

W E G E Z U M W I S S E N

★

Verzeichnis
der Sammlung
„Wege zum Wissen“
am Schluß des
Bandes

★

Auf Forschungsreisen in Mexiko

Von

Cäcilie Selzer-Sachs



Im Verlag Ullstein / Berlin

**Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung
in fremde Sprachen, vorbehalten**
Copyright 1925 by Ullstein A.-G., Berlin

Inhaltsübersicht

Übersichtskarte von Mexiko	7
Karte des Hochtals von Mexiko aus der Zeit der spanischen Eroberung	8
Karte des neuen Seengebiets und der Verkehrswege des Hochtals von Mexiko	9
Mexiko, das Hochtal und die Stadt	11
Das Leben und Treiben in der Stadt. Der bauliche Charakter der Kolonialstadt. Das Mexiko der Azteken. Natürliche und künstliche Entwässerung des Hochtals. Am „Bäberfelsen“ im Osten der Stadt. Subtropische Spreewaldlandschaft. Die Sommerresidenz Motecuhzomas und der Bizekönige. Der „Hydepark“ von Mexiko.	
Ein Ausflug zu den Ruinen von Kochicalco	34
Die Expedition unter Dr. Antonio Peñafiel. Mit der Bahn über die Sierra de Ajusco nach Cuauhtla. Der Ritt zur Hacienda del Puente. Der erste Besuch von Kochicalco. Leben und Treiben in Miacatlan. Im Lager von Kochicalco. Die Ruinen des Heiligtums. Rückkehr nach Mexiko. Mexikanische Töpfertkunst.	
Von Indianern, von Plätzen und Märkten	71
Nomadisierende und sesshafte Indianer. Anwachsen der eingeborenen Bevölkerung. Zähes Festhalten an der alten Sprache und Lebensweise. Ein altmerikanisches Indianerheim. Der „Sócalo“ als Mittelpunkt des Lebens in Dorf und Stadt. Die Bedeutung des Marktes. Cortez' Schil-	

derung des Marktes von Mexiko. Die feilgebotenen Lebensmittel und Erzeugnisse der indianischen Hausindustrie. Wochenmärkte und Jahrmarkt.

Nahrung und Kleidung 93

Küchensettel und Völkertunde. Das kulinarische Dreigestirn: Mais, Bohne und spanischer Pfeffer. Gemüse und Früchte. Die spärliche Fleischkarte. Schokolade. Der Wein der Azteken. Einrichtung der mexikanischen Küche. Die altmexikanische Tracht. Rock und Hemd des Weibes. Kopfpuz und Festtracht der Tehuanerinnen. Der unentbehrliche Schal. Schmuck. Fußbekleidung. Spinnen und Weben.

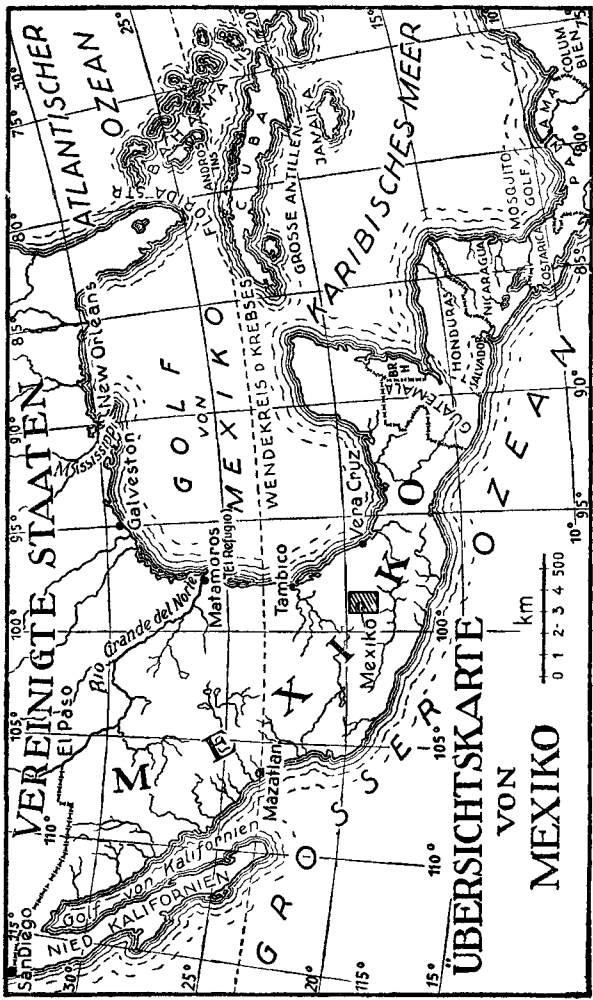
Dezember-Feste 122

Der Monat der Marienfeste. Nuestra Señora de Guadalupe. Die Vision des Juan Diego. Der 12. Dezember in Guadalupe. La Soleada und Advent in Oaxaca. Der heilige Brunnen. Der Nadieschenmarkt. Der Weihnachtsbaum auf der Alameda. Natividad in Papantla. Die Stadt der Vanille.

*

*

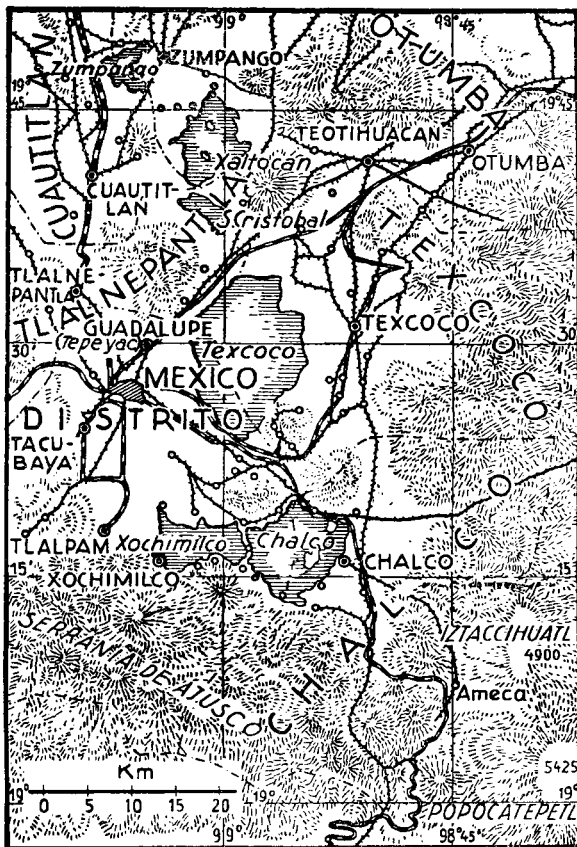
*



ÜBERSICHTSKARTE
VON
MEXIKO



Karte des Hochtals von Mexiko aus der Zeit
der spanischen Eroberung



Karte des neuen Seengebietes und der Verkehrswege des Hochtals von Mexiko

Meriko, das Hochtal und die Stadt

Nicht ohne Willkür und Gewaltthätigkeit läßt sich eine fließende Bewegung und Entwicklung in Abschnitte zerlegen, wie die hergebrachte Art es mit der Weltgeschichte tut. Aber wenn man ohne eine solche Einteilung nicht glaubt auskommen zu können, so gibt es gewiß keinen Zeitpunkt, der zu solcher Zäsur mehr berechtigt, als die Wende des fünfzehnten Jahrhunderts, die Zeit der Entdeckungen.

Neue Welten eröffneten so viele neue Gesichtspunkte, erweiterten alle Horizonte in bisher so völlig ungeahnter Weise, lockten so viel ungenützte Kräfte aus der Tiefe hervor, ebneten Handel und Verkehr so fremde Wege — kurz, brachten eine so tiefgreifende Umwälzung von Lebensanschauungen und Lebensbedingungen zuwege, daß innere und äußere Verhältnisse mit eins verändert erscheinen.

Mit Bewunderung und mit Grauen blicken wir auf den Beginn dieser in Wahrheit „neuen Zeit“, die sich anfangs friedlich zu gestalten scheint, aber gewaltthätig und blutig sich entwickelt, sobald Gold=

hunger und Fanatismus sich der neuentdeckten Gebiete zu bemächtigen beginnen, sobald eine Schar von abenteuerlustigen und beutegierigen Kondottieri mit ihrer Gefolgschaft sich in den Dienst dieser beiden weltbewegenden und menschenvernichtenden Triebe stellt und jeglichen Frieden verscheucht. Unerhörte Greuel häufen sich. Bier und Unverstand, überlegene Technik — die man gern als überlegene Zivilisation bezeichnet —, die rohe Kraft der Pferde und des Eisens behalten die Oberhand. Die erzwungene Herrschaft wird mit harter Faust befestigt. Bewundernswert der persönliche Mut, die Tatkraft der Männer, die solches vollbrachten, die Klugheit und der sichere Blick derer, die es befestigten und aufrechterhielten.

Mexiko ist eines der Länder, in dem beide Seiten dieses Bildes zum Ausdruck kommen. Völkertunde, Altertumswissenschaft, der Menschenfreund blicken voll Trauer auf die barbarische Zerstörung und Zertrümmerung des alten Aztekenreiches, zu der es reif gewesen zu sein scheint, gleichwie Rom vor seinem Fall. Roms Kultur siegte über die Eroberer, die mexikanische Kultur verschwand und ließ nur Ruinen und abergläubische Vorstellungen als Vermächtnis zurück. Auf den Trümmern, in die sie Städte und Tempel verwandelt hatten, suchten die Spanier Neues aufzubauen. Und „esta Nueva España“ wurde Zeuge großzügiger und künstlerischer Bautätigkeit. Auf den Trümmern der Götterwelt

wurde der Same des Christentums ausgestreut. Er ging zwar auf, aber seine Wurzeln reichen nicht tief.

Es ist außerordentlich interessant und lehrreich, den Ueberresten vergangener Kultur im heutigen Leben nachzugehen. Und ihre Spuren im modernen Mexiko sind nicht gering, sowohl im äußeren als im geistigen Leben.

Ein Menschenalter ist vergangen, seit ich zum ersten Male den Bahnhof der Stadt Mexiko verließ, um hinauszutreten in das bunte Straßenleben dieser in ihrer Eigenart einzigen Stadt. Ich hatte nicht Augen genug, um all die neuen Bilder in mich aufzunehmen. Die niedrigen, flachgedeckten Häuser, die prächtigen Kirchen, das Treiben auf den Straßen von Menschen und Tieren — all das gab einen Zusammenklang eigener Art. Betrat ich doch zum ersten Male eine spanische Kolonialstadt — noch war sie es. Als ich nach wenigen Jahren wiederkehrte, hatte der Umwandlungsprozeß schon begonnen. Und je öfter ich kam, um so weiter fand ich ihn fortgeschritten. Die Stadt hat im Laufe dieser Zeit viel von der ihr eigentümlichen Physiognomie eingebüßt — wie alle großen Mittelpunkte, die von der europäischen, sogenannten Kultur erobert werden. Sie ist sauberer, moderner, amerikanischer geworden — sehr zum Vorteil und zur Behaglichkeit ihrer Bewohner, aber nüchterner, ihrer malerischen und eigenartigen Buntheit

entkleidet — sehr zum Schaden des Reisenden. Wer heut zum ersten Male kommt, wird vieles finden, was ihn freut, und ich habe das Entzücken darüber in allen Sprachen laut werden hören. Aber wer wieder und wieder kam, beklagt, was verschwand. Und erst als es verschwunden war, wurde mir deutlich, worin dieser Reiz bestand.

In den Straßen wimmelte es von Indianern, die Früchte, Gemüse, Holzkohlen und vieles andere zum Verkauf boten. Die Weiber hockten in Urväter Weise, wie es in den alten Bilderschriften dargestellt ist, in ihrer seit Jahrhunderten unveränderten kleidsamen Tracht am Rande des Bürgersteigs, die weichen, strohgeflochtenen Körbe mit ihren Waren vor sich, das Kind mit dem langen Schal aus blauem Baumwollstoff auf dem Rücken festgebunden. Dazwischen bewegten sich die Frauen und Mädchen des Mittelstandes, meist Mischlingsblut oder hispanisierte Eingeborene, barhaupt, im Schmuck ihrer prächtigen Zöpfe, und Damen, unter denen auch hier und da solche rein spanischer Abkunft zu finden waren, die mit dem Schleier aus der Messe kamen. Wasserträger mit Lederkappen und Tonkrügen, die von einem über die Stirn laufenden Riemen festgehalten wurden in der seit jeher üblichen Art, auch die schwersten Lasten zu tragen. Indios mit der ebenfalls seit vorspanischer Zeit üblichen Holzkraxe auf dem Rücken, in der Federvieh flatterte, oder die mit Tonwaren beladen war. Auf

dem Fahrdamm tummelten die Reiter in engen, mit silbernen Knöpfen besetzten Hosen, hohen, spitzen, breitkrämpigen Hüten, in silberbesetzten Lederjacken, auf silberbeschlagenen Sätteln ihre Pferde. Esel und Maultiere brachten in langen Zügen auf ihren geduldigen Rücken verschiedenartigste Waren herbei. Und die alten Häuser aus der Kolonialzeit bildeten den rechten Rahmen für das bunte Bild.

All dies Leben und Treiben hat dem hastenden modernen Verkehr nicht standhalten können, hat vor Autos und Straßenbahnen, vor Asphalt und Eisenbahn, vor Kanalisation und elektrischem Licht die Flucht ergriffen. Indios sieht man fast nur noch an Feiertagen mit Rind und Regel die Stadt durchziehen. Die jungen Herren reiten in modernen Kleidern auf englischen Sätteln. In großen, luftigen Markthallen werden die Lebensmittel feilgeboten. Nur der Blumenmarkt in seiner verschwenderischen Fülle hatte, wenigstens bis vor wenigen Jahren (ich war im Jahre 1911 zum letzten Male in Mexiko), seine Stelle an einer Ecke des großen Platzes behauptet. Maultierzüge trifft man nur noch ab und zu in den Vorstädten. Denn von allen Seiten schafft die Eisenbahn in Stunden herbei, was auf dem Rücken der geduldigen Lasttiere Wochen brauchte, um seinen Bestimmungsort zu erreichen. Wasserträger und die mit großen Wasserkrügen beladenen Esel sind überflüssig geworden, seit umfangliche Leitungen gutes Trinkwasser von

weither zuführen. Wer von alledem noch etwas zu sehen begehrt, der muß ins Land hinein, je weiter von der Eisenbahn fort, um so besser. Solche Veränderungen darf man vom ästhetischen und romantischen Standpunkt aus wohl bedauern — aufhalten kann man sie nicht, da sie in der Entwicklung eines aufstrebenden, stetig wachsenden Gemeinwesens begründet sind.

Zu der Zeit, von der ich spreche, zeigten noch die weitaus meisten besseren Wohnhäuser den römisch-arabischen Grundriß, der sich überall ums Mittelmeer eingebürgert hat, und den die Spanier mitbrachten: den von Säulengängen umgebenen, mit Brunnen und Pflanzen geschmückten offenen Hof, auf den die Türen der meist fensterlosen Zimmer sich öffnen. Auf einen zweiten, dahinter liegenden Hof mündeten die Wirtschaftsräume. Ueber dem Erdgeschoß erhob sich manchmal noch ein Stockwerk. Ein zweites war ein Vorrecht der Paläste. Alle haben das flache Dach, die azotea, das an warmen Abenden zum Aufenthalt zu dienen bestimmt ist. Hätten die Spanier dies Haus nicht mitgebracht — es hätte für die Tropen erfunden werden müssen. Aber die Stadt Mexiko hat kein tropisches Klima, denn sie liegt 2265 Meter über dem Meeresspiegel und ist in weitem Kranze von hohen Bergen umgeben, über die im Südosten die Schneehäupter des Popocatepetl und der Iztaccihuatl (rauchender Berg und weiße Frau) emporragen.

Die Nächte sind niemals heiß, doch oft empfindlich kühl. Im Winter aber sinkt das Quecksilber vor Tagesanbruch manchmal unter den Gefrierpunkt. Und wenn auch hier durch ihre Seltenheit eine fast erschreckende Naturerscheinung, so ist doch Schneefall nicht unbekannt. In der dünnen Luft der großen Höhe machen sich niedrige Temperaturen doppelt unangenehm bemerkbar, um so empfindlicher, je stärker die Sonnenstrahlung der Tagesstunden ist.

Das zunehmende Wachstum der Stadt ließ die Bodenpreise steigen, und das alte spanische Haus braucht breite und tiefe Bauplätze. Die vielen Fremden, die sich während eines dreißigjährigen Friedenszustandes ansiedelten, brachten ihre eigenen Bedürfnisse, ihre eigenen Bauweisen mit. Unter den innerhalb des verfloffenen Menschenalters errichteten Wohnhäusern wird man vergeblich den säulenumgebenen Hof suchen.

Trotzdem gibt es nur wenige Städte, die so reich an Profanbauten der Renaissance und des Barock sind wie Mexiko, denn die neuen Wohnhäuser, die die Quartiere der wohlhabenden Bevölkerung bilden, sind natürlich am Rande der Stadt entstanden. Aber da auch im inneren Kerne der Stadt große und mehrstöckige Geschäftshäuser aufzuschießen beginnen, ist es zweifelhaft, ob dieser Reichtum noch langen Bestand haben wird. Unaufhaltsam verschlingt das moderne Leben alte Formen, unbekümmert

um ihren ästhetischen Wert oder ihre geschichtliche Bedeutung. Man reißt nicht nur rücksichtslos nieder, aller erdenkbare Schimpf wird den schönen alten Häusern und Palästen durch Um- und Einbauten, durch Klaffen und elektrische Drähte und ähnliche Kulturerrungenschaften angetan.

Die Spanier fanden auf den Hochländern des tropischen Amerika klimatische Verhältnisse, die sie heimatisch anmuteten. Sie fühlten sich dort sehr bald zu Hause. Nun genügte es ihnen nicht mehr, den armen braunen Götterdienern das Wort Gottes unter Gottes freiem Himmel zu predigen. Es mußten Kirchen gebaut werden. Und die Großen der Erde wollten in Palästen wohnen, die Kleinen in Steinhäusern, die Mönche in Klöstern. So folgten den Eroberern und Missionaren in kurzem Künstler und Handwerker. Handlanger, Maurer und Kärner waren die Eingeborenen, die sich bald die neuen Handwerke und Arbeitsmethoden aneigneten. Der Indianer hat natürliches Geschick zur Handfertigkeit und war wohlvertraut mit dem Bauhandwerk. Noch war die alte Kunst nicht tot. Wissen wir doch von einigen prachtvollen Bildhauerwerken, daß sie erst wenige Jahre vor der Eroberung entstanden sind. Die ohne Hilfe eiserner Werkzeuge — vor der Ankunft der Europäer war das Eisen in Amerika unbekannt — tadellos behauenen Blöcke, aus denen die mit Steinmeharbeit geschmückten Mauern der Göttertempel, der Fürstenpaläste erbaut waren, ihre

Dächer von Säulen getragen, ihre Eingänge auf hohen Treppen zugänglich, ihre Böden mit fast unzerstörbarem Stuck belegt, reden eine deutliche Sprache, legen laut Zeugnis ab für die technische und künstlerische Begabung ihrer Erbauer. Daß man im Bauhandwerk sofort erfahrene Arbeiter zur Hand hatte, war gewiß ein Vorteil, den die spanischen Bauherren zu schätzen verstanden. Vielleicht war es sogar ein Antrieb, schon in früher Zeit, nachdem ein halbwegs ruhiger Dauerzustand geschaffen war, ungewöhnlich reiche Bauwerke aufzuführen. So ist es nicht verwunderlich, daß der Einfluß der einheimischen Bevölkerung sich auch im Schmuck der Gebäude oftmals bemerkbar macht, wie besonders Beispiele aus der Provinz lehren. Ich denke an den figürlichen Schmuck der Predigtkirche des Motolinia in Tezoco, an ein mit einem gemessenen Fries umzogenes Haustor in Puebla, an ein reichverziertes Steinkreuz in Guadalupe, den Klosterhof in Cuyoacan, das Haus des Montejo in Mérida. Um nur einige Beispiele zu nennen.

Finden sich auch noch viele der einfachen alten Wohnhäuser in der inneren Stadt, und hauptsächlich in den östlichen Stadtteilen verstreut, so sind sie doch in der Mehrzahl nicht im besten Zustand und gehen langsam ihrem Verfall entgegen, im Gegensatz zu den Prachtbauten der Kirchen, Stifte, Paläste. An den Kirchen bricht sich machtlos die Welle des modernen Lebens. Sind es doch überall auf

der Erde die Gotteshäuser, die am längsten diesem Ansturm trogen, oft die einzigen Zeugen vergangener Bauweisen. Die geistlichen Schulen und Stifte aber haben sich dadurch in die neue Zeit herübergerettet, daß sie auch heute noch öffentliche Unterrichtsanstalten beherbergen. So die beiden durch ihre Wucht fast erdrückenden Gebäude der ehemaligen Jesuitenschule S. Ildelfonso, in der heute die Escuela preparatoria ihr Heim hat, und das Colegio des Biscainas, das bis heutigen Tages der Mädchenerziehung dient, für welchen Zweck es seinerzeit gestiftet wurde. In dem schönen Bau des Augustinerklosters hat sich die reiche Nationalbibliothek angesiedelt. Und die alten Paläste sind den Zwecken des täglichen Lebens nutzbar gemacht worden. Sie sind zu Hotels umgewandelt — der ausgedehnte, reiche Palast Iturbide —, beherbergen Klubs — das reizende Rachelhaus am Eingang zur Straße S. Francisco —, dienen zu Geschäftshäusern — das Haus de Conde de S. Jago, dessen Grundstein angeblich Cortez selbst gelegt haben soll, oder das Haus de Manrique —, zum Teil dienen sie auch heute noch reichen Familien als Wohnung. Daß alles dies nicht ohne Eingriffe mannigfacher Art geschehen konnte, braucht kaum erwähnt zu werden.

Aber dem Aufbau der prächtigen Kolonialstadt mußte die Zerstörung der alten Aztekenstadt vorgehen. „Heute ist diese ganze Stadt zerstört und nichts mehr davon steht aufrecht“ — das sind die

eigenen Worte des Cortez in seinem zweiten Brief an Kaiser Karl V.

Tenochtitlan und Tlatelolco, die beiden Schwesterstädte, beide von dem aztekischen Stamme der Mexica besiedelt und unter dem Namen Mexiko verschmolzen, lagen auf einer Insel in dem großen Salzsee von Tezcoco*. In geringer Entfernung nach Osten erhob sich ein Inselchen mit dem kleinen erloschenen Vulkan, dem Peñon de los Baños, dem Tepezingo (d. h. kleiner Felsen), der Landungsstelle der wandernden Azteken, wo der Stammesgott der Mexica, Huizilopochtli, diesen die Gründung ihrer Niederlassung befahl. Die Stadt war von rechtwinkelig sich kreuzenden Kanälen durchschnitten, neben denen schmale Straßen liefen. Die Kanäle waren in Abständen von Holzbrücken, aus starken Balken gezimmert, überspannt, um die festen Straßen miteinander zu verbinden. An einer Stelle, wo eine Süßwasserquelle entsprang, lag der große Tempelbezirk, vermutlich nordöstlich des heutigen Hauptplatzes und einen Teil desselben umfassend. Zur Seite der Straßen und Kanäle erhoben sich die öffentlichen Bauten und die aus Steinen aufgeführten Wohnhäuser. Drei Dämme verbanden die Insel mit dem Festland, von denen der südliche sich in einiger Entfernung von der Stadt gabelte. Sie waren von Brücken unterbrochen, um dem Wasser

* Die Schreibweise wechselt. Man findet Tercoco, Tezcoco und Tezcoco.

Durchlaß zu schaffen. Es war dem Feinde — und die Stadt Mexiko hatte deren stets zur Genüge — nicht leicht gemacht, einzudringen. Das haben auch die Spanier erfahren. Ihrem unerschütterlichen Mut und der überlegenen Technik ihrer Kriegsausrüstung gelang schließlich die Ueberwältigung. Die Häuser und Tempel wurden niedergerissen, mit ihren Trümmern die Kanäle zugeschüttet. Nun war der Boden für die neue Stadt geschaffen.

Nicht nur Menschenwerk ändert sein Antlitz im Laufe der Jahrhunderte. Auch die Natur unterliegt dem Wechsel unter dem Zusammenwirken ihrer eigenen Kräfte und der des Menschen. Und im Hochtal von Mexiko ist dieser Vorgang sehr erheblich gewesen. Wenn heute ein Untertan Motecuhzomas dem Grabe entstieg und von dem Südhange des Vulkans Ajusco — da, wo das Pedregal, der große Lavastrom sich breitet, der dem kleinen Krater des Fico entfloßen ist — aufs Tal von Mexiko hinunterblickte, das dort in seiner ganzen Ausdehnung vor ihm läge, so würde er nicht nur voller Staunen wahrnehmen, daß die Verkehrsstraßen seiner Hauptstadt zwar noch in gleicher Richtung verlaufen wie ehemals, daß aber nicht mehr die schmalen Einbäume auf Kanälen den Verkehr vermitteln, sondern Pferd und Wagen und Straßenbahn auf wohlgepflasterten Straßen an ihre Stelle getreten sind. Er würde nicht nur vor dem Eisenbahnzuge erschrecken, der neben ihm den Ajusco

hinaufklimmt, um Cuernavaca im jenseitigen Tale zu erreichen — er würde voller Bewunderung wahrnehmen, daß das aztekische Venedig eine Festlandstadt geworden ist.

Schon unter der Herrschaft der alten Könige begann man den Rückzug der Wasser des Texcocosee zu beobachten, und bis heute ist dieser Prozeß noch nicht zum Stillstand gekommen. Der See umfaßte Ende des vorigen Jahrhunderts nur noch etwa hundertachtzig Quadratkilometer, und seit der Fertigstellung des großen Entwässerungskanal hat er an Umfang noch bedeutend verloren. Und nicht anders ist es den Süßwasserseen in dem südlichen Teile des Tales ergangen. Wasserleitungen, die Anlage von chinampas — fälschlich als schwimmende Gärten bezeichnet, worauf ich (Seite 29) noch zurückkommen werde — haben den Naturkräften geholfen, sie immer mehr zu verkümmern. Der auferstandene Azteke am Südhange des Ajusco blickt auf ein weites Tal mit einem größeren, einem kleinen und einem völlig verlandeten See, während ihm eine weite Wasserfläche vertraut war — alle drei Seen miteinander verbunden. Und er sieht nicht nur die bekannten, in geraden Reihen gepflanzten Agaven, die berausches Getränk, Gewebefasern und die Stacheln für seine durch die Religion gebotenen Kasteiungen hergaben; nicht nur Maisfelder und Salzausblühungen, tequizquite, sondern dazwischen

Ackerstücke mit einer fremden Pflanze bestellt: er sieht wogende Weizenfelder. Die Dörfer freilich muten ihn vertraut an. Wie von alters her sind die Häuser aus Luftziegeln aufgebaut, mit flachem Dach, die Gehöfte von Kaktuszäunen oder Agaven umfriedet; die Küche in gesondertem Häuschen, Maischeuer und Schwitzbad in alter Form.

Mit Betrübnis schaut er auf die Entwaldung der Berge, an der nicht die Natur Schuld trägt, sondern der Raubbau, den die Menschen, den modernen Kulturerrungenschaften zuliebe, getrieben haben. Da bisher in Mexiko keine abbaufähigen Kohlenlager gefunden wurden, haben Eisenbahn und die geringen Anfänge der Fabrikindustrie den Wald gefressen. An den wenigen Stellen, wo er in alter Herrlichkeit erhalten ist — in der Schlucht von Contreras, um das alte Kloster El Desierto herum —, wird er jeden Naturfreund entzücken. Wer die prachtvollen Waldungen kennt, die das Hochtal von S. Cristobal Las Casas in Chiapas umgeben, das in ungefähr gleicher Höhe wie das Tal von Mexiko liegt, wird den Schmerz begreifen, der des alten Azteken Herz bei diesem trostlosen Anblick bewegt.

Aber es gibt in unmittelbarer Nähe der Hauptstadt noch manches, was uns das Leben der alten Zeit vor Augen stellt. Ich meine nicht etwa die berühmten, nur wenige Kilometer vom brausenden neuen Leben gelegenen Ruinen von Teotihuacan,

die uns vielleicht in die älteste Kulturperiode der Vergangenheit hineinführen. Nein, ich spreche von pulsierendem Leben. Die intelligente Oberschicht der alten Bevölkerung erkannte bald ihren Vorteil im Anschluß an Lebensweise und Lebensauffassung der Eroberer. Aber die breite Masse des Volkes ist nicht so beweglichen Geistes und hält zähe am Alten. Und der Indianer gibt darin anderen Völkern nichts nach, hängt vielleicht noch beharrlicher an alten Gewohnheiten. Ich habe oft Indianerhütten betreten, in denen es vor vierhundert Jahren nicht anders ausgesehen hat als gegenwärtig. Solche lagen freilich weitab vom großen Verkehr.

Wir wandern durch die östlichen Stadtteile Mexikos, wo noch ganze Straßenzeilen einfache Wohnhäuser der Kolonialzeit aufweisen, die sich durch ihre ruhige und schlichte Gliederung meist wohltuend von den neuen unterscheiden. Wir gehen einen ziemlich langen Weg — können auch die Straßenbahn benutzen —, bis wir an den Fuß des großen Lavabrockens gelangen, der ehemals als Insel aus dem See emporragte, jetzt auf einer flach in den flachen See sich streckenden Halbinsel liegt. Von seinem vulkanischen Ursprung legen die heißen Quellen Zeugnis ab, die an seinem Fuße entspringen, die zu Heilbädern benutzt werden, und die sich — wie mir ein seit vielen Jahren im Lande lebender deutscher Arzt versicherte — sehr wohl mit den Quellen von Wildbad und Teplitz messen könnten.

Sie sind es, die dem tepezingo — dem kleinen Felsen — den spanischen Namen Peñon de los Baños, Bäderfelsen, verschafft haben. An seinem Abhange sahen wir im Jahre siebenundachtzig noch prächtige Skulpturen im Bilderschriftenstile eingemeißelt. Später haben wir umsonst danach gesucht. Da hier Steine gebrochen werden, ist zu fürchten, daß sie vernichtet sind.

Vom Gipfel des nur siebenzig Meter hohen Lavafelsens hat man einen weiten Rundblick, da er ganz vereinzelt mitten im Tale emporsteigt, wie früher aus den Wassern des Sees. Man sieht über dem Wasserspiegel — von dem, selbst von hohem Standpunkt aus, in der Stadt nichts zu erblicken ist — den Kranz der Berge, der das Tal umschließt, die Reihe kleiner Vulkane — calderas, Kochkessel genannt —, die es quer durchzieht und den Salzsee von den Süßwasserseen im Süden trennt. Man sieht die alten Dämme — auch heute noch Hauptverkehrsadern — das Gelände durchschneiden. Man sieht Dörfer und Städtchen in der Runde schimmern mit historischen Namen. Sieht im Süden den Ajusco und im Norden die scharf gezeichnete Sierra de Guadalupe, an deren Fuße sich die berühmte Gnadenkirche der Madonna erhebt, an der gleichen Stelle, wo sich im Altertum der Tempel der Erdgöttin auf der Halbinsel Tepeyacac erhob. Und das Bild beherrschen die beiden schneebedeckten Häupter des Popocatépetl und der

Tzaccihuatl, die von den Alten schlechthin als tepemê, die Berge, bezeichnet wurden, worin ihr Herrschertum über die Bergwelt kurz und treffend zum Ausdruck kommt.

Zu unseren Füßen aber, auf dem flachen Vorland zwischen Fels und See, haben wir einen Rest altindianischen Lebens vor uns. Dort steht eine aus Luftziegeln erbaute Häusergruppe mit flachem Dach — einfache graue Würfel auf graugelbem Boden. An die Außenwand gelehnt sind die großen, an langen Stangen befestigten Fangnetze und die Ruder. Sie gleichen aufs Haar den Netzen und Rudern, die in den Bilderschriften gemalt sind, ebenso die Körbe und Töpfe, die umherstehen, und die Einbäume, die draußen auf dem See in der flimmernden Sonne schwimmen. Der Fang ist kümmerlich: kleine Weißfische, eßbare Fliegenlarven, anderes kleines Getier, aber er findet Absatz in der Stadt. Vermutlich gab der See in alter Zeit bessere und reichere Ernte. Armes und zerlumptes Volk wohnt hier, zur Trockenzeit halb im Sumpf, zur Regenzeit halb im Wasser, obgleich das besser geworden, seit der See infolge der großen Entwässerung weiter zurückgegangen ist. Die Siedlungen in Sumpf und Wasser waren ja für die Bewohner dieses Tales nichts Ungewöhnliches.

Auch Motecuhzomas Untertanen wohnten nicht alle in Palästen, gingen nicht alle in den prächtigen

Gewändern einher, waren nicht alle mit dem reichen Schmuck behangen, womit die Großen prunkten und die Bewunderung der Spanier hervorriefen. Auch im alten Aztekenlande gab es eine Oberschicht, einen Mittelstand und eine misera plebs, wie das leider jede Art von Kultur mit sich zu bringen scheint.

Spanische Laute schlagen an unser Ohr, moderne Lumpen hängen vor unseren Augen. Aber die indianischen Gesichtszüge, die Formen der Häuser und Gerätschaften, die Einbäume draußen im See — das zaubert ein Bild längst vergangener Tage hervor.

Lebendiger und freundlicher führt uns ein Ausflug nach den Seen von Kochimilco und Chalco in das alte Leben hinein. Die Insel, auf der die Stadt Mexiko lag, war durch drei Dämme mit dem Festlande verbunden, nach Norden, Westen und Süden. Letzterer gabelte sich an einer Stelle, die Acachinanco genannt wurde, und von hier aus erfolgte der erste Ansturm des Cortez auf die Stadt. Der alte Damm, der nach Iztapalapa führt, besteht heute noch und war noch bis vor etwa hundert Jahren eine belebte und beliebte Promenade für die schöne und die elegante Welt. Als das gesamte, die Stadt umgebende Gebiet landfest geworden war, blieb nur noch die Hauptader des Kanals de la Viga und kleine Nebenkänäle übrig als Verbindung der oberen Seen mit der Stadt und dem See von Texcoco. Nahe der Ostseite der südlichen Stadtgrenze hatte

Cortez die stark befestigte Brücke von Coloco zu erstürmen, und ungefähr an dieser Stelle mündet der Kanal de la Viga, der den festen Damm, die Calzada de Iztapalapa, eine Strecke weit begleitet. Der alte Seeboden zu Seiten des Kanals, die Seen von Kochimilco und Chalco — das ist das Gebiet der chinampas, die fälschlich als „schwimmende Gärten“ bezeichnet werden, und ihre Bewohner wurden von den alten Mexikanern chinampaneca genannt, d. h. Bewohner von mit Pfählen befestigten Ackerstücken*. Die Chinampas sind Ackerstücke, die man aus dem Sumpfe herausgeschnitten, durch schmale Gräben getrennt und ringsum mit Pfählen befestigt hat. Durch Schlamm, der mit einem großen, an langer Stange befestigten Beutel vom Grunde der Kanäle herausgeholt wird, werden sie dauernd erhöht. Ein Beweis dafür, daß es immer so war, ist der Bericht des Torquemada, in dem erzählt wird, daß die Chinampaneca auswandern mußten, als im Jahre 1604 die Kanäle in der Regenzeit abgesperrt wurden, um die Stadt vor Ueberschwemmung zu schützen. Durch das gestaute Wasser wurden die Chinampas unter Wasser gesetzt und ihre Besitzer gerieten in Not. „Schwimmende Gärten“ wären mit dem Seespiegel gestiegen. Auf ihnen gedeiht in Fülle jegliche Gemüseart

* chinampa od. chinamitl bedeutet: das mit Pfählen umsetzte Stück. Siehe: Seler, Ges. Abhdlgn. Bd. II. S. 261.

und üppiger Blumenflor. Auf größeren Stücken sieht man auch bisweilen eine Hütte. Und so haben wir eine subtropische Spreewaldlandschaft, denn die größeren Kanäle sind von Baumreihen begleitet, meist Pappeln. Es ist ein lebhaft buntes Bild, wenn am frühen Morgen ganze Schwärme von Einbäumen nach der Stadt kommen, hochbeladen mit den Erzeugnissen der Chinampas und des umliegenden festen Landes, mit Gemüse und Viehfutter und Blumen.

Bunt und heiter ist eine Fahrt auf der Biga zwischen den Baumreihen und den blühenden Chinampas, belebt von den Einbäumen im Wasser und den fleißigen Gärtnern auf den Ackerstücken. Nicht weit von der Stadt kommt man an das freundliche Dörfchen Sta. Anita. Hier feierte man schon in vorspanischer Zeit eines der großen Kult-feste, an denen der merikanische Kalender so reich ist. Heut ist die Osterwoche die große Zeit für Sta. Anita, in der dort ein Blumenfest gefeiert wird. Aber auch an anderen Festtagen und Sonntagen ist Sta. Anita ein beliebter Ausflugsort. Und fast niemals wird man die Fahrt auf der Biga machen, ohne Nachen mit heiterer Gesellschaft darin zu begegnen, mit Sonnenzelten versehen, mit Blumen bekränzt. Man kann die Fahrt bis zum Südufer des alten Sees von Kochimilco fortsetzen bis in die Nähe des Dörfchens Natividad, zu dem Djo de Agua, Wasserauge. Dort quillt ständig fast

unmerklich Wasser aus den Spalten des Gesteins empor. Es hat sich ein tiefer, runder Kessel gebildet, voll des klarsten blauen Wassers. Mich erinnerte die Stelle an die Cyane-Quelle bei Syrakus. Die Indianer fischen hier mit dem Fischspeer, dessen Spitze mit einem Büschel Eisenspißen bewehrt ist, große, rötliche, karpfenartige Fische, die sie — vermutlich durch die ähnliche Färbung dazu veranlaßt — mit demselben Namen, hauchinango, benannten, der den großen, wohlschmeckenden Fischen des Golfes zukommt. Vom Spiegel des Sees war auch von der Höhe aus nichts zu sehen, nur ein weites Grasmeer und zur Linken die von Pappeln umsäumten Chinampas, die bis an den Fuß der Hügel sich breiteten. Man hat mir gesagt, daß die neue Wasserleitung dem idyllischen Wasserauge ein Ende bereitet hat, und daß auch das untere Ende des Kanals zugeschüttet worden sei. So hat die neue Zeit wieder ein Stück des alten Lebens aufgesogen.

Der Bedarf der großen Stadt an gutem Trinkwasser hat auch den ehrwürdigen alten Bäumen von Chapultepec Schaden zugefügt, den uralten ahuehuetes (atl ist das aztekische Wort für das Wasser, huetl heißt der Alte. So übersetze ich: Wassergreis. Der botanische Name ist *Taxodium distichum*, Eiben-Zypresse), die für ihre Wurzeln feuchtes Erdreich benötigen, das ihnen durch die am Fuße des Hügelns entspringende Quelle zugeführt, nunmehr aber entzogen wurde. Man hat eine künstliche

Bewässerung herstellen müssen, um sie vor dem Untergange zu bewahren. Auch hat man sie aus diesem Grunde von den Silberbärten befreit, die die graue Schmarotzerpflanze *Tillandsia usnoïdes* ihnen umgehängt hatte, und die ihnen das Aussehen ehrwürdiger Patriarchen verliehen, auf das sie ein Recht haben. Aber der Schmuck drohte sie zu ersticken.

Die Felsklippe von Chapultepec = Heuschrecken-berg lag einst am Westufer des Texcoco-Sees. An den Wänden der Klippe hatten die Könige Motecuhzoma der Aeltere und Ahuizotl ihre Bildnisse in den Fels hauen lassen. Erst um die Mitte des achtzehnten Jahrhunderts wurden sie gärtnerischen Anlagen zuliebe weggesprengt. Der prachtliebende Motecuhzoma der Jüngere, der letzte Herrscher von Mexiko, baute sich auf dem Gipfel des Berges einen Palast, der ihm als Sommerresidenz diente. Seinem klugen Beispiel folgten die Bizetönige und zuletzt der unselige Maximilian. Auch jetzt wird ein Teil des Gebäudes von dem jeweiligen Präsidenten der Republik als Sommersitz benutzt. Der andere Teil beherbergt die Militärakademie.

Der Blick von der Höhe der Klippe ist ebenso umfassend, vielleicht noch reizvoller, als der vom Tepezingo, da er über den blühenden Hang, über die Laubmassen des Parks, über grüne Wiesen und Weiden hinüber zu den beiden Schneebergen schweift. Heut ist der erweiterte und glänzend

gepflegte Park von Chapultepec mit seinem See, seinen mancherlei Belustigungen, seinem vornehmen Wirtshaus für Mexiko, was der Hydepark für London, das Bois de Boulogne für Paris: Erholungs- und Vergnügungsstätte für arm und reich, für alt und jung. Und das Gewühl der Automobile, Reiter, Fußgänger ist oft fast beängstigend.

Ein Ausflug zu den Ruinen von Xochicalco

Am Südabhang des Ajusco klimmt der Eisenbahnzug aufwärts und eröffnet dem Reisenden wundervolle Blicke über die Stadt und das Tal von Mexiko, beherrscht von den beiden Schneebbergen, erhellt von dem in der Ferne schimmernden See von Texcoco und anderen kleinen Wasserspiegeln, belebt von Städtchen und Dörfern, an deren Namen die Erinnerung alter und ältester geschichtlicher Ereignisse sich knüpft. Die Felder, die Obstgärten, die Agavenpflanzungen bleiben zurück. Die Nadelhölzer treten die Herrschaft an. Aber die Eisenbahn und der Holzbedarf der ständig wachsenden Stadt haben den alten herrlichen Bestand stark gelichtet. Der vulkanische Charakter der Landschaft mit Steintrümmern und schmalen Lavaströmen macht sich geltend. Nahe unterhalb des Kraters läuft der Schienenstrang. Der Höhepunkt der Bahn ist überschritten. Kurz darauf zeigt ein mächtiges Steinkreuz die Grenze an, wo das Gebiet beginnt, das wie viele andere dem Cortez als Lohn für seine Dienste vom Kaiser Karl geschenkt

wurde. Die Bahn senkt sich, mildere Luft umweht uns, und tief unten im Thal liegt Cuernavaca. Das kalte Land, die tierra fria, liegt hinter uns, wir sind in dem gemäßigten Lande, der tierra templada, und unser Blick schweift gen Süden zur tierra caliente, dem heißen Lande.

Den gleichen Weg, in umgekehrter Richtung, legter wir im Jahre 1887 auf dem Rücken von Reittieren zurück, bei unserer Rückkehr von den Ruinen von Xochicalco, wovon am Schlusse dieses Abschnitts erzählt wird. Damals gab es keine Eisenbahn, nur eine Fahrpost vermittelte den Verkehr der Hauptstadt mit Cuernavaca. Der Hinweg wurde über Cauhtla und Nauhtepec, bis wohin damals eine Eisenbahnlinie ausgebaut war, zurückgelegt. Von diesem Ruinenbesuch, bei dem wir uns die Sporen verdienten und die ersten Eindrücke des neuen Landes in uns aufnahmen, will ich erzählen, weil er mit zu den reizvollsten Erinnerungen meiner Mexikoreisen gehört. Und ich glaube es nicht frischer und anschaulicher tun zu können, als indem ich einen Teil der Briefe mittheile, die mein Mann und ich damals nach Hause schrieben*.

Ein paar Worte aber mögen noch darüber gesagt werden, wie wir zu diesem für uns so bedeutsamen Ausflug kamen. Nachdem wir schon einige

* Siehe: Reisebriefe aus Mexiko von Dr. Eduard Seler. Berlin 1889 bei Ferd. Dümmler.

Wochen in der Hauptstadt mit dem Studium des an Altertümern reichen Museums, verschiedener Privatsammlungen und der Schätze der Nationalbibliothek verbracht hatten und nun überlegten, wohin wir zuerst unsere Schritte ins Innere des Landes lenken sollten, erfuhren wir, daß die Regierung eine Expedition nach Kochicalco zu senden im Begriff sei, zur näheren Untersuchung dieser berühmten Ruine. Dr. Antonio Peñafiel, von Beruf Arzt, aber zugleich Leiter des statistischen Bureaus und dem Studium der Altertümer seines Landes mit Eifer und Erfolg ergeben, war zu ihrem Leiter bestimmt. Zu ihm — dem wir ganz unbekannt waren — gingen wir kurz entschlossen hin mit der Bitte, diese Expedition begleiten zu dürfen. Und mit der dem Mexikaner selbstverständlichen Liebenswürdigkeit und Zuvorkommenheit gegen Fremde gewährte er anstandslos unseren Wunsch*.

*

S. Salvador de Miacatlan, 20. Dez. 1887.

Endlich sind wir in der tierra caliente, und zwar als Mitglieder der Comision Cientifica del Ministerio de Fomento (Kultusministerium), unter Leitung des Dr. Antonio Peñafiel, ausgeschiedt, die berühmten Ruinen von Kochicalco im Südwesten von Cuernavaca zu untersuchen.

* Ueber die Ruinen von Kochicalco siehe: Eduard Seler, Gesammelte Abhandlungen. Bd. II.

Wir fahren mit der Morelos-Bahn ab. Sie führt durch die sumpfigen Niederungen nordwärts von Iztapalapa, ehemals ein Teil der großen Lagune. Dann vorbei am Tepeton (der große Fels, im Gegensatz zum Tepezingo, dem kleinen Felsen), jetzt Peñon del Marques, einem vulkanischen Block, wie der Peñon de los Baños. In den rötlichen Spalten des Gesteins hängen gelbe Blüten, Laubbäume ziehen sich um seinen Fuß, Kinderherden und ein kleines Dorf. Links kommt jetzt der See von Tezcoco in voller Ausdehnung in Sicht mit den Bergen von Guadalupe, der Bergnase, Tepeyacac. Den Blick fesseln in erster Linie die beiden Bergriesen, die Iztaccihuatl, mit ihrem schönen schneebedeckten Kamm, und der kolossale Ke gel des Popocatepetl. In Amecameca* sind wir ihnen ganz nahe, nur durch eine tiefe Schlucht von ihnen getrennt. Unmittelbar steigen die Wände in die Höhe. Man sollte meinen, daß einige Wanderstunden uns bis zum Gipfel führen, aber man rechnet eine Tagereise bis an den Fuß der Schneefelder und dann noch fünf Stunden bis zum Gipfel. Amecameca — ein alter Ort, der im Bündnis oder in Abhängigkeit zu den tapferen Bewohnern von Chalco stand — steht auch in gutem Ruf bei den modernen Touristen wegen seiner

* Auf der Karte Ameca. Die Verdoppelung von Silben in aztekischen Wörtern bedeutet eine Art Steigerung, Vergrößerung: hue = alt, huehue = sehr alt.

großartigen Lage und wegen der Wallfahrtskirche auf dem Sacromonte, einem mit den prächtigsten Eichen, Kiefern und moosbehangenen Ahuehuetes bestandenen Hügel. Bei der Station Dzumba haben wir den Paß überschritten, der das Thal von Mexiko von den tiefen, heißen, baumungürteten Thälern im Süden trennt, und es geht schnell abwärts in weiten Krümmungen durch schluchtenzerrissenes Hügelland. Schon ändert sich der Charakter der Pflanzenwelt. Der Tabaco cimarron mit breiten, flebrigen Blättern und violetten Blütenrispen tritt in Masse und in baumartiger Höhe auf. Als besonders charakteristisch ist der Cazahuate-Baum hervorzuheben (*Ipomoea arborescens*), dessen Zweige in ihrer ganzen Ausdehnung von großen, weißen, windenartigen Blüten bedeckt sind. Wie man uns sagt, kommt zur Zeit seiner Blüte das Wild von den kahleren Berghängen herunter, um sich von diesen Blüten zu nähren. In den Schluchten, die das Feld durchziehen, und an den Rändern der Bahneinschnitte grünt und blüht es in ungeahnter Fülle. Die Hitze ist nicht gering, aber nicht so stark, wie ich mir vorgestellt hatte. Der Blick in die weiten Thäler mit den hellgrünen Flecken der Zuckerrohrpflanzungen, auf die zerrissenen Ketten und sanften Abhänge, die die Thäler einfassen und durchsetzen, auf die beiden Schneeberge, die auf der ganzen Fahrt keinen Augenblick uns entschwinden, ist prachtwoll. In Cuauhltla sind wir mitten in der

tierra caliente. Zuckerrohrfelder, durchrieselt von zahllosen kleinen Rinnsalen, an denen allenthalben Unkraut eine blühende Wildnis schafft, Mangobäume, Palmen, Kohrhütten und in dem Gesträuch der Hecken die brennendroten Blüten der *Erythrina corallodendron*, die gegessen werden. Die Früchte aber enthalten starke Gifte. Durch Buschwald mit Cazahuate-Bäumen und riesigen gelbrot blühenden Feigenkaktus kommen wir nach Nauhtepec — ein niedlicher kleiner Ort, ein niedlicher kleiner Platz mit dem Musiktempelchen, dem *Zócalo*, in der Mitte. Daneben werden unter Schuttdächern aus Stroh Früchte, Zerealien und andere Nahrungsmittel feilgeboten. Ein paar Straßen mit niedrigen Häusern und — zwei Fondas (kleine Gasthäuser)! In der einen fanden wir Unterkunft, Zimmer mit einer Thür als einziger Oeffnung nach dem Hofe, in dem Oleander und Rosen blühten. Ueber die Hofmauer aber ragten Laub- und Blütenbäume, darunter die zierliche Blätterkrone einer Papaya mit ihren großen, eiförmigen Früchten.

Nachdem wir am anderen Morgen mit einiger Mühe die nötigen Reittiere erhalten hatten, ging es hinaus, zwischen Gärten und Mauern, die ganz übersponnen waren mit einer hellblauen Winde, *Manta de la Virgen* nennen sie die Spanier. Die Blütenfülle auf dem buschigen Abhang, den wir hinaufritten, war fast noch üppiger als am vorigen Tage. Von dem rötlichen Erdreich der nahen und

fernen Hügel stach das helle Grün des Zuckerrohrs prächtig ab. Und über dem zackigen Bergkamm zur Rechten ragten majestätisch die Schneehäupter der beiden Bergriesen empor.

Eine kleine Schlucht wird überschritten, ein steiler Hang erklettert. Jenseits der Höhe geht es abermals in eine tiefe Schlucht hinab mit lichtem Bestand hochstämmiger Fächerpalmen. Dann reiten wir an der Berglehne weiter, und da öffnet sich der Blick in das weite Tal von Cuernavaca, hinten von der finsternen Sierra des Ajusco begrenzt, an deren Fuß die weißen Häuser der Stadt aus dem Grün der Gärten und Felder herüberleuchten. Als die Sonne im Mittag stand, trafen wir in der Hacienda de S. Gaspar ein und ritten zwischen den Rohrhütten der Arbeiter zur Tienda. Tienda, eigentlich Zelt, bedeutet in Mexiko: Schenke, Kramladen. In den oft stattlichen Tiendas größerer Ortschaften kann man so ziemlich alles finden, was zum täglichen Bedarf gehört. Hier in die Erde gerammte Pfähle, daran mit Bast festgebunden eine Reihe Querstangen, mit einer einfachen Reihe von Rohrbüscheln bekleidet, ein überhängendes Strohdach, hinten und vorn eine Türöffnung — das war der Typus der Häuser. Daneben die fahlen wolfsmilchartigen Stämme der cacalaxochitl — der Rabenblume — mit großen purpurroten Blüten und die mit brennendroten Blüten bedeckten Zweige des Korallenbaums, Mango- und

Papaya-Bäume. Und nackte Kinder und Schweine trollen in dem Gerümpel umher, das die Häuser umgibt. Nach einer reichlichen Mahlzeit, die zum Teil noch aus dem Hause des Doktors Peñafiel stammte, ging's weiter, an rieselnden Bächen und Bewässerungsquellen vorbei, am Hange eines Hügel's hin. Eine Kohrhütte, in der Lebensmittel feilgeboten werden, unter Fruchtbäumen, von den großen roten Blüten einer Wolfsmilch, der Weihnachtsblume — flor de la noche buena — umgeben, ist das erste Haus des Dorfes S. Vicente, das sich als ein recht stattliches erweist. Weiterhin fallen in der Landschaft hohe Säulenaktusse — Organos — und in voller Blüte stehende Akazien auf. Es folgt die Hacienda Temisco, von einem wahren Wald von Mangobäumen beschattet.

Hier haben wir die von Cuernavaca herabführende Straße erreicht. In ihrem Staube geht es weiter, noch eine Schlucht wird durchritten, noch ein Hügel überschritten — und vor uns tauchen im Abenddunkel die unter Fruchtbäumen versteckten Häuser der Hacienda del Puente auf, deren weite Felder sich scheinbar am Fuße des Ruinenhügel's von Xochicalco ausbreiten. Unser Ziel vor Augen, bezogen wir befriedigt unser Nachtquartier.

Unser Auge aber hatte uns getäuscht. Wir brauchten am nächsten Tage noch volle vier Stunden, um durch Zuckerrohrfelder und eine mit prächtigen Zypressen bestandene Schlucht und auf schmalem,

steinigem Pfade längs der Berglehne an den Fuß des ersten Ruinenhügels zu gelangen. Geradezu furchtbar war der Ritt die steile Lehne hinan. Was wir hier alles fanden, will ich später beschreiben; es war eine erste Refognoszierung. Wir ritten weiter hierher — nach Miacatlan, eine der größten und stattlichsten Zuckerhacienden der Gegend.

Morgen soll die eigentliche Arbeit in Kochicalco beginnen.

Miacatlan, 20. Dez. 87.

Der vorige Brief bedarf dringend einer Ergänzung, da er ganz mit Natur angefüllt ist und darüber versäumt wurde, der in ihr wandelnden oder weilenden Menschheit zu gedenken. Diese besteht aus sechs Personen: dem Leiter des Unternehmens, Dr. Peñafiel, unserem Coronel, wie er sich gern nennen hört, weil er als solcher Kriegskamerad von Porfirio Diaz war, seinem Sohn Julio, seinem Schüler — Arzt und zugleich Maler — Domingo Carral, dem Señor Segura, Ingenieur und im Statistischen Amt beschäftigt, und uns beiden. Nach dem siebenstündigen Ritt des zweiten Reisetages auf schlechten Gebirgswegen war das einfache, aber gute Nachtquartier, das uns von dem Besitzer der Hacienda del Puente, einem freundlichen alten Herrn, geboten wurde, sehr willkommen. Das alte Haus war wohl ursprünglich eine Art Kastell, wie die meisten Hacienden aus der ersten spanischen Zeit, da man immer auf Angriffe der

noch nicht beruhigten Indianer gefaßt sein mußte. Revolutionen haben den Oberstock zerstört, der untere ist durch allerlei Zu- und Einmauerungen moderneren Bedürfnissen angepaßt. Die Zuckerpresse, Stall, Speicher, Werkstätten umschließen den Hof. Das Gut liegt inmitten seiner grünenden Zuckerpflanzungen in einem baumreichen Thal, nahe dabei das malerische Dorf unter Mangobäumen. Die Temperatur gleich der eines schönen, warmen Sommertages bei uns, denn dies ist die beste Jahreszeit. Unter der Nachwirkung der sommerlichen Regen ist die Luft noch rein. Es ist hier ein wundervolles Klima, abends und morgens erfrischend kühl. Erst im April und Mai, vor Eintritt der Regenzeit, wird es heiß und staubig. Von Puente brachen wir früh auf. Der Weg war wunderschön in landschaftlicher und unbeschreiblich schlecht in jeder anderen Beziehung. Zulezt mußten wir absteigen und die Tiere am Zügel führen, welche Arbeit mir einer der jungen Herren abnahm. Ich weiß ihm Dank dafür, denn es war kein Vergnügen in der heißen Mittagsstunde.

Kochicalco, 23. Dez. 87.

Die Hacienda del Puente liegt am Ufer eines der verschiedenen Gießbäche, den die Straße von Cuernavaca nach Guerrero* hier auf hochgewölbter

* Jetzt führt eine Eisenbahn von Cuernavaca in den Staat Guerrero. Sie sollte bis zu dem Hafen Acapulco am Stillen

Brücke überschreitet; von dieser Brücke führt sie ihren Namen. Von der Brücke aus bietet sich ein hübscher Blick in die von steilen Felsen eingeschlossene Schlucht, in deren Tiefe der Gießbach schäumt, während an ihrem Abhange hohe Säulenfaktusse ihre wunderbar verzweigten Stämme emporstrecken. An dem Hügelhang, den wir jenseits hinaufritten, war Zuckerrohr angepflanzt, weil hier gut bewässert werden konnte. Hier hängt alle Kultur von der Wasserzufuhr ab, und Zucker bedarf ihrer noch reichlicher als Halmfrüchte. Die Abhänge einer Mulde, durch die der Weg führte, und in deren Tiefe wieder ein Wasserlein durchritten werden mußte, waren terrassiert und mit Zuckerrohr in den verschiedenen Wachstumsstadien bestellt. Ein Feld zeigte auch die zierliche Blüte des Rohrs, die hier selten ist, weil es für die volle Entwicklung des Rohrs noch zu kühl ist. Wieder ein Hügelrücken, wieder eine tiefe Schlucht, durch die ein klarer Fluß im Schatten von Tarodium-Bäumen mit zierlich gefiedertem Blatt seinen Weg sucht. Dann an einem Abhang entlang in halber Höhe, auf schmalem Wege, zu einer Seite den Berghang, zur anderen den steilen Absturz zum Fluß, zwischen Bäumen und Dornestrüpp hindurch, und schließlich an dem sanfter geneigten

Ojean gebaut werden, endet aber vorläufig mit einer Brücke über den Rio de las Balsas, da das Gebirge der Weiterführung sehr große Schwierigkeiten entgegenstellt.

Hänge des hohen Colotepec — des Skorpionberges — mit schönem Blick in die Schlucht und auf die langen, begrastten jenseitigen Rücken. Im Grunde weideten die Pferde und Kinder des Indianerdorfes Tetlama*, und um uns flatterten Tauben und zogen die kleinen, schwarzen Geier, die Zopilotes**, ihre Kreise. Am jenseitigen Fuße des Colotepec liegt eine kleine dreieckige, von Schluchten durchrissene Ebene, zwischen Berg und Fluß. Hier ist der Boden mit Topfscherben bedeckt; Spinnwirtel und Bruchstücke von Obsidianmessern finden sich zwischen dem Geröll und dem hohen Gras. Es ist der Ort der alten Ansiedlung, am Fuße des Festungsberges, der sich unmittelbar dahinter erhebt.

Diesen Festungsberg ging es jetzt hinauf. Und nun streiften unsere braven Reittiere. Kein Wunder! Ueber Kalksteingeröll ging es geradeswegs in die Höhe. Erst eine durch Steinsetzungen befestigte Terrasse und ein tiefer Graben, gleich hinter der alten Ansiedlung. Dann ein steiler Hang, wieder eine Terrasse und ein tiefer Graben. Noch einmal steil bergan. Dann ein noch tieferer Graben und

* Seit man Cuernavaca mit der Bahn erreichen kann, reitet man von dort über Tetlama nach Xochicalco, was den Weg bedeutend kürzt.

** Die Zopilotes sind für die Hygiene außerordentlich wertvoll, da sie sich in Scharen auf jedes Aas stürzen und es in kürzester Frist bis auf die Knochen vertilgen. Sie dürfen daher auch nicht erlegt werden.

ein hoher Wall dahinter. Es blieb nichts übrig, als diese Kletterei zu Fuß auszuführen, denn die Pferde wollten nicht einmal ohne Reiter hinauf. Endlich oben, waren wir im Bereich der Festung: — ein Viereck, von Steinmauern umsetzt, vier ehemals gepflasterte Höfe umschließend, an die eine halbkreisförmige Terrasse sich angeschlossen, ein Turm in der Mitte. Das war die Festung Coazin, auf ragender Höhe, die ganze Umgegend beherrschend. Im Grund der Höfe waren kleine Maisfelder angelegt, auf den trennenden Mauern wucherte dorniges Gestrüpp. Am Fuße des Turmes fanden wir das Bruchstück eines Bildwerkes, augenscheinlich der Kopfschmuck einer riesigen Figur. Wir hatten gewähnt, in Cochicalco angelangt zu sein. Dies aber war nur die Zitabelle, die das Heiligtum dahinter beschirmte.

Jenseits — mit dem Festungsberg nur durch eine schmale, natürliche Brücke verbunden, die an seinem Fuße hinüberführte, während an den Seiten die Schluchten immer tiefer sich senkten — lag eine langgestreckte Höhe, von einem Graben umzogen, wie die Schatten und Baum- und Strauchwerk erkennen ließen. Künstliche Steinsetzungen und Bastionen auf den Abhängen, eine Reihe ebenfalls künstlicher Erhebungen längs des Firstes der Höhe und in der Mitte, von einem viereckigen Walle umzogen, die Steinpyramide mit den gemetzten Wänden, die wunderbare Schöpfung indianischer

Kunst, die wir diesmal nur von ferne grüßen konnten.

Obwohl wir früh am Morgen aufgebrochen waren, war es inzwischen schon Nachmittag geworden, und noch waren keine Vorbereitungen getroffen, unser Lager hier aufzuschlagen. Wir verzehrten also, was uns freundlicherweise von Puente heraufgeschickt worden, und suchten unseren Weg durch Schluchten, um Hügelränder, nach Miacatlan, ebenfalls eine große Zuckerhacienda, am Orte einer alten Ansiedlung, die auf ihren Säcken als Stempel die Namenshieroglyphe der alten Niederlassung führt — den Pfeil = mi-tl und das Rohr = aca-tl. Wenn man in den Hof einreitet, hat man rechts, in etwas einspringendem Winkel, die Kirche vor sich, von deren Schutzheiligen Dorf und Gut ihren Namen erhalten, hier also: S. Salvador de Miacatlan. An diese schließt sich das Siedehaus, auf dessen Dach die Figur einer Göttin stand, die aus Kochicalco stammte, was wir als ein günstiges Vorzeichen für unser Vorhaben betrachteten. Dahinter Branntweinbrennerei und Ställe. Links eine Mauer und ein Schuppen für Schmiede und Tischlerei, dahinter ein schöner Garten. Die vierte Seite wird von dem Wohnhause eingenommen, hinter dem sich wieder Ställe und Schuppen hinziehen. Das Haus ist stattlich und viel neuer und eleganter als das von El Puente. Es wird im Unterstock von Beamten bewohnt, oben vom Ber-

walter mit Frau, vier erwachsenen Kindern und einer Anzahl von Gevattern und weiblicher Dienerschaft, aus deren Zugehörigkeit und Zusammenhang kein Mensch klug werden kann. Der Oberstock besteht aus drei parallelen Zimmerreihen, deren vorderste in der Mitte durch eine mächtige Veranda, deren mittlere durch eine große Halle, und deren hinterste durch den Speisesaal unterbrochen wird. Da der Unterstock nach hinten vorspringt, kann man aus den Zimmern der hinteren Reihe sein Dach betreten. Hier ist eine Laube errichtet, Vögel, Hunde und die Dienerschaft treiben hier ihr Wesen und der Blick schweift über Zuckerrohrfelder und eine Wasserleitung hinweg zu den Bergen hinüber. Der Hof ist mit dem ausgequetschten Zuckerrohr bedeckt, in dem die Maultiere, die Pferde und Kinder sich mit Behagen wälzen. Es dient als Feuerung für die Siederei, die feiern muß, wenn das Rohr bei Regenwetter nicht trocken wird. Denn Holz ist hier teurer als Zucker.

Einmal war der Bulle ausgerückt, Reiter hatten ihn aber mit dem Lasso bald wieder eingefangen und kamen in vollem Laufe, ihn hinter sich herziehend, in den Hof geritten. Dort wurde er niedergelassen, indem man ihm einen zweiten Lasso um die Beine warf und die Männer nach entgegengesetzten Seiten davonritten. Sobald er lag, wurden die Lasso gelöst. Der Bulle erhob sich, schüttelte sich und trottete beschämt zu seiner Herde.

Unter der Vorhalle des Hauses sind ein paar Tische aufgestellt, an denen die Schreiber sitzen, mit dem großen Hauptbuch vor sich. Hier wird auch abends der Lohn ausgezahlt. Aber der große Kramladen, in dem es Kurzwaren, Eisenwaren und leider auch Schnaps gibt, verschlingt einen nicht unbeträchtlichen Teil dieses Lohnes. Der Peon entnimmt dem Laden alle seine Bedürfnisse und seine Schulden werden bei der Auszahlung verrechnet. So kommt es, daß die Leute selten aus den Schulden herauskommen und dadurch fast in das Verhältnis von Leibeigenen oder Hörigen geraten. Das tut übrigens ihrer Vergnüglichkeit keinen Eintrag. Abends nach der Zahlung ziehen sie in hellen Haufen singend ab.

Wir wurden glänzend verpflegt. Zum Frühstück Kaffee oder Schokolade mit Gebäck, mittags eine dicke Suppe mit Fleischbrühe, eine Eierspeise, die drei traditionellen Fleischgerichte: Braten, Fleisch mit Mole (Sauce mit spanischem Pfeffer) und Schmorfleisch, dann schwarze Bohnen, die bei keiner Mahlzeit fehlen dürfen, und zum Schluß noch eine süße Speise. So gut wird es uns auf künftigen Reisen nicht immer werden.

Das Dorf Miacatlan ist stattlich und hübsch und besitzt sogar einen netten kleinen jardin publico. Fast all die luftigen Rohrhütten sind von größeren Gärten umgeben, und was ein nutzbarer Obstgarten ist, scheint unserem unverwöhnten

Auge wie der herrlichste Ziergarten. Aber hier wächst kaum ein Baum, der nicht noch eine andere Pflicht erfüllte, als Schatten zu spenden. Die Menge der eßbaren Früchte, die dieses Land hervorbringt, ist eine außerordentliche, und was roh nicht genießbar ist, wird eingekocht oder gibt ein kühleres Getränk. Da wurde uns ein Strauch gezeigt, den man Jamaica nannte — angeblich stammt er von dort —, dessen rotes Fruchtfleisch zur Bereitung eines erfrischenden, säuerlichen Getränkes benutzt wird. Vermutlich ist Drallsäure darin enthalten. So ist es auch mit vielen der wild wachsenden Pflanzen, die wir mit Eifer für unser Herbar sammeln. Unsere Indianer kennen fast jede Pflanze nach ihrer Wirkung und mit den landesüblichen Namen. Die eine ist nützlich, die andere schädlich, von mancher wissen sie auch eine Sage oder kleine Geschichte zu erzählen. Die Leute sind geschickt, gefällig und gutmütig. Vier Erwachsene und ein paar Jungen sind ständig mit uns hier oben, und etliche kommen täglich herauf, um Essen und andere kleine Bedürfnisse zu bringen. Oft kommt auch irgendein älterer Mann zu Besuch mit.

Die Bevölkerung ist vollkommen indianisch, wenngleich Spanisch gesprochen wird. Doch nur wenige Leguas entfernt sind Dörfer, in denen Aztekisch gesprochen wird. Mit uns sind zwei Jungen vom Stamme der Otomí, die ihre Sprache sprechen und daneben Spanisch.

Im Dorfe wohnt unser Freund Moreno, den wir dort besuchten, in einem Steinhaus mit ein paar Stuben und einer Veranda an der Hinterseite, nach Hof und Garten. In der Stube stand an der einen Seite ein Schreibtisch, in der Ecke ein kleiner Glasschrank mit Büchern und einer Madonna. An der Wand eine mexikanische Fahne und ringsum alles beklebt mit Bildern aus illustrierten Zeitschriften in buntem Durcheinander, Wahlplakaten, berühmten Männern, Szenen aus der jüngsten mexikanischen Geschichte, Bildern aus dem alten Rom, Aegypten, Jerusalem und den Vereinigten Staaten. Moreno besaß einige in der Gegend gesammelte Altertümer, eine schöne Speerspitze und einen Steinwürfel mit eingemeißeltem Datum. Ein anderer Würfel mit sehr merkwürdigem eingemeißeltem Datum fand sich in einem benachbarten Hause, und wir erhielten viele nützliche Angaben über den Ort, die Gegend und die Altertümer des Landes. Am Nachmittag wurde die Steingöttin gemalt, photographiert und abgeformt.

Am anderen Morgen ging es mit frischen Pferden hinauf nach Kochicalco, auf dem kürzesten Wege — er war aber auch danach! Zuerst an das Ufer des Flusses Tembembe, an einem Staudamm vorbei, der den Wasserüberfluß für die trockene Zeit sammelt, und in dem leider eine Menge alter skulptierter Steine eingemauert sein sollen, wie denn fast überall im Lande die Ruinen als bequeme Steinbrüche

betrachtet werden. Dann ging's in die Höhe, ein Stück eben und wieder in das Bett des Flusses hinab, der hier aus dem Gewirr der Berge heraustritt. Ein halbes Duzendmal etwa wurde er überschritten und längere Strecken mußten wir im Geröll seines Bettes zurücklegen. Ein hartes Stück für die armen Pferde. Aber schön war's ringsumher. Zwischen den hohen, mit leichtem Baumwuchs bedeckten Bergen der rauschende Fluß von mannigfachstem Baum- und Strauchwerk umsäumt, blühendes Schlinggewächs, darunter die große blaue Winde, von Zweigen herabhängend, die Felsen überziehend. Mit Not und Mühe fanden wir einen Pfad, auf dem wir die Höhe erklimmen konnten. Bald war die erste, die niedrigste der nach Südwesten vorgeschobenen Bastionen erreicht — steil abfallende, durch Steinsetzungen befestigte Wände, oben eine kleine, viereckige Plattform. Weiter hinauf zur zweiten, größeren Bastion, der sogenannten Loma de la Malinche*. Denn dort befand sich das zerbrochene Steinbild einer sitzenden Göttin, von Blumenkränzen und Maiskolben umrandet. Zur

* Da die Indios die alten Götternamen nicht mehr kennen, so pflegen sie alte Bildnisse, die männliche Personen darstellen, mit dem Namen Motecuhzomas, die weiblichen als Malinche zu bezeichnen. Malinche, eigentlich Malingin = kleine, oder verehrte Maria, da der Azteke kein M kennt. Sie war die berühmte Geliebte und Dolmetscherin des Cortez, der einen nicht geringen Teil seiner Erfolge ihrer geschickten Vermittlung verdankte.

Franzosenzeit hatte man das Bild herunternehmen wollen. Dabei ging es in Stücke und liegt nun am Fuße des Hügels. Nun war noch eine Terrasse zu erklimmen, einige künstliche Hügel zu umgehen, ein Wall zu ersteigen und endlich, auf schmalem Pfade der letzte und höchste. Da lag er vor uns, der prächtige Bau. Mit Hurra! ritten wir um ihn herum, sprangen von den Pferden und beschloffen einstimmig: „Hier laßt uns Hütten bauen.“

Kochicalco, 24. Dez. 87.

Um Dir einen Begriff zu geben, unter welchen Umständen wir diesmal Weihnachten feiern, theile ich Dir mit, daß ich dies schreibe, auf einer Matratze liegend, in einer aus Matten und Pfählen errichteten Hütte, die unsere Indianer in der Nähe der Ruine aufgeschlagen haben, und in der wir nun schon seit vier Tagen hausen. Zur Zeit flicht unser Coronel, Don Antonio, Papierabdrücke, die eben vom Stein abgenommen sind. Vor uns kauern am Feuer unsere Indios. Die Tage verbringen wir zeichnend, abformend, herumkrauchend. Das Wasser holen unsere Leute eine Stunde weit aus dem Flusse, tief unten am Fuß der Berge. Unser Leben hier oben ist recht sonderbar und könnte einem Reiseroman zur Zierde gereichen, nur daß ihm alle romantischen Gefahren fehlen — die Insekten kann ich als solche nicht wohl anerkennen — und daß es ganz friedlich verläuft. Sogar Puma und Jaguar,

derentwegen unsere Herren in der ersten Nacht mit der Flinte abwechselnd auf Wache zogen, sind ausgeblieben, weil es hier keine gibt. Jetzt legt sich alles nach ermüdender Tagesarbeit beruhigt abends aufs Ohr. Aber wir haben Ruinen, ein luftiges Mattenhaus, haben Blumen in Fülle, vielfarbige Vögel, bunte Schmetterlinge, ums Feuer gelagerte Indianer und sind, in Folge der geringen Wassermenge, die uns zu Gebote steht, furchtbar schmutzig. Die Aussicht von der Höhe ist wundervoll. Auf der einen Seite, am Fuß des Gebirges, das schimmernde Cuernavaca, auf der anderen Hügel und Seen, grünende Schluchten, steile, kahle Hänge und im Talgrunde das leuchtende Grün der Zuckerrohrfelder. Um uns aber schwirren im warmen Sonnenschein die Heuschrecken, Kolibris summen von Blüte zu Blüte. Aus dem hohen, jetzt freilich gelben Grase ragen überall grünende und blühende Bäume und Sträucher hervor, und die große blaue Winde schlingt ihre reizenden Kränze von Ast zu Ast. Weihnachtlich ist uns in dieser Umgebung nicht zumute.

Da es reichlich Arbeit gibt, so bleiben wir noch einige Tage hier und kehren vermutlich erst am Schluß des Jahres nach der Hauptstadt zurück. Die Ruine ist ganz herrlich, und wenngleich manche Darstellung unserem ungewohnten Auge fremd und barbarisch erscheint, so ist doch gerade das so bewunderungswürdig, daß die Einzelheiten sich gar

nicht hervordrängen, sondern dem Ganzen sich unterordnen und ein glänzendes Zeugnis ablegen für das staunenswerte Stilgefühl, sei es des ausführenden Künstlers, sei es des auftraggebenden Fürsten, jedenfalls des Volkes, aus dem der eine wie der andere hervorgegangen. Schwer ist immerhin die Wirkung eines Bauwerks zu beurteilen, das wir halb zerstört vor uns sehen, denn Verwitterung, ringsum zerstreute Trümmer, Bäume, Strauchwerk, Gras und Kräuter, die in den Klaffen und Fugen wurzeln, geben solchen Resten einen eigenen Reiz, den man nur schwer hinwegdenken kann.

Kochicalco, 24. Dez. 87.

Das Gelände des Tals von Cuernavaca ist bergig und die herabströmenden Wasser haben tiefe Schluchten hineingerissen. Ungefähr acht Leguas (1 Legua = 5 Kilometer) südwärts von der Stadt zieht eine Hügelreihe quer von einer Bergwand zur anderen, durch die sich die nach Süden strömenden Wasser ihren Weg bahnen mußten. Zwischen zweien dieser in tiefen Schluchten dahineilenden Flüsse hatten die alten Bewohner des Landes die steilen Hügelhänge durch künstliche Steinauffschüttungen, durch Bastionen und grabenumzogene Ringwälle zu einer starken Festung umgeschaffen. Dort — auf dem mittelsten dieser Hügel — schuf die Laune eines Fürsten oder der Wille eines Volkes das mit prächtigem Bildwerk geschmückte Heiligtum, das wir

jetzt untersuchen. Es ist ein nach den vier Himmelsrichtungen genau orientiertes Viereck. An der Westseite führte eine breite, leider ganz zerstörte Treppe auf die Höhe der ersten Terrasse, deren Stufen vierzig Zentimeter hoch und dreißig Zentimeter breit sind. Ihre Zahl ist nicht mehr genau festzustellen. Wir fanden nur elf. Ein breiter Stein in der Mitte der Basis läßt vermuten, daß die Treppe zweigeteilt war, ein häufiger Zug der mexikanischen Tempelpyramiden. Auf der Plattform öffnet sich ein breiter Zugang in einen mauerumschlossenen Raum, eine Art Gemach, das wahrscheinlich mit einem Dach von vergänglichem Material gedeckt war, denn daß noch weitere Stockwerke folgten, ist nicht anzunehmen. Das geht aus den Maßverhältnissen hervor und daraus, daß die Treppe hier endet. Was es für eine Bewandnis mit der Vertiefung hat, die innerhalb des mauerumschlossenen Raumes liegt, konnten wir nicht erkunden, da uns Borrichtungen fehlten, die schweren Steinblöcke, die darin lagen, zu entfernen.

Der Innenraum der unteren Terrasse ist mit Schutt und Steingeröll ausgefüllt, außen aber sind die Wände mit großen, regelmäßig zugehauenen Andesitplatten bekleidet. Da der ganze Berg und die umliegenden Hügel aus Kalkstein bestehen, müssen diese schweren Blöcke von weither aus der Tiefe auf die Höhe geschleppt worden sein. Und das konnte nur durch Menschenkraft geschehen, da

es vor der Ankunft der Europäer keine Zug- und Lasttiere im Lande gab. Die Steine sind kunstvoll, ohne Mörtel über- und nebeneinander gesetzt und wahrscheinlich erst an Ort und Stelle bearbeitet worden, da die acht bis zehn Zentimeter tiefen Relieffiguren sich genau aneinanderschließen. Kriechende Federfüßler umziehen den ganzen Bau; in ihren Windungen sieht man Figuren mit untergeschlagenen Beinen und großem Kopfschmuck, dazwischen Daten und Symbole, deren Bedeutung festzustellen der Zukunft vorbehalten bleiben muß.

Der Skulpturenschmuck wirkt in seiner Gesamtheit geradezu überwältigend. Das Bauwerk ist nicht nur eines der schönsten dieses Landes, sondern kann dreist weltberühmten Kunstschöpfungen der anderen Erdhälfte an die Seite gestellt werden. Es war mit Stuck und der bei den alten Baumeistern Mexikos so beliebten roten Farbe überzogen. Ob das in unseren Augen die Schönheit und Wirkung vermehrt hat, lasse ich dahingestellt.

Der Bau ist besonders wichtig, weil er den Stil und die Kunst dieser zwar auch mexikanisch redenden, aber in Charakter und Sitten von den Anwohnern der Lagunen abweichenden und von diesen als roh und ungebildet verachteten Provinzler vorführt.

Kochicalco, 26. Dez. 87.

Das Weihnachtsfest ist vorüber, ohne daß uns weihnachtlich zu Sinn gewesen wäre. Auch Heimweh

stellte sich nicht ein, wie es vielleicht der Fall gewesen wäre, wenn wir das Fest bei Landsleuten verlebt hätten, wo ein geschmückter Baum, Lichter, Pfefferkuchen und Geschenke all die frohen und ernstesten Erinnerungen wecken, die seit frühester Kindheit am Weihnachtsbaum hängen und ihn mehr schmücken, als vergoldete Äpfel und Nüsse. Von alledem gab es hier auf der einsamen Höhe nichts. Während bei Euch die Weihnachtskerzen erstrahlten, strahlte über uns die tropische Sonne, und am ersten Feiertage hatten wir neunundzwanzig Grad Celsius im Schatten. Doch ist die Hitze durchaus nicht unbehaglich, denn hier oben weht immer ein Lüftchen, und die Reinheit der Atmosphäre ist so groß, daß alle Entfernungen zu schwinden scheinen. Zudem läßt der Gedanke, daß ich vermutlich niemals im Leben wieder hierherkomme und daher jeden Augenblick ausnutzen muß zum Sehen und Hören, zum Sammeln und Lernen, für keinen anderen Raum.

Der Festtag verging jedoch nicht ohne festliches Gepränge. Am ersten Feiertag bestand unser Frühstück aus Schokolade und buñuelos — einer Art Oblate, blasig, wie die jüdischen Mazzen, aber mit Fett und frisch ausgepresstem Zuckersaft, melado (Honigseim), zubereitet. Señor Moreno, der samt seiner Señora mit dem Verwalter der Hacienda wetteifert, uns alle erdenklichen Herrlichkeiten herauszusenden, schickte Milch, Schnaps, Limas — eine

zitronenähnliche Frucht —, Kerzen, Zeitungen und anderes mehr. Freunde hatten einen Harfenspieler abgesandt. Andere kamen selbst herauf, mit ihnen ein Deutscher, der im Dorfe angestellter ehrfamer Schulmeister ist. Er heißt Schliebener, führt aber — da die Leute diesen Namen nicht in ihre Sprachwerkzeuge bringen können — den Scherznamen „Chile verde“, zu deutsch: grüne Pfefferschote. Unter Harfenklang und fröhlichen Gesprächen verlief das Festmahl recht heiter.

Hier ganz nahebei sind vier Höhlen, von Menschenhand ausgebaut, mit Mauerwerk befestigt und der Boden zementiert. Entweder haben sie als geheime Gänge zum Verlassen der Festung gedient oder als Grabkammern. Unten im Dorfe aber hat sich das Gerücht verbreitet, wir hätten dort zwei mit mexikanischen Pesos gefüllte Tonnen gefunden.

Soeben kommt mein Mann von einem Abschiedsrekognoszierungspaziergang zurück und ist trotz der Hitze davon sehr befriedigt, denn er hat einen großen skulptierten, bisher noch unbekanntem Stein entdeckt, den Peñafiel ihm zu Ehren Piedra Seler getauft hat. Und er bringt eine Menge von Scherben, Spindelsteinen und Obsidianmessern mit.

Heut geht es hinunter von unserer lustigen Höhe. Die Pferde sind schon heraufgeschickt, und wir warten nur die kühleren Stunden zum Fortreiten ab. Obgleich ich nicht bedauere, mich wieder einmal ordentlich waschen zu können, wird mir doch

der Abschied herzlich schwer. Ist es doch voraus-
sichtlich ein Abschied für immer. Und die tiefen
Schluchten, die grünen Hügel und der strahlende
Kamm der „Weißen Frau“ in der Ferne — all
das wird mir niemals wieder als Rahmen zu diesem
wundervollen Rest alter Kultur erscheinen. Den
Schlangen, Kriegern und Göttern von Xochicalco,
seinen Kolibris, Adlern und duftenden Blumen, all
seiner Schönheit — der ganzen Idylle ein herz-
liches Lebewohl!

Meriko, 1. Januar 1888.

Xochicalco lag hinter uns, und nachdem wir
uns einen Tag ausgeruht, unserem Herbar noch
mancherlei einverleibt, vieles besichtigt und von
allen, die uns so freundlich entgegengekommen
waren, Abschied genommen hatten, ging's früh ins
Bett und früh wieder in den Sattel. Nach einem
starken Ritt von über sechs Stunden über Berg
und Tal, durch Sand, Geröll und klare Bäche,
ritten wir in voller Mittagsglut, erhitzt, bestaubt,
müde und hungrig in Cuernavaca ein. Man ließ
uns nicht lange Zeit zum Ausruhen. Verschiedene
Herren kamen, um uns zu dem berühmten Chimalli-
(Schild-)Stein zu führen. Es ist ein mächtiger
Block aus hartem, vulkanischem Gestein, auf dem
jenseitigen Rande der Cuernavaca im Osten um-
ziehenden Schlucht, mit eingemeißelten Figuren.
Die vordere Seite zeigt einen Schild mit Speer-
bündel und Handfahne, die die besonderen Ab-

zeichen des Gottes Xipe Totec tragen. Darüber steht man ein Datum, das leider stark verwittert ist. Wahrscheinlich heißt es „eins Hund“, ein Tag, zu dem dieser Gott in Beziehung steht*. Auf der anderen Seite sieht man zwei Daten, von denen eins ein bestimmtes Jahr bezeichnet**. Und zwar ist es das Jahr des Todes des älteren Mohtecuzoma Ihuicamina und des Regierungsantritts seines Nachfolgers Arayacatl, des besonderen Verehrers des Gottes Xipe, und entspricht dem Jahre 1469 unserer Zeitrechnung. Das zweite Zeichen gibt, dem Bericht eines alten Chronisten zufolge, den Tag des Regierungsantritts an.

Bei diesem Spaziergang bekamen wir auch einen Begriff von der wundervollen Lage Cuernavacas, im Mittelpunkt eines weiten, reichen und fruchtbaren Tales, von Schluchten umgeben, deren Ränder bis hinab zu dem klaren Wasser im Grunde mit grünender Wildnis bedeckt sind. Es ist begreiflich, daß Cortez hier seinen Lieblingsaufenthalt hatte. Von der Loggia seines Palastes überblickt man das ganze

* Die Tage des merikanischen Kalenders werden mit den Zahlen 1—13 in Verbindung mit 20 Zeichen benannt, so daß erst nach 260 Tagen dieselbe Zahl und dasselbe Zeichen wiederkehren. Die Tage stehen zu verschiedenen Gottheiten in Beziehung. Näheres ist zu finden in: Selser, „Das Tonalamaatl der Aubinschen Sammlung. Eine merikanische Bilderschrift“.

** Die Jahre werden nach dem Tage ihres Anfangs benannt.

Tal, und bis hinüber zu den schneebedeckten Gipfeln des Popocatépetl und der Iztaccíhuatl schweift das Auge. Auch Maximilian trug sich mit dem Plane, hier ein von Gärten umgebenes Schloß zu bauen, und er hatte einen oft bewährten Blick für landschaftliche Reize — man denke an Lacroma und Miramar.

Abends gab man uns noch ein großes Essen, bei dem viel geredet wurde, was sich hier in folgender Weise abspielt: Nach einem Trinkspruch wird nicht angestoßen, sondern der Gereizte erhebt sich sofort zur Antwort und läßt einen dritten leben. Und so geht es weiter, bis endlich einer auf den guten Einfall kommt, seinen Spruch mit „viva Mexico“ zu enden. Darauf gibt es keine andere Antwort, als sich zu erheben und auf das Wohl des Vaterlandes zu trinken. Der Abend war so schön und das Leben auf dem niedlichen Plage mit Musik und vielen Menschen so heiter, daß wir erst spät zur Ruhe kamen, nach vielem Händeschütteln, Rückenklopfen und den üblichen Komplimenten.

Um vier Uhr in der Frühe waren wir schon wieder im Sattel, denn bis Tlalpam im Tale von Mexiko, von wo aus wir die Straßenbahn benutzen konnten, war ein Ritt von achtzehn Leguas, das sind ungefähr neunzig Kilometer, zu bewältigen. Die Nacht war mondhell, die Schneefelder des Popocatépetl leuchteten silbern herüber. Je höher wir kamen, und je näher die Stunde des Sonnen-

aufgangs rückte, um so empfindlicher wurde die Kühle. Als uns auch noch der Nordwind schneidend entgegenpiff, froren wir tüchtig. Und obgleich wir immer noch an der dem Tale von Mexiko entgegengesetzten Seite hinanritten, waren wir bei Sonnenaufgang doch schon mitten in der Pflanzenwelt der tierra fria. Um acht Uhr war Huichilac erreicht, der einzige Ort am Wege bis zum Tal von Mexiko. Etwas Brot, Kognak und vorzüglich die Strahlen der höher steigenden Sonne hauchten ein wenig Leben in unsere erstarrten Gliedmaßen. Decken und Jacken wurden hinten aufgeschwallt. Hinter dem kleinen Ort bot sich der letzte Blick über das grüne, hügelige Tal von Cuernavaca, das in blauem Dufte zu unseren Füßen lag. Nicht lange danach ritten wir in einen Wald ein, der ganz das Gepräge des norddeutschen Kiefernwaldes trug, denn die hier heimische Ocote ist der Kiefer und der Pinie nahe verwandt und ähnlich. Unter den Bäumen, dichte, zusammenhängende Polster bildend, wächst ein Gras, dessen Wurzelfasern Gegenstand der Ausfuhr sind. Es werden — wie man uns sagte — in Deutschland Bürsten daraus gefertigt. Stundenlang ritten wir durch diesen Wald, er ist nicht einsam, denn diese Straße ist eine große Verkehrsader. Lange Züge von beladenen Eseln und Maultieren mit ihren berittenen Treibern, Reisende zu Pferde, bewaffnet, den Sarape über den Schultern, mit großen silberbetreßten Hüten, Gruppen von

Indios mit Lasten auf Kopf und Rücken, kamen uns entgegen. Hier vollzieht sich der Austausch der Erzeugnisse des kalten und des warmen Landes.

Wo der Distrito Federal — der Bundesbezirk — beginnt, beginnen auch die Wachtposten. Das ganze Gebirge und insbesondere dieser Wald hat seit langem einen schlimmen Ruf als Räuberherberge*. Bis vor kurzem waren hier Ueberfälle auf Leben und Eigentum an der Tagesordnung, und unsere Pferdejungen hatten sich nachdrücklich geweigert, den Weg bei Nacht zu machen. Porfirio Diaz hat mit starker Hand hier sowohl wie in anderen Theilen des Landes diesem Treiben ein Ende gemacht. Die Straßen sind sicher geworden. Noch vor zwei Jahren fuhren alle Posten mit militärischer Bedeckung. Bei unseren merikanischen Freunden galt es noch immer als Reiserregel, den Revolver zu lockern, sobald man einem Trupp Reisender begegnete.

Bald nachdem wir bei Cruz del Marques das ehemalig dem Cortez gehörige Gebiet hinter uns gelassen hatten, wurde La Guardia, die Mittagsstation der Post, erreicht. Ein plumper alter Wartturm, in dem eine militärische Wache untergebracht ist, und einige elende Hütten, aus Pfählen

* Auch während der letzten Revolution waren die Abhänge des Ajusco, der Wald um das Kloster des Desierto, die Schlucht von Contreras die Zufluchtsstätten des berühmten Bandenführers Zapata, unter dem Cuernavaca schwer zu leiden hatte.

und Stroh zusammengebunden. In einer der wenig einladenden Kneipen erhielten wir einen der Umgebung entsprechenden elenden Imbiß und ritten sobald als thunlich wieder ab. Auf dem Wege, der sich nun allmählich ins Thal senkt, begegnete uns der Postwagen, mit acht Maultieren bespannt, und wir beglückwünschten uns gegenseitig, daß wir uns trotz der Anstrengung entschlossen hatten, aufs Pferd zu steigen. Die Vorstellung allein, auf diesen Wegen acht bis zehn Stunden in solchem Kasten sich durchrütteln zu lassen, erzeugt Gliederschmerzen. Auch sind die golpes (Schläge, Stöße) dieses Beförderungsmittels sprichwörtlich geworden.

Zur Linken hatten wir jetzt die breite Masse des Ajusco, unter den Hufen der Pferde stäubte schwarzer, vulkanischer Sand, zur Rechten breiteten sich Flächen, mit gelbem Graße bestanden. Aber jetzt bot sich ein herrlicher Blick über das Thal von Mexiko mit seinen schimmernden Seen und Bergen und zerstreuten Ortschaften. Der Weg senkte sich plötzlich in vielen Kurven, stets mit der Aussicht auf Kochimilco und seinen See unter uns, auf zahlreiche Dörfer und Kirchen, die zwischen Bäumen hervorlugten, auf die im Dunst des Nachmittags verschwimmende Stadt mit der Sierra de Guadalupe im Hintergrunde. Als die Talsohle erreicht war, bog der Weg scharf nach Westen um, am Fuße des Ajusco entlang, und endlich, endlich gelangten wir bei der Hacienda de la Noria an

einen klaren Bach. Auf dem ganzen Wege ist kein Wasser. Unsere Tiere hatten seit zwölf Stunden nicht gegessen und zuletzt sehnsüchtig in jedes Loch und jede Spalte geschaut. Nun waren sie nicht mehr zu halten und liefen mit uns ins Wasser. Hier ist die Tränke für alle Tiere, die über den Paß kommen, und es herrschte großes Gedränge von Pferden und Eseln, Maultieren und Rindern. Und die Frauen des Orts wuschen ihre Wäsche. Mit frischen Kräften griffen unsere Gäule aus. Eine kleine halbe Stunde später, an der Landstraße, stiegen wir aus dem Sattel und in die Pferdebahn, die von Tlalpam nach der Stadt führt.

Hier schliefen wir in zehn Stunden unsere Mühseligkeiten aus.

*

Soweit die Briefe. Sie sind vor nahezu vierzig Jahren geschrieben worden, und ich war inzwischen mit meinem Mann noch fünfmal in Mexiko, wobei ich einen großen Teil des Südens kennenlernte. Manches hat sich inzwischen geändert, und seit wir zum letzten Male im Jahre 1911 von dem schönen Lande Abschied nahmen, hat eine zehnjährige Revolution manchen Umschwung gebracht. Aber doch scheinen mir die Berichte von dieser ersten Reise nicht veraltet. Denn ich habe zwar in vieles, wovon in ihnen erzählt wird, tiefere Einblicke getan, neue Kenntnisse von Land und Leuten gesammelt,

aber die Grundzüge sind dieselben geblieben, und die Frische des ersten Eindrucks ist niemals verwischt worden. Die große Natur ändert sich nicht in so kurzer Zeitspanne. Wo der Mensch sie in sein Joch zwingt, da sind es ihr gegenüber so kleine Veränderungen, daß sie vor dem zu immer neuer Bewunderung hingerissenen Auge verschwinden. Daß mit der zunehmenden Erschließung des Landes durch Eisenbahnen und Straßenbau manche alte Sitte hinweggefegt wird, ist nicht zu verwundern. Aber dem Bielen gegenüber, was sich erhalten hat, kommt auch das nicht wesentlich in Betracht. Freilich muß man in den Sattel steigen und die Gegenden auffuchen, die etwas abseits von den breiten Verkehrsadern liegen. Das haben ja die Ziele und Zwecke unserer Reisen mit sich gebracht*.

Ich war noch mehrfach in Cuernavaca. Es ist gleich anmutig geblieben, trotzdem es jetzt natürlich viel mehr von Fremden aufgesucht wird. Denn da ist manches, was auch den Vergnügungsreisenden freut. Alte, zum Teil prächtige Kirchen, die verwahrlosten, aber immer noch schönen Borda — Gärten —, die Anlage eines reichen Franzosen aus dem Anfang des achtzehnten Jahrhunderts; das Töpferdorf St. Anton, jenseits einer der tiefen, von üppigem Pflanzenwuchs erfüllten Schluchten, über die ein von Cortez erbauter Viadukt führt.

* Siehe: Auf alten Wegen in Mexiko und Guatemala von Caecilie Selzer. Streckert u. Schröder, Stuttgart, 1925.

Oben, am Rande der Schlucht, steht die stattliche Kirche. Im Dorf werden neben der üblichen Gebrauchsware auch feinere Tonwaren hergestellt in einer sonderbaren Technik. In die weiche rote Tonmasse werden kleine weiße Porzellansplitter in allerlei Mustern eingedrückt, was ganz lustig aussieht. Die hochentwickelte Töpferkunst der Vorfahren lebt an vielen Stellen im Lande weiter, wenn auch nicht überall in alter Vollkommenheit. Aber wie ehemals jede Landschaft ihre Eigenart in diesem Handwerk hatte, so haben auch heute die Töpferorte sehr unterschiedlichen Stil. Da sind die glasierten Kunstwaren von Guadalajara; die eigenartigen schwarzen von Puebla; die schweren dunkelroten von Daraca; die fast an alte Gefäße erinnernden von Guerrero; die eingelegten von St. Anton, und viele andere ließen sich noch anführen. Von der Höhe von St. Anton, ein wenig abseits vom Dorfe, stürzt ein Gießbach zwischen üppigem Grün steil und schäumend in die Schlucht hinunter wie ein prachtvolles Silberband. Ein Stückchen unterhalb im Walde liegt ein mächtiger flacher Felsen und auf ihm eine Skulptur aus vorspanischer Zeit, eine riesige Eidechse mit bewundernswerter Naturtreue darstellend. Selbst in der trockenen Zeit ist es schön in Cuernavaca, denn in den Schluchten und Rissen mangelt es niemals an belaubten Bäumen und Sträuchern und auf den gelben Grasflächen nicht an bunten Blumen.

Guernavaca hat ein sehr mildes Klima, da das Thal im Norden von der breiten Masse des Ajusco geschützt, nach Süden zu aber offen ist. Unter der großen Wintertrockenheit, der der nach der Seite des Stillen Ozeans zu abfallende Teil des Landes ausgesetzt ist, hat es freilich auch zu leiden, im schroffen Gegensatz zu den mittleren Höhenlagen an der Seite des Abhangs zur Golfküste, die sich eines ewigen Frühlings erfreuen.

Auch in Kochicalco war ich noch einmal. Es war nur ein kurzer, eintägiger Besuch. Den Weg nahmen wir über das Indianerdorf Tetlama. Und dort sahen wir im Gemeindehaus eine der alten indianischen Flurkarten, die von den Gemeinnden ängstlich gehütet werden, weil sie bis zum heutigen Tage ihre Rechte auf Ländereien darauf stützen. Ich glaube aber ohne sonderlichen Erfolg. Da unter den Eingeborenen großes Mißtrauen gegen unbekannte Fremde herrscht, von denen immer gergwöhnt wird, daß sie Land haben wollen, so ist es oft nicht leicht, diese für den Archäologen sehr interessanten und oft wichtigen Karten zu Gesicht zu bekommen. Hier erhielten wir sogar die Erlaubnis sie zu photographieren, was bei ihrem großen Umfange und dem Halbdunkel, das im Raume herrschte, nicht ganz einfach war.

Kochicalco stand in unverminderter Schönheit vor uns. Aber es war die trockenste Jahreszeit, in der Staub und Dunst alle Ferne verschleiert. Ich

war zwanzig Jahre älter geworden und gedachte der schönen Weihnachtstage, die uns das köstliche Geschenk einer ersten archäologischen Unternehmung gebracht hatten, und die uns zuerst eingeführt in die Lebensweise des Landes, das ich inzwischen lieben gelernt hatte wie eine zweite Heimat.

„Ja, die Zeit ist hingeflogen, die Erinnerung
weicht nie;
Als ein lichter Regenbogen steht auf trüben
Wolken sie.“

Von Indianern, von Plätzen und Märkten

Indianer — bei wem löst dieses Wort nicht sofort eine Reihe von Vorstellungen aus — Lederstrumpf, Büffeljagd, Tomahawk, Friedenspfeife, bemalte Zelte — kurz, das ganze Rüstzeug Cooper'scher Romane und ihrer Nachfolger. Doch nicht das allein. Wie eine Zwangsvorstellung schießt der Gedanke an das Aussterben der Rasse durch den Kopf.

Es wird fast niemals bedacht, daß die Benennung „Indianer“ sämtliche Stämme der eingeborenen Bevölkerung beider Amerika umfaßt, von Kanada bis Feuerland. Daß sich in verschiedenen Zonen, daß sich in Gebirgen, Wäldern, Steppen, am Meeresstrand und in Sümpfen vielerlei Stadien der Kulturentwicklung finden, wird nicht wundernehmen. Und so darf nicht vergessen werden, daß auch die Träger der hochentwickeltesten Kulturen Perus, Mexikos und Mittelamerikas Indianer waren. Die schweifenden Jägerstämme der Steppe unterlagen ziemlich rettungslos den neuen Verhältnissen; ihre Zahl ist gering geworden und weiter im Schwinden begriffen. Doch nicht der ganze

ungeheure Kontinent war von Nomaden bevölkert, er war weiter gen Süden von ackerbautreibenden Stämmen besiedelt. In Neu-Mexiko und Arizona sitzen die Pueblo-Indianer, die sich alter Ackerbaukultur erfreuen. Pueblo-Indianer hat man sie genannt, weil sie in geschlossenen Dörfern — spanisch Pueblo — wohnen. Daß aber eine so hochentwickelte Zivilisation, wie Peruaner und Mexikaner sie besaßen, nur von einer ansässigen Bevölkerung erreicht werden kann, muß einleuchten.

Solche an feste Wohnsitze, an die Bestellung des Landes mit Feldfrüchten gewohnte und gebundene Bevölkerung unterliegt nicht so leicht dem Untergange wie eine schweifende, die durch die Besitzergreifung ihrer Ländereien, ihrer Jagdgründe, d. h. ihrer Lebensbedingungen, verlustig ging, ganz abgesehen von den traurigen Begleiterscheinungen europäischer Kultur.

Der Bevölkerung in Mexiko konnte man nicht so ohne weiteres ihre Aecker fortnehmen. Wer hätte das Land bebauen sollen, das die Nahrung geben mußte? Man setzte sich zum Herren darüber und ließ den Eingeborenen weiterarbeiten, denn nur er ist imstande, unter der tropischen Sonne Landarbeit zu verrichten. Zwar hat auch in Mexiko in den ersten Zeiten nach der Eroberung ein starker Rückgang der Indianer stattgefunden, veranlaßt durch übermäßige Inanspruchnahme zu schwerer körperlicher Arbeit, durch die aus Europa eingeschleppten

Krankheiten, die auf diesem neuen Boden große Verheerungen anrichteten, insbesondere Schwindsucht, Pocken, Masern und Scharlach. Der Zwang zu Hemd und Hose hat unstreitig viel zur Verbreitung von Epidemien beigetragen, die Reinlichkeit vermindert und somit die Hygiene verschlechtert, ebenso wie das Zusammensiedeln der Bevölkerung in größeren Ortschaften. Aber sobald das Leben wieder in ruhigeren Bahnen floss und einsichtige Vizekönige und Bischöfe der übermäßigen Ausbeutung einen Damm entgegensetzten, begann sich auch die eingeborene Bevölkerung wieder zu vermehren. Man darf sich nicht durch Statistiken beirren lassen, in denen die nur spanisch sprechenden Indianer nicht als solche aufgeführt werden. In der Vorrede zu einem Buche von Vicente Pineda (1888), einem Manne, der jahrelang unter den Indianern seines Heimatstaates Chiapas lebte, wo er Ländereien besaß, heißt es: „Er sähe in dem mächtigen Anwachsen der indianischen Bevölkerung, in der es kein erwachsenes unverheiratetes Individuum gäbe, keine kinderlose Frau zu Grabe getragen würde, eine Gefahr für die Zivilisation und glaube dieser Feindseligkeit gegen europäische Gesittung nur dadurch wirksam entgegentreten zu können, daß Lehrer, Beamte und Geistliche sich im Verkehr mit den Indianern auch deren Sprache bedienten.“

Ueber die Befürchtungen Pinedas kann man verschiedener Meinung sein, je nachdem man den Wert

der europäischen Gesittung einschätzt. Aber einige Tatsachen gehen doch aus seinen Worten klar hervor. Erstens das Anwachsen der eingeborenen Bevölkerung. Man sieht, daß die „beiden letzten Azteken“, die dem Publikum vor etlichen Jahren als Sehenswürdigkeit vorgeführt wurden, eine gräßliche Täuschung waren. Es waren ein paar arme Idioten, Mischlinge wahrscheinlich mit Neger- und Indianerblut. Zweitens die nach vier Jahrhunderten noch nicht überwundene Abneigung gegen den Fremden und seine Danaergeschenke und dann das zähe Festhalten an der Muttersprache. Es gibt viele Dörfer, in denen die Frauen gar kein Spanisch sprechen, die Männer nur das zum Verkehr Notwendigste. Und wenn nicht der Gemeindefschreiber wäre, oder der Kramladen einer Ladina, so wäre oft guter Rat teuer. Ladino wird in Mexiko der hispanisierte Indio genannt. Unter diesen Ladinos sind viele Mischlinge. Ich habe jedoch den Ausdruck Mestizen niemals in Mexiko vom Volke anwenden hören.

Wer aber vermöchte dem Indianer sein Mißtrauen gegen den Fremden zu verübeln, von dem er, durch Erfahrung gewißigt, zunächst annimmt, daß er Land von ihm haben will oder sonst einen Eingriff in seine Rechte plant? Hier macht sich die Einwirkung jahrhundertelanger Bedrückung geltend. Kann man doch heute noch manchmal von Leuten, die glauben hoch über den Eingeborenen zu

stehen, die empörende, zuerst von den Eroberern gebrauchte Bezeichnung „gente sin rason“ — Leute ohne Vernunft — zu hören bekommen. Und doch sind aus ihnen viele bedeutende Staatsmänner, Beamte und Gelehrte hervorgegangen. Hat aber der Indianer sein Mißtrauen überwunden, so ist er zuverlässig und treu und man darf ihm unbedingtes Vertrauen schenken.

Häufig bin ich, nach Hause zurückgekehrt, gefragt worden, ob ich Indianisch spräche. Und ich habe stets mit der Gegenfrage antworten müssen: welches? Ja, wenn es mit der Kenntnis des Aztekischen sein Bewenden hätte. Aber die Zahl der dem Aztekischen stammverwandten und ganz stammfremden Dialekte und Sprachen ist sehr groß, und man müßte bei einer Reise alle paar Tage eine andere lernen. Sind wir doch während unserer Ueberlandreise von Mexiko nach Guatemala durch fünfzehn verschiedene Sprachgebiete gekommen. Es seien nur als einige der größeren Sprachfamilien angeführt: Aztekisch, Zapotekisch, Totonaco, Tarasco, Otomi, Maya mit ihren vielverzweigten und oft von der Stammessprache weit abstehenden Dialekten*. In alter Zeit war dieses Sprachenmosaik noch bunter, da manche Idiome ausgestorben oder auf ganz kleine Sprachinseln beschränkt sind. Diese Viel-

* Man sehe die Sprachentarten von Dr. Walter Lehmann in seinem Werke: Zentral-Amerika und im IV. Bde. der Ges. Abhandlungen von Eduard Selser.

sprachigkeit eines Landes, in dem in weiten Gebieten eine fast einheitliche Kultur herrschte, deren landschaftliche Unterschiede nicht beträchtlicher waren als solche zwischen den verschiedenen Nationen Europas, ist eines der Rätsel, die die Amerikanistik noch zu lösen hat.

Der Indianer ist sehr beharrungsfähig und hält nicht nur zäh an seiner Sprache fest, sondern hat auch in seiner Lebensweise und seinen Gewohnheiten vieles über die Jahrhunderte hinübergerettet. Natürlich ist spanischer Einfluß überall erkennbar, fast überall ist eine Mischung beider Elemente vorhanden. Aber mit einiger Mühe kann man doch das Alte heraus Schälen. Ja, es kann wohl vorkommen, daß man abseits vom Wege eine Hütte betritt, in der es nicht anders aussieht, als es vor der Ankunft der Spanier ausgesehen haben mag.

In Yucuañi, einem sehr stattlichen und wohlhabenden Indianerdorf der Mirteca alta, machten wir halt, um Führer für den Weitermarsch zu suchen. Das ist keine ganz einfache Sache, denn es ist nur mit Hilfe des Presidente, des Dorfschulzen, möglich. Da dieser nicht gleich aufzufinden war, wollten wir die unfreiwillige Wartezeit benutzen, um einen Imbiß einzunehmen. Aber in einem Indianerdorf ist nur schwer etwas zu haben. Die Frauen sind gegen den Fremden noch mißtrauischer und unzugänglicher als die Männer. Endlich machten wir eine Hütte ausfindig, in der die

Frau ein paar spanische Wörter verstand und sich bereit fand, uns Tortillas — Maisfladen — zu verkaufen und Eier zu kochen. In offenen Töpfen, am Reisigfeuer kostet es immerhin einige Zeit und Mühe, das Wasser zum Kochen zu bringen, und ich hatte Muße, mich inzwischen in den vier Wänden umzusehen. Diese Wände bildeten ein längliches Viereck und bestanden aus Rohrstäben, die an querlaufenden Hölzern mit Lianen festgebunden waren. Den Fußboden bildete die festgestampfte Erde. Das Dach war sehr sauber aus Palmblättern geflochten und hatte vom Rauch das schöne, glänzende Schwarz angenommen, das schon oft unsere Bewunderung erregt hatte. In der Querachse des Raumes lief oben von Wand zu Wand ein breiter Balken, auf dem Töpfe, Geräte und Vorräte aufgestapelt waren. Diesem parallel liefen etliche runde Hölzer, die als Dachspreizen dienten und an denen allerlei Bündel, Körbe, Töpfe und Felle an Riemen aufgehängt waren. Dergleichen hing auch an den Wänden an herausstehenden Astgabeln. Aber im ganzen Raume war kein Nagel, kein Metallgefäß oder Gerät zu sehen, wie zur Zeit, da die Spanier das Eisen noch nicht nach Amerika gebracht hatten. Vor der Hinterwand hing eine Matte mit einigen grellbunten Heiligenbildern davor, die die Phantasie leicht durch ein paar bemalte Tonfigürchen ersetzen konnte. Davor ein aus Stangen zusammengebundener Tisch und über den Fußboden

verstreut Matten, Körbe verschiedener Form und Art (Chiquihuites, Tompiates), Gefäße aus Ton und Fruchtschalen (Guajes, Jicaras). Das Feuer brannte mitten im Raum zwischen den uralt üblichen drei Herdsteinen, ein Weib hockte davor und fachte es mit dem Strohfächer an. Daneben lag der Metate, der dreifüßige flache Stein, auf dem der Mais zerquetscht wird. Eine andere Frau lud mich höflich zum Niederkauern ein, indem sie mir eine Matte brachte, denn auch ein Stuhl hatte seinen Weg noch nicht hierhergefunden. Und selbst wenn ein solcher vorhanden gewesen wäre, so hätte man ihn vielleicht meinem Manne angeboten. Die Frauen aber sitzen niemals, sie hocken oder kauern genau so, wie es die alten Bilderschriften zeigen. An dieser Hütte, wie an vielen anderen, waren vierhundert Jahre fast spurlos vorübergegangen.

Die merikanischen Städte und größeren Dörfer sind fast ausnahmslos nach dem Schachbrett-System gebaut. Nur dort, wo gebirgiges Gelände eine solche Anlage unmöglich machte, finden sich Ausnahmen. Aber auch dort bildet der viereckige Platz den Kern des Ortes. An seiner einen Seite steht die Kirche, an einer zweiten das Regierungsgebäude — sei es nun der stattliche Palast der Hauptstadt eines Staates, der bescheidenere Bau einer Distriktsstadt oder das einfache Gemeindehaus eines Dorfes. Die beiden anderen Seiten werden von Kaufläden eingenommen, vor denen sich häufig steinerne oder

hölzerne Lauben hinziehen. Meist erfreut er sich des Schmuckes schattenspendender Bäume, und in der Mitte erhebt sich der kleine Musiktempel, der Zócalo, der mit dem Begriff des Platzes so untrennbar verbunden scheint, daß man diesen häufig kurzweg als den „Zócalo“ bezeichnet. Früher mußte sich sogar der wundervolle Hauptplatz in der Stadt Mexiko, der vielleicht kaum seinesgleichen hat, diese Benennung gefallen lassen, obgleich ihm eigentlich der Name Plaza Mayor oder Plaza de Armas zukam. (Welchen Namen ihm die Revolution zuerkannt hat, weiß ich nicht zu sagen.)

Auf dem Place strömt alles, was der Ort an Leben und Bewegung hat, zusammen. Oft ist es recht wenig. Abends, wenn die Musik spielt — was in den Dörfern nur bei festlichen Gelegenheiten geschieht —, findet man sich zum Spaziergang zusammen, der sich meistens nach althergebrachter Sitte in solcher Art abspielt, daß der weibliche Teil der Einwohnerschaft den Zócalo umkreist, und die Männer, in umgekehrter Richtung, wie ein Schutzwall gegen die Außenwelt, in einem äußeren Ringe umherspazieren. In größeren Städten, in die modernes Leben mehr und mehr eindringt, ist dieses steife Zeremoniell allerdings kaum noch anzutreffen. Hier sucht jeder seine Erholung und Gesellschaft nach seinem Geschmack.

Meist aber fällt diesem Mittelpunkt, diesem Herzen der Ortschaften — besonders der kleineren —

noch eine weit wichtigere Aufgabe zu: auf ihm wird der Markt abgehalten.

In modernen Großstädten hat man keine rechte Vorstellung mehr davon, was der Markt für Orte mit schlechten Verkehrsbedingungen bedeutet. Die ganze große Stadt ist gewissermaßen zum Markte geworden. Niemand ist gezwungen in der Halle oder auf dem offenen Markte seine Einkäufe zu machen, denn er findet überall, was er braucht. Je mehr jedoch die Entfernung von den großen Verkehrsadern wächst, um so mehr gewinnt der Markt an Bedeutung für den Einheimischen, um so anziehender und belehrender wird sein Besuch für den Fremden. Darum sollte ein Reisender niemals versäumen, in fremden Städten und Ländern die Märkte zu besuchen; er wird stets des Interessanten und Wissenswerten genug dort finden und sich ein Bild machen können von Handel und Wandel und von den Bedürfnissen des Landes.

Die Märkte waren auf unseren Reisen oft eine Freude für uns, und wir betrachteten es stets als eine glückliche Fügung, am Markttage in ein Städtchen oder ein Dorf einzureiten. Unsere volkskundlichen Studien erhielten dort häufig Nahrung. Auch war die Möglichkeit geboten, manche der kleinen Dinge einzuhandeln, die unterwegs abhanden gekommen und anderweitig schwer zu ersetzen waren, da die vielen hübschen und nützlichen

Erzeugnisse indianischen Hausfleißes nur auf dem Markte zum Verkauf stehen.

Die großen Städte sind fast alle im Besiz städtischer, luftiger Markthallen. Aber die Vorstellung des Plazes als Markt ist derart fest geworden, daß das Wort mercado fast gänzlich von dem Worte plaza verdrängt worden ist, daß auch die Halle als plaza bezeichnet wird und „auf den Markt gehen“ mit hacer la plaza (Markt machen) ausgedrückt wird. Aber auch in den Hallen findet man an bestimmten Tagen die Erzeugnisse des Hausfleißes der umliegenden Dörfer zum Verkauf gestellt, die dem Markt sein individuelles Gepräge geben. Meist wird nur einmal in der Woche Markt abgehalten, in wenigen größeren Orten täglich. Nach der Marktgerechtigkeit aber strebt jedes Dorf. Der Markt ist für die Städte eine Lebensnotwendigkeit. Denn was der Bauer — der Indianer — an Lebensmitteln nicht zu Markte bringt, das gibt es eben nicht. Dafür kauft der von seinem Dorfe hereinkommende Indio in den Läden der Stadt seine Bedürfnisse ein: Ackergerät, Stoffe, Musikinstrumente, Handwerkszeug, Glasperlen und Zopfbänder für seine Frau — kurz alles, was er braucht und wünscht, soweit ihm das seine Mittel erlauben. Leider auch Schnaps.

Wer zum Zwecke der Erforschung der Vergangenheit das Land bereist, für den gewinnen die Märkte eine hervorragende Bedeutung, weil sich in

ihrem Treiben manches aus der Zeit Motecuhzomas erhalten hat. Den Eroberern machte der Markt von Tenochtitlan einen überwältigenden Eindruck. Hier trat ihnen, inmitten eines Gewimmels von Menschen, der Reichtum des Landes, die Fülle der fremden Waren und Erzeugnisse entgegen. Zugleich fiel ihnen manches auf, was spanischem Marktverkehr verwandt zu sein schien. Die Schilderung, die Cortez in seinem Bericht an Kaiser Karl unter dem Datum des 30. Oktobers 1520 vom großen Markt in Mexiko entwirft, gibt ein so glänzendes Bild von der unerschöpflichen Fülle und Verschiedenartigkeit des zum Verkauf Gebotenen und der bewundernswerten Regelung des Marktverkehrs und ist noch heutigestags so zutreffend für viele große Märkte, daß sie hier Platz finden mag:

„Diese Stadt hat viele Plätze, auf denen stets Markt ist, und viel Handelsverkehr. Es ist da unter anderen ein Platz, doppelt so groß wie der von Salamanca, rings von Lauben umgeben, wo täglich mehr denn 60 000 Menschen kaufen und verkaufen. Dort sind alle Arten von Waren zu finden, aus allen Landesteilen, sowohl Lebensmittel als Kostbarkeiten aus Gold und Silber, Blei und Messing, Kupfer, Zinn*; aus Steinen, Knochen, Muscheln, Schneckengehäusen und Federn. Dort wird Kalk verkauft, behauener und unbehauener Stein, Luft-

* Messing kannten die alten Mexikaner nicht. Vielleicht ist Markassit gemeint. Ob Zinn und Blei bekannt waren, ist fraglich.

ziegel, Backsteine, bearbeitete und rohe Hölzer. In einer Zeile sind alle Arten Vögel zum Verkauf, die in diesem Lande leben: Hühner*, Rebhühner, Wachteln, Wildenten, Spechte, Wasserhühner, Tauben, kleine Vögel, Papageien, Eulen, Adler, Falken, Weihen, Habichte. Und von einigen Raubvögeln werden die Bälge mit Federn, Kopf und Krallen verkauft**. Da sind Kaninchen, Hasen, Wildbret und kleine Hunde, die zum Essen gezüchtet und gemästet werden. In einer Reihe sitzen die Kräuterkändler, und man findet dort alle heilkräftigen Kräuter und Wurzeln des Landes. Es gibt Apotheken, in denen man die fertigen Medicinen bekommt, sowohl die flüssigen, als auch Salben und Pflaster. Es gibt Barbierläden, wo die Köpfe geschoren und gewaschen werden. Es gibt Garfküchen, wo man zu festen Preisen essen und trinken kann. Es sind auch Männer da, um die Lasten zu tragen. Viel Brennholz ist dort und Holzkohlen und tönerner Kohlenbecken; Matten der verschiedensten Art, solche für die Lagerstatt und feinere für Sitze und zum Belegen der Säle und Zimmer. Da ist alle Art Grünzeug, besonders Zwiebeln, Porree, Knoblauch, Kresse, Brunnenkresse, Boretsch, Sauerampfer,

* Es können nur Truthühner gemeint sein, die in Mexiko heimisch sind und von jeher auch gezüchtet wurden, während unser Haushuhn erst durch die Spanier eingeführt wurde.

** Vermuthlich, weil sie so zur Herstellung bestimmter Kriegerabzeichen dienten.

Karden und Disteln. Da sind Früchte der verschiedensten Art, Kirschen und Pflaumen, ähnlich denen in Spanien*. Da wird Bienenhonig und Wachs verkauft und der süße Saft aus den Maisstengeln, die so honigsüß sind wie Zuckerrohr. Und der Honigsaft einer Pflanze, die auf den anderen Inseln maguey genannt wird und viel besser schmeckt als süßer Most, und aus diesen Pflanzen machen sie Zucker und Wein**, die sie ebenfalls verkaufen. Sie bringen auch vielerlei Baumwollgespinste auf den Markt, auf Knäule gewickelt, in allen Farben, daß es fast an die Seide der Alcaiceria von Granada erinnert, nur daß es dort weit größere Mengen gibt. Der Malerfarben sind so viele wie in Spanien und in den schönsten Schattierungen. Häute von Wild werden verkauft, mit und ohne Haar, weiß oder bunt gefärbt. Viel Töpferwaren sind zum Verkauf und von vorzüglicher Beschaffenheit: Gefäße und Rufen in allen Größen, Krüge, Töpfe, Ziegel und unzählige andere Arten von besonderem Ton, meist glasiert*** und bemalt. Sie verkaufen Mais als Korn und als Brot, der

* Bei der Aufzählung der Küchenkräuter und Früchte überträgt Cortez unbedenklich die ihm geläufigen Namen auf die ihm unbekannteren Pflanzen und Früchte, denn von den genannten ist keine einzige in Mexiko heimisch.

** Maguey heißt auf aztekisch metl, Wein octli, heute unter dem Namen Pulque bekannt (Seite 107).

*** Glasierte Tonwaren gab es nicht, wohl aber schön glättete.

sowohl im Korn als im Geschmack dem der anderen Inseln und des Festlandes weit überlegen ist. Sie verkaufen Vogelpasteten und in Teig gebackene Fische, frische und gesalzene, rohe und gekochte. Eier von Hühnern, Gänzen* und allen anderen Vögeln, die ich genannt habe, in großer Menge, und Eierkuchen.

Kurz und gut, es werden auf den erwähnten Märkten alle Dinge verkauft, die dieses Land hervorbringt, so viele und so vielerlei Art, außer denen, die ich genannt habe, daß ich sie, der Weitschweifigkeit wegen, und weil mir nicht alles einfällt und ich viele nicht zu nennen weiß, nicht weiter aufzähle.

Jede Ware wird in einer besonderen Reihe verkauft, ohne daß eine andere Ware dazwischenkommt. Und darin halten sie große Ordnung. Alles verkaufen sie nach Zahl und Maß, nur habe ich bisher nichts nach Gewicht verkaufen sehen. Auf diesem großen Plage ist ein gut gebautes Haus, eine Art Gericht, in dem immer 10—12 Männer sitzen, die Recht sprechen und alle Fälle schlichten, die auf dem Markte vorkommen, und die Schuldigen bestrafen. Auf dem erwähnten Plage gehen Personen fortwährend zwischen der Menge umher und führen die Aufsicht über Waren und Maße. Und ich habe sie einia Male falsche Maße zerbrechen sehen."

*

* Siehe Anm. S. 84.

Nicht so ausführlich und lebendig ist die Schilderung des Marktes in dem Bericht des Fray Bernardo de Sahagun, aber sie ist eine Bestätigung des Cortez'schen Briefes. Er tut auch noch des Sklavenhändlers Erwähnung, einer vermutlich recht gewichtigen Person.

Trifft auch nicht alles mehr zu, was diese beiden Gewährsmänner uns erzählen, so bieten doch auch heutigestags noch die Märkte lebhaft, bunte Bilder, von denen mir einige besonders lebendig vor Augen stehen. Daraca führt den Reigen an, denn es gibt wohl keine andere Halle im Lande, in der man so verschiedenartige Dinge — neben den in verschwenderischer Fülle vorhandenen Nahrungsmitteln und Blumen — kaufen kann. Unter der indianischen Bevölkerung der näheren und weiteren Umgebung ist noch viel Hausindustrie lebendig, deren Erzeugnisse an bestimmten Wochentagen zur Stadt gebracht werden. In einem Dorfe werden schön gemusterte Sarapes — Decken mit einem Schlig in der Mitte, die über den Kopf gezogen werden — gewebt, in einem anderen die bunten Gürtelbinden, die die Röcke der Weiber und die Hosen der Männer festhalten. Da sind Neze aus Pitafaser, Taschen aus Palmstroh, Siebe aus Fruchtschalen mit zierlich eingeschnittenem Randmuster, geschnitzte Schokoladenquirle, Kinderarmbänder aus bestimmten Früchten, die vor Krankheit schützen sollen, und noch vieles andere, so daß ich

mir an Cortez ein Beispiel nehmen und mit der Aufzählung aufhören will. In Tehuantepec ziehen die großen Eidechsen, die als leckerer Braten geschätzt sind, die Aufmerksamkeit auf sich, und die riesengroßen, schön bemalten xicapeztles, die aus den Schalen von Früchten hergestellten Schalen, die von den schlanken, stattlichen Tehuanerinnen auf dem Kopfe getragen werden. In Puebla und Guadalajara sind es die über das ganze Land berühmten schwarzen und bunten Tonwaren, in Morelia bunt bemalte Holzteller. Kurz jeder größere Markt hat irgendeine charakteristische Besonderheit aufzuweisen. Ueberall aber findet man die groben Gewebe aus iztle, Agavefaser, die gar vielfach zu verwenden sind, und die großen, aus Palmblatt oder Maisstroh hergestellten Taschen, Morales genannt, die der wandernde Indio, mit Mundvorrat gefüllt, über die Schulter hängt und aus denen die Pferde ihren Mais zu knabbern bekommen. Ueberall auch findet man die jicaras, die aus Früchten hergestellten Schalen, je nach der Landschaft in verschiedener Ausführung, bunt, schwarz und weiß, grün und rot, bemalt, gebrannt, geschnitzt. Ueberall auch die zylindrischen weichen Körbe, tenate oder tompiate genannt, oft mit zierlichen eingeflochtenen farbigen Mustern, in jeder Größe.

Die Hauptsache bleiben freilich immer Nahrungsmittel und Früchte. Und hier dürfte von dem Bericht des Cortez nichts abzustreichen, wohl aber

manches hinzuzufügen sein. Denn so wie Europa vor der Entdeckung Amerikas weder Kartoffeln noch Bohnen — außer Saubohnen —, weder Tabak noch Kakao, weder Vanille noch spanischen Pfeffer, weder Truthühner noch Tomaten kannte, so sind hingegen erst vermittle der Europäer Reis, Zucker, Kaffee, Gemüse und manche Frucht den Mexikanern bekannt geworden. Auch Haus- und Herdentiere gab es nicht, aber Fleischnahrung spielt auch heute im Lande noch eine untergeordnete Rolle in der Ernährung, und auf den Märkten wird Fleisch und Fett selten feilgehalten, was ja zum Theil durch die klimatischen Verhältnisse bedingt ist. Ist im Dorfe geschlachtet worden, so wird das am gleichen Tage nicht verzehrte Fleisch in lange Riemen zerschnitten, an der Luft getrocknet, von der Sonne gedörst und als „Tefajo“ nach der Elbe verkauft. Seine Bewältigung ist eine harte Arbeit für die Rauwerkzeuge. In den größeren Ortschaften, wo schon Eismaschinen im Gebrauch sind, ist selten Mangel an frischem Fleisch.

In kleine Häufchen zu festen Preisen abgeteilt, liegen Pfefferschoten, Zwiebeln, Gewürze und Früchte aller Art, Küchenkräuter und Heilkräuter, die verschiedensten pflanzlichen Nahrungsmittel auf sauberen Matten vor der hockenden Frau. In etwas größeren Portionen stehen daneben in den hübschen bunt bemalten Schalen: Bohnen, Kaffee, Mais, Reis und Kakaobohnen. Und die

kurzen, stumpfen Regel des braunen, ungereinigten Zuckers, der wohlschmeckender ist als der weiße, weil er viel aromatische Stoffe enthält, die beim Reinigen verloren gehen, aber gerade deshalb weniger haltbar und zur versendbaren Dauerware nicht geeignet. Auch Tortillas, die aus der zerquetschten Maismasse hergestellten Fladen, die das Brot der Bevölkerung bilden, liegen zum Verkauf bereit.

Ceibas, Amates, Platanen, Eschen, die den Platz des kleinen Ortes schmücken, spenden den Verkäufern Schatten, und wo solche nicht vorhanden sind oder ihr Schutz nicht ausreicht, sind Sonnendächer aufgestellt, von denen herab nicht selten die Stimme eines zahmen Papageien sich in den Handel mischt. Auch zubereitete Speisen werden feilgehalten, wie Enchiladas, die mit spanischem Pfeffer gefüllten Tortillas, riesengroße Tamales, das sind gefüllte Maisklöße, die dann, in Stücke geschnitten, verkauft werden. Atolle, ein mit verschiedenen Gewürzen versetzter Maisbrei, und Getränke aller Art und Farbe. Für diese Dinge kommen besonders die an manchen Orten üblichen Abendmärkte in Betracht, die mit ihren vielen kleinen Lichtern ein phantastisches Bild geben.

In den Städten der Golfküste, in Veracruz, Progreso, Mérida verwandelt die Fülle und Buntheit der verschiedenartigsten Früchte die Marktstände in Stilleben von üppiger Farbenpracht. Aber

so sehr auch das Auge in diesem Reichthum schwelgt, so dürfte doch aus hygienischen Gründen Vorsicht beim Einkauf ratsam sein.

Die Reihe der Marktbilder, die mir im Gedächtnis haften, ist lang, bunt und sehr verschiedenartig. Da tauchen ärmliche Märkte kleiner Gebirgsdörfer vor mir auf; da zieht die von Landvolk wimmelnde Plaza der Distriktstadt an mir vorüber, da sehe ich mich in das beängstigende Gewühl des Mercado der großen Stadt versetzt. Jedes Bild hat seinen besonderen Ton und sein eigenes Gesicht.

Wenn von Märkten gesprochen wird, so wird man neben den Wochenmärkten auch den Jahrmarkt nicht außer acht lassen dürfen, der zugleich Volksfest ist. Er wird an den Orten, die besonders verehrte Heiligthümer besitzen, am Tage des Schutzpatrons abgehalten, dehnt sich aber häufig über eine Woche aus, da sonst die oft von weither unternommene, beschwerliche Reise nicht lohnen würde. Denn zu ihm strömen die Leute aus weitem Umkreis zusammen, sei es, um ein Wallfahrtsgelübde einzulösen, sei es, um bei dieser Gelegenheit Verwandte zu besuchen, um Einkäufe zu machen, oder um sich zu belustigen, oder all diese Dinge zugleich zu erledigen. Viele Tage wandert der Indianer mit seinem hölzernen Traggestell, dem cacaxtli, auf dem Rücken, um seine Topfwaren und andere Erzeugnisse seines Hausfleißes feilzuhalten, kommt der Handelsmann mit seinen Maultieren gezogen, um

meist minderwertige eingeführte Waren zum Verkauf auszuliegen. Budenstraßen entstehen, aus Stangen und grünen Laubgewinden werden Zelte und Lauben errichtet für die Garküchen und zur Beherbergung von Gästen. Denn die Zahl der verfügbaren Wohnräume reicht nicht dazu aus.

Ist der Ort auf einer Fahrstraße erreichbar, so bildet sich ringsum eine Wagenburg von Ochsenkarren. Die Ochsen werden auf die Weide geschickt, unter der Plane übernachten Frauen und Kinder, unter dem Karren, auf einer Matte, der Mann. Am Abend schlingt sich ein Kranz von Lagerfeuern um den Ort, Musik erschallt aus allen Ecken und Enden und in den grünen Laubenzelten wird getanzt. Morgens und abends ziehen Scharen von Wallfahrern mit Gesang, oft mit dem Bilde ihres Ortschaftsheiligen, ein und aus. Familien mit Kind und Regel, mit Sack und Pack kommen zu Pferde. Ueberall entfaltet sich ein Treiben, wie es im Mittelalter in Europa aus gleicher Veranlassung geherrscht haben mag.

Natürlich haben auch diese ferias (Jahrmärkte), die die fiestas (Feste) begleiten, alle ihre Besonderheiten und ihre Eigenart. Von manchem im Lande hergestellten Dinge, das ich zu erwerben wünschte, wurde mir gesagt, das könne ich nur auf diesem oder jenem Jahrmarkt erhalten. So z. B. kann man die großen, reichbemalten Kürbisschalen, die xica-peztles, die die Frauen des Isthmus als Fast auf

dem Kopfe tragen, und die in Tschitan verfertigt werden, nur auf der großen Januar-Feria in Tehuantepec erstehen.

Wie fast überall, wo die Kultur noch nicht alle Eigenart fortgeleckt hat, spiegelt sich auch in Mexiko ein nicht geringer Teil des Volkslebens in Märkten und Messen wider.

Nahrung und Kleidung

Wenn man bedenkt, daß die Frauen in jeder Bevölkerung das konservativste Element sind, daß Küche und Kleidung fast ausnahmslos ihr eigenstes Gebiet ist, so wird es begreiflich, daß Nahrung* und Kleidung wertvolle Quellen für jeden darstellen, der sich mit der Völkerkunde älterer Kulturperioden befaßt. Und es ist mir immer sonderbar erschienen, daß sich diese Wissenschaft nur wenig um die Küche kümmert. Wo nun gar, wie in Amerika, jede mündliche Ueberlieferung fehlt, sind Nahrung und Kleidung doppelt beachtenswert.

Wir wissen einiges über die Küche der alten Mexikaner aus dem Geschichtswerk des Fray Bernardo de Sahagun. Und wir finden, daß der größte Teil der Nahrungsmittel und der Speisen alte, einheimische Namen trägt. Sollte nun nicht der Schluß gestattet sein, daß sich in der Ernährungsweise des Volkes wenig geändert hat?

Jeder, der mit offenen Augen und gesundem

* Siehe: Frauenleben im Reiche der Azteken von Caecilie Selzer-Sachs. Berlin bei Dietrich Reimer 1919, und Zeitschrift d. Vereins f. Volkskunde 1909, Heft 4.

Wagen in fremden Ländern gereist ist, wird — sofern er nicht in internationalen Speisehäusern seine Mahlzeiten eingenommen hat — bestätigen können, daß ihm das landesübliche Essen eine Fülle von interessanten Anregungen geboten hat. Die Verschiedenartigkeit, die auf diesem Gebiete herrscht, ist letzten Endes in Bodenbeschaffenheit und Klima begründet, denn die Kochkunst baut sich auf den Lebensmitteln auf, die die Heimat liefert. Somit verändert sich die Art der Ernährung um so auffälliger, je mehr die Entfernung vom Vaterlande wächst. Wer nach tropischen Ländern reist, sollte sich das klarmachen und keine nach heimischer Weise besetzte Tafel erwarten oder verlangen. Beim Westeuropäer macht sich nur zu oft eine völlig ungerechtfertigte Abneigung gegen die landesübliche Küche geltend, die doch auf die Dauer besser vertragen wird als die gewohnte. Einmal, weil sie dem Klima angepaßt ist, dann aber auch, weil die im Lande erzeugten Rohstoffe meist von besserer Beschaffenheit sind als die eingeführten.

So wie viele Nahrungs- und Genußmittel aus den warmen Ländern der neuen Welt in der alten seit langer Zeit Heimatrechte erworben haben, so gedeihen von den Europäern dort eingeführte Früchte und Nahrungsmittel aller Art drüben in Fülle und Vorzüglichkeit, so daß die Tafel auf beiden Seiten des Ozeans heute reicher besetzt sein kann, als vor vierhundert Jahren. In den großen

Städten kann man heute einen vollkommen europäischen Tisch führen. Wer sich aber auf Pflanzungen oder in kleinen Ortschaften im Innern mit indianischer Dienerschaft oder mit Criollos, Ladinos einrichten muß, der wird wohl daran tun, seinen Magen und seine Zunge an Landeskost zu gewöhnen. Es ist ihm ja unbenommen, etwas sparsamer mit spanischem Pfeffer zu wirtschaften als der Einheimische.

Es wäre unnatürlich, fänden wir nicht überall — auch auf dem Indianerdorf — spanischen Einschlag in den Gerichten. Aber ob man mit Zucker oder Honig süßt, ob man Bohnen oder Reis zur Füllung von Klößen benutzt, ob man Rindfleisch oder Truthahn in der Pfeffersosse kocht, ändert am Wesentlichen nichts. Und so darf man getrost behaupten, in des Indianers Nahrungsweise hat sich durch die Eroberung kaum etwas geändert.

Nur von den Speisen will ich hier berichten, die ich selber habe zubereiten sehen, die ich selber gegessen habe. Da mag freilich manches fehlen, und trotzdem will ich nur die wichtigsten erwähnen. Es wird genügen, um von einheimischer Kost einen Begriff zu geben.

Das Hauptnahrungsmittel war von jeher und ist noch heute der Mais. Er ist die Nahrung schlechthin, gleichbedeutend mit Fülle und Reichtum. Von seinem Wachsen und Gedeihen hing das Wohl des Volkes ab. Mißriet die Ernte, so lastete

Hungersnot über dem Lande. Daher nimmt die Maisgöttin — cinteotl — einen hervorragenden Platz in der vielgestaltigen merikanischen Götterwelt ein, und alle Fruchtbarkeits- und Wachstums-Gottheiten stehen zum Mais in irgendeiner Beziehung. Auch heute noch wird in manchen Gegenden Ausfaat und Ernte von religiösen Zeremonien altertümlichen Gepräges begleitet*.

Es ist bezeichnend für das Verhältnis der Menschen zu dieser Gabe ihres Ackers, daß sie für jede Entwicklungsstufe dieser Feldfrucht einen besonderen Namen hatten. Die Staude hieß toctli, der junge Kolben elotl, der reifere, schon mit dem graziösen Narbenbüschel gezierte jilotl, der ausgereifte Kolben cintli, der entkörnte olotl und die Körner tlaolli. Das Wort Mais aber war den Azteken unbekannt, es stammt von den Antillen.

Die Herstellung der Maismasse nixtamal erfordert gründliche Erlernung und mußte deshalb vom Mädchen von frühester Kindheit an geübt werden. Nixtamal bildet die Grundlage für alle die mannigfaltigen Maisgerichte. Die abgestreiften Körner werden mit Wasser und gebranntem Kalk in einem Topf zum Feuer gesetzt. Man läßt sie kochen, bis die Hülsen erweicht sind und sich leicht von den Körnern lösen. Der ausgekühlte Mais wird sorgfältig — womöglich in fließendem

* Siehe: Sapper, Speise und Trank der Ketchi-Indianer, Globus 80, Nr. 16.

Wasser — gewaschen, um die letzten Spuren des Kalkes zu entfernen, der nur dazu dient, die Frucht aufzuschließen. Nun beginnt die mühevoll und zeitraubende Arbeit am Mahlstein, dem metate, auf dem die Körner mit einem zweiten, walzenförmigen Stein, dem metlapilli, d. i. Sohn des Metate, zu einer gleichmäßigen, zähen, teigigen Masse zerquetscht werden. Damit ist die Hauptarbeit getan, der Nixtamal zu weiterer Verwendung vorbereitet.

Solcher Mahlsteine, in genau derselben Form, die heute im Gebrauch ist, d. h. eine auf drei Füßen ruhende Steinplatte, die eine leicht geneigte Fläche bildet, weil der Fuß an der Schmalseite ein wenig kürzer ist, kommen unzählige bei Ausgrabungen zum Vorschein, ebenso wie die dazugehörigen Walzen. In Bilderschriften und Tonfigürchen wird uns die hinter dem Steine kauende Frau bei der Arbeit vorgeführt.

Der Maisfladen tlaxcalli — heute wird dieser Fladen mit dem spanischen Worte Tortilla bezeichnet, was in Spanien einen Eierkuchen bedeutet —, der das Brot der Bevölkerung seit uralten Zeiten war und noch heute ist, nimmt den ersten und breitesten Platz in der Verwendung der Maismasse ein. Von der Masse nimmt die Frau eine Handvoll, formt einen flachen Kuchen daraus, der ohne jegliche Zutat auf dem flachen Tontiegel, dem comal, geröstet wird. Je feiner die Masse, um so wohlgeschmeckender dies nahrhafte Brot. Da es heiß

gegessen werden muß — sonst wird es zäh —, muß es während jeder Mahlzeit dauernd frisch zubereitet werden. Die Arbeit mit dem Mais und der Tortilla beansprucht die ganze Arbeitskraft einer Frau, so daß in wohlhabenden Häusern, falls für diese Arbeit keine Familienangehörige zur Verfügung steht, eine besondere Dienerin als Tortillera angestellt ist. Je moderner die Verhältnisse sich gestalten, um so kostspieliger wird dies, und so haben sich in vielen Orten Maschinen eingenistet, die den Nirtamal zubereiten. Auch werden Tortillas auf den Markt gebracht, die dann im Hause gewärmt werden. Das alles ist große Arbeitersparnis, freilich auf Kosten des Wohlgeschmacks.

Eine Abart der Tortilla ist totopoztle, das von den Indianern auf den weiten Wanderungen, die sie mit allerlei Waren unternehmen, gern als Wegzehrung mitgeführt wird. Ein sehr umfangreicher bauchiger Tontopf wird in die Erde eingegraben und geheizt. Hat man das Feuer herausgenommen, so werden die Fladen um die heiße Innenwand gelegt, die Oeffnung mit einem darüber gestülpten Napf verschlossen, Erde darüber geschüttet. Nach einigen Stunden ist ein knuspriges Gebäck entstanden. Daß solch große, rauchgeschwärzte Töpfe in der Nähe von Wohnstätten ausgegraben wurden, liefert wohl den Beweis, daß auch dies ein altes Verfahren ist. Ob es früher eine allgemeine Verbreitung genoß, ist mir nicht

bekannt. Ich habe es nur auf dem Isthmus von Tehuantepec getroffen, wo man es auch Tortilla Tschiteca — nach dem nächstgrößten Ort auf dem Isthmus, Tschitan — nennt.

Die kalt gewordenen Maisfladen werden auf mancherlei Art wieder genießbar gemacht, werden geröstet, werden mit Pfeffersoße*, mit Bohnen, Reis, Käse oder was man sonst zur Hand hat, belegt, eingerollt und heiß gemacht. Die Küchenphantasie hat hier weitesten Spielraum.

Um einen Gast zu ehren, um einen Festtag zu begehen, muß auch ein besonders leckeres Gericht bereitet werden, und auch zu einem solchen dient Mirtamal. Es heißt tamal und war auch in alter Zeit ein Festgericht. Bei der Beschreibung der Vorbereitungen zur Hochzeit erwähnt Sahagun, daß tamalli nicht fehlen dürfen und das ganze Haus Tag und Nacht mit ihrer Zubereitung beschäftigt gewesen sei. Es sind gefüllte Maisklöße, die in ein Maischeideblatt — heute auch häufig in Bananenblätter — eingewickelt und vierundzwanzig Stunden im Dampfbade gekocht werden. Dies geschieht, indem man in einem großen Topf einen Aufbau von Ziegelsteinen macht — tapechtli, Bank genannt —, der ein wenig über das im Topfe befindliche Wasser hervorragt, die Klöße darauflegt, gut zudeckt und kochen läßt, bis

* Unter Pfeffer ist natürlich immer der spanische Pfeffer, chilli, verballhornt in Chile, zu verstehen (S. 101).

die Masse aus den Blätterhüllen herauszuquillen beginnt. Die Füllungen lassen wieder der Phantasie und dem Geldbeutel freien Spielraum. Sie bestehen aus Bohnen, Reis, Früchten, Fleisch, Geflügel, sind süß oder scharf. Es ist ein Gericht, das viel Arbeit macht, aber die Mühe lohnt. Die Vorbereitungen schon werden zum Feste; der ganze Haushalt beteiligt sich daran und schwelgt im voraus in Erwartung des Genusses.

Was bei uns die Hafergrüßsuppe, das ist in Mexiko atolle, der ebenfalls aus der Maismasse bereitet wird, ein wohlfeiles und nahrhaftes Gericht, eine leicht verdauliche Krankenkost. Sie dient auch den zahmen Vögeln zum Futter, die oft in großer Zahl in Käfigen unter den Lauben des Hofes hängen. Die durch ein feines Sieb gedrückte Masse muß beim Kochen fleißig umgerührt werden, und dem dazu benutzten Quirl darf kein Fett anhaften, da der Brei sonst gerinnt. Um den etwas faden Geschmack zu verbessern, wird oftmals eine Würze hinzugesetzt, was dann mit dem spanischen Worte champurrado, d. h. gemischtes Getränk, bezeichnet wird. Atolle kam seit alter Zeit auf den Markt. Sie mit Würzen zu versehen, mag eine Neuerung sein.

Und sogar ein erfrischendes, wenn auch nicht gerade sonderlich wohlschmeckendes, aber bei den Indianern sehr beliebtes Getränk liefert die vielseitige Maismasse, den pozol. Nixtamal säuert

natürlich sehr leicht und wird dann einfach mit warmem Wasser angerührt. Die Indianer führen daher auf Reisen oder bei der Arbeit Maismasse mit sich und können jederzeit, sobald sie Feuer und Wasser haben, diese Erfrischung bereiten, die den Durst sehr gründlich löscht, was ich aus eigener Erfahrung bezeugen kann. Ich möchte hier noch erwähnen, daß unsere Indianer unterwegs niemals kaltes Wasser tranken.

Eine fast ebenso wichtige, wenn auch nicht so vielseitige Rolle wie dem Mais fällt den Bohnen zu. Sie heißen auf aztekisch etl, doch hört man sie fast immer nur spanisch: frijol nennen. Es gibt verschiedene Arten. Die verbreitetste und beliebteste, auch zweifellos die schmackhafteste ist eine ganz kleine, sehr dunkle Frucht, kaum größer als eine Kaffeebohne und fast schwarz. Sie wird mit kofender Verkleinerung frijolito benannt. Eine sehr schmackhafte Zubereitung sind mit Fett gebackene Bohnen. Aus Frijol und Tortilla setzt und setzt sich die Hauptnahrung der Bevölkerung zusammen.

Dem Mais und den Bohnen gesellt sich als Dritter im Bunde chilli, bei uns unter dem Namen spanischer Pfeffer bekannt geworden. In dem Dreigestirn Mais, Frijol, Chilli ist er der leuchtendste Stern. Er bedeutet die Bollendung, die Weihe, die ästhetische und ideale Seite der Kochkunst. Seine Wertschätzung kann man ermessen,

wenn man erfährt, daß den Azteken während der vielen längeren und kürzeren Fastenzeiten, die ihre Religion von ihnen verlangte, Enthaltung vom Weibe und vom Chilli geboten war, worin doch wohl eine Gleichwertung beider Genüsse zum Ausdruck kam. Da in heißen Ländern die Arbeit des Magens und Darmes langsamer und träger vorstatten geht, so darf die Anregung, die er der Verdauung gibt, nicht unterschätzt werden. Der Gaumen des Mexikaners hat sich so sehr an seine scharfe Beize gewöhnt, daß die nach einheimischer Art zubereiteten Speisen den Europäer wie höllisches Feuer brennen. Es gibt eine ganze Anzahl von Varietäten, großen und kleinen, roten und grünen, und jede hat ihren einheimischen Namen. Man bereitet verschiedene Gerichte aus den Schoten. Aber seine Hauptaufgabe ist, die Soße zu liefern, die jedes mexikanische Mahl würzt.

Mole, chilmole ist ihr Name. Sie wird zu Mais, zu Bohnen und Truthahn genossen und wird auch zu vielen nicht einheimischen Gerichten nicht verschmäht, zu Reis, Rindfleisch, Eiern. Eine gute Chilmole zu bereiten, war von jeher der Stolz einer mexikanischen Köchin. Die zum Zerstoßen der gerösteten, ausgekernten und von ihren Rippen befreiten Schoten benutzten kleinen Mahlsteine kommen bei Ausgrabungen hin und wieder, die zum Verrühren der Soße nötigen Reibschalen, in verschiedener Größe und am Rande meist hübsch

bemalt, in Mengen zum Vorschein und können in allen Sammlungen betrachtet werden. Ebenso der dazugehörige Stößel, der *texolote* = Steinzwilling, so genannt wegen seiner Form, die an jeder Seite in einer rundlichen Verdickung endet, in deren Zwischenraum die Hand Platz findet. Die Vorschriften zur Herstellung dieser Soße sind zahllos, denn je nach Geschmack wird sie gewürzt, und es hat nicht nur fast jede Stadt ihr eigenes Rezept, sondern fast jede Familie. *Mole de guajolote*, d. h. Truthahn in Chilesoße, ist unbedingt eines der köstlichsten Gerichte, die ich kennengelernt habe und darf, neben *Tamal*, auf keiner mexikanischen Festtafel fehlen.

An Gemüse war das Land ursprünglich arm, sie sind erst von Europa eingeführt worden, gedeihen auf dem Hochland vortrefflich und auch zum Teil in gemäßigter warmer Lage. In den heißen Landstrichen ist ihr Anbau schwierig und nur für wenige Arten lohnend. Die einheimische Küche verwendet als Gemüse verschiedene Kürbisarten, eine Wasserrübenart — *xicama* —, die fleischige Frucht einer Schlingpflanze — *chayote* —, die süße Kartoffel — *camote* —, die *tomate*, *xitomate*, das Herz einer Zwergpalme, die jungen, zarten Triebe des Feigenkaktus, des *nopal*.

Um so größer ist der Reichtum an Früchten. Da ist die durch ihren reichen Fettgehalt sehr nahrhafte *aguacate*, die Butterfrucht. Da sind die

Anonaceen, ihre Krone die chirimoya, deren weißes Fleisch wie eine Sahnen Speise schmeckt; da sind die zapote-Arten: mamey, chico, prieto; da ist guajave und granadita, xocote, capulin und nanche und die Früchte verschiedener Kaktusarten, vornehmlich die tuna, die Frucht des Feigenkaktus, des nepal, der in Italien seit langem schon eingebürgert ist; da sind noch viele andere. Dazu kommen heut die landfremden, aber heimisch gewordenen tropischen Früchte, wie Mango, Papaya, Kokosnuß — ob diese schon vor der Conquista nach Mexiko gekommen, ist unbekannt —, Wassermelone, die aus Südamerika vielleicht schon in vorspanischer Zeit eingewanderte Ananas und die Ananas-Erdbeere, und nicht zuletzt die Banane in ungeheurer Verbreitung, die als Volksnahrungsmittel, ihres Mehlgehalts wegen, gewertet werden muß. Auch Europa hat beigetragen, diesen Reichtum zu vermehren. Mit Weintrauben und Äpfeln hat man im Norden günstige Erfolge erzielt. Pfirsiche und Aprikosen gedeihen auf den Hochländern, tragen zwar reich, sind aber selten gut. Ein wahrhaft kongeniales Klima hat die Orange mit allen ihren Spielarten gefunden, die sogar vielfach in Mengen verwildert angetroffen werden. Von einer großen Anzahl Früchte verstehen die Mexikanerinnen vorzügliche süße Pasten herzustellen in der Art des Quittenkases. Das haben sie von den Nonnen gelernt. Es gibt Orte, die darin eine Berühmtheit erlangt haben.

Der Indianer war hauptsächlich auf Pflanzens-
kost angewiesen und ist dieser Ernährungsweise
auch im allgemeinen treu geblieben. Fleisch war
spärlich und die Auswahl gering. Nur der Tisch
des Königs und der Reichen scheint reichlicher da-
mit besetzt gewesen zu sein, aber es gehörte immer-
hin zu den seltenen Leckerbissen. Hier muß der Trut-
hahn an erster Stelle erwähnt werden, der nicht
nur im Walde erlegt, sondern gezüchtet wurde.
Huexolotl — das alte Gespenst —, heut ver-
welscht in guajolote, lieferte den Festbraten, ganz
wie heutigestags. Auch Hunde wurden gemästet
und gegessen. Das zwischen unserm Hirsch und
Reh stehende Wild — mazatl — hat sehr wohl-
schmeckendes Fleisch. In den Dünen lebt ein großes
Kaninchen, das mit unserm Hasen sehr wohl wett-
eifern kann. Auch Gürteltiere, deren zartes Fleisch
dem junger Hühner nichts nachgibt, wurden und
werden gegessen. Wilde Enten fallen zahlreich ein
auf Seen, Hinterwassern und Lagunen. Meer und
Flüsse sind zwar reich an Fischen, es wird aber
nur an wenigen Orten regelrechter Fang betrieben.
Wie es damit in alter Zeit stand, vermag ich nicht
zu sagen. Wachteln, Taschentrebse, die Larve des
Wassermolchs, des axolotl — Wassergespenst —,
die im See von Tezcoco lebt, Maguen-Würmer und
anderes kleines Getier liefern noch heute leckere Ge-
richte. All das wird auf der wohlbesetzten Herrentafel
nicht gefehlt haben.

Was dort ebensowenig fehlen durfte, war Schokolade. Den einfacheren Haushaltungen des Hochlandes wird sie zu beschaffen kaum möglich gewesen sein, denn der Kakao kam theils als Tribut besiegter Küstenstämme, theils als Tauschware von den Küstenländern auf langen, beschwerlichen und gefährvollen Wegen herauf, und Kakaobohnen vertraten die Stelle des Geldes. Er war daher zweifellos ein sehr theures Genusmittel. Das Wort Schokolade (spanisch: chocolate), ebensowohl wie Kakao ist Verwelschung des aztekischen cacahuatl, des Namens der Kakaobohne. Erst seit kurzer Zeit wird in Mexiko die Schokolade fabrikmäßig hergestellt, aber doch noch überwiegend in der primitiven Art der alten Zeit, die den Kakao nicht seines Duftes und Wohlgeschmackes beraubt. Will man in einem Hause Schokolade machen, so kauft man die gerösteten Kakaobohnen auf dem Markt und läßt eine Chocolatera kommen, eine Frau, die sich auf die Sache versteht. Die Bohnen werden geröstet, bis sie anfangen ihr Del abzugeben, nicht länger, um sie nicht ihres Wohlgeschmackes zu berauben, nicht weniger, weil sie sonst roh schmecken. Auf einem Mahlstein, unter dem gelindes Feuer brennt, werden sie zerquetscht und mit Zucker und Gewürz unter dauerndem Kneten und Rühren vermischt. Ist die Masse gut und gleichmäßig durchgearbeitet, wird sie mit einem Hölzchen in Stücke geteilt und diese

an der Luft getrocknet. Merkwürdigerweise hat sich heut die Sitte eingebürgert, Zimmet und Mandeln hinzuzusetzen, anstatt der heimischen Vanille, der ixtlilchochitl, der schwarzen Blume.

Die weiten, mit den gleichmäßigen Reihen bestandenen Flächen der Agavepflanzungen sind ein hervorstechender Zug im Bilde des zentralen Hochlandes. Sie sind es, die das berauschende Getränk des alten und des neuen Mexiko hergeben; octli nannte es die aztekische Sprache. Heut ist es allgemein unter dem landfremden, aus Südamerika stammenden Namen Pulque bekannt. Er wird heut in großen Mengen genossen, und die Hauptstadt weiß, wie ein Pulquerausch aussieht. In alter Zeit war das Trinken von octli eine halb und halb religiöse Handlung. Mehr als vier Becher durfte niemand trinken, und ein Rausch wurde streng bestraft. Er war nur alten Leuten über 70 Jahre gestattet. Die Göttin mayauel hat den octli erfunden, und es gab eine große Schar von Pulquegöttern, die zu den dunkeln Leidenschaften menschlichen Wesens in engen Beziehungen stehen. Denn die ernste, schwermütige Lebensauffassung der Mexikaner fand in einer Religion ihren Niederschlag und Ausdruck, die neben jede Freude Reue und Buße stellte, die nie vom Leben sprach, ohne des Todes zu gedenken.

Sobald die Maguey (*Agave americana*) sich anschickt, ihren Blütenstaub zu treiben, schneidet

man ihn aus. In der so entstandenen-Höhlung sammelt sich ein wasserheller, süßer Saft, der ausgehebert und in Bottiche gefüllt wird, wo man ihn gären läßt. Auch der halb gegorene Saft — tlachique —, der ein wenig an Most erinnert, wird getrunken. Ist — nach ungefähr drei Wochen — die Gärung vollendet, so muß der Pulque getrunken werden, da er sich nicht länger als vierundzwanzig Stunden hält. Er hat einen schwachen Alkoholgehalt und soll viel Nährstoffe enthalten, ist daher dem Branntwein vorzuziehen. Da aber der Indianer gegen dieses Gift sehr empfindlich, für seinen Genuß aber sehr empfänglich ist, so sind die abendlichen Rausche verständlich. Der Europäer gewöhnt sich meist schwer an den Pulque, der eine schmutzig-weiße Farbe hat und einen leicht säuerlichen Geruch. Man sollte ihn nicht in der Hauptstadt trinken, wo er getauft wird. Aber wer ihn frisch und sauber auf einer der großen Pulque-Hacienden kennengelernt hat, wird sich leicht mit ihm befreunden.

Hat der Mensch eine gewisse Kulturstufe erreicht — sie braucht gar nicht einmal sehr hoch zu sein —, so macht sich der Drang geltend, die Gegenstände, die er benutzt, zu schmücken, zu verzieren. Diesem ästhetischen Unterbewußtsein entspringt auch die Verfeinerung der Nahrungsmittel. Nicht nur das Auge verlangt Befriedigung, auch Zunge und Gaumen. So kann es nicht überraschen, bei

einem zu so hoher Kultur gelangten Volke, wie die alten Mexikaner es waren, auch eine recht hohe Küchenkultur zu finden, die sogar einem verwöhnten europäischen Geschmack manch leckeres Gericht zu bieten vermag, das ihm vortrefflich mundet. Und wir können unsre Hochachtung der Frau nicht versagen, die solches mit einem engen Kreis von Rohstoffen und einfachstem Küchengerät zu erfinden verstand.

Wie sah es denn in einer mexikanischen Küche aus? Oder vielmehr, wie sieht es aus? In der Mitte der Hütte liegen die drei heiligen Herdsteine, die tenamaztli, zwischen denen das offene Feuer brennt, das seit vierhundert Jahren nicht erloschen ist. Nicht weit davon am Boden stehen die Mahlsteine — der große für den Mais, ein kleiner für die Pfefferschoten. Oft finden wir unter denen, die durch Grabungen wieder ans Tageslicht kommen, solche, deren Ränder mit zierlicher Steinmetzarbeit geschmückt sind. Außer dem tönernen Topf — comitl — gehörte zum Kochgeschirr der flache Lontiegel, der comal, und der molcaxitl, die Reibschale für die Pfeffersosse mit dem steinernen Stößel, oft dreifüßig und meist mit hübsch bemaltem Rand. Schalen aus Früchten des Kalabassebaums — xicalli* — oder aus Ton,

* Die alten Namen sind noch im Gebrauch, aber häufig hispanisiert, wie z. B. Molcaritl heut Molcajete, Xicalli Xicara heißt.

— flache, hohe, dreifüßige, einfache und bunt bemalte waren es ehemals; nur einfache werden heut benutzt —, weiche Körbe aus Palmstroh dienen zum Aufbewahren der Lebensmittel. Aus Ton oder Früchten sind Siebe vorhanden. Kürbisflaschen, Feuerfächer aus einem Palmblatt, geschnigte Quirle hängen und liegen umher. Messer und Gabeln waren — und sind auch heute in einfachen, ländlichen Verhältnissen — unbekannt. Statt ihrer bedient man sich zweier von der Tortilla (Maisfladen, S. 97) abgerissenen Stücke, die man löffelförmig zusammenbiegt, und die der Volksmund scherzhaft als „Löffel des Montezuma“ bezeichnet.

Greifbar deutlich liegt in der Küche und den Speisen des Indianers ein Teil altmerikanischen Lebens vor uns.

*

Die alten Kleidersitten sind auf ein engeres Gebiet begrenzt. Während die aztekische Kochkunst in alle Schichten der Bevölkerung hineingreift, ist die alte Tracht ausschließlich auf den weiblichen Teil der nicht hispanisierten Indianer beschränkt. Zwar waren ja die Azteken keine nackten Wilden, den Mönchen genügte aber die allerdings spärliche, dem Klima entsprechende Bekleidung der Männer nicht, denn sie bestand eigentlich nur aus einem Lendenschurz oder einer Schambinde. Dazu als Schutz gegen kalte Witterung eine Schulterdecke, deren Zipfel auf der einen Achsel zusammengeknüpft

wurden. So wurden sie gezwungen, Hemd und Hose anzuziehen. Die luftgewohnte Haut verweichlichte, die Reinhaltung des nunmehr dem Auge des Nebenmenschen entzogenen Körpers ließ nach und den Krankheiten waren damit die Türen aufgesperrt*. Ein schwacher Anklang an alte Männertracht hat sich noch in Chiapas erhalten, wo die Bewohner mancher Dörfer nur ein Lendentuch tragen, am Weichbilde der Stadt jedoch genötigt werden, ein Hemd anzuziehen. Andere ziehen das Hemd so zwischen den Beinen hindurch, daß es fast ein Lendentuch zu sein scheint. Was man anderwärts an anderer Männertracht, wie etwa weißbaumwollnem Hemd und Hose, zu sehen bekommt, ist spanisch.

Die Bekleidung der Frauen aber genügte allen Anforderungen mönchischer Schamhaftigkeit: sie trugen ein rockartig um die Hüften gewickeltes Tuch und ein Hemd. Beides tragen sie heute noch**.

Diese einfachen Formen und Schnitte sind aber doch in gewisser Weise verwandlungsfähig, hier ist das Hemd lang, dort kurz, hier wird es über, dort unter dem Rock getragen, dieser meist mit buntgewirktem Gürtel über den Hüften festgehalten, manchmal indessen nur mit den Zipfeln zusammengeknüpft. Und die Muster und Farben dieser rock-

* Siehe meinen Aufsatz: Von der Kleidung im Reiche Motecuhzomas. Ibero-Amerika 1924, Nr. 8.

** Siehe: Frauenleben (über alte Tracht) und Comptes rendues des Intern. Amerikanisten-Kongresses. Stuttgart 1904.

artigen Hüfttücher, die eingewebten oder gestickten Verzierungen der Hemden wechseln oft auffallend zwischen den Landschaften, ja oft zwischen einzelnen Dörfern. Dieses schmückende Beiwerk aber ist nicht alt. Technik und Muster gehören dem europäischen Kulturkreise an. Trotzdem wird man selten einem der gewohnten Stickmuster begegnen, da die Frauen fast niemals nach Vorlagen arbeiten, sondern das, was sie irgendwo gesehen haben, aus dem Gedächtnis wiedergeben, aus eigenem hinzusetzen, manches fortlassen, so daß ihre Einbildungskraft zwar von außen Anregung erhält, aber durch eigene Arbeit ein Drittes, Neues hervorbringt.

Der Rock — cueitl — ist ein ungefähr zwei Meter langes und einen Meter breites Tuch, das um die Hüften gewickelt wird. Hinten umschließt er das Becken ganz prall. Vorn werden ein paar breite Falten eingelegt, um den Weinen die nötige Bewegungsfreiheit zu lassen. Die überschüssige Breite, die oft ganz erheblich ist, da die Indianerinnen — mit Ausnahme der Frauen des Isthmus — klein sind, wird nach oben umgelegt, so daß manchmal der Eindruck eines Doppelrocks entsteht. Heut trifft man auch gelegentlich die Schmalseiten zusammengenäht, so daß ein richtiger Rock entsteht. Eine besondere Art fand ich in Michvacan, wo er ringsherum in kleine Falten gelegt — nicht etwa genäht — wird. Er ist vorwiegend aus selbstgesponnenem und selbstgewebtem Baumwollstoff

gefertigt. Ist doch die Baumwolle in Amerika heimisch, und daher der von der Natur gegebene Rohstoff. Hier und da aber ist der Baumwollstoff, seitdem aus Europa Wolle eingeführt wird, durch diese ersetzt worden, z. B. im Tale von Daraca. Er ist bunt gestreift, kariert oder einfarbig.

Die Gürtelbinde, die ihn festhält, ist von sehr wechselnder Breite, mit eingewebtem Muster, weiß auf schwarzem Grunde, manchmal mit etwas Rot oder Grün dazwischen. In den Affen und Tänzern, die oft lustig sich darauf tummeln, dürfen wir vielleicht noch Anklänge an alte Motive erkennen.

Die Grundform des Hemdes — huipilli* — besteht aus zwei geraden Bahnen, an deren Seitennähten Schlitze zum Durchstecken der Arme gelassen werden. Oft bleiben die Seiten auch ganz offen. Ist der Stoff schmal oder das Hemd sehr weit, so werden mehrere Bahnen aneinandergenäht. Für den Kopf wird ein dritter Schlitze in der Mitte eingeschnitten, der durch ein aufgesetztes viereckiges Stück Zeug vor dem Einreißen geschützt ist.

Die Unterschiede in Weite und Länge sind recht erheblich, werden vermutlich schon seit alter Zeit bestehen, da sie im wesentlichen vom Klima beeinflusst sind. So tragen z. B. die Tehuanerinnen ganz kurze Hemdchen, die nur die Brüste bedecken und bei jeder Bewegung die braune Haut zwischen Rock und Hemd sichtbar werden lassen. Auf dem kalten

* Huipil = Hemd, huipilli = Das Hemd.

Hochlande und im Gebirge sind sie lang und weit. In der Huarteca, die in vielen Sitten und Gebräuchen sich von anderen Stämmen unterschied, findet man statt des huipil das quetchquemiti (eigentlich Halstuch). Es ist ein fragenartiger Ueberwurf, der so geschnitten ist, daß er hinten und vorn ein Dreieck bildet, dessen Spitze auf Brust und Rücken herabhängt. Dieser Hemdersatz war in alter Zeit auch bei den vornehmen Frauen des Hochlandes in Gebrauch, denn sie liebten es, einzelne Trachtstücke der Göttingen anzulegen, und die Verehrung der großen Erdgöttin hatte ihre Heimat in der Huarteca. Von dort kamen als Handelsware und als Tribut reichverzierte Webwaren in Menge als Abgabe auf das Hochland; so wurde das gestickte quetchquemiti zur Festtracht bei Hofe.

Auch in Papantla, in dem der Huarteca benachbarten Lande der Totonaken, wo die Frauenkleidung sehr stark unter spanischem Einfluß sich verändert hat, zeigt das den Oberkörper verhüllende Gewandstück eine dem quetchquemiti verwandte Form.

Ab und zu ist auch der einfache Kopfschliß einem ganz modernen viereckigen Ausschnitt gewichen; Seide wird zur Verzierung an Hals und Armen verwendet, Wolle als Stickmaterial.

Sehr sonderbar ist es, daß in Tehuantepec die tägliche Kleidung ganz und gar die alte geblieben ist, die zum Kirchgang festlich gekleidete Frau aber das Gewand einer weit zurückliegenden spanischen

Vergangenheit trägt. Anmutig erscheinen die großen, schlanken Gestalten mit dem Hüfttuch und dem kurzen, viereckig ausgeschnittenen Hemdchen, das mit Vorliebe aus rotem oder buntem eingeführten Katun besteht und, mit spanischem Diminutiv, huipilito genannt wird. Stolz aufgerichtet tragen sie auf dem Kopfe, der von einem absonderlichen Trachtstück bedeckt ist, die große, buntbemalte, mit Früchten gefüllte Schale, den xicapeztli — genauer: xicalli petztic —. Es ist ihr Stolz, einen mit Purpur gefärbten Rock zu besitzen, denn an dieser Küste wird die echte Purpurschnecke zum Färben benutzt. Es hat sich bisher nicht feststellen lassen, ob diese Färberei auch schon in vorspanischer Zeit geübt wurde. Diese ganz aus Purpurfäden hergestellten oder mit solchen durchwebten Röcke sind natürlich teuer.

Das absonderliche Trachtstück, dessen ich oben Erwähnung tat, und das den reizvollen Kopfschmuck der Tehuanerinnen bildet, ist eigentlich eine Art Hemd, oder vielmehr Jacke, und wird daher auch huipil genannt, wie das Hemd der Indianerin. Es besteht aus europäischem Tüll und ist oft reich bestickt. Den runden Halsauschnitt und die Ärmel umgibt eine gestärkte, in Falten gelegte Krause. Gewöhnlich wird es derart über den Kopf gelegt, daß der Halsauschnitt auf dem Rücken liegt und die nach vorn gerichtete Spitzenkrause das Gesicht vor der Sonne schützt. Beim Kirchengang umgibt die

steifgestärkte Krause das Gesicht, das wie aus einem Heiligenschein daraus hervorsieht. Zum Tanze aber wird es über den Kopf gezogen. Immer aber hängen die sogar oft zugenähten Ärmel seitwärts, oder über Brust und Rücken als völlig unnützes Anhängsel herunter. So unsinnig diese Verwendung auch ist, so ist sie doch im höchsten Grade malerisch und kleidsam. Wann diese Wandlung von der Jacke zum Kopfpuz sich vollzogen hat, ist mir nicht bekannt.

Geht die Tehuanerin am Sonntag zur Kirche, so streift sie die Indianerin vollständig ab und erscheint in ihrer altspanischen Tracht, mit dem von steifer Spitzkrause umrahmten Gesicht, wie ein vom Postament herabgestiegenes Heiligenbild. Sie trägt einen runden Rock aus bunter Seide, der — ebenso wie die gestärkten weißen Röcke darunter — bis zum Knie abgesteift und fast überreich mit Goldstickerei verziert ist. Das Geräusch, das die gesteiften Rocksäume beim Herabsteigen auf den steinernen Stufen der Kirchentreppe verursachen, ist sprichwörtlich geworden. Zu alledem gesellt sich reicher Schmuck von großen und kleinen Goldperlschnüren mit einem Anhänger und oft noch Ketten mit Gold- und Silbermünzen behängt. Eine Schar aus der Kirche tretender Frauen bietet einen verblüffend bunten und altertümlichen Anblick und versetzt uns um Jahrhunderte zurück.

Zur Kleidung der Mexikanerin aller Schichten

— mit Ausnahme natürlich der großstädtischen Modedamen, und selbst diese verschmähen ihn im Hause nicht — gehört als einfach unentbehrlich der rebozo. (Das spanische Wort rebozar bedeutet: das Gesicht verhüllen.) Es ist ein durchschnittlich 2 m langer und 75 cm breiter Schal, meistens aus weichem, blauem, weißdurchschossenem Baumwollgewebe, und selbst in diesem sonst billigen Stoff gibt es Stücke von großer Feinheit, die einen hohen Preis haben. Dieser hängt auch von der zwischen 5 und 50 cm wechselnden Breite und dem Muster der geknüpften Franse ab, die den Abschluß an beiden Enden bildet. Alte Damen tragen oft einen schwarz- oder braunseidenen Rebozo mit weißen, flammigen Zupfen. In Yucatan sieht man viel seidene Rebozos von allen Farben, passend zu der Schleife, mit der das Haar aufgebunden ist. In Papantla ist er weiß. Auch in der Gegend von Villa Alta im Staate Oaxaca ist er von schwerem, weißem Stoff, ebenso wie die anderwärts bunten Röcke. Er ist zu vielseitigem Gebrauch verwendbar, schützt gegen die Kälte, dient dazu, das Kind auf dem Rücken zu tragen oder eine leichte, im Arm getragene Last zu halten, ist bald fetter Schmuck, bald Umhüllung des Kopfes beim Besuch der Kirche. Wozu ein Schal sich verwenden läßt, dazu wird der Rebozo verwendet. Er hat sich Heimatrecht erworben und ist unentbehrlich geworden.

Die üppige Flut ihrer schwarzen Haare bändigt

die Mexikanerin in zwei herabhängenden Zöpfen. Die Indianerin durchflucht sie mit bunten Wollschnüren, den tlacoyalli, und bindet sie bei der Arbeit um den Kopf.

Im alten Mexiko trugen Männer und Frauen Schmuck. Die goldenen Ketten und Zierate der Reichen und Vornehmen haben die Spanier eingeschmolzen. Aber auch Schmuck aus Steinen wurde getragen. Als besonders kostbar galt ein undurchsichtiges grünes Gestein — Serpentin, Saussurit, Jadeit —, das zu Perlen und Brustplatten verarbeitet wurde. Wenn die Spanier in ihren Berichten von Smaragden sprechen, so meinen sie den chalchihuitl, den grünen Edelstein. Er war hochgeschätzt, und überall, wo Kostbarkeit oder Reichtum ausgedrückt werden sollte, sei es in Bilderschriften, sei es auf Darstellungen aus Stein und Ton, da erscheint seine Hieroglyphe. Seiner Kostbarkeit und seiner grünen Farbe wegen war er den Wasser- und Regengottheiten heilig. Chalchiuhtlicue, die mit dem Edelsteinrock, heißt die Wassergöttin. Auch Halbedelsteine wurden zu zierlichen kleinen Anhängern verarbeitet, Amethyst, Karneol, Achat, Bergkristall, Obsidian und Muscheln. Die ärmere Bevölkerung begnügte sich mit Perlen aus weniger kostbaren Steinen, Schneckengehäusen und Muscheln, doch wurden grünliche Steine bevorzugt.

Heute hat der Mann auch in Mexiko auf

Schmuck verzichtet und ihn der Frau überlassen. Die hängt gern Ketten um den Hals von blauen Glasperlen oder roten Korallen und kleinen Münzen. Die reichen goldenen Ketten von Tehuantepec habe ich schon erwähnt. Und in Yucatan hängen über den weißen, mit buntbesticktem Rande gezierten Hemden große Rosenkränze aus Korallen mit Goldfiligrangliedern und einem goldenen Filigrankreuz herab.

Der Sandale — dieser natürlichsten und einfachsten Fußbekleidung — sind Männer und Frauen treu geblieben. Sie ist nicht mehr wie in alter Zeit mit roten Lederriemen befestigt, sondern zeigt meist einfaches, hin und wieder auch hübsch geflochtenes Riemenwerk, oder Klappen statt der Riemen. Die mit Goldzierat, bunten Federn und Edelsteinen geschmückte Sandale der Krieger und Hofleute verschwand mit der sehr bald völlig hispanisierten Oberschicht der Bevölkerung. Ihr aztekischer Name ist cactli, der heut auch für die früher unbekannteren Schuhe gebraucht wird. Wenn die Indianer die Stadt verlassen, so entledigen sie sich der Sandale, besonders wenn es naß und schmutzig ist, denn der nackte Fuß tritt in dem zähen, durchweichten Erdboden sicherer auf als der beschuhete.

Die große Erdmutter, die Göttin tlazolt-eotl, trug im Kopfschuß eine Spindel, und viele weibliche Gottheiten halten das Webeholz in der

Hand. Denn Spinnen und Weben war von den Göttern erfunden und stand unter ihrem Schutz, so wie alle weibliche Kunstfertigkeit. Es sind die beiden einzigen Techniken, die heut noch in derselben Weise geübt werden wie in alter Zeit. Die Frau — soweit sie es nicht vorzieht, schlechte Fabrikware zu kaufen — spinnt und webt den Kleiderbedarf der Familie. Sie läßt die Spindel tanzen, wie ihre Ahnmütter es taten, wie man es in ganz Südeuropa sehen kann. Aber während die alten Mexikanerinnen zum Beschweren der Spindel fein verzierte und mit reizenden Mustern geschmückte Wirtel aus Ton benutzten und die Spindel in entsprechend zierlichen Spindelschälchen tanzen ließen, gibt es heute nur ganz rohe, aus Holz oder Ton hergestellte.

Das Weben geschieht auf sehr einfache Art. Als Webstuhl dienen die Webemesser. Ueber ein solches wird die Kette gelegt und an einem Baume oder Pfahle festgebunden, die freie Seite bindet sich die Frau um den Leib, und mit einem zweiten Webeholz schlägt sie den Schuß fest. Die gleiche Art zu spinnen und zu weben sehen wir in den Bilderschriften dargestellt. Zu nähen verstanden die Frauen im alten Aztekenreiche auch, denn kupferne Nähnadeln sind gefunden worden, und es ist schwer zu begreifen, wie sie mit so grobem Gerät die von den Eroberern bewunderten und gepriesenen Stickereien ausführen konnten. Vielleicht waren die

feinen Nadeln von vergänglichem Material. Als die kunstfertigen Nonnen ins Land kamen, fanden sie geschickte Schülerinnen, denen Geschmack und Handfertigkeit von einer langen Reihe von Urahnen vererbt worden war. Und so ist denn auch heutiges-tages die Mexikanerin Meisterin in kunstvollen Handarbeiten.

De z e m b e r = F e s t e.

Dezember und Weihnachten sind für uns Nordländer untrennbare Vorstellungen. In südlichen Ländern ist das anders. Denn für uns ist Weihnachten ein doppeltes Fest. Wir feiern nicht nur Christi Geburt, sondern zugleich die Wiedergeburt der Sonne, die uns längere Tage schenkt und die Hoffnung auf Frühling und Sommer. In den Tropen, wo die Tage das ganze Jahr hindurch alle ziemlich gleichlang sind, ist Weihnachten ein Kirchenfest wie jedes andere, ja es steht hinter manchem anderen zurück.

Der Dezember aber ist in Mexiko der Monat vieler Marienfeste und steht ganz unter ihrem Zeichen. Das große nationale Heiligtum in Guadalupe und andere Marienkirchen werden während dieses Monats nicht leer von Andächtigen, und es werden mehr Raketen verschossen, als im ganzen übrigen Jahr. Das bedeutendste Kirchenfest, das Mexiko kennt, fällt in diesen Monat. Und der 12. Dezember überstrahlt bei weitem den 24.

Nuestra Señora de Guadalupe.

Von den Dämmen, die die Stadt Tenochtitlan mit dem Festlande verbanden, führte der eine, der nach Norden gerichtete, zu der als Halbinsel in den See hineinragenden „Bergnase“ — tepeyacac. Hier stand ein Heiligtum der großen Erdgöttin tonantzin, deren Name „unsere ehrwürdige Mutter“ bedeutet. Und heut steht an dieser Stelle das Heiligtum einer andern Mutter, der Madonna von Guadalupe.

Alle heilige Stätten schlagen tiefreichende Wurzeln im Volksglauben, und es ist nicht leicht, das Volk von ihnen zu entwöhnen und andere an ihre Stelle zu setzen. So wurden zwar die alten Tempel zerstört, aber an ihrer Statt wuchsen am gleichen Ort die christlichen Kirchen empor, und die bisher verehrte Gottheit mit indianischem Namen wurde durch einen christkatholischen Heiligen ersetzt. Wo wir in Mexiko ein besonders verehrtes Heiligtum, ein Wunderbild, einen Wallfahrtsort finden, können wir mit ziemlicher Sicherheit annehmen — wofern wir es nicht aus alten Nachrichten wissen —, daß an gleicher Stelle ein gleiches in vorspanischer Zeit bestanden hat.

Als im Jahre 1531 der getaufte Indianer Juan Diego auf seinem Wege von Cuauhtitlan nach Tlateloco, wo er die Messe hören wollte, über das Vorgebirge Tepeyacac schritt, ertönte sanfte Musik,

und umstrahlt von himmlischem Glanze erschien ihm die heilige Jungfrau. Sie erteilte ihm den Auftrag, zum Bischof zu gehen und ihm zu sagen, daß er an dieser Stelle eine Kirche bauen solle. Der Bischof maß dem Berichte keinen Glauben bei. Und so mußte die Jungfrau dem Juan Diego noch einige Male erscheinen und einige Wunder tun, ehe der Bischof von der Wahrheit überzeugt war. Sie machte den todkranken Onkel Juan Diegos gesund, sie ließ auf dem dürren Felsen der Sierra die herrlichsten Rosen erblühen. Und als Juan Diego die Rosen brach und in seinem Mantel zum Bischof trug, strahlte diesem von dem groben Gewebe des Mantels das Bild der Jungfrau entgegen. Nun war kein Zweifel mehr möglich. Bischof Zumárraga baute eine Kirche und ganz Mexiko widerhallte von dem Wunder. Es währte lange, bis die neue Madonna auch vom Papst volle Anerkennung erhielt. Aber dessenungeachtet ließ ihre Wandertätigkeit nicht nach, und ihr Ruf und die ihr gezollte Verehrung wuchs ständig. Zweihundert Jahre nachdem sie dem armen Indianer erschienen war, erhob sich ein köstlicher Bau auf Tepeyacac. Im Jahre 1754 wurde sie zur Patronin von Neuspanien erklärt, und im Jahre 1887 unter großen Feierlichkeiten gekrönt.

Sie ist die inbrünstig verehrte Heilige der Indianer geworden. Es gibt kein noch so verstecktes Dorf, wo man nichts von ihr wüßte. Der

12. Dezember ist ihr Kalendertag, und da es, wie in allen katholischen Ländern, Sitte ist — und wie es sonderbarerweise auch im alten Mexiko Sitte war —, die Kinder auf den Namen des Kalenderheiligen ihres Geburtstages zu taufen, so gibt es zahlreiche Frauen und auch Männer, die auf den Namen Guadalupe (abgekürzt Lupe) hören*.

Am 15. September 1810 erhob Hidalgo die Fahne des Aufbruchs gegen die spanische Herrschaft. Und diese Fahne war ein Bild „Unsrer lieben Frau von Guadalupe“. Unter ihrem Schutze wurde gekämpft und mit dem Kriegsruf „Guadalupe“ wurde der Sieg erfochten.

Der 12. Dezember in Guadalupe, dieser größte kirchliche Festtag Mexikos, muß jedem unvergeßliche Eindrücke hinterlassen und ihm die Ueberzeugung bringen, daß Mexiko auch heut noch ein Land ist, das den Indianern gehört, möge die weiße und gemischte Oberschicht sich noch so gern dieser Tatsache verschließen.

Hier mögen ein paar Worte aus einem meiner Reisebriefe aus dem Jahre 1887 Platz finden:

„— — — Die Zeit steht im Zeichen der Santísima Madre de Guadalupe. Der ganze Dezember wimmelt von Marienfesten und zumal die Advent-

* Viele der in spanischen Ländern üblichen Vornamen sind Mariennamen: Maria de los Remedios, de los Dolores, de los Mercedes, de los Amparos, de Guadalupe, de los Nieves, de la Concepcion usw.

sonntage und =montage sind Feste zu ihren Ehren. Scharen von Menschen strömen nach Guadalupe. Viele, um zu beten, viele, um in den Spielzelten ihr Geld zu verlieren, viele, um zu essen, zu trinken und zu schauen. — Wir fuhren am Abend des 12. natürlich nach Guadalupe hinaus. Zu vielen Tausenden waren die Indianer aus dem ganzen Lande zusammengeströmt. Und noch immer kamen verspätete wegemüde Scharen an. Wenn man weiß, wie schnell, leicht und ausdauernd die Indios laufen, und sie hier müde und erschöpft ankommen sieht, kann man daraus wohl schließen, daß sie manchen Tagemarsch hinter sich haben. Vor mehr als dreihundert Jahren erschien einem armen Indianer die neue Göttermutter an dieser altheiligen Stätte, wo die alte so lange gehaust. Die Gedanken des Volkes sind die gleichen geblieben, mögen sie um Tonangin oder um Maria kreisen. Und so wird vielleicht die Art des Lebens, das an solchen Festtagen herrscht, kaum eine sehr viel andere gewesen sein. Wie heute, so übergab auch damals der Indianer den Priestern des Heiligtums die Gaben, die er der Gottheit darbrachte: Feld- und Baumfrucht und Geflügel. Wie damals, so unternimmt er auch heute mit Weib und Kind die Pilgerschaft, bringt Strohmatte und Kohlenbecken mit und schlägt sein bescheidenes Nachtlager auf im Vorhof der unteren Kirche und am Berge aufwärts bis zur oberen Kirche hinan. In ihre selbstgewebten

Decken gewickelt, schlummern die Scharen friedlich im Schutze des Heiligtums, vertreiben sich, ehe die Stunde der Nachtruhe naht, die Zeit mit Kochen, Schwagen und Singen. Wie ehemals, werden alte Tänze zu Ehren der göttlichen Mutter aufgeführt. Als es dunkelte, brannten viele Hunderte kleiner und großer Holz- und Kohlenfeuer, an denen alle nur erdenklichen einheimischen eßbaren Dinge gekocht und gebraten und in den Buden und Zelten feilgeboten wurden. Es roch nach Mais, Fett, Chile, Pulque. Und ich habe meine Kenntniß der Volksseele zu erweitern getrachtet, indem ich von allem gegessen und meine ersten Erfahrungen mit der landesüblichen Küche gemacht habe. Die Kirche war festlich erleuchtet: von außen mit Lichtern und Pechfackeln in den Turmöffnungen und auf den Dächern; von innen durch die brennenden Kerzen in den Händen der Indianer, die mit dem Ausdruck inbrünstiger Andacht in dichtgedrängten Scharen auf dem Boden knieten. Es war ein tiefergreifendes Bild, erhaben, bedrückend, beengend, in die von fanatischer Frömmigkeit erfüllten Gesichter zu sehen. Die von jeher düstere Lebensauffassung des Indianers, die auch in seiner alten Religion ihren Niederschlag gefunden hat, kam hier sinnfällig zum Ausdruck. Der ganze Ort schimmerte im Scheine bunter Lampen und Fackeln und überall stiegen Raketen zum Himmel auf.

Als wir zur Stadt zurückkehrten, brannten

Freudenfeuer mitten auf den Straßen, Raketen und Schwärmer flogen Menschen und Pferde um die Nase, viele Häuser waren mit Lichtern geschmückt, von den Balkonen und Fenstern hingen bunte Decken herab, die Straßen waren mit Lämpchen und Papierfähnchen in den mexikanischen Farben überspannt, die im Winde flatterten und rauschten, denn Papierfähnchen, Freudenfeuer und Raketen gehören zu jedem rechten Fest. Ueberall spielte Musik und die Blumenhändler machten gute Geschäfte. Da alle am 12. Dezember geborenen Frauen und auch viele Männer Guadalupe heißen, so feierten viele ihren Namenstag und Blumen, Musik, Tanz und festliche Beleuchtung galt den „Lupes“ ebensowohl, wie der heiligen Jungfrau.

La Soledad und Weihnachten in Daraca.

Ueberstrahlt auch der Tag von Guadalupe alle andern Kirchenfeste, so gibt es doch noch manch eines, das gleichfalls Beachtung verdient und sich großer Volkstümlichkeit erfreut, wenn auch einer mehr örtlich beschränkten. Dahin gehört ein Marienfest, das am 18. Dezember in der Stadt Daraca gefeiert wird. Auch diese Maria ist wundertätig und wurde der Krönung würdig befunden. Es ist Nuestra Señora de la Soledad. Unsere liebe Frau in der Einsamkeit. Ihre Kirche, ein mächtiger Barockbau mit Kuppel und Türmen, liegt nahe der westlichen Stadtgrenze, wo Eisenbahn und Straße

von der Richtung Puebla her münden. Die Kirche steht erhöht über dem Straßenniveau, vermutlich auf einem künstlichen Hügel, der den Unterbau eines Tempels bildete, denn die Soledad ist so verankert im Herzen der Zapoteken, daß mit Sicherheit angenommen werden kann, sie stehe auf alt-heiliger Stätte. Eine ungeheuer breite Steintreppe führt mit zwölf ziemlich hohen Stufen auf einen Vorplatz, der mit Gartenanlagen geschmückt ist, die einen Brunnen umgeben. Auf der Treppe, in den Anlagen ist den ganzen Tag über viel Leben, und besonders der Schuljugend sind die Stufen ein beliebter Tummelplatz. Der Brunnenrand ist niemals leer von müßig Ruhenden oder solchen, die sich an dem heilsamen Quellwasser erlaben.

Der gekrönten, wundertätigen Madonna wird die ihr zukommende Verehrung gezollt. Aber das eigentliche Volksheligtum ist die Quelle im Vorhof. Hier wird am 18. Dezember ein seltsamer Gebrauch geübt. Die im Laufe des letzten Jahres geborenen Kinder, und hätten sie auch soeben erst das Licht der Welt erblickt, werden von den indianischen Müttern in das heilige und heilsame Wasser getaucht. Das soll sie kräftig und gesund machen. Wie weit mag solcher Brauch in heidnische Zeit zurückreichen! Scheint nicht eine Erinnerung an die im alten Mexiko übliche Art der Taufe darin zu liegen, kraft deren die Kinder der Wasser-

göttin geweiht und ihrem Schutz empfohlen wurden?*

Am Abend ist natürlich ganz Daraca und Umgebung auf den Beinen und das Fest verläuft mit dem üblichen Lärm, mit Tanz und Essen und Trinken und dem leider ebenfalls üblichen Rausch.

Daraca, das lange Zeit etwas abseits vom weltstädtischen Treiben der Hauptstadt lag und von ihr aus nur auf einer mehrtägigen ziemlich beschwerlichen Reise zu erreichen war, hat durch diese Abgeschlossenheit manches Ursprüngliche zu erhalten gewußt. Mit der Eisenbahn, die es jetzt mit Puebla verbindet, beginnt die Nivellierung der neuen Zeit und bald werden auch hier die alten Sitten verschwunden sein, die sich so gut in den Rahmen der Kolonialstadt mit ihren barocken Hausportalen und Höfen einfügten. Was noch übriggeblieben war, ist aller Wahrscheinlichkeit nach von der Revolution hinweggeweht worden. Noch am Ende des vorigen Jahrhunderts wurde in Daraca die Weihnachtszeit in fast mittelalterlich anmutender und anmutiger Weise gefeiert.

Mehrere befreundete Familien pflegten sich zu vereinigen, um die an allen Abenden der Adventszeit sich wiederholende Feier der Beladas oder Posadas gemeinsam zu begehen. Posada ist das spanische Wort für Herberge, und darin ist schon

* Siehe den Abschnitt über Geburt und Taufe in meinem Buche „Frauenleben im Reiche der Azteken“.

der Inhalt bezeichnet, der die Belada, d. h. die Nachtwachen, erfüllt. Es ist eine Darstellung der Geschehnisse, die der Geburt des Jesuuskindes vorausgehen, der Reise nach Bethlehem, der Bitte der wandernden Jungfrau um Herberge. Kindliche Andacht und weltliches Vergnügen beherrschen in enger Vermischung diese Abende.

In der Sala — der weiträumigen „guten Stube“, die in keinem mexikanischen Hause fehlt — ist ein Altar aufgebaut, auf dem, von Kerzen und Blumen umgeben, eine Darstellung der Jungfrau auf dem Esel zu sehen ist. Frauen und Kinder mit brennenden Lichtern in den Händen knien davor nieder und singen eine Art Litanei, fremdartige, einfach-kindliche Melodien. Die Begleitung dazu wird von Kindern auf ganz sonderbaren kleinen Blechflöten ausgeführt, wie mir ähnliche von keinem andern Orte bekannt sind. An dem einen Ende des Pfeifenrohrs ist ein löffelförmiges hohles Blechstück befestigt, das als Resonanzboden dient. Die Töne, die hervorgebracht werden, sind durchdringend, aber durchaus nicht unangenehm. Es bedarf einiger Uebung, um diese kleine Flöte, die einem Kinderspielzeug gleicht, richtig zu handhaben. In Daraca werden sie zur Adventszeit auch in der Kirche beim Gottesdienst verwendet.

Nachdem die Litanei zu Ende ist, zieht die singende und Kerzen tragende Schar durchs ganze Haus. An jede Thür wird geklopft und Einlaß

begehrt, und jede öffnet sich und bittet die Jungfrau einzutreten. Es sind wohl die Ueberbleibsel einer dramatischen Vorführung, die hier noch lebendig geblieben sind. Der Abend schließt mit einer Tertullia, einem harmlosen Beisammensein, bei dem Zuckerwerk herumgereicht wird. Am Weihnachtsabend ist an die Stelle der Jungfrau auf dem Esel eine Krippe aufgebaut und an Stelle der Tertullia findet ein Tanz statt.

Am Weihnachtsabend ist die Markthalle in Daraca der Schauplatz einer recht merkwürdigen Sitte. Es wird dort ein Radieschenmarkt abgehalten. Alles kauft Radieschen, alles ist Radieschen, alles schenkt sich zu kunstvollen Sträußen zusammengebundene Radieschen, wie man sich sonst Blumensträuße zu schenken pflegt. Vergeblich habe ich dem Grunde dieses sonderbaren Gebrauches nachzuspüren versucht. Er ist mir dunkel geblieben.

In den neunziger Jahren hatte der Staat Daraca einen Gouverneur, der mit einer Deutschen verheiratet war. Ihrem Einflusse ist es wohl zuzuschreiben, daß es nicht nur in den Häusern der wenigen deutschen Familien, die die Stadt beherbergte, Weihnachtsbäume gab, sondern daß auch an einer Seite des reizenden kleinen Gartenplatzes zwischen Kathedrale und Regierungspalast, vor diesem am Abend des ersten Feiertages ein riesiger mit vielen elektrischen Glühlämpchen geschmückter Tannenbaum aufgepflanzt war, der von

der Einwohnerschaft wie ein Wunder bestaunt wurde und sich gar seltsam ausnahm neben den Orangenbäumen unter dem südlichen Himmel, umschmeichelt von der weichen, warmen Abendluft. Nur die Musik im Zócalo stimmte gut dazu — denn von dorthier erklangen deutsche Weisen, da mit den Instrumenten zugleich deutsche Noten eingeführt wurden —, und das von einem Deutschen gebraute Bier, das unter den Portales, den Laubengängen vor den Häusern, geschänkt wurde.

Die Deutschen hatten schon wochenlang vorher den Indianer, der ihnen Holz und Kohlen ins Haus brachte, beauftragt, einen Baum zu besorgen. Eine schlanke Tanne aus den prächtigen Wäldern des Cerro de S. Felipe — des Berges, der das Thal von Daraca im Norden begrenzt und der Stadt ihr gutes Wasser liefert — wurde pünktlich zur Stelle geschafft, wurde geschmückt und mit Lichtern besteckt. So erstrahlten am Weihnachtsabend etwa ein halbes Duzend Bäume im Kerzenglanz, von reichbeschenkten, frohen Kindern umjubelt. Aber draußen wehte Sommerluft, und sowie man aus den vier Wänden des deutschen Hauses heraustrat, war alle Weihnachtsstimmung verflogen.

Natividad in Papantla.

Auf beschwerlichen und gefährlichen, landschaftlich aber herrlichen Wegen näherten wir uns unserm Ziele in der Region der Vanille: dem Städtchen

Papantla. Prächtige Wälder, rauschende Wasserfälle, unbequeme Fluubergange, durchweichter Lehm und harter Fels — kurz alles Schöne und vieles Widrige, was solche Reise eben mit sich bringt — lag hinter uns. Leider auch viel Regen, der manchen unvorhergesehenen Aufenthalt verschuldet hatte. Und so war der 24. Dezember angebrochen, als uns nur noch eine kleine Tagereise von Papantla trennte. Aber unsre Reit- und Lasttiere waren in der Nacht weit fortgelaufen und es war Mittag geworden, ehe wir an den Aufbruch denken konnten. Und es war ein sumpfiger Pfad, es war ein steiler Auf- und Abstieg, es war zäher Urwaldboden zu überwinden, ehe wir die Küstenebene erreichten, die sich vom Fuß des Gebirges bis zum Golf erstreckt. Das Wort Ebene aber darf man nicht wörtlich nehmen, sondern nur als Gegensatz zum Gebirge. Denn Papantla liegt inmitten einer Gruppe von Hügeln, dem höchsten Punkt zwischen den Flüssen Tecolutla und Casones. Das Land ringsumher ist von tropischem Walde bedeckt, aber in der Nahе der Stadt gerodet.

Zwar liegt der Monat Dezember in der Zeit der Trockenheit. Aber in dieser Region gibt es eine solche überhaupt nicht. Es ist eins der Gebiete, von denen die Leute sagen, „bei uns regnet es dreizehn Monate im Jahr“. Als wir so trubselig wieder im Regen dahinritten, tauchten Maisfelder und Weideplätze an den Seiten des Weges auf,

und auf die Frage an einen Vorübergehenden: wie weit es noch sei, wurde uns die tröstliche Antwort: „ya mero entran en Papantla“ (schon sind Sie in P. angekommen). Aber wir hatten auf unsern Ritten ähnliche Auskünfte schon sehr oft bekommen, bei denen das „schon“ oder „bald“ noch Stunden bedeutete. Da die Leute immer Zeit haben, haben sie kein Zeitmaß. So glaubten wir, unsere Hoffnung noch ein wenig zügeln zu sollen. Aber diesmal wurden wir nicht enttäuscht; nach wenigen Minuten schon ritten wir auf den Straßen der Stadt dem Hauptplatze zu.

Staunen, freudige Ueberraschung! Vor uns hatten wir ein heiter bewegtes Bild. Auf dem Hügel, an den der Platz sich lehnt, erhob sich eine stattliche, hell erleuchtete Kirche. Auf dem Platze selbst war ein Jahrmarkt aufgebaut. Und eine weißgekleidete, eng gedrängte Menge bewegte sich dazwischen. Und die weißgekleideten Frauen auf dem Wege, der zum Kirchenhügel hinaufführte, sahen festlich und feierlich aus. Uns fiel plötzlich ein, daß heute der 24. Dezember sei — dergleichen vergißt man auf der Reise manchmal. Wurde hier der Weihnachtsabend gefeiert, was sonst im Lande nicht üblich ist? Die kirchliche Feier beginnt um 12 Uhr nachts und der 25. ist der eigentliche Festtag. Wich man hier von diesem Gebrauche ab? Es verhielt sich allerdings ein wenig anders.

Die Kirche auf dem Hügel war eine Marien-

Kirche. Nuestra Señora de la Natividad — Unsere liebe Frau von der Geburt — war ihre und der Stadt Schutzpatronin. Da nun der 24. Dezember der Tag der Geburt ist, so war es auch der Tag der Patronin, und also die „Fiesta“ von Papantla. Und so wurde hier allerdings auch die Geburt Jesu gefeiert. Aber es war kein Christfest, sondern ein Marienfest. Uns aber überkam nach all der überwundenen Mühsal doch ein Gefühl der Weihnachtsfreude. Wir wandelten durch die Straßen und freuten uns der weißgekleideten, braunhäutigen Menschheit, besichtigten den Kram in den Marktbuden, stiegen zur Kirche hinauf, in der an verschiedenen Stellen Krippen und heilige Familien aufgebaut waren und die weißgekleideten Weiber am Boden hockten, des Gottesdienstes harrend. Am Abend fand ein Umzug statt, dem das Bild der auf einem Esel reitenden Maria vorangetragen wurde. Dazu sangen die Indianer Strophen mit eintönigem Kehrreim.

Wir hatten gemeint, die weiße Kleidung dem Festtage zuschreiben zu müssen. Dem war nicht so. Es ist die landesübliche, alltägliche Tracht der Totonaken, dieses einer besonderen Sprachfamilie angehörigen Stammes, der der Aztekenherrschaft feindlich gesinnt war und sich zuerst mit Cortez gegen sie verbündete. Das von ihnen bewohnte Gebiet ist zum großen Teile von Urwald bedeckt. Ihre Ranchos und ihre Felder stehen und liegen auf

kleinen, dem Walde abgerungenen Lichtungen. Und obgleich jeder Schritt aus der Hütte unmittelbar in den zähen, feuchten Urwaldboden hineinführt, sehen Frauen und Männer in ihren weißen Kleidern stets sauber und beinahe festlich aus.

Die Indianer kennen die Plätze im Walde, wo die Vanillenrebe wächst, die „schwarze Blume“ — *ixtlilxochitl*. Sie sammeln die Schoten zur Zeit der Reife und bringen sie nach der Stadt, wo sie von großen und kleinen Kaufleuten aufgekauft und der langwierigen Behandlung unterworfen werden, die sie erst zu dem beliebten duftenden Gewürz umwandelt. Der Dezember ist die Zeit, in der sie getrocknet werden, und jeder Sonnenblick wird benutzt, sie auf langen Tragbahren ins Freie zu bringen. Freilich ist dies auch gerade die Zeit der Nordwinde, die, mit Feuchtigkeit beladen, vom Golf herüberwehen und den feinen Regen, den *chipipi*, mitbringen. So kommt es, daß bei gutem Wetter die ganze Stadt nach Vanille riecht.

Und so kommt es, daß bei der Erinnerung an die Weihnachtszeit in Papantla statt der Winterpelze und Pfefferkuchendüfte weißgekleidete Indianerscharen vor meinen Augen erscheinen und Vanillenduft meine Nase umschmeichelt.

Staatenbildende Insekten. Mit Abb. Von *Dr. Anton Krauß*, Eberswalde. (Bd. 6)

Termiten: Königin. Arbeiter und Soldaten. Kämpfe. — Ameisen: Ameisennester. Blattschneider- und Wanderameisen. Milchvieh. Ameisenstaat. Pflege der Brut. Sklavenjäger. — Hummeln. — Bienen: Honigerzeugung. Schwärmen und Hochzeitsflug. Königin und Drohnen. — Wespen und Hornissen.

Die Seele der Pflanze. Von *R. H. Francé*. (Bd. 7)

Die vier Sinne der Pflanze. Kann die Pflanze sehen, fühlen und tasten? Pflanzennerven und Pflanzenhirn. Die geheimnisvolle Intelligenz in der Pflanze. — Bewegungen der Pflanze. Umgang der Pflanzen mit den Insekten. Liebesleben der Pflanze. Überlistung der Insektenbesucher. Wenn das Tier in der Pflanze erwacht.

Die Naturkräfte und ihre technische Verwertung. Von *Prof. Dr. Adolf Marcuse*, Berlin. (Bd. 9)

Wesen und Bedeutung der Technik. Wert der Erfindungen. — Brennstoffe. Endlichkeit der Brennstoffvorräte. — Wasserkräfte. — Windkraft. — Ebbe und Flut. — Luftelektrizität. — Sonnenwärme.

Sichtbare und unsichtbare Strahlen. Mit Abb. und vier Kunstdrucktafeln. Von *Prof. Dr. Paul Spieß*, Geh. Regierungsrat, Berlin. (Bd. 26)

Körperstrahlen und Wellenstrahlen. Ätherstrahlen. Wärme und Lichtstrahlen. Glühen und Lumineszenz. Lichtmessung. Brechung. Zerstreuung. Spektrum. Absorption. Kinematograph. Die Farbe. Ostwalds Farbenlehre. Photographie. Interferenz. Polarisation. Elektrische Wellen. Drahtlose Telegraphie. Kathodenstrahlen. Elektronenröhre. Kanalstrahlen. Anodenstrahlen. Röntgenstrahlen. Atomzerfall als Energiequelle. Das Atom als Sonnensystem.

Das Flugzeug. Mit Abb. Von *Artur Fürst*. (Bd. 27)

Die physikalischen Grundlagen. Die Vorläufer. Die Pioniere des Drachenfluges. Die Brüder Wright. Das erste Jahrzehnt des Motorflugs. Vom Flugzeugbau. Der Motor. Das Flugzeug im Kriege. Eine Stunde im Flugzeug. Der Segelflug. Höchstleistungen.

Meine Wallfahrt nach Medina und Mekka. Mit Karte. Von *Richard Burton*. (Bd. 13)

Kairo und Radaman. Ich werde Derwisch. Suez. Auf dem Roten Meer. Medina. Besuch in der Moschee. Nächtlicher Zug durch die Wüste. Die heilige Stadt Mekka. Dschida. Evas Grab.

Unter Kirgisen und Turkmenen. Mit Karte. Von *Prof. Dr. Richard Karutz*, Stuttgart. (Bd. 14)

Nach Mangyschlak. Wolga. Kaschi. Steppe. Bevölkerung. — Turkmenen und Kirgisen. — Aul und Kibitke. — Geburt und Kindheit. — Hochzeit und Ehe. Glauben und Aberglauben. Krankheit und Tod.

Die Träger des deutschen Idealismus. Von *Dr. Rudolf Eucken*, Prof. a. d. Universität Jena. (Bd. 21)
Kant. Fichte. Schelling. Schleiermacher. Hegel. Rückblick und Forderung.

Nietzsche. Von *Dr. Theodor Lessing*, Professor an der Technischen Hochschule Hannover. (Bd. 22)

Jugend. Die Befreier. „Geburt der Tragödie.“ 1870. „Die Unzeitgemäßen Betrachtungen.“ „Philosophie des Vormittags.“ Der Psychologe. „Wille zur Macht.“ Das Kulturproblem. Entwicklungslehre. Die Zarathustrazeit. Der Übermensch. Ewige Wiederkehr. „Umwertung aller Werte.“ „Ecce Homo.“ Komödie des Ruhms.

Strindberg. Von *Dr. Oskar Anwand*, Dozent an der Humboldt-Hochschule, Berlin. (Bd. 23)

Erste Jugend. Der Revolutionär. Jenseits von Gut und Böse. Naturalistische Dramen. — Das Jahr in Berlin. Inferno. Nach Damaskus. Historische Dichtung. — Von Damaskus zu den Kammerspielen. Letzte Jahre.

Moderner Sozialismus. Von *Dr. Ludwig Quessel*, Mitgl. des Reichstags. (Bd. 24)

Sozialismus, Weltkrieg und Revolution. Ideengeschichte des modernen Sozialismus. Wesen der sozialistischen Produktionsweise. Sozialistische Produktionsweise der Gegenwart. Sozialisierungsbestrebungen der Gegenwart. Grenzen der sozialistischen Produktionsweise.

Das geistige Rußland von heute. Von *Franz Jung*, Berlin. (Bd. 25)

Das Fundament des neuen Rußland. Der Umbildungsprozeß in der Gesellschaft. — Analyse der nächsten Entwicklung.

Das literarische Frankreich von heute. Von *Franz Clément*. (Bd. 39)

Naturalismus und Realismus im Roman. Vom Einzelwerk zum Zyklus. Der Symbolismus und seine Auswirkungen. Neuklassik und Intuitionsphilosophie. Die neue Generation. Der Einfluß des Auslandes. Kriegserlebnis und Kriegsdichtung. Drama und Theater. Die neue Lyrik und der neue Lyrismus. Der neue Roman. Kritik und Politik. Journalisten und Frauen. Das Buchgewerbe.

Elementare Mathematik. Von *Prof. Dr. G. Junge*. (Bd. 40)

Arithmetik: Buchstabenrechnung, Einfachste Gleichungen. Klammern. Potenzen. Multiplikation. Negative Zahlen. Brüche. Gleichungen mit zwei Unbekannten. Geometrie: Teilung des Kreises. Winkel, Dreieck, Viereck. Messungen im Freien. Ähnlichkeit und Kongruenz. Sätze über Flächen. Der Satz des Pythagoras.

Unter den Alaska-Eskimos. Erlebnisse und Forschungen. Mit Karten. Von Kapitän J. A. Jacobsen. (Bd. 30)

Zu den Kwikpagemuten und Mallemuten. Schlittenreise zur Beringstraße. Rückkehr nach Orowignarak am Norton-Sund. Zum Kotzebue-Sund. Die große Tour nach Süden.

Auf Forschungsreisen in Mexiko. Mit Karten. Von Cäcilie Selser-Sachs. (Bd. 35)

Mexiko, das Hochtal und die Stadt. Subtropische Spreewaldlandschaft. Die Ruinen von Xochicalco. Mexikanische Töpferkunst. Nomadisierende und seßhafte Indianer. Altmexikanisches Heim. Der „Zocalo“ Märkte. Die mexikanische Küche. Mais, Bohne und spanischer Pfeffer. Mexikanische Trachten. Marienfesten. Die Stadt der Vanille.

Indianerleben im Gran-Chaco. Erlebnisse und Beobachtungen. Mit Karte. Von Prof. Erland Nordenskiöld, Göteborg. (Bd. 31)

Am Rio Pilcomayo. Kommunismus bei den Indianern. Das Indianerhaus. Kampf ums Dasein. Aschluslé und Tschoroti. Trinkgelage. Tabakrauchen. Medizinmänner. Sagen, Kunst und Industrie. Krieg und Frieden. Handel. Das Verhältnis zu den Weißen.

Unter Indianern Südamerikas. Mit Karte. Von Dr. Max Schmidt, Prof. a. d. Universität Berlin. (Bd. 18)

Unter Indianern am Kulisehu. Gefährvoller Gang ins Anetö-Dorf. Im Schildkrötendorf. Gefährvolle Rückkehr. In den Sumpfgebieten der Guatöindianer. Palmweingelage in den Akuripalmkronen.

Auf den Palau-Inseln. Mit Karten. Von Dr. Karl Semper, weil. Prof. a. d. Universität Würzburg. (Bd. 29)

Ankunft zu Angaur. Hausbau in Tabatteldil. Der Angriff auf Aibukit und Friedensschluß. Ich zahle Lehrgeld. Ich werde selbständig. Wanderleben. Der König von Kreiangl. Era Tabatteldil.

Buddhas Leben und Lehre. Von Prof. Dr. A. Hillebrandt. (Bd. 28)

Heimat und Jugend. Die Zeit vor und um Buddha. Die Denkmäler der Lehre. Die Predigt von Benares. Nirwana. Agnostizismus. Die Kausalitätsreihe. Die Seele. Buddhas Person und Lehrweise. Die Gemeinde. Der Niedergang. Buddhismus und Abendland.

Kant. Von Dr. Heinrich Zwingmann. (Bd. 20)

Der Mensch: Das Kind. Der Schüler. Das Studium. Hauslehrerzeit. Magister. Gelegenheitsschriftsteller. — Der Denker: Die vorkantische Philosophie: Descartes, Spinoza, Leibniz, Locke, Berkeley, Hume. Äußeres Leben Kants. — Der Reformator: Religion. Tugend. Recht. Lebensende.

Volksleben in Japan. Reise-Erinnerungen. Von *Her- mann Faber*. (Bd. 19)

Die stille Straße. Die Sakihandlung. Der Steinmetz. Der Barbier. Der Dieb. Der Papierfetzensammler. Ein Tempelfest. Der Sperlingsfänger. Der Dorfarzt. Der Wahrsager. Am Flusse. Die Glocken. Das alte Tor. Der Friedhof. Die Selbstmörderin. Marktschreierei.

An der Küste des Roten Meeres. Mit Karte. Von *Prof. Dr. Georg Schweinfurt*. (Bd. 36)

An der ägyptischen Küste. Farbenzauber der Korallenbänke. Ab-
abde-Beduin. Hagelfall. Bergbesteigung. An der Nubischen Küste. Steinerne Tabakspfeifen. Echter Balsam. Beiramfest. Port-Sudan. Rückkehr nach Kasser. Die Vorstadt Gef. Bischarin. Rasse und Charakter. 1500 Eier der Raubseeschwalbe. Schildkröten. Delphine. Seekühe. Ruinen von Berenike. Eilmarsch durch die Wüste.

Durch Ruanda zum Kiwu-See. Reisen in Zentral- afrika. Mit Karte. Von *Adolf Friedrich Herzog zu Mecklenburg*. (Bd. 15)

Durch Ruanda zum Kiwu-See. Die Residenz Msingas. Wettspiele und Tänze. Zum Rugegewald. Der Kiwu-See und seine Inseln. Ottern-
jagd. Das Zwergvolk der Batwa. Im Gebiet der Virunga-Vulkane: Bergelefanten. Urwaldzwerge. Gorilla. Vulkanausbruch.

Unter afrikanischem Großwild. Mit Karte. Von *Oberstleutnant a. D. Heinrich Fonck*, Berlin. (Bd. 16)

Auf unbekanntem Pfaden. Zu den Geistern von Gomaitale. Der An-
griff des Flußpferdbullen. Krokodiljagden. Die Rache des Elefanten. Am Flußpferdkadaver. An der ersten Elefantenherde. Nashornjagd am Kilimandjaro. Kifarujagd in Urundi.

Wildsteppe und Steppenwild in Ostafrika. Mit Karte. Von *Oberstleutnant a. D. Heinrich Fonck*, Berlin. (Bd. 37)

Zu den Zebras und unter die Antilopen. Tiergemeinschaften. Tsetse und Zebra. Verirrt in der Steppe. Mit Allahs Erlaubnis. Ins Land der Giraffen und auf Büffelfährte. Die „Wedelsprache“ der Giraffe. Tierseuchen und Wildschutz. Büffel und Löwe. Schutz der Menschenaffen Kulturpflicht. Marabufarm. Erdferkel. Afrikanische Nacht. Die Stimme des Löwen. Hyänenstreiche. Schlafkranke als Beute der Raubtiere. „Menschenfresser“ an der Ugandabahn. Löwen am Ulunga.

Im Reiche des Polarbären. Mit Karte. Von *Dr. A. Berger*. (Bd. 17)

Ein Spielball von Wellen und Eis. Begegnung mit dem Fliegenden Holländer. Die erste Eisbärenjagd. Zwischen Bartrobben, Seehunden und Polarvögeln. Kampf mit einem Eishai. Ein Schiffbruch im Eismeer. Im Kampf ums Dasein. Renntierjagd auf Spitzbergen.

*
Gedruckt
im Uffsteinhaus
Berlin
*