Rubite, Polopos, Sorvilán, Albuñol. Mit der Höhenlage nimmt die Zahl ab. Besitzt ein Bauer keinen *lagar*, so benutzt er den des vecino *(pisa en el del vecino)*, „ohne ihm etwas dafür zu zahlen". Übernimmt ein Bauer das Auspressen der Traubenernte eines vecino — die Arbeit erfordert in der Regel höchstens einen Tag — so erhält er *una cántara de vino* = 8 Liter und obendrein den *pastrujo.*

In früherer Zeit war nach den Aussagen der Dorfbewohner im Dorf immer nur e i n *lagar* vorhanden, der sogenannte *lagar del señor*, in dem alle vecinos das Austreten ihrer Traubenernte vornahmen, wofür sie eine gewisse Menge Wein *(pagando un tanto)* an den señor abführen mußten.

Die S c h ö p f g e r ä t e.

Die Geräte, mit denen man dem *pilón* den Most entnimmt, sind folgende:

1. *cántara;* es ist der gleiche Krug, den man beim Wasserschöpfen benutzt, ½ arroba = 8 l fassend, weshalb man dieses Gefäß auch *mediarroba* zu nennen pflegt. Bei Verwendung dieses Gefäßes kennt man immer die ausgeschöpfte Mostmenge.
2. *cuchara;* ein Schöpflöffel aus Eisen und Blech, ähnlich dem Wasserschöpfer in unserer Küche, auch *cacito, cacillo* genannt.
3. *calabaza de vino* „Weinkürbis"; das Gerät hat halbkugelige Form im Gegensatz zur *cuchara*, die platten Boden hat. An Größe sind beide

[69] = pasta de orujo.

gleich, ca. 15 cm Durchmesser mit etwa 30 cm langem Griff. Das Material ist in der Regel Schmiedeeisen.

4. *cubo de vino* „Weineimer"; ist der *pilón* besonders tief, so schöpft man mit einem kleinen Eimer am Esparto-Strick, vergleichbar dem Wasserschöpfer an unserem ländlichen Brunnen.

3. Die Weinpresse.

Wie schon gesagt, kommen die Traubenreste zwecks vollständiger Auspressung vom *lagar* zur Weinpresse. Die Namen für Weinpresse sind: *biga de estrujar, husillo, biga de lagar.*

Auf Abb. 10 sehen wir eine Reihe paarweise hintereinander stehender Balken *(vírgen)*, die durch aufliegende, mit dem Mauerwerk verbundene Balken ein stabiles Holzgerüst bilden. Dazwischen liegt ein ca. 5 bis 6 m langer, sich gabelnder Baumstamm mit seinem Hinterteile auf einem durch das letzte Balkenpaar gezogenen Holzschieber *(techera)*, während in der Baumgabelung *(horca)* die mit kräftigen Esparto-Seilen befestigte Gewindespange *(hembra de roscas)* sitzt, durch deren Mitte die etwa 2 bis 3 m hohe, eichene Gewindestange *(huso haciendo roscas)* führt und so dem Baumstamm vorn zur Stütze dient. Diese Gewindestange steht mit ihrem keulenförmigen Fuß, in den ein Eisenbolzen *(gorrón)* eingelassen ist, in einer entsprechenden runden Vertiefung eines in einer „Grube" *(pozo)* ruhenden, mächtigen, grob-rundbehauenen Steinblocks *(pesillo)*. Mit Hilfe einer Holz- oder Eisenstange, durch den Fuß der Gewindestange gezogen, bringt man den Baum zum Aufrichten oder zum Neigen.

Am hinteren, auf der *techera* aufliegenden Teile des Baumes, der oft zur Erzielung möglichst großen Druckes mit Balken beschwert ist, befestigt mittels eiserner Klammern *(laña)*, Esparto-Tauen usw., sitzt an dessen Unterseite eine kreisrunde Scheibe aus Eichenholz von ca. 1 m Durchmesser, die nach ihrer Form „Hut" *(sombrero)* genannt wird und die zum Auspressen dient. Beim Neigen des Stammes *(viga)* drückt dieser Hut auf die *capacha*, eine runde, dichte Esparto-Matte von gleichem Durchmesser. Ihre Mitte ist zwecks Abflusses des Mostes offen, ihr Rand um ca. 20 bis 30 cm umgestülpt *(borde revuelto)*, wohinein die bereits im *lagar* ausgetretene Traubenmasse gefüllt wird (Abb. 10a). Die vollgestopfte *capacha* wird in eine ca. 10 bis 20 cm tiefe Grube ihres Durchmessers eingelegt, die zwecks Abflusses des ausgepreßten Mostes durch eine Erdrinne mit einem ½ bis 1 m tiefen Sammelbehälter im Erdboden, dem *pilón*, in Verbindung steht.

In den *lagares* der Alpujarra Baja und denen im Geniltal steht in der Regel in einer Ecke vorn die Schraubenpresse *(viga de lagar)* in hoher Faßform. Die Faßdauben *(duela)* klaffen etwa 1 cm zwecks Durchsickerns des Mostes. Gefüllt wird diese Presse mit 4 bis 6 übereinander gelegten, mit Trestern vollgestopften *capachas*, die mittels eines Druck-

stempels oder einer Druckscheibe durch eine Schraubenspindel zusammengepreßt werden.

Die Weinpresse dient auch zum Auspressen der Oliventrester bei gleichem Verfahren[70].

Der Name *husillo* dient auch zur Bezeichnung des Raumes, in dem die Weinpresse steht.

Die Schöpfgeräte sind die gleichen wie beim *lagar*.

4. Sonstige im lagar sich vorfindende Gerätschaften.

1. *capacho*, seltener *cesta*, ein korbartiges, rundes Esparto-Geflecht, durch eingeflochtene Holzstöcke versteift. Man sammelt hierin die letzten Traubenreste *(pasta de uva)* bzw. Olivenreste *(pasta de orujo)* und stapelt sie in einer Ecke der *salilla* als Brennmaterial auf. Diesem Ort gibt man den Namen *cascajal*.
2. *vasijo*, ein großes Weinfaß von ca. 1 m Höhe und 60 bis 70 cm Durchmesser.
3. *tinaja*, das große konische Tongefäß[71].
4. *damajuana*[72], eine Bauchflasche verschiedener Größe aus Glas, gewöhnlich in einem Eisenblech-Geflecht stehend, das man *jaula* „Käfig" nennt. Kleinere Flaschen sind in der Regel bis zum Hals eingeflochten in ein Geflecht aus *mimbre*, *esparto*, *caña*, *anea*, *gante*. Dieses korbartige Geflecht heißt *canasto*. Es unterscheidet sich demnach der *canasto* von der *canasta* insoweit, als er eine weit kleinere Öffnung hat, in diesem Falle nur in Weite des Flaschenhalses. Der aufgesetzte breite Stöpsel heißt *tapadera*, der angeflochtene Strickhenkel *asa de cordón*. Der Rauminhalt der *damajuana* schwankt zwischen 3 Litern und 5 arrobas = 80 Litern.

Alle genannten Gefäße dienen zur Konservierung des Weines; die *damajuana* ist auch Essigbehälter.

5. Die Meßgefäße.

Eine größere Menge Wein drückt man in *arrobas* aus; als Meßgefäß dient die *arroba* wegen ihrer unhandlichen Größe nicht.

1. *mediarroba* (½ @), das übliche Flüssigkeitsmaß. Es ist aus Kupfer geschmiedet und faßt ca. 8 Liter Wein. Neben dem Traghenkel trägt es zwecks besserer Handhabe noch einen zweiten, festen. Als Maßzeichen befindet sich am oberen Rande eine kleine quadratische

[70] In den städtischen Ortschaften wie Lanjarón, Ugíjar, trifft man die hydraulische Olivenpresse *(almazara)* an. Über die Ölmühle in Murcia siehe Ruiz-Funes García, *Derecho consuetudinario y economía popular de la Provincia de Murcia*, Madrid 1916, S. 129 ff.

[71] Über die Herstellungsweise und die Hauptfabrikationsplätze von *tinajas* siehe Jessen, S. 214 ff.

[72] Vgl. frz. *dame Jeanne*.

Öffnung *(sangría)*, Abb. 9a. Ein anderes Gefäß gleichen Fassungsvermögens ist in Abb. 9b wiedergegeben.

2. *jarro*, der Krug; er faßt nahezu 1 Liter.
3. *medio jarro*, der halbe Krug.
4. *miradilla*, den 4. Teil eines *jarro* ausmachend.
5. *ración*, das kleinste Flüssigkeitsmaß = ⅛ *jarro*.

Zum Einfüllen von Flüssigkeiten in Flaschen und dergl. dient der Trichter *(embudo)* in üblicher Form.

Das, was beim Einfüllen abfällt bzw. überläuft, heißt *derrame*.

Der Ölkrug: 1. *alcuzón;* er ist ca. 25 cm hoch und faßt medio cuarto = ca. 2 Liter; 2. *alcuza*, gebraucht in der Ölmühle.

G. Die Käsebereitung.

Die Käsebereitung erfordert eine vierfache Tätigkeit:

1. Das Gerinnen des Käsestoffes *(coagulación de la cuajada)*. Die auf 20—25° angewärmte Milch wird durch Hinzufügen von Lab *(cuajo)*[73] zum Gerinnen gebracht, d. h. der bisher gelöste Käsestoff ballt sich zusammen, und zwar nach Verlauf von etwa zwei Stunden.
2. Die Scheidung des Käsestoffes von der Molke *(separación de la cuajada del suero)*. Durch das Gerinnen scheidet sich der Käsestoff von einer wässerigen Flüssigkeit, der Molke, ab.
3. Das Einsalzen und Trocknen des Käsestoffes *(salazón y secamiento de la cuajada)*. Der Käsestoff wird hierauf gesalzen, getrocknet und schließlich in einer Käseform *(quesera)* zunächst mit den Fäusten, dann mit einem entsprechend großen Holzdeckel *(tabla)* geknetet und gepreßt. Die *quesera* mit der *tabla* ist das einzige bei der Käsebereitung gebrauchte Gerät. Sie besteht meist aus einem rechteckigen, durchschnittlich 50×30 cm großen und 6—8 cm dicken Holz oder Esparto-Geflecht mit 2—4 kreisrunden, muldenförmigen Aushöhlungen von durchschnittlich 10—15 cm Durchmesser. Ist die *quesera* eine runde Holztafel von entsprechender Größe, so sind vom Mittelpunkt zum Rande hin meist fünf gleichgroße Mulden in Form eines Kreissektors gezogen *(quesera radiada)*. Den Zweck der *quesera* verrichtet auch häufig ein etwa 50 cm langes und 10 cm breites Esparto-Band *(pleita)*, an dessen einem Ende zwei Schnürbänder *(tomiza)* dicht nebeneinander angeflochten sind. Je nach der gewünschten Größe der Käse wird die *pleita* enger, bzw. weiter gerollt und mit den *tomizas* verschnürt.
4. Die Gärung der geformten Käse *(fermación de los quesos)*. Zwecks Gärung und Konservierung bringt man die geformten Käse an einen

[73] Zu *cuajo* erklärte ein Alpujarreño: „se lo saca de las entrañas del animal lactante sin haber comido nada de hierba."

mäßig warmen Ort. Sie werden mit Salz bedeckt oder damit eingerieben und in Abständen von 10—12 Tagen gewendet *(dándoles vueltas de 10 a 12 días)*. Ist die Gärung abgeschlossen, so wäscht man die Käse mit lauem Wasser und trocknet sie. Sie werden, um sie lange frisch zu halten, in *aceite* aufbewahrt. Der Käse, und zwar nur Ziegenkäse *(queso de cabra)*, ist im Geschmack sehr scharf.

Die Käsefabrikation spielt in der Alpujarra eine ganz untergeordnete Rolle. Man hat Mühe, eine *quesera* zu Gesicht zu bekommen. Butter wird gar nicht bereitet.

5. Teil:

GEWERBLICHES TAGEWERK.

A. Die Spartograsflechterei.

Die starren Büschel des Spartograses[74] stehen in kleineren und größeren Abständen voneinander in unfruchtbarem, trockenem Gelände auf kleinen Erdklümpchen. Sie erreichen im Durchschnitt ½ m Höhe. Taf. I, 1 zeigt einen mit Spartogras bestandenen Ort, genannt *espartizal*[75]. Man schneidet das Gras, zu dessen Wachstum der Mensch nichts tut, mit einem gewöhnlichen Messer oder einer Sichel und bündelt es *(hacer manojos)*.

Das Spartogras kommt roh *(esparto crudo)* oder „gekocht" *(esparto cocido)* zur Verarbeitung. Das rohe Gras findet zur Herstellung von Körben, Stuhlsitzen u. dergl. Verwendung. Die ärmsten Bauern verfertigen aus ihm auch eine Art Schuhe, die sie *agobia* nennen.

Zur Herstellung feiner Geflechte ist jedoch notwendig, daß das Gras, nachdem es an sehr sonnigen Plätzen *(tendida)* ausgetrocknet ist, in Wassertümpel *(balsa, alberca)* auf etwa 15—20 Tage gelegt wird, damit es braun und geschmeidig werde. Darauf bearbeitet man es, geschnürt in armdicke Bündel *(manojo)*, etwa eine Viertelstunde mit einer Keule *(maza*, Abb. 9g), um es möglichst geschmeidig zu machen. Nun schreitet der *espartero* zum Flechten der Stricke *(tejer cuerda)*. Der dünne, einfach geflochtene Strick heißt *ramal*. Werden zwei *ramales* zusammengeflochten, so ist der Name des Strickes *tomiza*, ein Strick mittlerer Stärke. Das gebräuchliche Seil *soga* setzt sich aus 3—6 *ramales* zusammen. Nebeneinander geflochtene *sogas* lassen ein bandförmiges Geflecht entstehen. In der Regel setzt man 4—6 *sogas* zu einem ca. 8—10 cm breiten Band, dem eigentlichen Geschirrband *(pleita)* zusammen.

Die Gerätschaften.

Während das Flechten der Stricke keinerlei Geräte erfordert, werden bei der Herstellung der weiteren mannigfachen Flechtarbeiten gebraucht:

1. *aguja*, eine 25—30 cm lange, leicht gebogene, kräftige Nadel mit Öhr (Abb. 9e), mit der mittels *tomizas* die *pleitas* aneinandergeflochten werden *(entretejer las pleitas)*.

[74] Die Esparto-Industrie blüht besonders in Murcia. Vgl. hierzu Ruiz-Funes García, S. 201; desgl. O. Quelle, *Anthropogeogr. Studien aus Spanien*, Hamburg 1917, S. 89.

[75] Große Mengen Spartogras finden sich z. B. bei Durcal.

2. *hoz*, ein flach-sichelförmiges Messer von 25—35 cm Länge, befestigt in hölzernem Handgriff (Abb. 9c). Es dient, die *pleitas* zurechtzuschneiden *(cortar las pleitas)*.
3. *canuto*, ein ca. 20 cm langes, dünnwandiges Eisenblechrohr von 1½ cm Durchmesser, entsprechend der Stärke der *sogas*. Das eine Ende ist flach schräg nach vorn in eine Spitze zugeschnitten (Abb. 9d). Mit Hilfe des *canuto* bringt man die Henkel an den verschiedenen Korbgeflechten an. Der *espartero* sticht ihn bis etwa zur Mitte in das Geflecht, führt die *soga* hindurch und zieht ihn umseitig heraus.

Die Flechtarbeiten.

Die Spartogras-Flechtarbeiten haben eine große Bedeutung. Im Mittelpunkt der geflochtenen Gegenstände stehen *espuerta* und *serón*.

Mit *espuerta* wird der Esparto-Korb in all seinen Größen und Formen bezeichnet. Die kleine, schüsselförmige, zweihenklige *espuerta* hat eine Einfüllöffnung *(boca)* von ca. 40 cm Durchmesser. Sie dient zum Befördern von Sand, Erde, Feldfrüchten usw. von der nach jener benachbarten Stelle. Sie besteht nur aus *tomizas entretejidas*. Die *espuerta* in tiefer Schüsselform von 70—80 cm *boca*-Durchmesser, zwei- und vierhenklig, besteht aus vier horizontal laufenden *pleitas* mit kräftiger Saum-*pleita*. Zwei starke, gekreuzte *pleitas* bilden das Bodenkreuz *(cruz del suelo)*. Der Korb faßt etwa 1 fanega Getreide. Die *espuerta* zur Beförderung namentlich von Trauben hat Kiepenform mit abgerundeten Ecken und Kanten und ist, um ihr Form zu geben, durch feste Stöcke innen, teils auch außen, versteift. Ein dickes, allseitiges Polster von Schilf *(anea)* schwächt den Druck auf die Trauben tunlichst ab *(espuerta aneada)*. An beiden Seiten ist ein Henkel angeflochten. Sie trägt häufig noch an den beiden vorderen, unteren Ecken einen geknoteten *soga*-Zipfel *(rapasejo)*, damit man beim Aufheben auf den Esel noch zugreifen kann. Die *boca* des Korbes teilt meist ein kräftiges Quertau *(regatón)*, das auch dem Zwecke des Aufhebens dient, in zwei gleiche Teile. Der Korb mißt im Durchschnitt 70×50×60 cm.

Die *serones* stellen zwei miteinander verbundene, beutelförmige Esparto-Korbgeflechte dar, die auf dem Saumsattel des Esels lose aufliegen und zum Zwecke des Entleerens heruntergeschoben werden[76].

Der *espartero* betreibt auch das Flechten von Stuhlsitzen aus Schilf *(anea)*, das zusammengedreht wird. Außer einem Messer benutzt er bei der Arbeit keinerlei weiteres Gerät.

B. Die Korbflechterei.

Allgemeines:

Das Material zum Korbflechten liefern Schilfrohr und vor allem die

[76] Auf alle sonstigen geflochtenen Gegenstände ist an geeigneter Stelle hingewiesen.

Korb- oder Bandweide (lat. salix viminalis), deren Äste sehr zähe und daher für die Korbflechterei besonders geeignet sind. Die Weiden säumen oft die acequias ein und finden sich an den Flußufern, namentlich im Genil-tal, in beträchtlichen Mengen. Nur darf der Boden nicht zu kieshaltig sein, da durch zuviel Kieselsäure als Beimengung zu den Nährstoffen die Ruten spröde werden. Die angebauten Weidenpflanzungen, in tiefen Wasserfurchen, werden bald ertragreich und können etwa 20 Jahre durch alljährlichen Schnitt ausgenutzt werden. Dann ist die Pflanzung nicht mehr ertragreich und muß durch neue Aussaat oder Stecklinge ersetzt werden.

Das Schneiden der Ruten *(cortar las varillas)*:

Wenn auch im Frühjahr vollsaftig und leicht schälbar, so werden die Ruten doch erst im Herbst und Winter geschnitten, damit die Spitzen der Ruten im Laufe des Sommers verholzen und die Stöcke nicht an Saftstockung zugrunde gehen. Ein Schnitt im Frühjahr würde die Ertragfähigkeit der Weidenpflanzungen stark beeinträchtigen. Das Schneiden erfolgt mit großer Sorgfalt, um nicht die Staude zu verletzen. Als Werkzeug bedient man sich eines sichelförmigen Messers *(hocinillo)* mit 8 cm langem, stark gekrümmtem Blatt in ebenso langem Holzstiel (Abb. 9f). Die geschnittenen Ruten werden locker in Bündel gebunden *(manojo de mimbre)*, damit die Luft allseitig hinzutreten kann, um ein Stocken der Ruten während des Einlagerns im Winter zu verhindern. Mit Beginn des Frühjahres werden die Ruten nach Stärke und Länge geordnet[77]. Vor der Verarbeitung müssen die ungeschälten Ruten etwa 8—14 Tage, die geschälten hingegen nur wenige Stunden, in Wassertümpeln wie das Espartogras lagern *(mojar)*, um sie geschmeidig und somit verarbeitungsfähig zu machen. Die Weiden werden teils mit Rinde *(mimbre negro)* für grobe Korbwaren, teils geschält *(mimbre blanco o pelado)* für feinere Korbwaren verwendet.

Das Schälen *(pelar, esmondar)* geht auf einfachste Weise vor sich. Das benutzte Werkzeug ist das „Doppelstöckchen" *(palito doblado)*, ein etwa 15 cm langes Y-förmiges zähes Stöckchen, in dessen Gabel die Rute durch Zusammendrücken der Schenkel eingeklemmt und durch schnelles Hindurchziehen von der Rinde befreit wird[78]. Haftenbleibende Rindenreste werden mit dem *hocinillo* entfernt.

Das Spalten und Hobeln *(rajar y acepillar)*. Während die Ruten für grobe Korbwaren, z. B. Waschkörbe, ungeschält und ungespalten verarbeitet werden, spaltet sie der *cestero* für die Herstellung feinerer Korbwaren. Er gebraucht hierzu das „Kreiselchen" *(trompillo)*, auch „Öffner" *(abridor)* genannt. Es ist das Gerät, das wir in unserer Korb-

[77] Der *cestero* kauft die Bündel nach Gewicht: „2 reales un kilo."

[78] Auch wir gebrauchen dieses Werkzeug, „Klemme" genannt. Es besteht aus einer von zwei elastischen Schenkeln gebildeten hölzernen oder eisernen Zange. Das Verfahren des Schälens ist das gleiche.

flecht-Industrie „Klöber[79]“ oder „Reißer“ nennen: ein rundes, derbes Holzstück von reichlicher Größe eines Kinderkreisels, an dessen einem Ende drei, am anderen vier keilförmige Längseinschnitte zu einer Spitze zusammenlaufen (Abb. 9q). Die zu spaltende Rute wird mit einem gewöhnlichen Messer in drei bzw. vier Teile an der Schnittfläche angeschnitten, auf die Spitze des *trompillo* gestellt und Rute und Kreisel mit den Händen gegeneinandergeschoben, wodurch die Rute in drei bzw. vier Schienen *(raja)* spaltet. Ein Bündel gespaltener Ruten heißt *manojo de correa.*

Um den Schienen gleiche Breite zu geben nach Form schmaler Bändchen, werden sie mit dem Hobel *(plana)* bearbeitet. Dieses Gerät besteht aus einer ca. 8 cm langen und 3—4 cm breiten Holzmulde mit zwei hierin befestigten, etwa 1 cm voneinander abstehenden, schräggestellten Blechklingen, deren Entfernung vom Boden der Mulde durch Einlage von Blechplättchen hinsichtlich der gewünschten Breite der Bändchen geregelt werden kann (Abb. 9o). Die *raja* wird unter den Klingen durchgezogen.

Um auch eine gleichmäßige Breite der Bändchen zu erhalten, gebraucht der *cestero* die gleiche Holzmulde, jedoch mit vertikal in Längsrichtung gesetzten Klingen, die enger oder weiter gestellt werden können (Abb. 9p).

Das Flechten: Der Korbflechter beginnt nun mit der Herrichtung des Korbbodens, und zwar zunächst des Bodenkreuzes in Form eines Strahlenbüschels. Er legt 8—10 kräftige, ungespaltene Ruten *(tocón)*, radial verlaufend, ineinander, die er durch spiralig verlaufende verbindet, so daß der Korbboden bald eine feste Scheibe darstellt. Er biegt nun die radial verlaufenden Ruten bzw. Schienen *(guía, vareta)* am Rande des Bodens auf, um durch Einflechten der herumlaufenden Ruten *(tejido, espaldera)* den Korbmantel *(campana)* herzurichten. Hierbei drückt er mit der Hand die Ruten fest aufeinander ohne Benutzung unseres sog. Klopfeisens. Zuletzt werden Korbrand und Henkel angeflochten und die überstehenden guías mit einem Messer abgeschnitten, selten mit einer überstehenden *guías* mit einem Messer abgeschnitten, seltener mit einer Schere *(tijeras)*, die unserer kleinen Heckenschere ähnelt.

Eine modernere Art der Herstellung eines Korbes besteht darin, daß zunächst eine Bodenleiste *(listón del suelo)* zurechtgeschnitzt wird, in die man Löcher für die einzelnen Bodenrippen bohrt. Es werden nun die Querverstrebungen des Korbbodens eingesteckt und das Gerüst des Korbbodens mit Ruten ausgeflochten. Sind in den Rand des Korbbodens in gleichen Abständen die Seitenruten eingesetzt, so bindet der Korbmacher durch Aufbiegen die freien Enden zusammen. Nun erst wird der Rand

[79] „Klöber“: ein kleines Holzstöckchen, das am oberen Ende mehrere keilförmige Schneiden besitzt, über die man die Rute hinwegzieht.

des Korbes geflochten, anschließend die Seitenwände. Die Herstellung der Henkel bildet die letzte und zugleich schwierigste Arbeit.

Die Geräte beim Flechten sind zum Teil die gleichen wie bei den vorbereitenden Arbeiten.

1. *hocinillo*, um die Ruten anzuspitzen *(para hacer la punta de las varillas)*.
2. *tijeras*, um die Ruten zuzuschneiden *(para cortarlas)*.
3. *punzón*, Pfriemen, um die Ruten des Korbbodens ineinander zu stecken *(para meter la guía)* (Abb. 9 l).
4. *tenaza*, um gebrochene Ruten aus dem Geflecht herauszuziehen.
5. *cuña*, „Keil". Hier ist es ein Schienbein, mit dem der *cestero* schließlich den Rand des Korbes glättet.

Im größeren Betriebe wird noch ein Gerät gebraucht, die *mechera*, ganz gleich unserer Spicknadel und ebenso funktionierend, etwa 25 cm lang, aus Eisenblech. Mit ihr zieht man die Flechtruten in das Gewebe herein.

Bei der Flechtarbeit liegen die Ruten in einem wassergefüllten *lebrillo*, da sie nur naß verarbeitet werden dürfen.

Arten der Körbe: Wäschekörbe *(canasta)*; Körbe für Wein, Obst u. dgl. *(capacho*, in kleiner Form *capacha)*; Handkörbe, gewöhnlich mit zwei zum Henkel hin sich öffnenden, mittels *tomizas* drehbaren Deckeln *(cesta)*; Körbchen für Messer und Gabeln *(cucharero)*.

C. Das Kesselflicken.

Ein klägliches Bild bietet der Kesselflicker *(hojalatero*, auch *hajolatero)*, der mit seinem armseligen, mittels eines Riemens über die Schulter gehängten Werkzeugkastens *(cajón de ramento)* mit heiserem, langgezogenem *„¡hajolatero! ¿Quién tien ollas?"* durch die Straßen schlendert.

Das Arbeitsverfahren und die Arbeitsgeräte:

1. Das Ausschlagen des Topfbodens *(sacar el fondo* oder *culo de la olla)*.

Die Stelle eines Werktisches bzw. Schraubstockes ersetzt ein runder, spitz zulaufender, ca. 60 cm langer Holzpfahl, eine Art Amboß, den der Kesselflicker zu Beginn seiner Arbeit, sitzend auf der Türschwelle oder sonstwo auf einem Stein, zwischen die Oberschenkel klemmt (Abb. 9 i). Auf ihm vollzieht sich die gesamte Arbeit. Eine etwa 8—10 cm tiefe Öffnung führt am oberen, durch 1—2 Eisenringe verstärkten Ende *(reforzado con anillos)*, mitten in den Pfahl, um einige abgepaßte Arbeitsgeräte abwechselnd einzusetzen. Die Arbeit macht ein Drehen des Pfahles bald nach der, bald nach jener Seite notwendig, was in seinem Namen *(palo de arrodear)* „Drehpfahl" zum Ausdruck kommt.

Um den Boden des Topfes zu entfernen, wird ein ca. 20 cm langer Meißel *(cola de asiento,* Abb. 9 k) in die erwähnte Öffnung eingesteckt, hierauf der Topf bodenkantig darüber gestülpt und mit einem gewöhnlichen Eisenhammer *(martillo)* von außen gegen die meißelunterstützte Bodenkante fortschreitend gehämmert, bis nach kurzer Zeit der Boden ausfällt.

2. Das Zurechtarbeiten des Topfbodens *(cortar, torcer y retorcer el fondo).*

Die durch das Ausschlagen des Bodens entstandenen Ecken, Spitzen und Kanten werden mittels einer Blechschere einfachster Art fortgenommen *(sacar las faldillas de la olla),* um einen glatten, gleichmäßigen Topfrand zu bekommen. Nun wechselt der Kesselflicker den Meißel mit dem Falzeisen *(cola de pato)* „Entenschwanz" aus, ein ebenfalls ca. 20 cm langes, meißelartiges Eisen mit ca. 6 cm langer Schneide *(filo,* Abb. 9 h).

Unter Zuhilfenahme des Bördelhammers aus Holz (*mazo,* Abb. 9 m) wird am Topf die Bördelkante *(arco),* eine ca. ½—¾ cm breite Kante nach außen geschlagen. Nun gilt es, aus Weißblech *(lata)* den neuen Boden auszuschneiden. Das Aufsetzen des Topfes auf die Blechtafel *(hoja de lata)* und Umreißen mit einem Nagel zeichnet der Blechschere den Schnittweg vor. Blechzange *(alicates)* und Kneifzange *(pinzas)* einfachster Konstruktion biegen und drehen den Boden zurecht. Auf gleiche Weise wie die untere Topfkante wird die Bodenkante gebördelt, derart, daß beide Bördel beim Auflegen des Bodens dicht aneinander und ineinander liegen. Mit Hilfe des Holzhammers werden die Bördel fest zusammengeschlagen und so der Boden mit dem Topfrumpf vereinigt *(unir, remachar el culo con el arco).*

3. Das Löten *(soldar).*

Eine feste Verbindung des Bodens mit dem Topfrumpf bewirkt das Löten mit Hilfe des Lötkolbens *(soldador)* in Form eines Hammerkolbens: eine ca. 30 cm lange Eisenstange mit Holzgriff und Kopf aus Kupfer (Abb. 9 n). Für den Fall, daß sich Schlacken gebildet haben, wird der Kolben vor Gebrauch gefeilt oder mit Lötwasser blank geputzt. Zum Säubern der zu lötenden Stellen gebraucht er die Feile *(lima)* oder sonst ein primitives eisernes Schabegerät *(raspador).* Das Löten geschieht von außen. Ein kleiner, primitiver Lötofen *(anafre),* geheizt mit Holzkohle, steht neben dem Kesselflicker.

Für einen neuen Topfboden mittlerer Größe verlangt der Kesselflicker 1 pta.

D. Das Herrichten der Fußbekleidung.

Wohl das ärmlichste Bekleidungsstück in der Alpujarra stellt der Schuh dar.

Als Fußbekleidung kommen in Frage:

1. *agobia*, ein *soga*-Geflecht, verschnürt am Fußgelenk; es wird getragen von den Hirten und ärmsten Bewohnern.
2. *abarca*, ein Schuh, der bestehen kann:
   a) aus zwei Stücken ungegerbter Rinderhaut, das eine die Sohle *(suela)* mit Ferse, die zur Erzielung eines festeren Sitzes ca. 5 bis 6 cm aufgestülpt ist *(talón revuelto)*, das andere die Vorderkappe *(capellada)* bildend. Die Zehen bleiben unbedeckt. Durch 2—3 Löcher an jeder Seite werden *tomizas*, *puentes* genannt, gezogen, die um den Fuß laufen und an der Wade verschnürt werden;
   b) aus einer Gummisohle, geschnitten aus aufgebrauchten Autoreifen, die der *zapatero* namentlich in Granada ersteht. Den Oberteil bildet ein grobes Gewebe, eine Art Segeltuch, genannt *lona*. Der Schuh ist genäht und wird durch recht geschickt geführte Schnürbänder am Fußgelenk verschnürt. Dieser Schuh kommt auch in besserer Ausführung vor und wird von Männern wie Frauen viel getragen;
   c) aus dichtverbundenen, dicken Hanfseilen *(suela de cáñamo)* mit *lona*-Oberteil. Dieser Schuh eignet sich ganz besonders für steile und zerrissene Felspartien, dagegen wenig zum Überschreiten von Schneelagern.
3. *zapatón*, *zueco*, der derbe, feste Schuh mit Leder- oder Gummisohle und mittels U-förmiger Nägel *(clapa)* aufgenageltem, dickem *lona*-Oberteil.
4. *sandalia*, eine Ledersohle, an jeder Seite 2—3 mal gelocht zum Durchziehen der *puentes*, die im Fußgelenk oder an der Wade verschnürt werden[80].

Außer Schuhwerk verfertigt der *zapatero:*

1. *forro de albarda*, das Futter zum Saumsattel aus Ziegenfell;
2. *bota*, eine Lederflasche oder kleiner, lederner Weinschlauch mit Hirschhornhals *(boquillo cuerno de ciervo)* und Gewindestöpsel *(tapón tuerca)*. Daneben gibt es auch *botas* aus Katzenfell *(piel de gato)*.
3. *pellejo*, ein Lederschlauch zur Verwahrung und Beförderung von Wein. Er faßt durchschnittlich 3—4, die bota 1½—2 Liter.

E. Das Kohlenbrennen.

Die Sierra Nevada ist sehr arm an Wald[81]. Demzufolge wird auch das Kohlenbrennen nur in geringem Umfange betrieben.

[80] Vgl. Krüger in VKR VIII, 278 ff.
[81] Fernández, S. 68; Rein, S. 100.

Der Köhler *(carbonero, bolichero)*, der mit seiner Familie in der Regel das ganze Jahr hindurch am Ort des Kohlenbrennens *(carbonera)* verweilt, schneidet zunächst die Baumstämme, vornehmlich Eichen und Ölbäume, in ca. meterlange Stücke *(tronco)*, die er bei beträchtlicher Stärke nochmals spaltet *(rajar)* und mit der Axt von der Rinde befreit *(descarnar)*. Das Fällen und Zerkleinern der Stämme nennt der Köhler *hacer la tala.*

Er schreitet nun zum Bau des Kohlenmeilers *(boliche,* auch *horno de carbón)*. Die *troncos* werden zu einem runden Hügel in drei Schichten von etwa 2½ m Höhe und 5—7 m Durchmesser aufgestapelt, hierauf mit einem Erdmantel bedeckt, der oben eine oder mehrere Zugöffnungen erhält zum Entweichen des Rauches. Eine Art Kanal führt in einen größeren Hohlraum im Innern *(hueco del horno)*, die Stelle, wo allerlei Gezweig aufgeschichtet wird, das, angezündet, das Feuer über den Meiler verbreitet. Nun darf das Holz nicht verbrennen, sondern muß ca. 8—12 Tage ankohlen oder „schwelen" *(quemar lentamente, carbonizar)*. Sind die Holzstücke durchkohlt *(ascua)* und läßt das Rauchen nach, so wird der Meiler auseinandergenommen. Noch hier und da auftretende Flammen werden mit Wasser erstickt *(apagar)*. Die *ascuas* werden nun in kleinere Stücke zerschlagen und in großen, runden, weitmaschigen, ca. 2 arrobas fassenden Espartogeflechten *(herpiles,* Taf. V, 14) oder in *serones de carbón* in der üblichen Form durch den Esel abtransportiert zum Gebrauch in der Schmiede, zum Füllen von Plätteisen und der *braseros.* Der Köhler verkauft 1 kg Holzkohle zu 30 cts.

* * *

Die Darstellung der Landwirtschaft, für die ich das Material zusammengetragen habe, bleibt einer Fortsetzung dieses Bändchens vorbehalten.

Verbesserungen:

Auf der Karte ist zu lesen: *Güejar* statt *Guejar.*

Abb. 2 links oben muß es heißen: 2 *Kochküche (trascocina)* — 8 *granero.*

Literaturverzeichnis

P. A. de Alarcón, *La Alpujarra.* 5a edición. Madrid 1912.

J. Bide, *Excursions à la Sierra Nevada.* Annuaire du Club alpin français. Tome XX. Paris 1893.

R. Bernt, *Die Bauernhäuser der Provinz Granada.* Diss. Stuttgart 1934.

A. Byne and M. Stapley, *Provincial Houses in Spain.* New York 1925.

J. Carandell, *El habitat en la Sierra Nevada.* Boletín de la Sociedad Geográfica Nacional. Tomo LXXIV, No. 11. Madrid 1934.

F. Fernández, *Sierra Nevada.* Granada 1931.

O. Jessen, *La Mancha.* Ein Beitrag zur Landeskunde Neukastiliens. Hamburg 1930.

O. Jürgens, *Spanische Städte, ihre bauliche Entwicklung und Ausgestaltung.* Hamburg 1926.

F. Krüger, *Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete.* Hamburg 1925.

F. G. Mercadal, *La casa popular en España.* Bilbao-Madrid-Barcelona 1930.

O. Quelle, *Beiträge zur Landeskunde von Ostgranada.* Hamburg 1914.

J. J. Rein, *Beiträge zur Kenntnis der spanischen Sierra Nevada.* Abhandlungen der Geographischen Gesellschaft in Wien, I. Bd., 2. u. 3. Heft. Wien 1899.

R. M. Rojas, *Guía Alpina de Sierra Nevada.* Granada 1923.

A. Rubio, *Del Mar al Cielo.* Crónica de un viaje a Sierra Nevada. Tomo I. Almería 1881.

A. Sevilla, *Vocabulario Murciano.* Murcia 1919.

M. de Toro y Gisbert, *Voces andaluzas.* Revue Hispanique, XLIX, No. 116. Paris 1920.

L. Urabayen, *Geografía humana de Navarra.* I. Pamplona 1929.

M. Willkomm, *Aus dem Hochgebirge von Granada.* I. Bd. Wien 1882.
— *Der Weltteil Europa in Einzeldarstellungen.* III. Bd.: *Die pyrenäische Halbinsel.* Leipzig-Prag 1886.

J. R. Xarriá, *El Panocho.* Murcia 1927.

VKR — Volkstum und Kultur der Romanen. Hamburg 1928 ff.

Benutzte Karten

Mapa Militar Itinerario de España. Hoja 85. Madrid 1893.

Karte der Sierra Nevada. Abhandlungen der Geogr. Gesellschaft Wien 1899.

F. Fernández Martínez, *Sierra Nevada,* Barcelona 1931.

Eigenheiten der Aussprache

A. Vokalismus:

Es besteht eine ausgeprägte Neigung, die Vokale schwach betonter Silben stark zu reduzieren.

Bei Verlust eines intervokalen Konsonanten zusammentretende Vokale werden zu e i n e r Silbe zusammengezogen.

B. Konsonantismus:

1. *d* im Wortauslaut fällt: *pared: paré.*
2. lat. anlautendes *f* wird im Anlaut zum velaren, stimmlosen Reibelaut j: *horca: jorca.*
3. *l* im Wortauslaut schlaff bis zum völligen Schwund: *farol: faró.*
4. *l* im Silbenauslaut schwindet: *albarca: abarca, alpargate: apargáte.*
5. *ll* wird zum palatalen, stimmhaften Reibelaut *y: pasillo: pasíyo.*
6. *n* im absoluten Auslaut wird zum velaren, stimmhaften, nasalen Verschlußlaut: *pilón.*
7. Sehr häufig findet ein Übergang statt von $l > r$ und umgekehrt; hierbei haben *l* wie *r* schlaffe Aussprache: *colchón: corchón, repartidor: repaltidor.*
8. *s* vor Konsonant im Wort und bei Bindung mit dem folgenden Wort assimiliert mit dem folgenden Konsonant bei straffer Artikulation: *espuerta: ep-puérta, escalera: ek-kaléra, pestillo: pet-tiyo, las moscas: lam-mókah, las casas: lak-kásah, los techos: lot-téchoh.*
   s im Wortauslaut verstummt oder wird zu einem einfachen stimmlosen Hauchlaut.
9. *z* im Wortauslaut verstummt: *luz, lu.*
   Silbenauslautendes *z* neigt zur Assimilation mit dem folgenden Konsonant: *juzgado: jug-gáo.*

Verzeichnis der Tafeln

I, 1. Mit Espartogras bestandene Höhen.
2. Pampaneira. Typische Hanglage.
3. Pampaneira. Steinsaum am Dach *(veriles* mit *castigadores).*

II, 4. Pampaneira. Pasillos.
5. Pampaneira. *Balcón — azotea.*
6. Pampaneira. Pasillos.

III, 7. Pampaneira. Häuser mit *lumbreras.*
8. Pampaneira. Dächer mit Schornsteinen und *lumbreras.*
9. Trevélez. Eckkamin.

IV, 10. Mühle von Pampaneira.
11. Mühlrad (abmontiert).
12. Mahlraum der Mühle von Pampaneira.

V, 13. Esel mit *capachos.*
14. Esparto-Geflecht für den Transport von Holzkohle und *serón.*
15. Lanjarón. Am Waschplatz.

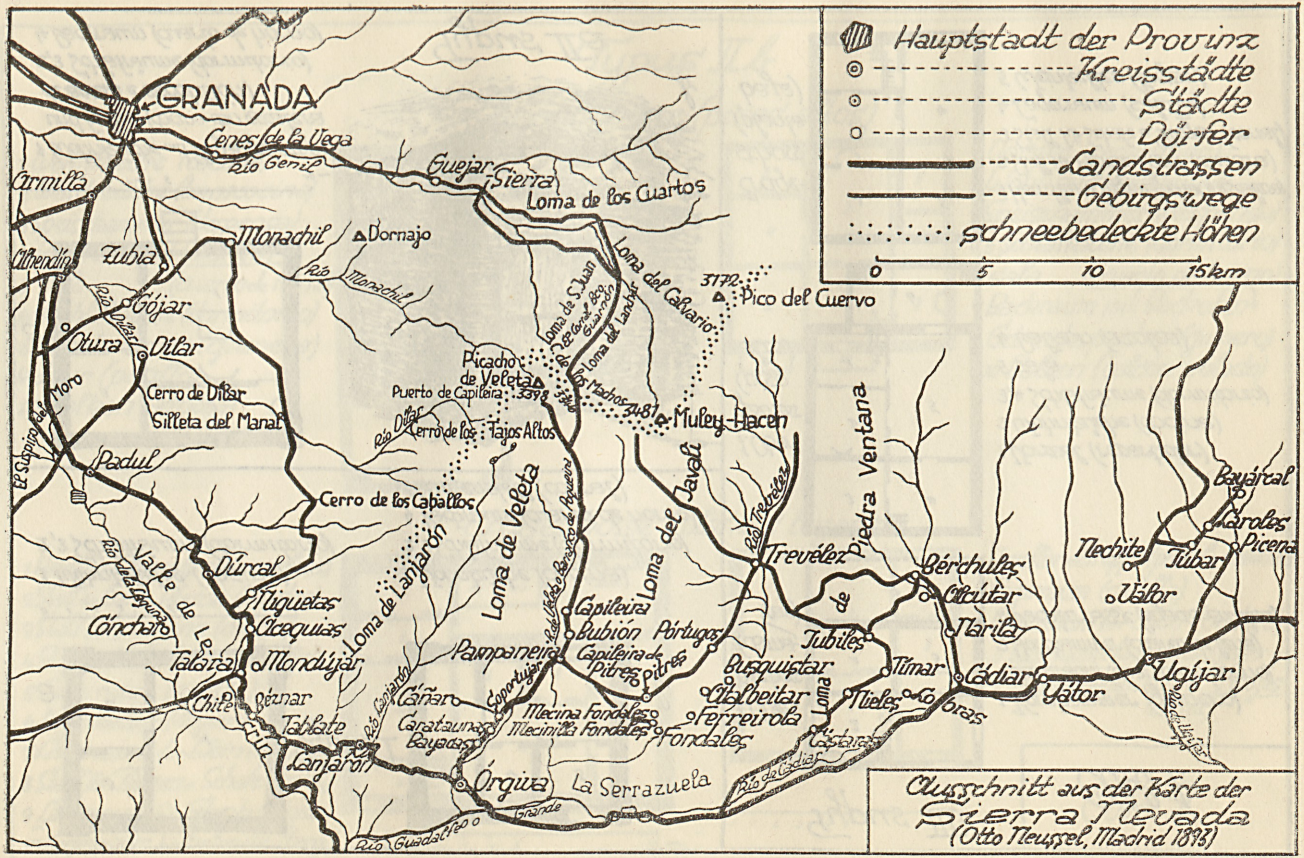
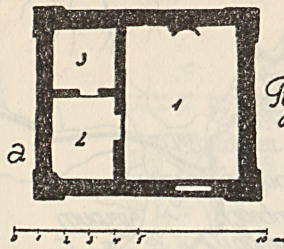
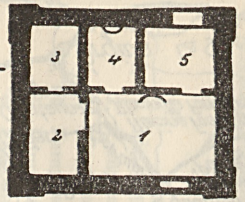

Hauptstadt der Provinz
Kreisstädte
Städte
Dörfer
Landstrassen
Gebirgswege
schneebedeckte Höhen
0 5 10 15km
GRANADA
Cenes de la Vega
Río Genil
Carmilla
Guejar Sierra
Loma de los Cuartos
Monachil
Dornajo
Río Monachil
Cájar
Otura
Dílar
Cerro de Dílar
Silleta del Manaí
Padul
Cerro de los Caballos
Dúrcal
Valle de Lecrín
Río Dúrcal o Cacín
Nigüelas
Acequias
Cónchar
Talará
Mondújar
Chite
Béznar
Tablate
Río Cacín
Lanjarón
Loma de Lanjarón
Loma de Velefa
Loma del Cavalí
Loma del Calvario
Pico del Cuervo
3172
Picacho de Velefa
Puerto de Capileira
3398
Cerro de los Machos
3481
Río Dílar
Cerro de los Tajos Altos
Muley Hacen
Río Trevélez
Trevélez
Piedra Ventana
Bérchules
Cádiar
Tahá
Nechite
Tíbar
Bayárcal
Carolas
Picena
Válor
Narila
Tubiles
Busquistar
Timar
Ugíjar
Capileira
Bubión
Pórtugos
Pampaneira
Capileira de Pitres
Pitres
Cáñar
Mecina Fondales
Ferreirola
Fondales
Tíalbeitar
Tíeles
Cobras
Yátor
Castaras
Río de Cádiar
Río Chico o Grande
Órgiva
La Serrazuela
Río Guadalfeo
Ausschnitt aus der Karte der
Sierra Nevada
(Otto Neussel, Madrid 1893)

Abb. 1.

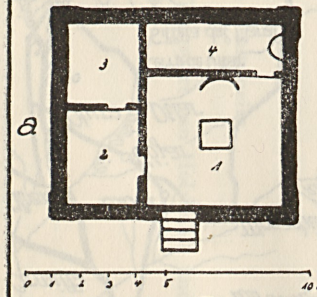


Typus I

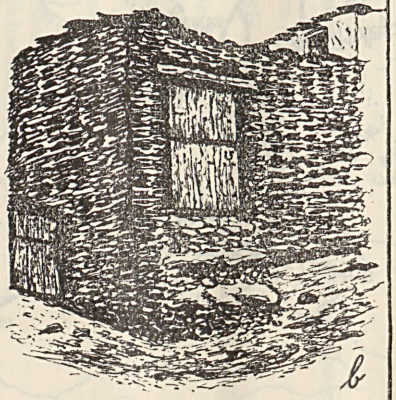


1 Wohnküche (cocina)
2,3 Schlafräume (dormitorio)

1 Wohnküche (cocina)
2,3 Schlafräume (dormitorio)
4 Backraum (cuarto de horno)
5 Ziegenstall (corral)

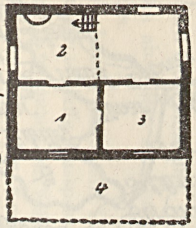


1 Wohnküche mit Zugangstreppe und Falltür (cocina con escalera de acceso e escotillón)
2,3 Schlafräume (dormitorio)
4 Backraum (cuarto de horno)



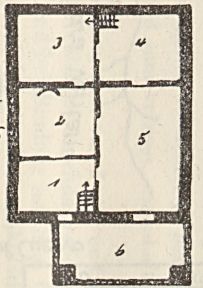
Typus IIa

Typus III



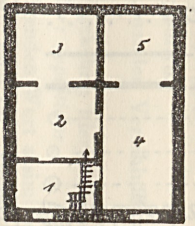
2. Obergeschoss (camaras)

1 Kornkammer (granero)
2 Backraum (cuarto de horno)
3 Holzkammer (cuarto de leña)
4 Dachterrasse (tejado-azotea)



1. Obergeschoss (piso alto)

1 Vorsaal (repartidor)
2 Wohnküche (cocina)
3,4 Schlafräume (dormitorio)
5 sala
6 Balkon (azotea)



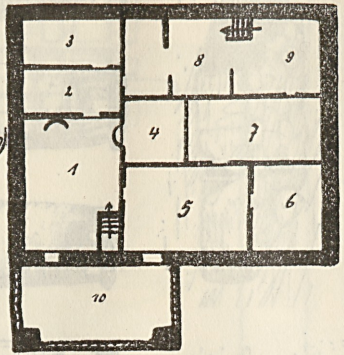
Erdgeschoss (planta baja)

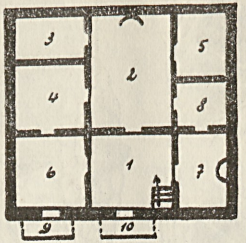
1 Hausflur u. Treppe (portal e escalera)
2 Stall für Pferde u. Esel (cuadra)
3 Stall für Schafe u. Ziegen (corral)
4 Lagerraum (salilla)
5 Weinkeller (bodega)

Typus IIb

Obergeschosse (pisos altos)

1 Wohnküche (cocina)
2 Waschküche (transcocina)
3 Speisekammer (despensa)
4 Backraum mit Backofen
5 sala (cuarto de horno)
6,7 Schlafräume (dormitorio)
8 Kornkammer (granera)
9 Flur (pasillo)
10 Balkon (azotea)

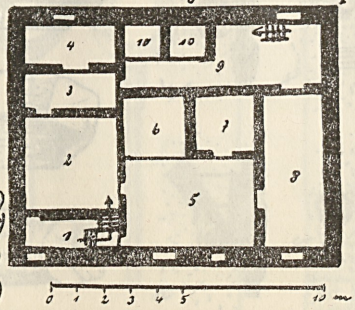


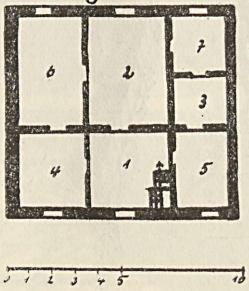


1 Vorsaal (repartidor)
2 Wohnküche (cocina)
3 Speisekammer (despensa)
4,5 Schlafräume (dormitorio)
6 sala (cuarto de horno)
7 Backraum mit Backofen
8 Getreidespeicher (granero)
9,10 Balkon (balcón volado)

Erdgeschosse (plantas bajas)

1 Hausflur m. Treppe (portal e escalera)
2 Stall für Esel u. Pferde (cuadra)
3 Stall für Schweine (catifa)
4 Stall für Holz (cuarto de leña)
5 Lagerraum (salilla)
6 Weinkelter (lagar)
7 Lagerraum für Wein (bodega)
8 Stall für Ziegen u. Schafe (corral)
9 Lagerraum für Stroh (pajar)
10 Lagerraum für Getreide (troj)





1 Hausflur m. Treppe (portal e escalera)
2 Lagerraum (salilla)
3 Lagerraum für Wein (bodega)
4,5 Lagerräume für Stroh etc. (pajar y trojes)
6,7 Ställe für Ziegen u. Esel (corral)

Abb. 2.

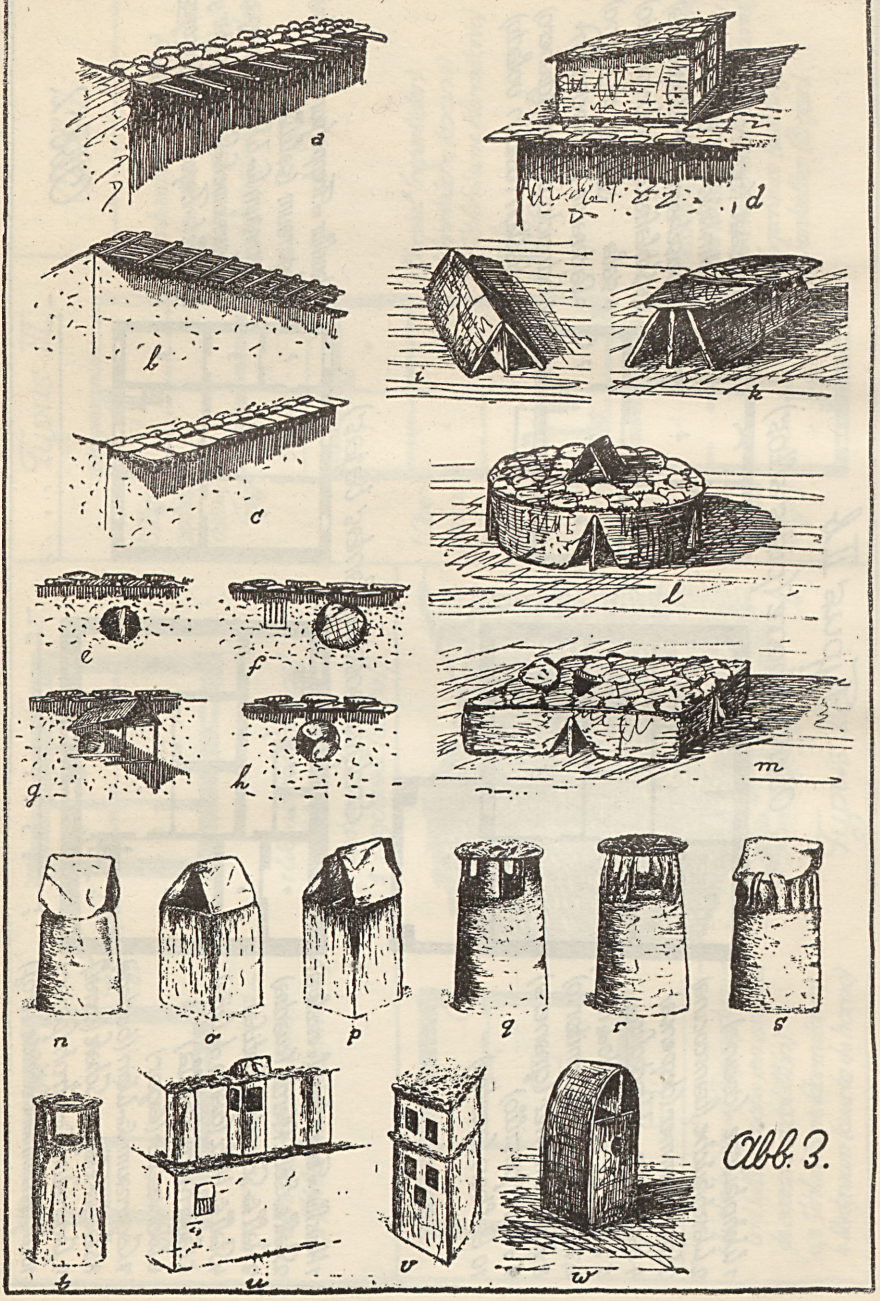
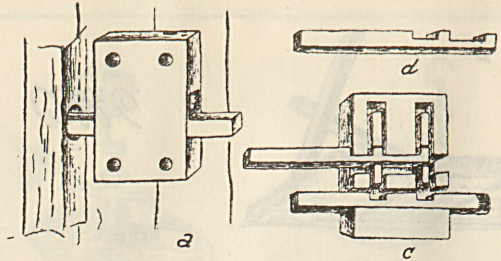


Abb. 3.



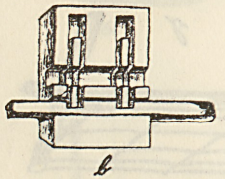


Abb. 4.

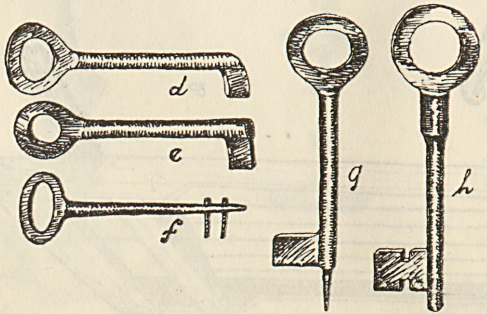
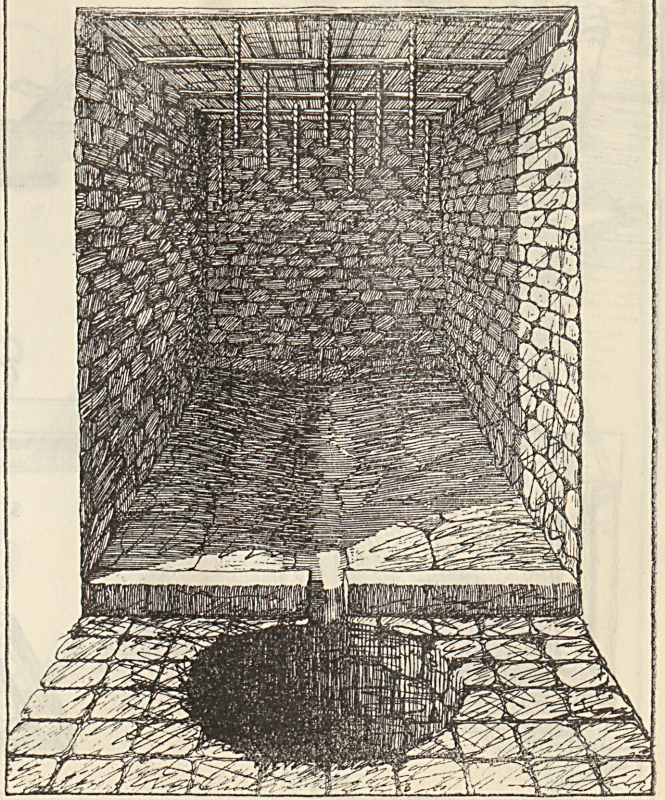


Abb. 5.



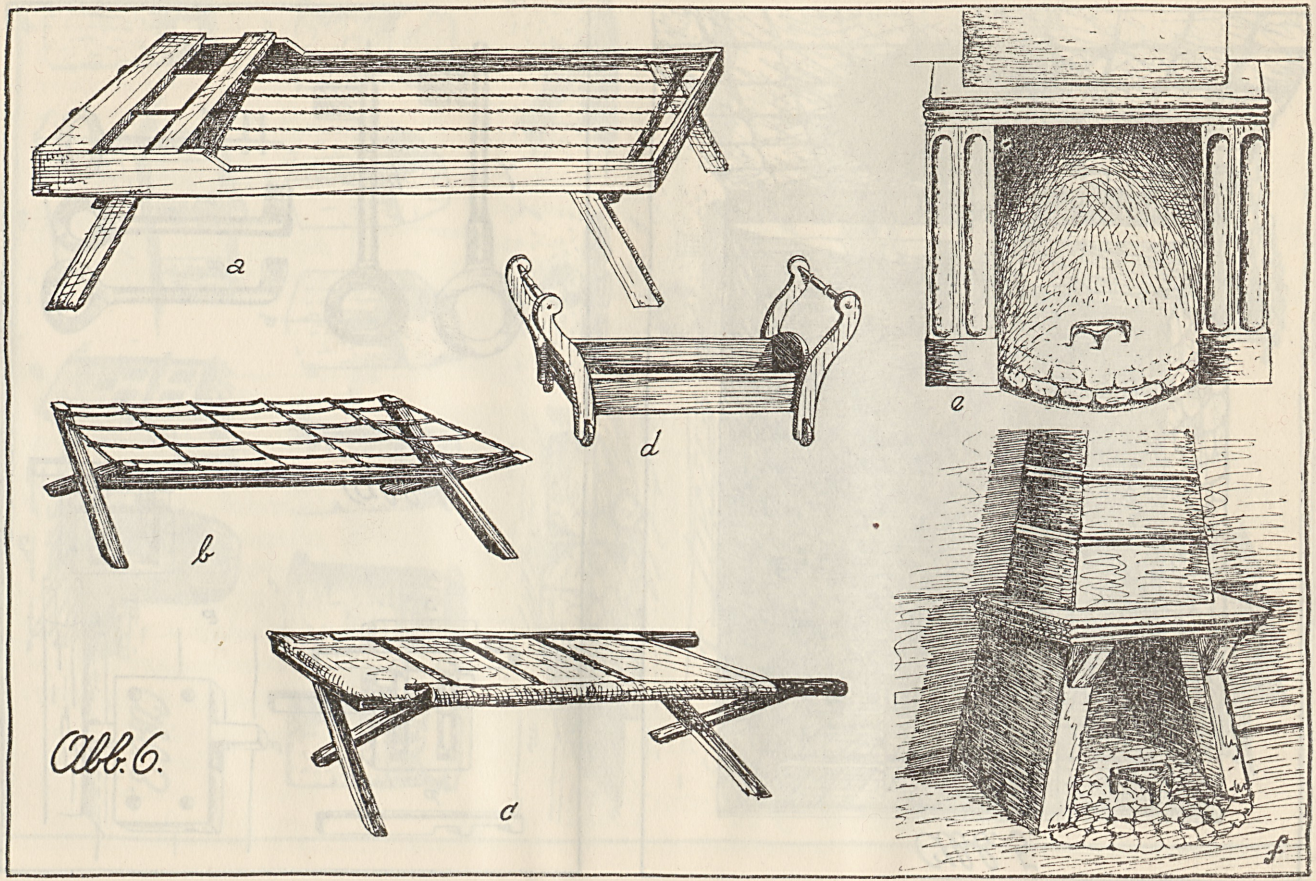


Abb. 6.

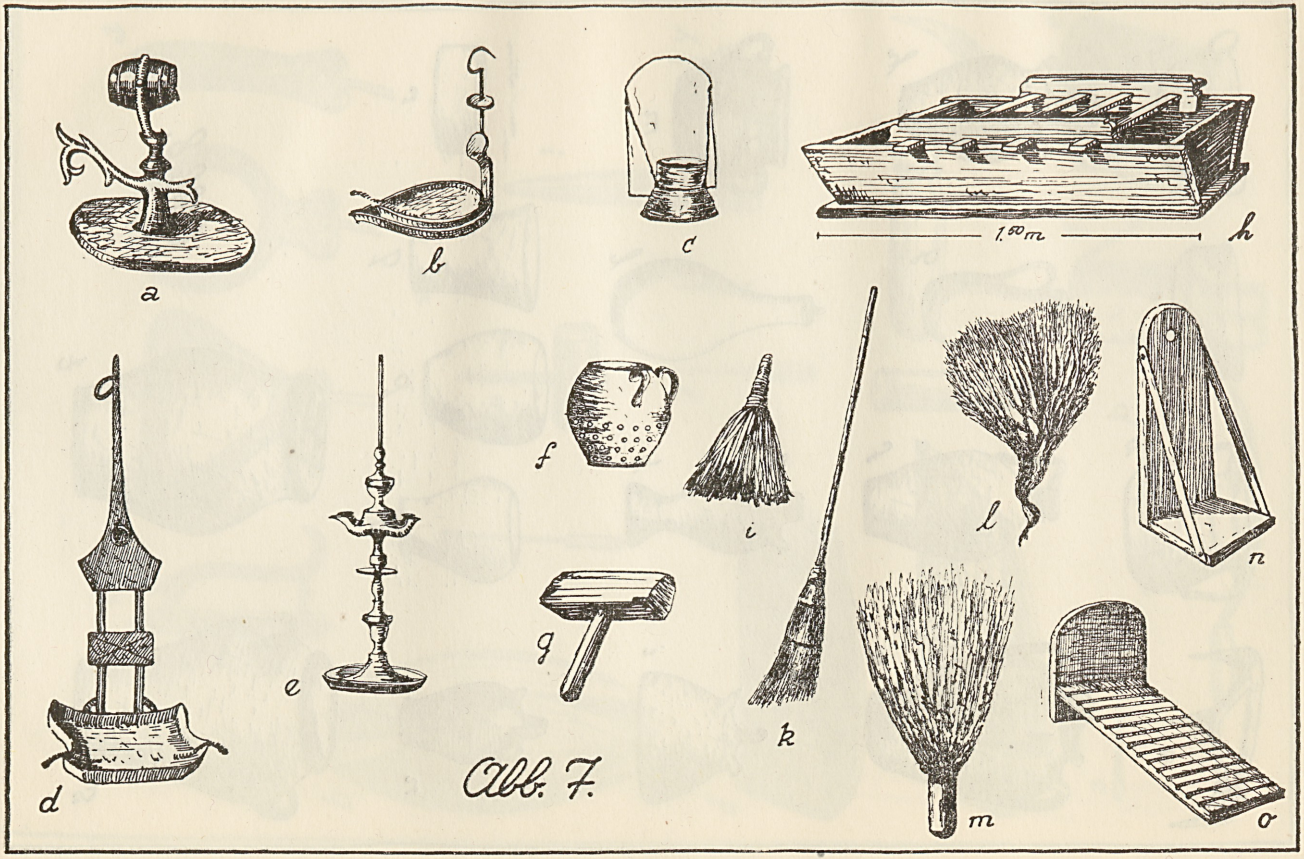


Abb. 7.

manisches Seminar d. Univ

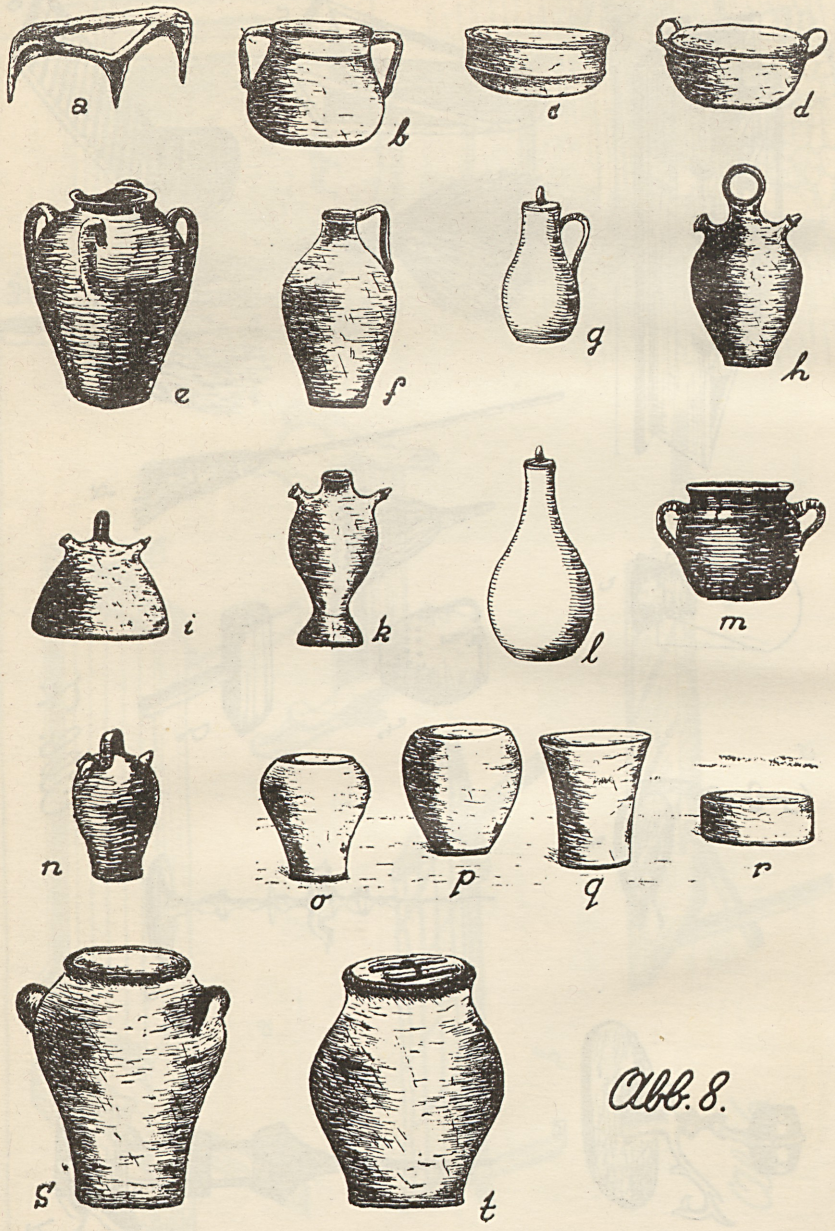


Abb. 8.

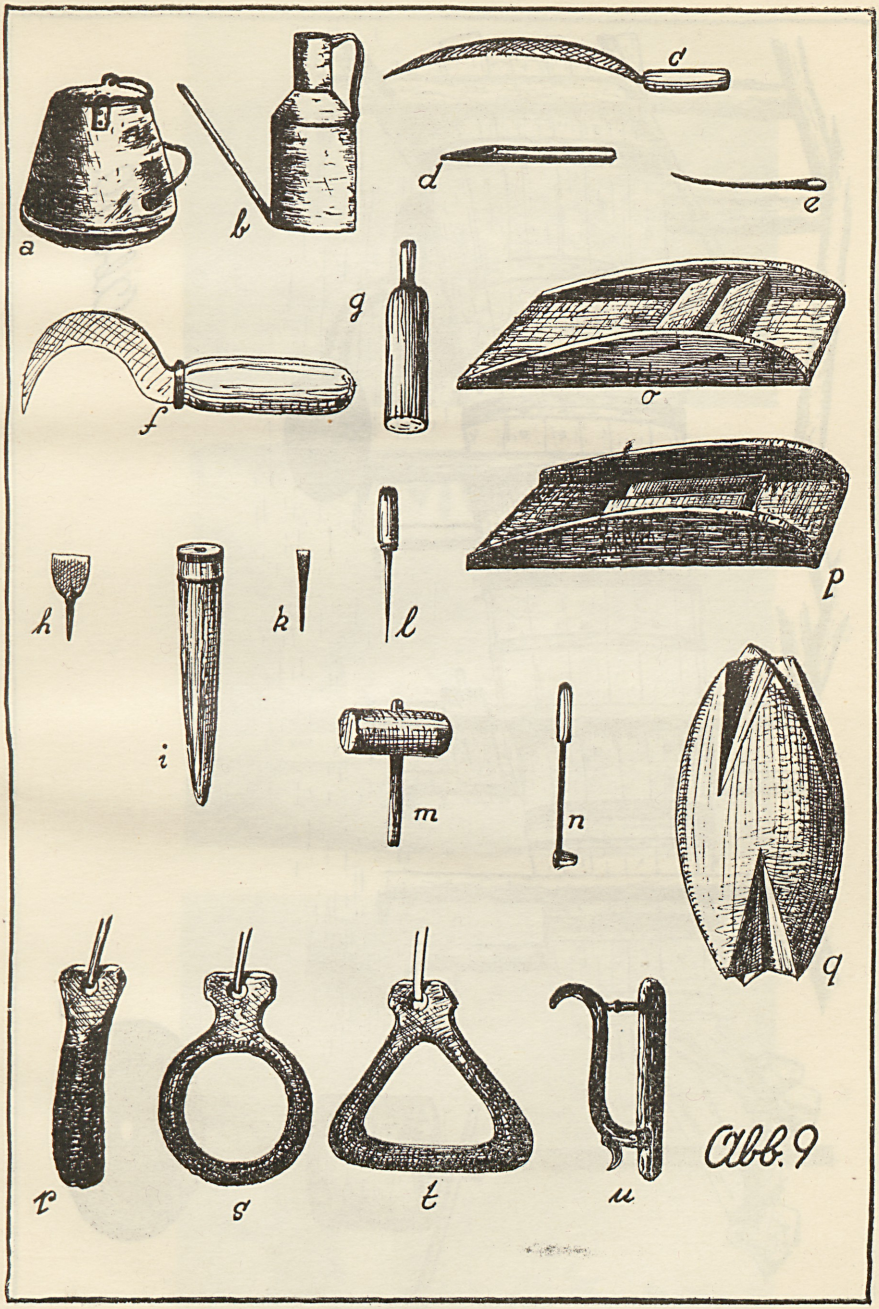


Abb. 9

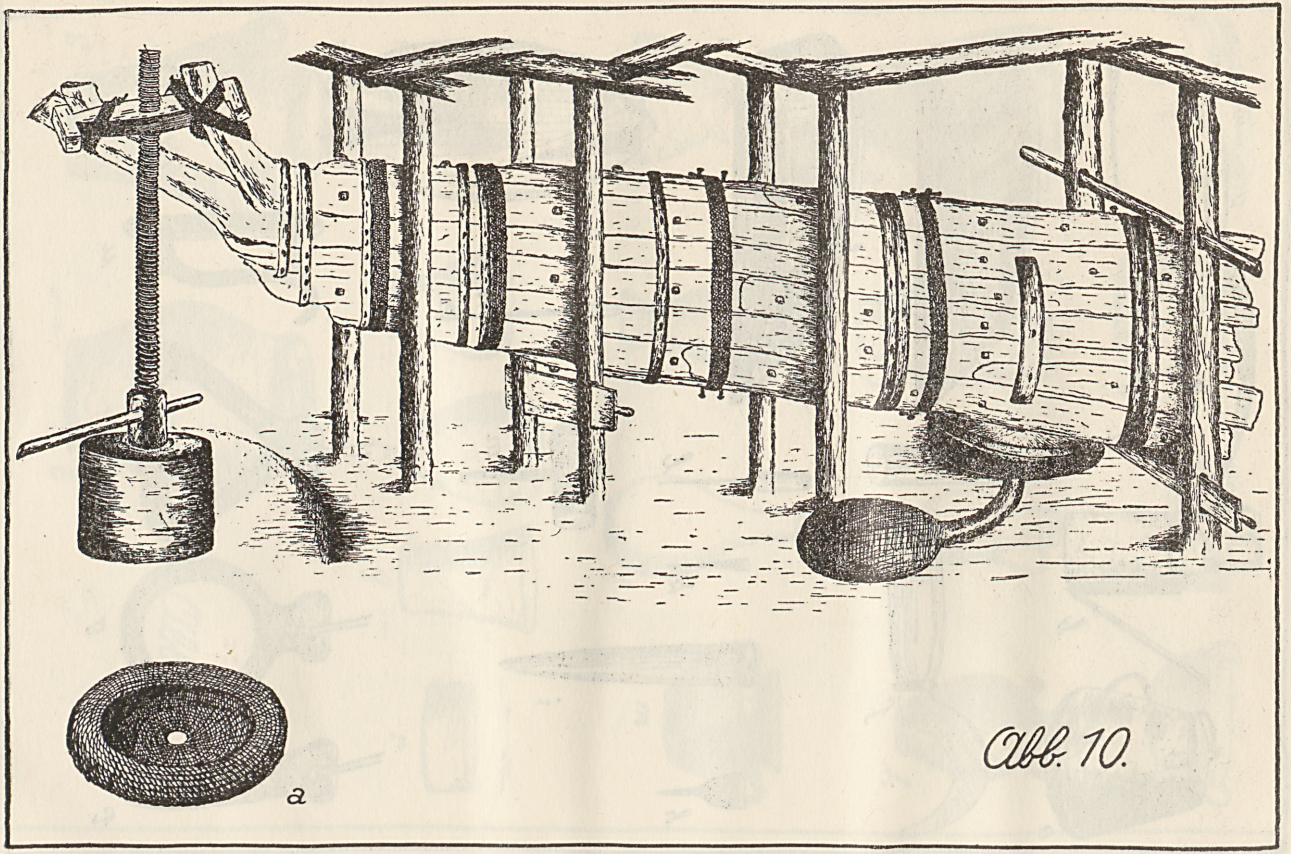


Abb. 10.

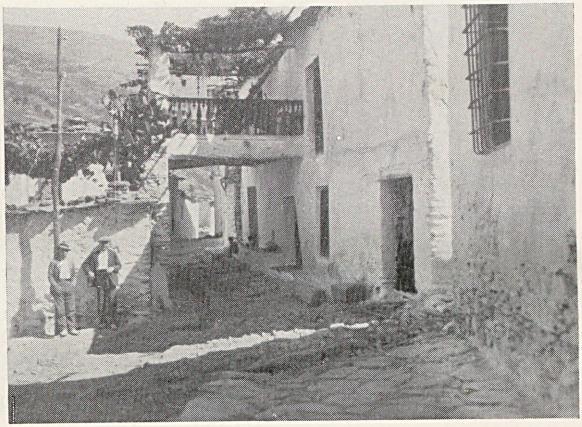
1

2

3

4

5



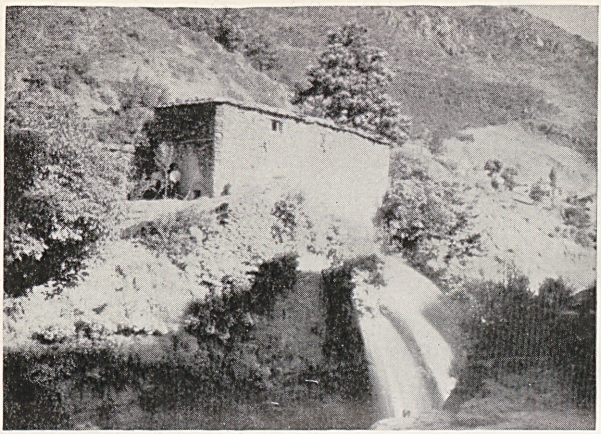
6

7

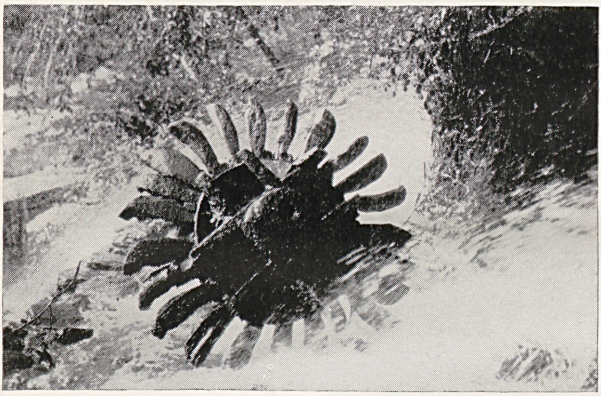
8

9

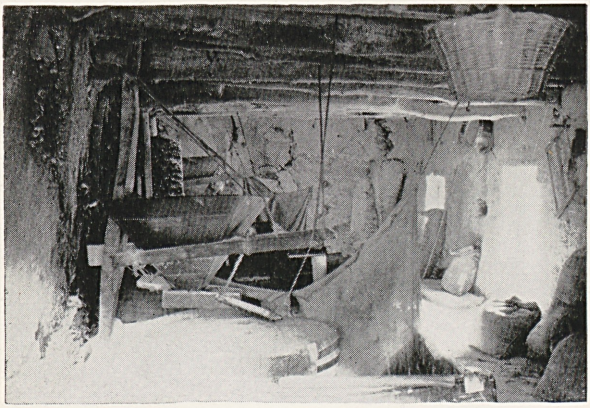
10



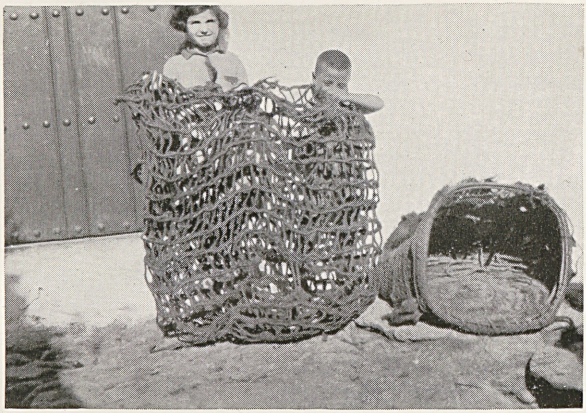
11



12



13



14

15

books2ebooks.eu

www.books2ebooks.eu

books2ebooks.eu

University and State Library of Tyrol

universität innsbruck
Universitäts- und Landesbibliothek Tirol