

erst westlich, dann südlich durch Portugal ins atlantische Meer. 5) Der Duero entspringt auf dem iberischen Gebirge, und fließt westlich nach Portugal.

**Inwohner.** Die Spanier sind Abkömmlinge vieler Völker, der alten Iberier (Urinwohner des Landes), der Phönizier, Karthager, Römer, der Gothen und anderer deutschen Stämme, der Mauren und Araber, die 700 Jahre lang (bis vor 300 Jahren) in Spanien geherrscht haben. Die Abkömmlinge der Mauren nennt man *Morisken*, ihrer sind noch 60,000, und sie haben wahre Judengesichter; ihre Urväter waren Muhammedaner. Die spanische Sprache ist eine Tochter der lateinischen, und sehr wohlklingend. In den westlichen Pyrenäen wird von 600,000 Spaniern baskisch gesprochen. Die Religion ist die katholische. — Der Spanier ist von mittlerer Größe, fest und stark gebaut, hager, hat feurige schwarze Augen, hagere Wangen, braune Gesichtsfarbe, eine weite Nase, einen kleinen Mund, einen langen Hals, schwarzes Haupthaar. Er liebt Dichtkunst und Gesang, ist aber von der Lustigkeit und Lebendigkeit des Franzosen weit entfernt. Der Spanier kündigt in seinem ganzen Wesen einen festen, stolzen, ernsten Character an, schreitet gravitatisch einher, und nirgends ist die Hofetikette steifer, als in Spanien. Aber der Spanier ist auch religiös, tapfer, gleichgültig gegen Hunger und Durst, Frost und Kälte, und ist sehr mäßig im Essen und Trinken. Man hat Fälle, daß Spanier sich nach einem Wirthshause drängten, in welchem Deutsche eingekehrt waren, und daß sie die großen Esser nicht genug anstaunen konnten. Mancher gemeine Mann isset Tage lang nichts, als Brod und rohe Zwiebeln. Oliven, Salat und Radisen sind ein Edelmannessen. Auch isset man Delsuppen mit Zwiebeln, Erbsen und Kartoffeln mit rothem Pfeffer in Del gekocht. Butter wird nur in den Apotheken verkauft, und zwar ellenweise, weil sie der Hitze wegen wurstartig in getrockneten Thiergedärmen aufbewahrt werden muß. Ein Nationalgericht der Reicheren ist die *Olla potrida*, nämlich Kohl, Erbsen, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Rind-, Hammel- und Schweinefleisch, junge Tauben und Mettwurst, alles durch einander gekocht, und mit Pfeffer stark gewürzt. Die Brühe gießt man auf das Brod, das ist die Suppe. Butters-