

297. Das Hirtenleben in der Sierra Nevada.

Die Herden der vereinzelt Bauernhöfe in den höheren Teilen der Sierra Nevada im südlichen Spanien bestehen nur aus Ziegen und Schafen. Namentlich sind die Ziegen dieses Gebirgslandes eine sehr schöne Rasse. Sie sind groß und schlank, teils ganz weiß, teils rehfarben mit schwarzem Rückenstreif; lange, schön geschweifte Hörner zieren den Kopf der überaus behenden und anmutigen Tiere. Ihre fette Milch, das gewöhnliche Getränk der Gebirgsbewohner, wird zur Bereitung eines wohlschmeckenden Käses benutzt, der in rundliche Brote geformt, an der Luft getrocknet und dann auf Maultieren und Eseln nach Granada an die Händler abgeliefert wird. Zu jeder im Hochgebirge weidenden Herde gehört ein „Hato“. Eine solche Hirtenstation ähnelt den Sennhütten unserer Vogesen und der Alpen freilich nicht im geringsten. Gewöhnlich besteht ein Hato nur aus einem Zelte, welches innerhalb einer niedrigen Mauer, aus lose aufeinander gelegten Steinen aufgeschlagen ist, und vor welchem sich eine Feuerstätte befindet. Selten ist eine höhere, kreisförmige Mauer aufgeführt und der dadurch gebildete Raum mit einer Art von Dach aus Baumästen und Maisstroh bedeckt. Dann gleicht ein solches Hato im Innern mehr einer Höhle. Ja selbst wirkliche Felsenhöhlen werden als Unterkunftsstätte benutzt. Bei der Wahl dieser Wohnstätte ist nur darauf zu achten, daß in unmittelbarer Nähe ein Quell oder Bach vorhanden ist. Der äußeren Ausstattung der Hatos entspricht auch das Innere. Der niedrige Raum dient gleichzeitig als Wohnung und Lagerstätte wie zur Aufbewahrung der Milchkrüge, der zur Käsebereitung erforderlichen Geschirre und der fertigen Käse.

Einfach wie die Behausung ist auch die Lebensweise der Hirten. Die gewöhnliche, fast tägliche Kost besteht aus Hülsenfrüchten, und zwar meistens aus reifen, im Vorjahre gesammelten Puffbohnen. In einem großen irdenen Topfe, den man bis an den Rand in glühende Holzkohlen eingräbt und durch eine Stürze verschließt, über die man ebenfalls noch heiße Asche schüttet, werden diese Bohnen mit Salz, Zwiebel, Knoblauch und Speck in Wasser weich gekocht; vor der Mahlzeit würzt man sie noch mit rotem spanischen Pfeffer (Paprika). Selten wechselt diese Speise mit einer andern, etwa einem Gemisch von gewöhnlichen Bohnen und Kichererbsen ab, und ein Reisgericht mit Speck ist für diese armen Hirten schon eine Feiertagskost. Als Frühstück und Nachtschmack dienen Käse oder frischer Quark, als Getränk Ziegenmilch und Wasser. In der Umgebung eines jeden Hato sind weite, aus einem Geflecht von zähem Grase verfertigte Hürden oder Umzäu-